

31 а
Т92

1000
СОВЕТОВ
ПО
ЭКОНОМИИ
В БЫТУ





2-е издание, стереотипное

Kol. No. 7987

г. Термез
Первомайский пер 3, дом 3
Н. Е. Гоголь

МОСКВА
ЭКОНОМИКА
1991

Редакторы В.М.Ковалев, Е.В.Полиевктова

1000 советов по экономии в быту/В.И. Федоров,
Т93 Е.М.Каневский, И.И.Колгина и др. — 2-е изд., стереотип. —
М.: Экономика, 1991. — 272 с. — ISBN 5-282-01503-X

В нашей периодической печати и за рубежом публикуется множество советов и рекомендаций, цель которых помочь разумнее вести домашнее хозяйство. Интерес к ним огромный, однако уследить за всеми публикациями довольно сложно.

Учитывая это, авторы книги подобрали и систематизировали информацию таким образом, чтобы при необходимости любой совет всегда был под рукой.

Для массового читателя.

3404000000—148
Т ————— Без объявления
011 (01) —91

ББК 37.279

ISBN 5-282-01503-X

© Колл. авторов, 1991



О том, что нужно быть бережливыми, мы знаем с детства и этому учим своих детей. Вряд ли кто-либо станет отрицать, что бережное отношение к имуществу, продуктам питания, расчетливость, экономность — это те сильные стороны человека, которые помогают ему и в личной жизни, и в работе. Но все ли мы обладаем этими качествами не на словах, а на деле?

Проблемы экономного ведения домашнего хозяйства, безусловно, актуальны и, скажем даже, жизненно необходимы.

Наш дом, наша квартира как бы подключены к общей системе жизнеобеспечения. По каналам этой системы — электрическим и тепловым сетям, водопроводу, газопроводу, через торговые, бытовые, коммунальные, снабженческие организации и предприятия — мы получаем практически все, что необходимо для нормальной жизни, содержания домашнего очага.

Отсюда очевидный вывод: как мы в своих домах распоряжаемся энергией, топливом, водой, продуктами питания — дело далеко не личное. Бережное отношение ко всем этим благам — понятие в равной степени и социально-экономическое, и нравственное. Настоящий хозяин в своем доме — это и истинный хозяин на производстве, в колхозе, совхозе, на стройке. Человек, который не выбросит в мусоропровод краюху черствого хлеба, не пройдет и мимо брошенной детали на заводском дворе.

Что же лежит в основе экономного ведения домашнего хозяйства? Каковы слагаемые домашней экономики? Хочется сразу оговориться, что экономия в быту — не повторение азбучных истин, а серьезная наука и ей необходимо учиться.

Наверняка некоторые читатели посетуют на то, что их призывают экономить на мелочах. Напоминаем, что экономия не является синонимом скупости. Экономное ведение хозяйства заключается прежде всего в хорошо продуманном расходовании денег на покупки, целесообразном использовании продуктов питания, бережном и разумном отношении к электроэнергии, воде и газу, ко всем тем вещам, которые нас окружают.

Бездушное же отношение ко всем этим "мелочам" в масштабах страны выплывает в огромные потери важнейших материальных ресурсов. Вот только некоторые цифры, которые наверняка заставят многих читателей по-новому взглянуть и на подтекающий кран, и на кусок зачерствевшего хлеба, брошенный в мусорное ведро.

Примерно 20 % питьевой воды в стране уходит без применения прямо в канализацию. Только на подачу нерационально расходующейся воды в стране ежегодно затрачивается электроэнергия, равная выработке Днепрогэса. Если прекратить бесцельно сливать воду в канализацию наших домов, за пятилетку можно сберечь 2,5 млрд. руб.

Примерно 10 % приобретенных нами продуктов попадает в отходы. В переводе на деньги это составляет 10–12 млрд. руб. в год.

Как стать стратегом в собственном доме? И что же это за наука — домоводство?

Главная беда многих людей — неумение соизмерять соблазны со своими дохода-

ми, что нередко ведет к сбоям в семейном бюджете. А происходит это так. Получив зарплату, люди буквально бросаются за покупками, легкомысленно полагаясь на "авось". Между тем реальный уровень благосостояния семьи определяется не только уровнем доходов, но и умением вести хозяйство. Вспомните, сколько раз кто-то из вас вроде бы беспричинно удивлялся: вон соседи получают меньше, а долгов у них нет, хотя и питаются, и одеваются не хуже. А соседи-то в отличие от вас просто научились считать свои деньги и тратить их разумно, по назначению.

Домоводство не является произвольным процессом, в котором каждый сам себе голова. В нем действуют определенные закономерности. Их следует знать. С ними необходимо считаться.

Прежде всего вопросы культуры питания. Для человека очень важно выработать режим питания и меру потребления, отсутствие которой приводит к бездумному отношению к продуктам питания, к ухудшению здоровья.

Ученые утверждают, что, как ни парадоксально, именно сам человек, создавший все блага своим трудом, дома, становясь потребителем этих благ, нередко проявляет расточительность.

Причем чем выше в семье уровень комфорта, тем устойчивее склонность к неразумным тратам. Скажем, когда мы достаем воду ведрами из колодца, расход жизненной влаги на одного человека в сутки (не считая поливки) составляет десятки литров. При пользовании же водопроводом расходуются сотни литров воды. Значительная ее часть уходит в канализацию без применения.

Велика потеря не только воды, но и электроэнергии, газа, других видов топлива. Не все, конечно, зависит здесь от потребителя. Далеки от совершенства сантехнические устройства, плохо налажено их обслуживание, часто не хватает элементарных запасных частей и многого другого. Все это верно. Для того чтобы перекрыть эти каналы утечки ресурсов, предстоит решить ряд серьезных технических, организационных, экономических проблем. И конечно же, они будут решены. Сведение же к минимуму потерь воды и других ресурсов по вине потребителей практически не требует дополнительных материальных затрат.

Сегодня с нашим настроем на новый интенсивный путь развития страны особого уважения достоин человек бережливый, истинно по-хозяйски относящийся ко всему, умеющий со вкусом оформить свое жилище, без излишней суеты приготовить обед, убрать квартиру, выстирать белье, привести в порядок одежду, отремонтировать кран на кухне и заготовить на зиму всевозможные варенья и соленья.

При внешнем разнообразии все эти вопросы и проблемы объединяет то, что встречаемся мы с ними в нашей жизни ежедневно. И от того, насколько разумно мы их решаем, во многом зависит благополучие семьи, ее достаток.

Учиться всем этим премудростям домоводства нужно так же серьезно, как и грамоте. Удивительно, но факт — в нашей образованной стране, где ежегодно выпускаются миллионными тиражами тысячи учебников, нет ни одного по экономике домашнего хозяйства. Да и в школах такой предмет не изучают. В периодической печати публикуется множество всевозможных советов и рекомендаций, цель которых — помочь разумнее вести домашнее хозяйство. Интерес к этим публикациям огромный. Это видно по тому, как увеличились тиражи изданий с подборками таких советов. Читателей привлекает в них лаконизм изложения и возможность практического использования.

Однако уследить за всеми публикациями очень сложно, да и времени на это в бесконечном потоке дел и забот не хватает. Кроме того, трудно систематизировать собранную информацию таким образом, чтобы она всегда была под рукой.

Собирая различные полезные вырезки, мы часто складываем их в одну папку или вклеиваем в альбом. В результате, чтобы отыскать нужную заметку, приходится часами перебирать весь архив. Конечно, пользы от такой подборки мало: ведь на то он и совет, чтобы его не искать.

Учитывая все это, авторы книги подобрали и систематизировали полезные советы таким образом, чтобы ими было удобно пользоваться.

Помня при этом, что давать советы всегда легче, чем их выполнять, в книгу включены только те из них, выполнить которые при желании может каждый.

ОТ аванса

ДО

О том,
как вести
домашнюю бухгалтерию,
планировать расходы,
а также о времени
потерянном
и найденном.

Зарплаты



По существу всякий бюджет — страны, региона, предприятия, семьи — это зеркало наших усилий создать баланс между доходами и расходами. С одной стороны, предполагается высокий заработок. Сейчас у нас более 60 % населения имеет месячный доход на члена семьи свыше 100 руб. 15 лет назад через сторублевую черту перенянуло только 18 % населения. Эта сумма доходов рассматривается специалистами как своего рода граница, за которой начинается свобода потребительского выбора. Разумеется, это не значит, что в семье с такими доходами появились излишние деньги. На практике излишков вообще быть не может, поскольку росту потребностей нет предела. Свобода потребительского выбора означает, что удовлетворены все насущные потребности в питании, одежде, основных товарах культурно-бытового и хозяйственного назначения, не просто товарах, а товарах повышенного качества.

А с другой стороны — и тратить заработанные деньги нужно с умом. Вспомним, как приобретаем мы порой вещи: "Все берут, и я взял", "Вроде бы дефицит, надо брать", "Достали по знакомству — неудобно было отказываться". Да, в суете мы покупаем вещи, порой бездумно, не ощущая настоящей потребности в них. Так незаметно накапливаются в наших квартирах товары, не совсем нужные и совсем нелюбимые, которые занимают место; товары, на которые зря потрачены деньги. Вещи эти пылятся в шкафу, чуланчиках и на антресолях, ветшают, выходят из моды. Словом, обе эти стороны отношения к деньгам требуют пристального внимания, умения, определенных знаний. Это верно как для государства в целом, так и для каждой семьи в отдельности. Ведь экономическая устойчивость страны определяется благополучием и уровнем благосостояния каждой семьи. Очень точно по этому поводу высказался Чингиз Айтматов: "Из бедных людей не может состоять богатое государство. Не может быть так, чтобы народ оставался на бедняцком уровне, а государство бы процветало. Такого не бывает".

Давать советы, как больше зарабатывать, только вызывать ироническую улыбку. Здесь, как в любви, каждый поступает и решает по-своему. А вот как разумно, по-хозяйски расходовать заработанное — тут есть о чем поговорить.

Кстати, поначалу на ранней стадии своего развития экономическая наука представляла собой скорее набор знаний о ведении домашнего очага: Да и само слово "экономика" в буквальном переводе означает "домашнее хозяйство". Однако сейчас, заметим, экономическая наука весьма далека от проблем экономики нашего быта.

В народе говорят: "Бездумно тратить деньги — дело нехитрое". А вот расходовать их на то, что вам необходимо именно сегодня, и с наибольшей пользой для семьи — наука непростая, требующая вдумчивости, волевого характера и определенных знаний. Основа основ этой науки, как и в общегосударственном масштабе, — план.

Но многие ли из нас заглядывают хотя бы на месяц вперед, не говоря уж о том, чтобы спланировать расходы на предстоящий год? Вряд ли. Между тем без планирования не может существовать семейная экономика.

Для простоты и доверительности введем в оборот хорошее, уютное, но, увы, почти забытое слово: домоводство. А ведь домоводство — это целая наука, накопившая за многие годы большой багаж знаний, опыта, советов. Не претендуя на всеобъемлемость, полистаем страницы этой Книги домашней мудрости.

ДОМАШНЯЯ БУХГАЛТЕРИЯ

Для занятий домашней бухгалтерией прежде всего нужно завести две книги — хозяйственную и кассовую.

Хозяйственная книга представляет собой перечень всего имущества с указанием его количества и качества. Это — утварь, мебель и предметы домашнего обихода (занавески, ковры, картины, скульптуры, радиоприемники, телевизо-

ры и т. п.); кухонная посуда и сервизы (столовые приборы, фарфор, стекло, фаянс), кровати, постельное, столовое и нательное белье, а также верхняя одежда и др.

Записи нужно вести в толстой тетради. Для каждого раздела рекомендуется отвести заглавный лист и достаточное количество страниц.

Хозяйственная книга

№ п/п	Наименование	Цена	Количество	Стоимость	Плановая замена (год и месяц)	Фактическая замена (дата)	Стоимость
-------	--------------	------	------------	-----------	-------------------------------	---------------------------	-----------

Кассовая книга

Январь

	План	Факт (по дням недели)						Итого по статьям
		понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье

Доходы

1. Заработная плата (включая пенсии, стипендии и пр.)
2. Поступления от подсобного хозяйства, индивидуальной трудовой деятельности

Продолжение

	План	Факт (по дням недели)							Итого по статьям
		поне- дель- ник	втор- ник	сре- да	чет- верг	пят- ница	суб- бота	вос- кре- сенье	

3. Прочие поступле-
ния

Расходы

4. Финансовые пла-
тежи:
взносы по страхо-
ванию
погашение теку-
щих долгов5. Обязательные рас-
ходы:
квартирная пла-
та
транспорт
детский сад и др.
питание вне дома
карманные расхо-
ды

6. Домашнее питание

7. Бытовые услуги

8. Развлечения и от-
дых9. Хозяйственные
мелочи

10. Отдано в долг

11. Отложенные рас-
ходы:
предметы быта
одежда и обувь
ремонт жилища
отпуск

12. Страховой фонд

13. Накопление

Всего



В *кассовую книгу* следует ежед-
невно записывать расходы по графам:
доходы, дата расходов, вид расхода,
количество, сумма.

Если вы ведете такую книгу, то
в любой момент вы можете подве-
сти итог по любой статье расходов.
Правда, лучше подводить итоги, в
конце каждого месяца или по кварта-
лам.

ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Прежде всего следует точно определить поступление денег — на неделю, месяц, год. Учесть при этом все доходы — зарплату, пенсию, стипендию, приблизительную стоимость плодов, собранных на приусадебном участке и др.

После этого следует учесть постоянные платежи: за квартиру, коммунальные услуги, содержание детей в яслях, детском саду, интернате. Далее — платежи, сумма которых непостоянна. Это — оплата междугородных телефонных разговоров, стирка белья, чистка одежды и предполагаемые расходы на питание семьи.

Необходимо предусматривать известную сумму на непредвиденные расходы, а также сумму на сезонные расходы, концентрация которых в одном месяце явилась бы чрезмерным обременением, а именно: плату за дрова, уголь, картофель на зиму, овощи и фрукты для заготовки впрок и т. п. Например, хозяйкам рекомендуется ежемесячно покупать лишний килограмм сахара, чтобы иметь запас на время приготовления различных варений и джемов. Некоторые непортящиеся продукты, необходимые для праздничного стола, также лучше приобретать загодя.

Чтобы узнать, можно ли в данном месяце сделать какую-либо внеплановую покупку (платья, обуви и т. п.), нужно сумму всех упомянутых нами расходов вычесть из общего дохода. Если окажется, что оставшихся денег для намеченной покупки не хватит, то лучше внести эти деньги в сберегательный

банк, чтобы не израсходовать их на какие-то другие домашние нужды. На сберкнижку можно положить и добавочно поступившие суммы. Со временем благодаря этим, пусть даже небольшим вкладам семья накопит достаточную сумму и получит возможность приобрести ценную вещь.

Есть смысл, получив зарплату, сразу же купить на весь месяц в пределах суммы, предусмотренной на питание, основные продукты, не подвергающиеся быстрой порче, например макароны, крупу, муку, чай, сахар, а также мыло, зубную пасту, порошок для стирки белья, чистки кастрюль и т. п. Остальные деньги следует оставить на ежедневные покупки. Чтобы расходовать деньги более или менее равномерно, рекомендуется разделить имеющуюся сумму на количество дней, в течение которых она будет потрачена. Умножив полученную величину на 7, можно определить, сколько денег можно расходовать в неделю.

И все же, как показывает жизнь, предусмотреть абсолютно все расходы невозможно. Поэтому целесообразно закладывать в месячный бюджет так называемый страховой фонд в размере 3—5 %.

Нельзя отказывать себе в расходах на культурные мероприятия — кино, театр, концерты. Поэтому все эти мероприятия следует предусмотреть в бюджете, прикинув приблизительно, сколько раз в году ваша семья предпринимает обычно семейные культпоходы.

НАДО ЛИ ЭКОНОМИТЬ НА ПИТАНИИ?

Безусловно, экономить не надо. Однако, построить рацион семьи таким образом, чтобы он "не съедал" большую часть денег, нужно уметь.

В последнее время много говорят и пишут о составе пищевых продуктов, их биологической ценности. Но эти познания останутся для большинст-

ва людей пустыми, если не увязать их с такими экономическими параметрами, как стоимость и доступность продуктов питания.

Многие убеждены: рационально питаться можно только в том случае, если семья располагает достаточными средствами. Это не совсем так. Перед

Меню № 1

	Калорий- ность, ккал	Количество белка, г
Салат из белокочанной капусты	85	1,0
Суп из овощей с фасолью	232	7,9
Рыба, тушенная в томате	250	18,5
Гарнир — отварной картофель	239	2,9
Кисель из свежих ягод	143	0,3
Хлеб — 100 г	220	6,2
Всего	1169	36,8

Меню № 2

Салат из огурцов и помидоров со сметаной	104	1,9
Щи зеленые (со щавелем)	234	7,1
Бифштекс рубленый	410	20,3
Гарнир — кабачки тушенные	106	1,1
Компот из свежих ягод	106	0,2
Хлеб — 100 г	220	6,2
Всего	1180	36,2

Меню № 3

Закуска из рыбных гастрономических продуктов с зеленью	165	8,7
Свекольник	178	2,4
Индейка жареная	170	15,0
Гарнир сложный — зеленый салат и жареный картофель	94/109	0,5/0,8
Свежие ягоды со взбитыми сливками	238	3,0
Хлеб — 100 г	220	6,2
Всего	1174	36,6

вами три обеденных меню, предложенных канд. экон. наук Ю.Р.Ходош в журнале "Работница".

Без долгих подсчетов становится ясно, что стоимость этих трех обедов различается, в то время как калорийность их и содержание в них белков животного происхождения одинаковы.



Близки и некоторые другие характеристики.

Как правило, о ценности продуктов судят по их стоимости: если продукт дорогой, значит, он высшего качества, а дешевый, следовательно, менее ценный. Что, например, можно купить на рубль? Полкило мяса, или 1,5 килограмма макарон, или несколько килограммов капусты. Возникает ощущение: выиграв в количестве, явно проиграешь в качестве. Но за что собственно мы платим? За мясо, капусту? Нет. Деньги, если вдуматься, мы платим за определенный набор пищевых веществ.

Каким образом можно набрать необходимое количество калорий, основных пищевых веществ? Скажем, обед из мяса, овощей обойдется дороже, а из рыбы и картофеля — будет стоить нам-

ного дешевле, но по биологической ценности дешевый обед нисколько не уступит дорогому. Вот и решайте, стоит ли экономить на питании, а если и экономить, то как и на чем? Экономить на здоровье, ухудшая биологический состав семейного меню, по меньшей мере неразумно. Но вот регулировать стоимость питания не в ущерб здоровью своих близких вполне возможно. Главное — стараться как можно более разумно распорядиться имеющимися у вас средствами.

Информация к размышлению

По исследованиям специалистов ВНИИКСа, в каждой семье скапливается много лишних вещей: тех, что практически не носят, что вышли из моды, так и не выполнив своего предназначения.

А в целом "пассивный" гардероб (так называют специалисты те вещи, которые их владельцы почти никогда не надевают) составляет 20—22 %. В лучшем случае эти одежда и обувь дожидаются, когда подрастет в семье следующее поколение "потребителей", в худшем — продаются за бесценок либо просто приходят в негодность и тогда выбрасываются.

Точно так же и многие предметы современной бытовой техники больше простаивают, чем используются.

По данным Госкомстата СССР, парк

предметов культурно-бытового назначения у населения в 1987 г. в расчете на 100 семей определялся следующими количественными параметрами: радиоприемных устройств — 59, телевизоров — 107, магнитофонов и приставок к ним — 43, холодильников — 90, стиральных машин — 73, швейных машинок — 53, мотоциклов и мотороллеров — 17, мопедов и мотовелосипедов — 8, легковых автомашин — 13, фотоаппаратов — 22, часов — 98, пианино и роялей — 3. Вместе с тем постоянно простаивает 60 % всех приобретенных за немалые деньги соковыжималок, 30 % электросамоваров, 40 % вязальных машин и 10 % электромясорубок.

Есть немало семей, где обеспеченность магнитофонами, телевизорами, пианино, фотоаппаратами, спортивными и другими "престижными" товарами выше среднего уровня в 1,5—5 раз. Однако досуг свой большинство обладателей этих дорогостоящих вещей проводят, не используя их.

Закономерен вопрос: зачем тратились немалые средства на приобретение всех этих вещей? Двадцать процентов владельцев ответили более чем откровенно: ими руководило стремление "быть не хуже других"...

Трудно предлагать конкретные советы. Однако, прежде чем потратиться на престижный дефицит, подумайте, понадобится ли он после того, как ваше тщеславие будет удовлетворено.

ВРЕМЯ ПОТЕРЯННОЕ, ВРЕМЯ НАЙДЕННОЕ

А теперь поговорим о самом главном, о том, что К.Маркс называл пространством для развития личности, — о свободном времени. Спросите у любого знакомого: чего ему не хватает? И в большинстве случаев услышите в ответ: времени.

И вместе с тем все мы ежедневно теряем часы и минуты. Мы теряем время на работе, потому что плохо организован труд, потому что частенько отвлекаемся по пустякам, ведем не относящиеся к делу разговоры. В пути — простаивая в ожидании авто-

буса или троллейбуса, потому что они, особенно в часы пик, ходят с большими интервалами. В походах по магазинам, в очередях. Подсчитано: каждый из нас проводит в булочных, молочных, универмагах в среднем 4—5 ч в неделю, т. е. 18—22 ч в месяц. В год набирается чуть ли не пол-отпуска!

А уж сколько времени теряем мы в хлопотах по дому...

Но хлопоты хлопотам рознь. Одни нам в радость, другие — в тягость. Одни — житейская необходимость, от других хотелось бы увернуться, да не

получается, третьи идут от нашей суеты, неумения организовать домашний труд — и свой, и своих близких. В итоге мы ворует время у нашего досуга, обедняем нашу жизнь. По подсчетам специалистов, в среднем каждый из нас отвоевывает у суток не более 4 ч действительно свободного времени. Мы и здесь часто боремся: "За здоровый быт", за звание "Дом образцового содержания". И не замечаем, как уходит драгоценное время на саму борьбу и не остается его на действительно полезный отдых.

Лучше всего о нынешнем раскладе нашего времени говорит статистика. Как, например, распределяется оно у женщин, работающих на производстве?

Рабочее время в среднем 7 ч 57 мин.

Путь к месту работы и обратно, обеденный перерыв, прием и сдача смены — 1 ч 38 мин.

На покупку товаров и получение услуг — 46 мин в рабочий день и 1 ч 25 мин — в выходной.

На ведение домашнего хозяйства уходит 3 ч 13 мин в рабочий день и 6 ч 18 мин в выходной.

Сколько же остается (за вычетом сна)? Всего 2 ч 24 мин! Это и есть так называемое свободное время.

А как его используют большинство женщин?

На просмотр телепередач и прослушивание радио за один день в среднем уходит 1 ч 9 мин.

На чтение газет, журналов и художественной литературы — 18 мин.

Учеба, повышение квалификации и общественная работа занимают 11 мин. Столько же — прогулки и занятия спортом.

На посещение кино, театров, спортивных зрелищ и т. д. — 7 мин. Чуть больше — 8 мин — на прием гостей,

посещение родных и знакомых, кафе, ресторанов (включая прочие виды отдыха).

А сколько же времени расходуется на воспитание детей? Ответ ошеломителен: 17 мин!

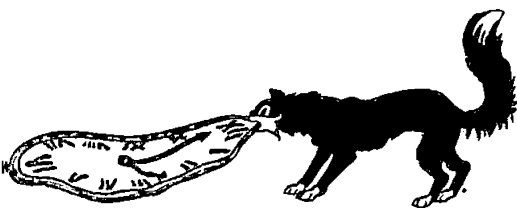
Да, в сутках всего 24 ч и ни минуты больше. Значит, речь может идти только о том, чтобы попытаться разумно, рационально, прямо скажем, по-хозяйски распорядиться временем. И выкроить как можно больше минут, а может быть, даже и часов, которые принесут радость и удовольствие...

Думается, ни для кого не секрет, что на домашнее хозяйство и в городе, и на селе больше времени тратят представительницы прекрасного пола, причем чем старше, тем больше. "Рекорд" здесь принадлежит женщинам-колхозницам 25—29 лет — 5 ч 4 мин ежедневно. У их городских ровесниц на то же уходит 4 ч 39 мин. А что же мужчины? Среднее время, отдаваемое ими домашнему хозяйству, и в городе, и на селе не превышает 1 ч 42 мин.

Молодая женщина работает точно так же, как и ее супруг. Равноправие в этом смысле соблюдено. Но она, кроме того, выполняет и вторую работу — домашнюю. По данным социологов, приготовление пищи отнимает у женщин 10—12 ч в неделю, а у мужчин — 1—1,5, покупка продуктов — соответственно 6 и 3, уборка — 4 и 1, стирка — 6 ч и ... 15—20 мин.

В конце 60-х по сравнению с началом 20-х годов женщины на домашнюю работу стали тратить времени вдвое меньше, но и сорок пять лет спустя они затрачивают на это в 2,5 раза больше времени, чем мужчины. Завидное постоянство. Причем освященное многовековой традицией: "Домашнее хозяйство всегда считалось естественным уделом женщины". А вместе с тем женщины наши — не домашние хозяйки: большинство врачей, 59 % специалистов с высшим и средним специальным образованием, 40 % научных работников — тоже женщины.

А вот в личном подсобном хозяйстве, на садовом участке мужчины проводят времени куда как больше, чем их подруги: от 56 мин (16—19-летние) до 1 ч 10 мин (самые старшие). Жен-



щины саду-огороду уделяют 32–46 мин. Это на селе. В городе же эти затраты исчисляются от 1 мин (у женщин) до 3–4 мин (у мужчин). Маловато, конечно. Но ведь это только в среднем. Да и не у каждой городской семьи есть свой садовый участок.

Теперь свободное время. Оно есть у всех. У младших возрастных групп — его больше, у старших — меньше, но тем не менее у всех его, как свидетельствуют данные исследований, вполне достаточно. Судите сами: самые “бедные” досуговые сельские женщины 25–29 лет располагают 2 ч 47 мин свободного времени ежедневно. А у “богачей”, 16–19-летних городских ребят, после всех забот остается 6 ч 42 мин. Вообще у горожан всех возрастных групп свободного времени на час-полтора больше, чем у сельских жителей.

Ну а как его расходуют, свободное время? Самый популярный вид отдыха — телевизор и радио. Для всех групп без исключения. И тут абсолютные “рекордсмены” — мужчины. Только горожане 20–24 лет не дотянули всего 2 мин до 2 ч ежедневного просиживания перед экраном, все остальные группы за этот рубеж перешагнули. У женщин эти показатели “поскромнее” — от 1 ч 20 мин до 1 ч 54 мин.

С сожалением приходится признать — на чтение газет, журналов, художественной литературы молодые тратят очень мало — от 17 до 48 мин в день. Еще меньше времени (от 8 до 45 мин) в среднем ежедневно уходит у них на посещение театров, кино, концертов, спортивных и других зрелищных мероприятий. Прогулки и занятия спортом в чести в основном у 16–19-летних горожан, на них они “выделяют” 1 ч 20 мин, а вот сельские женщины 25–29 лет отдадут этому лишь 8 мин.

Самыми активными в общественной работе оказались 16–19-летние городские девушки (46 мин), самыми “пассивными” — девушки 20–24 лет из сельской местности — всего 4 мин.

“Чемпионами” по сну и времени, затрачиваемому на уход за собой, стали 16–19-летние сельские девушки — 9 ч 53 мин, а самыми “оперативными” в этом смысле 25–29-летние горожанки — 8 ч 55 мин.

Вот такая картина. Проверить ее может каждый, прохронометрировав собственный день. Возможно, будут и расхождения. Однако неизменно в сутках 24 ч. Для всех.

Вместо традиционных советов. “Домашняя академия” журнала “Крестьянка” ввела в свое время новую рубрику “Ведем хронометраж”, где речь шла о том, как рационально расходовать время для домашних дел. Приводим некоторые выдержки из почти этого раздела, которые как бы отвечают на вопрос: где искать резервы времени?

Ответ, первый и самый дружный: “Нужны помощники!”.

Мысль не новая, но, как ни крути, бесспорная.

Читательница Любовь Морозова из Ташкентской области обнаружила этот резерв как клад: “Еженедельная уборка... Сделала я по вашему совету хронометраж. И что же? 5 часов! Куда ушло время?! Правда, пришлось отвлекаться на какие-то мелочи. На следующую неделю убирала вместе с мужем (дети наши совсем маленькие). Ого! Всего три часа! Эту выгоду понял и муж. Постараемся сократить и это время, оно не предельное. Спасибо!”

Ответ второй: “Аккуратность”. Его подсказывает медсестра из Подмосквы Елена Б.: “Самое главное, считаю, чтобы все члены семьи обязательно убирала за собой сами, клали вещи на место. Даже моя четырехлетняя дочка обязательно уберет все игрушки, которыми играла. Не говоря уж о нас, взрослых! Я же каждый вечер делаю влажную уборку в комнате и проветриваю ее. Это занимает всего 15–20 мин”.

Ответ третий: “Распределением обязанности”. Слово супругам с пятилетним стажем Татьяне и Юрию из Ростова Ярославского: “Однокомнатная квартира. Еженедельная уборка — 30 мин, давно проверено и вычислено. Обязанности мужа — почистить ванну, раковины, унитаз, плитку, папас, вытряхнуть дорожки. Сил больше у него, а не у жены! Жена вытирает пыль и моет пол. Знаете, сколько у нас свободного времени!” Татьяна и Юрий не написали о детях, зато вот что рассказала Т.Пихтина из г. Стаханова Ворошиловградской области: “Старшему нашему сыну

восемь лет, младшему нет и года. Наша квартира не полностью благоустроена: нет горячей воды, отопление печное. Но это не мешает моей семье содержать ее в чистоте и порядке. Обязанности распределяем! И сын работает вместе с нами. Он обязательно чистит палас (и чтоб ни пылинки), а потом его работа — быть с братиком, чтобы тот не отвлекал нас, взрослых, от дела. Не знаю, как бы управлялась сама, не представляя себя”.

“Мы — жена и я — стираем все мелочи сразу же, не накапливаем их на “большую стирку”. На это уходит самое большее полчаса” (Томин, г. Новосибирск). С этим мнением согласны очень многие. “Зачем, к примеру, собирать по 7—8 кг белья за две недели? — удивляется харьковчанка Н.Северинова. — Детские вещички, мужскую рубашку можно выстирать, скажем, пока ужин готовится: времени уйдет совсем мало, а сам процесс вовсе не утомит... Конечно, с постельным бельем хлопот больше: его лучше всего отдавать в прачечную”. В пользу прачечной мнение Л.Ерошиной из Витебска: “Эта помощь просто неоценима! Долгое время сдавать белье в прачечную не решалась, а потому было так: полдня стираешь, полдня гладишь. А теперь у меня есть свободное время!”

Ответ четвертый дополняет ответ пятый: “Совмещать несколько дел”. “Когда же ты это успеваешь?”, — частень-

ко спрашивают меня. — “Да между делом!” — отвечаю беспечно. А ведь это скромное “между делом” потихоньку да полегоньку помогает сэкономить минуты, а то и часы...” — из письма З.Симоненко из Харькова.

Ответ шестой: “Не тянуть время!”. “Кого бы задумали учить? Есть такие хозяйки, у которых все буквально горит в руках, а есть такие, что только раздумывают да раскачиваются: то ли делать, то ли нет? Таких “тянучек” ничему не научишь!” — написала алма-атинка Е.Зонова.

Не слишком ли категорично? Разве не посочувствуешь Марине Смирновой из Москвы, написавшей: “На домашнюю работу я трачу ужасно много времени, несмотря на то что нас пока только двое. Наверное, виновата я сама: медлительная основательность, с которой я готовлю обед или стираю...” Тому, кто чувствует, что отстает в скорости, можно кое-что подсказать. Во-первых, от чего скорость зависит? Прежде всего от характера, здоровья, умения. Но и от ... желания. И, во-вторых, если первые “факторы” все же не очень-то самому человеку подчиняются (хотя ими можно управлять), то желание — это совсем просто: стоит только захотеть!

Одним словом, почти у каждой семьи можно чему-либо научиться. Были бы желание.

продукты В ВАШЕМ доме

2 глава

О том,
как определить
качество продуктов,
приготовить вкусный обед,
свести к минимуму
пищевые отходы в семье.

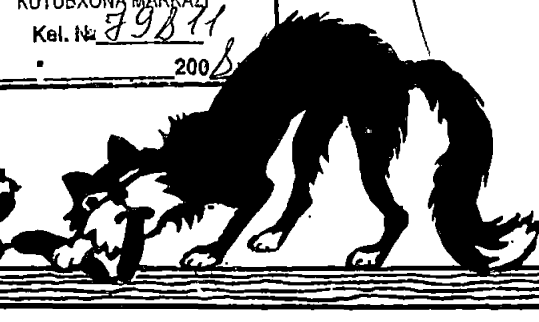
г. Термез
Первомайский пер., дом 8
Зем. участка № 1. В. Гоголь

ADIB SOBIR TERMIZIY NOMIDAGI
SURXONDARYO VILOYATI AXBOROT
KUTUBXONA MARKAZI

Kat. №

79811

2008



Спросите любую хозяйку, на что расходуется большая часть всех доходов семьи, и она не задумываясь ответит — на питание. Что ж, на деле так оно и есть. Причин этому много: и низкие доходы многих семей, и вынужденные походы на рынок за теми продуктами, которых не сыщешь в магазине, стремление побольше включить в свое меню дорогостоящих деликатесов, да мало ли. В этой цепочке слагаемых непомерных трат на питание не последнее место занимают наше нерадивое отношение к продуктам и большие пробелы в области их рационального использования. Честно говоря, кто не припомнит из собственной практики выброшенных в мусорное ведро кусков, а то и целых батонов зачерствевшего хлеба, заветренной колбасы, оставшихся от ужина макарон и т. д. Наверняка каждому здесь есть что вспомнить.

Однако бережно относиться к продуктам питания — лишь половина дела. В конце концов заставить себя и своих близких рачительно относиться к продуктам не так уж сложно. Главное — понять, что это не чья-то прихоть, а настоятельная необходимость. Куда сложнее научиться рационально их использовать. Здесь на голом энтузиазме и желании далеко не уедешь. Как, например, определить качество мяса, которое мы покупаем на рынке, сохранить питательные вещества при тепловой обработке продуктов, где, что и как хранить?

Или такой аспект. Мы часто слышим выражение: "пища здоровая и вкусная", но редко задумываемся, что же скрывается за этими понятиями и почему они не отделимы друг от друга. Здоровая пища, скажут иные, — это значит свежая и сытная, а вкусная — вызывающая приятные ощущения. Столь примитивное представление о пище многих людей свидетельствует об их недооценке рационального питания. Здоровая пища — это не только свежесть продуктов, но и такой их подбор, сочетание, способы обработки, которые способны удовлетворить потребности организма в необходимых для нормальной жизнедеятельности веществах.

Однако и полноценный химический состав пищи еще не означает, что она здоровая. Любое приготовленное блюдо должно к тому же обладать высокими вкусовыми и эстетическими качествами. Безвкусная, непривлекательная еда не может быть здоровой. Более того, неумение готовить приводит к порче полезных сырых продуктов, создает массу разных бытовых, житейских неудобств, отражающихся на нашем кармане, а нередко и на семейных отношениях. Овладение кулинарным искусством позволит избежать всего этого.

Но нельзя забывать и об экономическом, целесообразном расходовании средств на питание. К сожалению, у нас еще есть немало семей, которые предпочитают пищу обильную, жирную, дорогую.

Неумеренное потребление в ежедневном рационе большого количества мяса, жирных блюд, сладостей, гастрономических продуктов в ущерб дешевым и питательным овощным и молочным кушаньям вредно отражается и на организме, и на бюджете семьи. Напрасно истраченные деньги с успехом можно было бы направить на более полезное дело.

Подобных вопросов много и ответы на них найти порой довольно сложно.

В этой главе мы попытались собрать те советы, которые хоть в какой-то степени восполнят этот пробел.

КАК ПРОВЕРИТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

Мясо. Для приготовления мясных блюд лучше всего употреблять мясо молодых животных. Его легко отличить по цвету. Так, мясо животных в возрасте до 6 недель имеет окраску от светло-розовой до светло-красной и плотный белый внутренний жир. Мясо молодняка (до 2 лет) — светло-красного цвета с почти белым жиром. Мясо взрослых животных (2—5 лет) — сочное, нежное, красного цвета. У старых животных (старше 5 лет) мясо темно-красного цвета, жир желтый.

Доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета, в месте разреза — слегка влажное, плотное, эластичное. Мясной сок прозрачный, алый.

Узнать, доброкачественное ли мясо, можно и таким способом — надавите на него пальцем: если образовавшаяся ямка быстро выровняется, значит, оно свежее.

О качестве мяса можно судить и по запаху. Для этого нагрейте вилку или нож и проколите мясо: если оно недоброкачественное, от ножа или вилки будет исходить неприятный запах.

Если прикоснуться пальцем к поверхности мороженого мяса, на ней появляется красное пятно. У повторно замороженного мяса поверхность красная, от прикосновения резко заметного пятна не образуется, жир розовый, а сухожилия окрашены в ярко-красный цвет.

Когда уверенности в абсолютной свежести мяса нет, его лучше варить, а не жарить, поскольку при длительной варке бактерии, которыми оно может быть заражено, гибнут. Поджаривание же не гарантирует полной гибели находящихся в толще мяса болезнетворных микробов.

Колбаса. У свежих вареных и полукопченых колбас оболочка сухая, крепкая, эластичная, без налетов плесени, слизи, плотно прилегает к фаршу. На разрезе фарш плотный, сочный по всей толще, без серых пятен. Шпик белый. Запах и вкус специфические, приятные, без затхлости и кислотности.

Птица. У птичьей тушки клюв должен быть глянцевитый, сухой, упругий, не иметь запаха. Слизистая оболочка ротовой полости блестящая, слегка розоватая, незначительно увлажненная, без запаха. Цвет кожи желтоватый, местами с розоватым оттенком, поверхность сухая. Мышечная ткань плотная, упругая. У кур и индеек — светло-розового, а у гусей и уток — красного цвета. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая.

Возраст кур определяют по лапкам. У старых кур кожа лапок грубая, желтоватого оттенка, ножки покрыты крупными чешуйками, а у молодых — кожа нежная, белая, с прожилками, ножки мягкие, покрытые мелкими чешуйками. У молодой курицы ярко-красный гребешок, задний палец лапки маленький.

Возраст кур и петухов можно определить также по состоянию кончика



грудной кости. У молодой птицы он не окостеневший и легко сгибается.

У молодых гусей и уток лапки желтые, блестящие, а перепонки — хрупкие. Клюв — яркого цвета, концы перьев на крыльях не оббиты; вокруг зрачка — белый, а не желтый или голубой кружок.

У молодой индейки светлый гребень, ножки серые с гладкой поверхностью.

Молодую дичь распознают по тонкой коже под крылышками, а куропаток — по перьям: у молодых птиц перья остроконечные, у старых — закругленные. Если под крылышками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо птицы начинает мокнуть, значит, дичь несвежая.

Рыба. Свежая рыба (парная, охлажденная) покрыта прозрачной слизью, брюшко не раздуто. Чешуя гладкая, чистая, блестящая, плотно прилегает к телу, глаза прозрачные, блестящие, выпуклые, упругие. Жабры без слизи, светло- или темно-красного цвета, имеют свежий, характерный рыбный запах. Мышечная ткань эластичная, плотно соединена с костями, отделяется от них с трудом. Ямочка, которая образуется при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

Для определения свежести рыбы опустите ее в таз с водой — свежая доброкачественная рыба при погружении в воду тонет.

У замороженной доброкачественной рыбы жабры несколько бледнеют и чуть-чуть западают глаза. Если рыба заморожена свежей, при размораживании ее эластичность восстанавливается.

Свежесть мороженой рыбы можно

определить и так: воткните в толщу ее мяса нагретый в кипятке нож, а затем понюхайте его. Резкий неприятный запах свидетельствует о том, что рыба несвежая.

Яйца. Налейте в пол-литровую банку воду и растворите в ней столовую ложку соли, затем опустите яйцо. Если оно опустится на дно, яйцо свежее; если средней свежести, будет плавать где-то посредине; если же всплывет, яйцо в пищу не годится.

Качество яйца можно проверить на свет.

Внутри испорченных яиц видны темные пятна.

Разумеется, полностью доверять таким способам определения свежести яиц нельзя, так как при хранении могут возникать и другие явления, вызывающие, например, разложение белка, изменение вкуса и т. д.

Яйца уток и гусей часто бывают заражены возбудителями желудочно-кишечных заболеваний, а потому употреблять их в пищу нельзя.

На скорлупе яйца есть микробы, поэтому, прежде чем разбить яйцо, обязательно вымойте его.

Молоко, сметана, творог. Если капнуть хорошим жирным молоком на ноготь, то форма капли почти не изменится. Капля молока, разбавленного водой, расплывется.

Хорошее молоко густое, чисто-белого цвета, а разбавленное водой — жидкое с голубоватым оттенком.

Свежая сметана имеет однородную густую консистенцию, белый или желтоватый цвет, кисловатый вкус. Перемерзшая и оттаявшая сметана становится невкусной, комковатой, на ее поверхности образуется сыворотка.

Несвежая сметана горчит, имеет затхлый запах, дает отстой.

Для свежего творога характерен белый или слегка желтоватый цвет, приятные кисловатые запах и вкус. Хороший творог не слишком сухой, не комковатый, но и не слишком влажный, не перенасыщен сывороткой.

Недоброкачественный творог пахнет плесенью, неприятен на вкус, осклизлый.



ПЕРЕД ТЕМ, КАК ВКЛЮЧИТЬ ПЛИТУ

Приготовление любого обеда, ужина или завтрака начинается с обработки продуктов. Начнем с картофеля и овощей. Как известно, они содержат большое количество углеводов, минеральных солей, витаминов и ферментов. Задача любой хозяйки — максимально сохранить эти питательные вещества при экономном расходовании продуктов и минимуме затрат времени.

Картофель. Нельзя употреблять в пищу проросший или позеленевший на свету картофель. В таком картофеле скапливается ядовитое вещество — соланин. Старайтесь при очистке картофеля снимать кожуру как можно тоньше, потому что непосредственно под ней сосредоточена наибольшая часть белков, витаминов и минеральных солей.

Молодой картофель легче чистится, если ненадолго положить его сначала в горячую, а потом в холодную воду. При чистке молодого картофеля кожа рук нередко темнеет. Чтобы избежать этого, нужно перед чисткой смочить руки уксусом и, не вытирая их, дать уксусу высохнуть.

Молодой картофель не следует скрести ножом. Посыпьте его солью, положите в полиэтиленовый пакет и немного потрите в нем картофель, а затем сполосните холодной водой.

Очищенные клубни картофеля от соприкосновения с воздухом темнеют, поэтому очищенный картофель следует немедленно опустить в холодную воду. Правда, держать клубни в воде можно недолго, так как в воду из наружных слоев вымываются азотистые вещества и сахар, разрушается витамин С.

Очищенный картофель подержите под струей очень холодной воды — он сварится быстрее и станет рассыпчатым.

Водянистый картофель, прежде чем готовить, положите на ночь в сухое теплое место, чтобы он хорошо просох, тогда он будет намного вкуснее.

Нарезанный сырой картофель перед обжариванием нужно тщательно промыть водой, чтобы удалить с поверхности крахмальные зерна, иначе при обжа-

ривании ломтики склеятся между собой и прилипнут ко дну. Затем их нужно обсушить на салфетке. Это ускорит образование корочки, жир будет меньше разбрызгиваться и кусочки обжарятся равномерно.

Мороженный картофель следует положить в холодную воду — тогда он немедленно оттает и станет вполне съедобным.

Руки, почерневшие от чистки картофеля, моркови и других овощей, можно отмыть, отрезав верхушку лимона и протерев ею руки. Отрезанный кусок лимона можно использовать для этой же цели несколько раз. Хорошо очищает руки ревен, а также пемза.

Капуста. Не выбрасывайте самую ценную часть этого овоща — кочерыжку. В ней содержится углеводов и витаминов больше, чем в листьях. Испорченный кочерыжку при приготовлении различных салатов.

В цветную капусту нередко заползают разные мелкие насекомые. Поэтому перед варкой подержите ее минут десять в крепко подсоленной воде: насекомые всплывут, их легко удалить вместе с водой.

Рыхлые головки цветной капусты лучше использовать для приготовления супов и гарниров, а плотные — для вторых блюд. Чтобы отварная капуста сохранила белый цвет и приятно хрустела, ее перед варкой рекомендуется положить в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой или уксусом.

Квашеную капусту, даже очень кислую, лучше не промывать, так как при этом теряются витамины и микроэлементы. Перед варкой ее следует отжать и добавить по вкусу сахар или свежую капусту. В рассоле квашеной капусты столько же витамина С, сколько в самой капусте.

Зелень. Промыв зелень в большом количестве воды, нужно воду не сливать, а вынуть из нее зелень, тогда песок останется не на зелени, а на дне посуды.

Репчатый лук, петрушка, сельдерей, укроп содержат эфирные масла, чем особенно привлекают гурманов. Однако в больших дозах эфирные масла вызывают раздражение желудка, печени и почек, а потому некоторым людям они противопоказаны. Нелишне знать, что существуют кулинарные приемы, позволяющие уменьшить содержание в корнях эфирного масла, и главный среди них — отваривание.

Свежие листья петрушки известны как полезная и вкусная приправа к салатам, супам, овощным и мясным блюдам. Но не все, наверное, знают, что всего лишь две небольшие пригоршни зелени петрушки могут обеспечить суточную потребность человека в витамине С. Петрушка также является хорошим источником витамина А.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа нужно резать, а не рубить. Так в ней сохранится больше ароматических и вкусовых веществ.

Перед закладкой в кушанья сухих пряных приправ — дикой мяты, петрушки, укропа, чабера, базилика и др. — их нужно подержать 5–10 мин в горячей воде (в соотношении 1 : 2). Это поможет вам освежить цвет и улучшить аромат приправы.

Различные травы, в том числе и дикорастущие, улучшающие вкусовые качества и обогащающие пищу витаминами и минеральными веществами, являются превосходной приправой к салатам, супам, бутербродам.

Увядшую зелень можно освежить, положив ее на час в холодную воду, слегка подкисленную уксусом.

Помидоры. Чтобы быстро и легко снять кожицу с помидоров, нужно наколоть помидор на вилку и подержать его в кипящей воде или над пламенем. Жидкость, находящаяся под кожей, от нагревания расширится, вследствие чего кожица лопнет и легко отделится от мякоти.

Кожицу с помидора можно легко отделить, опустив помидор сначала в кипящую, а затем сразу же в холодную воду.

Репчатый лук. Есть два способа избежать слез при резании репчатого

лука. Первый — подержать луковичу в холодильнике, в результате чего снизится давление едких испарений. Второй — нарезать луковичу под водой, которая поглотит едкие испарения.

Репчатый лук нарезают по-разному: мелко, кольцами или полукольцами — в зависимости от того, для какого кушанья он предназначается.

Для удаления горечи репчатый лук, нарезанный кольцами, или смешивают с солью и заливают на 5–10 мин холодной водой, или выкладывают в дуршлаг, ошпаривают кипятком, а затем обдают холодной водой из-под крана.

Репчатый лук при обжаривании не подгорит, а станет золотисто-желтым, если перед тем, как положить в жир, его обвалить в муке.

Прочие овощи и фрукты. При чистке свеклы не следует полностью срезать корень, иначе свекла во время варки обезвечивается из-за вытекания сока.

От длительной варки свекла обычно буреет. Если положить ее на ночь в холодильник, она снова станет красной.

Чтобы бобы и фасоль хорошо разварились, их на несколько часов замачивают в холодной воде (при температуре 10–15° С).

Чтобы нарезанные яблоки и натертый хрен не темнели, их нужно «окунуть» в воду, в которую добавлен уксус.

Чтобы очищенные яблоки для компота или варенья не почернели, опустите их в холодную воду, в которую добавлена поваренная соль.

Сморщенные яблоки приобретут свежий вид, если положить их на несколько часов в холодную воду.

Чтобы очищенные яблоки не потемнели на воздухе, сложите их в полотняный мешочек, смоченный соляной водой из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды.

Очищенные овощи и фрукты (яблоки, груши, персики и др.), грибы не потемнеют, если положить их в воду с лимонным соком.

Употребляя для приготовления салатов, мяса и других блюд чеснок, используйте его сок.

Сухофрукты для компотов перед приготовлением моют в холодной, а не в горячей воде.

Ягоды земляники для сохранения их вкусовых качеств и аромата следует мыть с плодonoжкой.

Сок лимона отбеливает и смягчает кожу рук, очищает ее от пятен, оставляемых при чистке овощей и фруктов.

Чтобы сильнее чувствовался аромат лимона, нужно перед употреблением обдать его кипятком.

Цедра потеряет горечь, если ее в течение 5 мин подержать в кипятке.

Чтобы лимон дал больше сока и стал более ароматным, погрузите его, перед тем как разрезать, на 5 мин в горячую воду.

Грибы. Если сушеные грибы подержать несколько часов в молоке, в которое добавлено немного соли, они станут как свежие.

Чтобы очищенные грибы не чернели, опустите их в холодную, слегка подсоленную воду. Можно добавить в воду немного уксуса.

В грибные блюда не кладут острых приправ, чтобы не заглушить приятного вкуса. По этой же причине их не принято сильно солить.

Грибы нужно варить на умеренном огне, иначе они станут либо чересчур жесткими, либо дряблыми и вкус их ухудшится.

Мясо. Обработка мяса начинается с оттаивания, если оно мороженое. Помните: чем этот процесс идет медленнее, тем меньше при этом теряется мясного сока и питательных веществ. Лучше всего размораживать мясо в холодильнике, поместив его в кастрюлю или в тазик и прикрыв мокрой тканью. При этом кристаллы льда тают медленно, часть образующейся влаги успевает впитаться в мышечные волокна, которые набухают и в значительной степени восстанавливают свои свойства. Если же мясо нужно оттаить быстрее, его оставляют при комнатной температуре на 2—3 ч. Не следует оттаивать мясо в воде или теплом месте. Оттаившее мясо следует обмыть.

Чтобы уменьшить потери мясного сока, нарезать мясо нужно очень острым ножом. При этом легче режется мясо, чуть-чуть подмороженное в морозильной камере холодильника.

Моют мясо быстро и целым куском, а затем режут на порции. В противном случае в воду переходит часть питательных соков.

Перед жаркой мясо следует предварительно обработать:

опустить его на 15—20 с в кипящую воду, в результате чего белок на поверхности мяса свертывается и образует корочку, которая будет препятствовать вытеканию имеющейся в мясе крови;

предварительно натереть мясо черным молотым перцем, а затем, обильно смочив руки растительным маслом (лучше оливковым), мять его, как тесто, до тех пор, пока масло не проникнет в поры мяса;

если говяжье мясо натереть порошком горчицы и через некоторое время промыть холодной водой, то после варки оно будет более мягким и сочным. Можно также положить его в воду с уксусом и 2 ч дать постоять (из расчета 1 стакан столового уксуса на 1 л воды);

чтобы тушки птицы, кролика, поросенка покрылись румяной корочкой, их перед обжариванием в духовке нужно смазать сметаной;

мясо будет нежнее, если его приблизительно за час до обжаривания смазать горчицей;

чтобы мясо получилось ароматным и сочным, его шпигуют кореньями и шпиком. Коренья для этого нарезают брусочками, проколы делают под углом 45° по направлению волокон. Куски баранины перед жаркой хорошо нашивать чесноком.

Пленка с печени снимается гораздо легче, если предварительно опустить ее на 1 мин в горячую воду.

Печень будет вкуснее, если перед жаркой ее выдержать 2—3 ч в молоке.

Жаркое из говядины приобретет приятный вкус и станет мягче, если мясо перед приготовлением замочить на несколько часов в молоке или смазать горчицей.

Не следует солить впрок мясо задолго до его тепловой обработки, так как это вызовет преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает вкусовые качества и снижает питательность.

Мясо с костью прожаривается быстрее, чем без кости, так как кость проводит тепло и жар легче проникает в мясо.

Чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, перед жаркой сбрызните его холодной водой.

Чтобы запеченная свинина была вкусной и сочной, перед тем как поставить ее в духовку, острием ножа сделайте на поверхности несколько глубоких надрезов.

Мясо курицы или индейки станет белым и нежным, если перед приготовлением их изнутри натереть лимонным соком или раствором лимонной кислоты.

Чтобы разморозить цыпленка, нельзя класть его в горячую воду.

При потрошении птицы не выбрасывайте те кусочки, на которые попала желчь. Хорошенько натрите их солью и промойте холодной водой — горечь пропадет.

Дичь нужно ошипать сухую, оставшиеся перья вытащить ножом, опалить птицу и обтереть ее мукой. Затем выпотрошить и замочить в холодной воде на час или два. Тогда дичь получится мягкой, сочной, белой.

Белизну кожи паровых цыплят или кур можно сохранить, если перед тепловой обработкой натереть их лимонным соком или водным раствором лимонной кислоты.

Прежде чем запекать тушку цыпленка в духовке, смажьте ее снаружи и изнутри смесью из 3—4 столовых ложек сливочного масла, 2 столовых ложек лимонного сока и 2 зубчиков толченого чеснока.

Тушка старой курицы получится вкуснее, если выдержать ее некоторое время в молоке или сметане.

Котлетная масса. На 1 кг мякоти нужно взять 250 г белого хлеба, 200 г воды или молока, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хлеб, который кладут в котлетную массу, должен быть не кислым, без горелых корок и немного черствым. Его рекомендуется замачивать в воде или молоке за 10 мин до заправки фарша. При смешивании мясного фарша с хлебом из него не следует отжимать всю жидкость.

Фарш получится более вкусным и сочным, если вместо хлеба добавить в него сырую морковь или картофель.

В котлетную массу не рекомендуется добавлять яичный белок, так как при обжаривании он быстро свертывается, мясо сжимается, выделяет большое количество сока и котлеты получаются сухими.

Рыба. Любую морскую рыбу подготавливают к кулинарной обработке по формуле "три П" — почистить, подкислить, посолить. Любая хозяйка должна всегда помнить это триединое правило.

Рыбу, замороженную целой тушкой, нужно оттаивать в слегка подсоленной воде. Но не стремитесь разморозить ее полностью. Лучше обрабатывать рыбу в полумороженном состоянии, чтобы сохранить сочность мяса и вкусовые качества. Вовсе не нуждается в оттаивании рыбное филе: его можно варить и жарить, разделив брусок на ломтики толщиной в палец. Треска и пикша обычно поступают в продажу потрошеными и без головы. Их тоже не следует размораживать: достаточно снять кожу и удалить из брюшной полости черную пленку.

Мороженое филе кальмаров лучше оттаивать в слегка подсоленной холодной воде. Верхний темный слой кожи снимайте ножом. Можно сделать и так: окунуть филе в горячую воду, а затем темный слой соскоблить ножом. После этого тщательно промойте филе холодной водой и отбейте с двух сторон — иначе мясо кальмара будет жестким.

При чистке скользкой рыбы следует опустить пальцы в соль, тогда рыба, предварительно натертая солью, не будет выскальзывать из рук.

Чистят рыбу в направлении от хвоста к голове. Если чешуя отделяется плохо, нужно подержать рыбу в горячей воде.

Чтобы легче снять чешую с рыбы, положите ее в глубокую посуду и залейте кипятком, через минуту выньте и сразу же обдайте холодной водой из-под крана, а затем начинайте чистить рыбу в посуде, наполненной водой. При этом рыбу и руки держите под водой, чтобы чешуя не разлеталась.

Очистив рыбу от чешуи, удалив плавники, внутренности, голову, промойте тушку холодной проточной водой. Но ни в коем случае не оставляйте ее

надолго в воде — она потеряет многие питательные качества.

Пищевые отходы, остающиеся при подготовке рыбы к жарке (голову, кости, плавники, кожу), можно использовать для варки небольшого количества бульона, на котором можно приготовить вкусный соус.

Потроша рыбу, не выбрасывайте те кусочки, на которые попала желчь. Хорошенько натрите их солью и промойте холодной водой — горечь пропадет.

Для вымачивания 1 кг сельди ее заливают холодной (температура не выше 12°C) водой и меняют каждые 3—4 ч. Вымачивают сельдь от 1 до 2 дней в зависимости от ее солености и жесткости. Чтобы сельдь крепкого посола стала сочнее, после вымачивания разделайте ее и залейте на 3—4 ч молоком. Среднесоленую сельдь можно залить молоком, перед этим не вымачивая ее.

Хорошо вымачивать сельдь в крепком холодном настое чая.

Чтобы подкислить рыбу, ее следует сбрызнуть уксусом или лимонным соком, затем положить в закрытую посуду и поставить в холодное место. Мясо рыбы станет твердым и белым, запах приятным, а белок свернется.

При приготовлении рыбы целиком нужно сбрызнуть уксусом или лимонным соком и брюшную полость.

Солить рыбу нужно непосредственно

перед приготовлением и очень осторожно, чтобы избежать выделения сока.

Если рыбу посолить заранее, задолго до приготовления, мясо рыбы станет сухим.

Что можно приготовить из морской рыбы? Сардинеллу жарят, тушат и запекают;

путассу варят, жарят, используют для салатов;

скумбрию варят, припускают и жарят;

макрурус используют для приготовления супов, различных рубленых изделий, заливных блюд, а также жарят и тушат;

окунь морской используют для приготовления ухи, солянок, рассольников, а также припускают, жарят, готовят под маринадом;

палтус жарят, тушат, готовят под маринадом;

мероу жарят, тушат и отваривают, из нее готовят также холодные блюда;

карась морской используют для приготовления первых блюд, а также жарят и тушат;

камбалу жарят и запекают, готовят под маринадом;

ледяную рыбу варят, припускают и жарят;

треску варят, жарят, используют для приготовления рубленых изделий.



СОЗДАВАЯ, НЕ РАЗРУШАЙ

При тепловой обработке продуктов с содержащимися в них белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями происходят большие изменения. Поэтому тепловую обработку необходимо проводить рационально, чтобы не только избежать больших потерь питательных веществ, но и приготовить вкусное блюдо.

Белки. Содержатся в мясе, рыбе, молоке, яйцах и некоторых зернобобовых продуктах. Одни из этих животных белков растворимы в воде, другие — в 5–12 %-ном растворе поваренной соли, третьи — не растворимы ни в воде, ни в растворах соли.

Все эти свойства белков необходимо знать и учитывать при тепловой обработке продуктов. Например, если вам нужно сварить бульон для первого блюда, в какую воду вы положите мясо — в горячую или холодную? При погружении мяса или рыбы в холодную воду в раствор перейдет больше белков и экстрактивных веществ, следовательно, бульон будет концентрированнее, крепче. Если нужно отварить мясо для второго, то его лучше опускать в горячую воду — готовое мясо будет более сочным и вкусным, так как в нем сохранится больше белков.

Эти же правила нужно соблюдать и при жарке мяса: изделия, положенные на раскаленную сковороду, теряют меньше мясного сока и поэтому получаются более сочными. При жарке теряется значительно меньше питательных веществ, чем при варке, так как вода с поверхности испаряется, а растворимые в ней вещества остаются в корочке и часть этих веществ переходит в мясной сок.

На биологическую ценность белка влияет также продолжительность тепловой обработки. Например, сваренное вкрутую яйцо усваивается организмом труднее, чем сваренное всмятку. Пережаренное мясо жестко, невкусно и плохо усваивается. Из этого видно, сколько важно выбрать оптимальный срок тепловой обработки.

Жиры. Иногда сваренный бульон получается мутным, с неприятным сапунистым привкусом. Причина — в “поведении” жира. При варке мясо теряет до 40 % содержащегося в нем жира. Выделенный жир всплывает на поверхность и эмульгируется. Но в бульоне всегда присутствуют кислоты и соли. Под их воздействием эмульгированный жир распадается на растворяющийся в воде глицерин и жирные кислоты, которые и делают бульон мутным и с неприятным привкусом. Чтобы избежать этого, следует не допускать бурного кипения бульона и не забывать периодически удалять жир.

По-разному ведут себя жиры и при жарке продуктов. Так, в растительных жирах содержатся ценные непредельные кислоты — линоленовая и линолевая, которые под воздействием высокой температуры могут окисляться. Поэтому растительные масла не следует долго нагревать.

Под воздействием высокой температуры снижается питательная ценность сливочного масла. Вот почему лучше использовать его не для обжаривания, а для введения в соусы и готовые блюда.

Углеводы. При тепловой обработке продуктов наблюдаются изменения углеводов, которые прямо воздействуют на вкусовые и прочие свойства готового блюда. При тепловой обработке крупы, например, крахмальные зерна (углеводы) разрушаются и набухают. При нагревании крахмала с водой зерна поглощают значительное ее количество. А чем больше воды поглощено крахмалом, тем больше количество водорастворимых веществ в кашах и, стало быть, лучше их усвояемость. Особенно велико количество водорастворимых веществ в рисовой и жидкой манной кашах.

Минеральные вещества. Сами по себе эти вещества почти не изменяются при кулинарной обработке, но значительная их часть может теряться, переходя в воду при промывании, замачивании и варке продуктов, или выливаться вместе

с соком, выделяющимся при жарке мяса, птицы и рыбы.

Чтобы лучше сохранить минеральные соли, нужно придерживаться таких правил:

овощи при варке погружать в кипящую воду или варить на пару;

овощные и крупяные отвары использовать для приготовления супов, соусов и других блюд;

жидкости наливать столько, чтобы она полностью покрывала продукты.

Витамин С. Чтобы при варке максимально сохранить в продуктах витамин С, необходимо пользоваться кастрюлями из нержавеющей стали, алюминия, а также никелированной и эмалированной посудой. Сплавы, в которые наряду с алюминием входят железо и медь, способствуют разрушению витамина С.

Для приготовления холодных блюд из овощей, например винегретов, салатов, лучше всего овощи не очищать и варить их в воде или на пару. Так, при варке картофеля в кожуре сохраняется 75 % витамина С, а при варке очищенного — только 50 %. Овощи, предназначенные для приготовления гарниров и пюре, лучше варить на пару.

Основная причина разрушения витамина С — окисление под воздействием кислорода воздуха. Поэтому супы нужно варить в кастрюлях под крышкой. Овощи должны быть полностью покрыты водой или бульоном. Не следует допускать выкипания жидкости. Кипение не должно быть бурным. Помешивать содержимое в кастрюле нужно осторожно, не часто и не вынимая овощи из жидкости.

Предназначенные для приготовления блюд нарезанные (обязательно ножом из нержавеющей стали) морковь, петрушку, лук, сельдерей нужно предварительно пассеровать (нагревать) при температуре 105–110°C в жире, количество которого должно составлять примерно 10–15 % массы овощей, до размягчения. При пассеровании овощей полнее сохраняются ароматические вещества, которые, растворяясь в жире, улучшают вкусовые качества блюда. При этом витамин С и каротин почти полностью сохраняются.

При приготовлении мясных, рыбных

или вегетарианских супов необходимо строго соблюдать определенную последовательность закладки в кипящий бульон или воду овощей, учитывая продолжительность варки каждого их вида. Так, вначале следует закладывать капусту, когда жидкость закипит вновь — картофель, а за 10–15 мин до конца варки — пассерованные коренья, лук и специи. Только при таком условии можно сократить время тепловой обработки и, следовательно, уменьшить потери витаминов.

Не варите картофель вместе с квашеной капустой, так как в кислой среде он становится жестким и плохо разваривается.

Чтобы суп был вкусным

Костный и мясной бульон. Бульон быстро доводят до кипения, снимают пену и убавляют огонь.

Варят бульон в кастрюле без крышки, при чуть заметном кипении.

Для варки одной порции бульона в кастрюлю наливают 3 стакана холодной воды: при варке приблизительно 1 стакан жидкости испаряется. Доливать воду в суп в процессе варки не рекомендуется, так как это ухудшает его вкус.

Варите суп в эмалированной посуде, так как в ней лучше сохраняются витамины.

Старая говядина сварится быстрее, если предварительно обмывать ее горчицей, а за несколько минут до варки вымыть холодной водой.

Чтобы быстрее сварить мясной суп, нарежьте мясо поперек волокон в виде крупной лапши или приготовьте из него фрикадельки.

Для приготовления бульона мясо следует нарезать небольшими кусками, а кости раздробить.

Не забывайте, что сваренный бульон определяет вкус многих блюд, так как бульон — основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных.

При варке бульона из баранины нужно предварительно обдать ее кипятком.

Бульон из говядины, баранины или свинины — хорошая основа для зап-

равочного овощного или рисового супа.

На бараньем бульоне готовят также вкусный картофельный суп.

Если нужно сварить сочное, вкусное мясо, его опускают в кипящую воду.

Чтобы получить крепкий, питательный бульон, мясо кладут в холодную воду: тогда все питательные вещества из мяса переходят в бульон.

Суп заправляют яйцом, пока он еще горячий, стараясь, чтобы белок не свернулся.

Перед тем как заправить суп яйцом, нужно охладить небольшое количество бульона, смешать его со взбитым предварительно яйцом и, сняв кастрюлю с огня и постоянно помешивая, влить в суп тонкой струйкой полученную смесь.

Чтобы бульон получился прозрачным, добавьте в него 2—3 кусочка тщательно вымытой яичной скорлупы, прокипятите в течение 10 мин и выньте из кастрюли шумовкой.

Можно также осветлить бульон и мясной оттяжкой. Для этого куски мяса с большим содержанием крови (голяшку, шею и др.) пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (из расчета 150—200 г воды на 100 г мяса) и ставят в холодное место. Через 1—2 ч к массе добавляют слегка взбитый белок, соль и хорошо перемешивают (этого количества достаточно для осветления 2 л бульона). Оттяжку вводят в бульон, размешивают, накрывают крышкой, доводят бульон до кипения, удаляют пену, жир и продолжают варить при слабом кипении. Через 1—1,5 ч бульон снимают с огня, дают остыться, удаляют лишний жир и процеживают.



Рыбный бульон осветляют взбитыми с солью яичными белками.

Если рассольник получился недостаточно острым, в него добавляют кипяченый, процеженный огуречный рассол.

Окрошка будет намного вкуснее, если часть зеленого лука растереть с вареным яичным желтком и солью до появления сока.

Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого оттенка, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже закладывают в суп.

Из готового супа нужно вынуть лавровый лист.

Мясо и кости для варки супов закладывают только в холодную воду. Желательно, чтобы суп закипал быстро: поэтому его ставят на сильный огонь. Пену, образующуюся в момент закипания, нужно своевременно удалить, после чего уменьшить огонь и доваривать суп при слабом, едва заметном кипении.

Если пена при варке бульона опустилась на дно, нужно влить в него стакан холодной воды: пена поднимется на поверхность и ее можно будет удалить. Правда, совсем прозрачным после этого бульон все же не станет.

Если вы по той или иной причине пересолили суп, беду можно поправить. Стакан хорошей муки или чисто просеянного риса положите в тряпочку и прокипятите в пересоленном бульоне: мука и рис впитают соль.

Положенный в пересоленный бульон кусочек сахара также впитает излишек соли и кушанье вернется нужным вкусом.

В рыбный суп кладут чуть больше соли, чем в мясной или куриный.

Бульон из костей солят, когда он совсем готов. Для заправки годятся крупно нарезанные, слегка обжаренные репчатый лук и морковь. Не рекомендуется класть в такой бульон лавровый лист, петрушку, укроп, перец.

Бульон из говяжьих, бараньих или свиных костей получается вкуснее, если кости перед варкой подрумянить без добавления жира на противне в духовке.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, нужно пельмени вначале опустить в горячую воду и лишь затем переложить их в кипящий бульон.

Так же рекомендуется варить и домашнюю лапшу.

Костный мозг не выпадет при варке из кости, если с каждой ее стороны положить по кристаллу крупной соли.

Опустив в кипящий бульон продукты для супа, чтобы быстрее закипел, нужно увеличить огонь, а затем снова уменьшить его. При сильном кипении вместе с парами улетучиваются и ароматические вещества, а овощи развариваются.

Чтобы мясо курицы в бульоне стало мягким, поварив курицу минут двадцать, выньте ее и опустите на несколько минут в холодную воду, а затем продолжайте варить в кипящем бульоне.

Бульон из курицы или индейки заправляют по желанию рисом, макаронными изделиями или домашней лапшой.

Гусиный или утиный бульон — прекрасная основа для горохового супа.

Для получения вкусного наваристого бульона домашнюю птицу опускают только в холодную воду. Для приготовления отварной птицы ко второму блюду ее можно закладывать в горячую воду: в этом случае отвар получится слабее, а птица — сочнее, вкуснее.

При приготовлении супа из потрохов перед окончанием варки нужно положить 100 г мелко нарезанных свежих или сушеных грибов, предварительно тушенных в сливочном масле, и вылить 1—2 желтка, хорошо размешанных в миске.

Как сохранить бульон. Сохранять бульон даже в холодильнике можно только процеженным и перелитым в чистую стеклянную банку, в суповую миску или эмалированную посуду.

Чтобы бульон оставался прозрачным, разогревать его следует на слабом огне и снять, как только он начнет закипать. При разогревании крышка кастрюли должна быть закрыта не слишком плотно, чтобы пар мог свободно выходить. Это также предохраняет бульон от помутнения.

Бульон, который предполагается использовать для соуса, заливных блюд или мясного супа, почти не солят.

Для приготовления молочного супа с овощами, крупой, макаронами их сначала отваривают в воде, а уж затем перекладывают в молоко.

Борщ в конце варки заправляют процеженным соком тертой свеклы.

Щи из кислой капусты нужно солить уже после того, как сварились капуста, иначе их легко пересолить.

Кислые щи на ночь выставляют на мороз, чтобы они промерзли и получили острый вкус. Перед подачей на стол нужно дать щам несколько раз вскипеть.

Крупа для супа. Овсяную, перловую, пшеничную крупу сначала моют в теплой, а потом в горячей воде.

Рис и пшено любят холодную "ванну" и "принимают" ее до тех пор, пока вода не станет совершенно прозрачной.

Крупы закладывают в кипящий бульон одновременно с жареным луком и морковью и варят 5—10 мин и только после этого опускают картофель.

Макаронны опускают в бульон за 10—15 мин до картофеля.

Лапшу и вермишель кладут в бульон одновременно с картофелем. В суп из домашней лапши не следует класть много моркови: от этого он приобретет сладковатый привкус.

Чтобы суп, заправленный рисом или макаронными изделиями, получился прозрачным, рис опускают сначала в кипящую воду на 2—3 мин, а вермишель — на 1 мин. Потом воду сливают, а рис или макароны кладут в суп и варят его до готовности.

Овощи для супа. Для крупяных и гороховых супов морковь и коренья нарезают мелкими, а картофель — крупными кубиками.

Для супа с лапшой корнеплоды нарезают соломкой, а картофель — брусочками.

Для рассольников и борщей все овощи нарезают соломкой, картофель — дольками.

Супы из овощей. Суп получается более вкусным и ароматным, если овощи, например морковь и лук, слегка поджарить на сливочном масле или на жире, снятом с бульона.

При варке супа овощи нужно класть в кипящую подсоленную воду и варить на умеренном огне: так сохранится содержащийся в овощах витамин С.

Супы из овощей нужно готовить

перед самой их подачей на стол, иначе содержание витамина С в них уменьшится. Если сваренный суп простоит 3 ч, количество витаминов снизится почти вдвое. Вот почему нельзя готовить суп из овощей на 2 дня (даже зимой). Целесообразнее сварить бульон из костей и корней на 2–3 дня и из него на скорую руку готовить свежие супы, заправляя их каждый раз разными продуктами — картофелем, шпинатом, горошком и др.

Хороший вкус придает супу зелень сельдерея, петрушки и лука-порея: ее нужно варить вместе с корнями.

Для сохранения в супах цвета зелени (щавеля, шпината) нужно во время

варки добавлять в воду немного соды или магнезии или варить суп в открытой кастрюле.

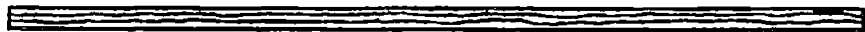
Добавляя в овощной суп стручок зеленого или красного сладкого перца, нарежьте его как можно мельче.

Обычно лавровый лист в первые блюда кладут за 5 мин до окончания варки, во вторые — за 10 мин: если его положить раньше, то у пищи может появиться горький привкус. В куриный бульон лавровый лист не кладут.

Уксус и сахар, положенные в борщи и супы, останавливают варку овощей.

Готовый овощной суп выдерживают на выключенной плите 10–15 мин, плотно закрыв кастрюлю крышкой.

ГОТОВИМ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ



Общие сведения. Большинство овощей сначала тщательно моют под струей воды и только после этого чистят и нарезают.

Чистят и нарезают овощи непосредственно перед варкой, а варят их обязательно под крышкой и при слабом кипении.

Овощи лучше отваривать в эмалированной посуде. При этом посуда с поврежденной поверхностью непригодна.

Два кусочка сахара, добавленные в воду, где варятся овощи, улучшают их вкус.

Чтобы придать овощам лучший вкус и сохранить в них больше полезных веществ, их варят в подсоленной воде. Лучше всего варить овощи в закрытой посуде в небольшом количестве жидкости, иначе они потеряют много питательных веществ. Больше всего питательных веществ сохраняется при варке овощей на пару.

Быстрозамороженные овощи — зеленый горошек, помидоры, овощные смеси — закладывают прямо в кипящую жидкость, не размораживая.

Подмороженные фрукты и овощи размораживают в холодной воде. Через несколько часов эту воду выливают и наливают другую, слегка подсоленную.

Готовить овощные блюда следует с таким расчетом, чтобы время с момента их приготовления до потребления было минимальным, тем самым сохраняется большее количество ценных для организма веществ, которые теряются в результате частого подогревания пищи.

Сваренные овощи нельзя хранить в той воде, в которой их отваривали, так как от этого они становятся водянистыми и невкусными. Только цветную капусту можно непродолжительное время хранить в отваре.

Овощное блюдо, приготовленное впрок, не разогревайте полностью, а только ту порцию, которую собираетесь подать на стол.

Обогащайте пищу, используя отвары, в которых варились овощи, поскольку питательные вещества, содержащиеся в овощах, во время варки в значительном количестве переходят в воду. Употребляйте овощные отвары для приготовления супов и соусов.

Почти все овощи лучше закладывать в кипящую воду. Ее должно быть немного, чтобы только прикрыть овощи.

Чтобы удалить насекомых с овощей, перед варкой их нужно подержать в соленой воде.

При варке на пару в овощах сохраняется больше растворимых питательных веществ, чем при варке в воде.

Чем крупнее нарезаны овощи, тем меньше питательных веществ теряют они при варке.

Любые овощи варят на умеренном огне, иначе они разварятся или останутся сырыми внутри.

Овощи, сваренные в кожуре, легче и лучше очищаются горячими. Для пюре овощи нужно протирать также, пока они горячие.

При чистке овощей нередко вместе с отходами выбрасывают и то, что вполне пригодно для еды. Так, из свеклольной ботвы можно готовить горячие супы и холодную ботвинью, а из свежей ботвы редиса — зеленые щи, так же как из шпината, крапивы, щавеля. Зеленые листья и черешки петрушки и сельдерея придают приятный вкус и аромат супам и соусам. При этом ботву овощей можно употреблять и в свежем; и в сушеном виде.

Картофель. Для сохранения витаминов картофель лучше варить в кожуре. Но даже в очищенном и нарезанном картофеле витаминов больше, чем в жареном, который к тому же труднее переваривается, хотя и очень приятен на вкус. Очень вкусен и питателен картофель "в мундире", испеченный в горячей золе или в духовке.

Воды для варки картофеля нужно наливать немного — верхние картофелины могут быть водой не закрыты; еще лучше варить его на пару в специальных кастрюлях.

Чтобы картофель не разварился при варке, отлейте из кастрюли часть закипевшей воды и добавьте холодную.

При варке неочищенного картофеля алюминиевая посуда темнеет.

Вареный картофель получается очень вкусным, если в воду, в которой он варится, бросить 2—3 дольки чеснока и лавровый лист или положить немного сушеного укропа, завернув его в кусочек марли.

Старый картофель не почернеет во время варки, если в воду добавить немного винного уксуса, и станет намного вкуснее, если в воду, в которой он варится, добавить немного сахара.

Картофельное пюре приобретает серый цвет, если разбавлять его холодным молоком. Чтобы получить пышное белое

пюре, нужно добавить в него горячее кипяченое молоко или сливки или заменить молоко сметаной с небольшим количеством сливочного масла.

Картофельное пюре получится особенно вкусным, если в последний момент перед подачей на стол добавить в него взбитый в пену свежий белок.

Остывшее пюре лучше подогревать на водяной бане: кастрюлю с ним поставить в большего размера кастрюлю с водой. При этом можно добавить в пюре немного горячего молока и размешать до необходимой густоты.

Картофель мужских сортов часто так легко разваривается, что его трудно сварить целым даже в кожуре, а тем более без нее, даже в очень соленой воде. Советуем добавить в воду огуречный или капустный рассол или немного уксуса.

Чтобы крахмал разбухал равномерно, нужно варить картофель на умеренном огне. Картофель, сваренный на сильном огне, снаружи быстро разваривается и лопается, а внутри остается сырым.

Крокеты из картофеля и овощей опускают только в горячий фритюр (160—180°C); иначе они растрескаются.

Жареный картофель получится хрустящим, если соблюсти следующие условия: жир на сковороде должен хорошо разогреться;

картофель предварительно обсушить на салфетке;

солить картофель в конце жарки, когда он будет почти готов.

Картофель жарят на предварительно разогретой сковороде сначала на сильном огне, а потом — на умеренном.

Картофель жарится быстрее и получается вкуснее, если предварительно опустить его на несколько минут в горячую воду и дать обсохнуть, прежде чем положить в кипящее масло на сковороду.

Жарят картофель на сильно разогретой сковороде и солят его, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если посолить картофель до того, как образуется корочка, сок из него вытечет, смешается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

Для приготовления картофеля "в мундире", запеченного в духовке, подбрав картофельные одинаковой вели-

чины, тщательно моют их, слегка обмазывают жиром, делают крестообразный надрез, затем кладут на сковороду или на противень и ставят в духовку. Испекшийся картофель раскрывается в месте разреза в виде цветка. Подавая картофель на тарелочках, в места разреза нужно положить кусочек сливочного масла, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Так же можно приготовить и ранний картофель, который едят прямо с кожурой.

Картофель получится особенно вкусным, если одновременно с ним положить во фритюр несколько неочищенных долек чеснока.

Воду, в которой варился картофель, можно использовать для приготовления первых блюд.

Картофель и овощи лучше заливать горячей водой, что способствует быстрому свертыванию белка, ведет к уменьшению потерь ценных питательных веществ и витаминов.

При чистке картофеля и овощей нержавеющей ножом руки не чернеют.

Водой, в которой варился картофель "в мундире", хорошо отмывается стеклянная, фаянсовая и глиняная посуда.

Капуста. Никогда не следует жарить сырую капусту, поскольку при обжаривании она становится сухой и невкусной. Сначала ее нужно отварить и уж потом жарить. Перед обжариванием измельченную сырую капусту обдают кипятком.

В тушеную свежую капусту добавляют небольшое количество уксуса или лимонной кислоты для того, чтобы капуста не становилась слишком мягкой. Кстати, добавление кислоты замедляет разваривание овощей. Поэтому и кислоту, и продукты, ее содержащие, — томатную пасту, свежие помидоры, огуречный рассол, соленые огурцы и т. п. — добавляют в кушанье в конце варки.

Неприятный запах во время варки капусты можно устранить, если в кастрюлю положить кусочек хлебного мякиша, завернутый в чистую полотняную тряпочку.

Накрыв крышку кастрюли чистой тряпкой, смоченной в уксусе, вы можете

устранить неприятный запах вареной капусты.

Чтобы избежать резкого запаха при варке белокочанной или цветной капусты, опустите в воду несколько вымытых целых грецких орехов.

Кочешки цветной капусты приобретут при варке приятный белый цвет, если в воду влить немного молока.

Цветная капуста не потемнеет при варке и сохранит красивый белый цвет, если в момент закипания положить в воду кусочек сахара.

Тушить цветную капусту лучше не в воде, а в молоке. Но не только цветная капуста, а и другие овощи — картофель, морковь, тушеные в молоке, очень вкусны. Подавать на стол их нужно немедленно, иначе вкус их ухудшится.

Цветная капуста сохранит белый цвет, если перед варкой ее положить сначала в холодную воду, чуть подкисленную уксусом или лимонной кислотой, а затем уже в подсоленный кипяток. Варят капусту в открытой посуде не более 2—3 мин сначала на сильном, а затем на слабом огне.

Свекла. Вареная свекла получится более сочной и вкусной, если варить ее в кожуре, не срезая корешков и остатков стеблей.

Салат из свеклы полезен и вкусен. Чтобы свекла сварилась скорее, кладите ее в кастрюлю с небольшим количеством воды, а затем время от времени подливайте холодную воду. Еще лучше запечь свеклу в духовке.

Приготовляя блюда из свеклы, используйте пряности, иначе блюда получатся пресными и безвкусными.

Воду, в которой варится свекла, не солят, а для сохранения у свеклы при варке первоначального яркого цвета в воду кладут 1 чайную ложку сахара или немного уксуса.

Бобовые. Бобовые во время варки не солят. Лучше сделать это в самом конце варки или посолить уже готовыми.

Добавлять соду при варке бобовых не следует, так как их питательные свойства при этом ухудшаются.

Чтобы фасоль при варке не потем-

нела, варите ее в открытой кастрюле.

Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой фасоль варится, слить сразу же, как только она закипит, и залить еще раз новой водой, добавив в нее 3 столовые ложки растительного масла.

Прочие овощи и фрукты. Укроп и петрушку не варят вместе с кушаньем, а кладут только перед тем, как снять его с плиты, поскольку при варке они теряют аромат и витамины.

Баклажаны, предназначенные для приготовления икры, не рекомендуется пропускать через мясорубку, чтобы от соприкосновения с металлом она не приобрела неприятный привкус.

Баклажанная икра будет вкуснее, если приготовить ее из печеных плодов.

Петрушку нарезают непосредственно перед употреблением в пищу и добавляют в кушанье после того, как оно будет снято с огня.

Зеленый горошек сохраняет при вар-

ке натуральный цвет, если добавить в кастрюлю немного сахарного песка.

Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепотку (примерно половину чайной ложки на 1 кг овощей) питьевой соды.

Шпинат сохраняет натуральный зеленый цвет, если варить его 7–10 мин в большом количестве сильно кипящей воды в открытой посуде.

Кукурузу рекомендуется отваривать целиком початком, не очищая его от листьев.

Печенье яблоки будут вкуснее, если не дать им лопнуть при запекании. Для этого нужно сделать в них "отдушину", вырезав сердцевину со стороны плодоножки и наполнив углубление сахаром, вареньем или изюмом.

Один-два зубчика гвоздики, добавленной в компот из яблок, придадут ему особые вкус и аромат.

Компот из чернослива получится вкуснее, если сварить плоды в чае и по окончании варки добавить в компот лимонный сок.

ГОТОВИМ РЫБУ

Как устранить специфический запах. Рыбу, имеющую специфический запах (треску, пикшу, камбалу и др.), следует варить с огуречным рассолом и пряными овощами (из расчета 1/2 стакана рассола и пряностей по вкусу на 1 л воды). У камбалы при обработке нужно удалить кожу с темной стороны.

Прежде чем отваривать рыбу с сильным запахом, влейте в кастрюлю с рыбой свежее молоко — запах исчезнет, а рыба станет вкуснее и мягче.

Пресноводная рыба не будет пахнуть тиной, если вымыть ее в крепком холодном растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом (из расчета 2 столовые ложки уксуса на 1 л воды).

Для устранения сильного запаха при жарке рыбы в растительное масло кладут очищенную и нарезанную ломтиками картофелину.

Посуда, в которой готовили рыбу, долго сохраняет специфический запах.

Чтобы избавиться от него, нужно протереть кастрюлю или сковороду спитым чаем.

Посуда не будет пахнуть рыбой, если ее перед использованием смазать уксусом или натереть долькой лимона, затем ополоснуть холодной водой из-под крана, после чего вымыть теплой водой.

Чтобы руки не пахли рыбой, луком и чесноком, потрите их лимонной коркой.

Руки после разделки рыбы не будут пахнуть, если потереть их кофейной гущей.

Отварная рыба. Варить рыбу нужно небольшими партиями, в неглубокой посуде: тогда она не будет крошиться.

При варке крупной рыбы целиком ее заливают холодной водой.

Мелкую и нарезанную на куски рыбу кладут сразу в кипящую воду, иначе она переварится.

Мороженую рыбу можно опускать только в холодную воду.

Чтобы сварить крупную рыбу целиком, застелите кастрюлю большим квадратным куском марли так, чтобы ее края свешивались наружу. По желанию рыбу заливают или водой, или смесью воды и молока в соотношении 1 : 1. Взявшись за края марли, выньте готовую рыбу из кастрюли и выложите ее на блюдо.

Не давайте сильно кипеть жидкости, в которой варится рыба.

Рыба считается сваренной, если плавники ее легко отделяются.

Чтобы улучшить вкус припущенной камбалы, трески, щуки и другой рыбы, рекомендуется добавить в жидкость майонез — примерно 5–10 % массы рыбы. Эту жидкость затем можно использовать для приготовления соуса.

Кальмаров отваривают целиком или большими кусками, опуская в кипящую соленую воду и добавив свежего укропа или петрушки.

Чем дольше варят или жарят кальмаров, тем более жесткими они становятся. Обычно кальмары готовы уже через 3–4 мин, если с различными приправами или под соусом — то через 10–15 мин, но никак не дольше.

Раки, крабы, креветки, мидии варят только в сильно кипящей подсоленной воде.

Жареная рыба. Рыба во время обжаривания не скрючится, если предварительно сделать на ней надрезы.

Не рекомендуется панировать рыбу в сухарях, так как при жарке они отстанут — лучше обвалить ее в муке.

Если морскую рыбу сбрызнуть перед жаркой лимонным соком или уксусом, то ее мясо станет более белым, приятным на вкус, специфический запах исчезнет.

Чтобы при жарке рыба не разваливалась, рекомендуется посолить ее за 10–15 мин до жарки.

Чтобы рыба хорошо подрумянилась, ее перед жаркой рекомендуется обсушить салфеткой.

Рыбные котлеты будут вкуснее, если в рыбный фарш добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный репчатый лук.

Жареная рыба будет вкуснее, если обработать ее следующим образом: очистить, промыть, натереть снаружи и изнутри смесью из уксуса, толченого чеснока и соли, выдержать в закрытой посуде в холодильнике или на холоде, а затем поджарить.

Чтобы рыба получилась более нежного вкуса, ароматной и сочной, ее нужно перед панировкой выдержать от 3 до 30 мин в холодном молоке или смазать сметаной.

Жареная рыба получается очень вкусной, если перед жаркой некоторое время подержать ее в молоке, затем обвалить в муке, окунуть во взбитое яйцо, после чего запанировать в сухарях и жарить на кипящем растительном масле.

Чтобы жир при жарке не разбрызгивался, а рыба лучше прожарилась, следует накрыть сковороду опрокинутым дуршлагом.

Рыба не будет прилипать к сковороде, если при обжаривании высыпать в растительное масло немного соли.

При жарке рыбы смешивайте сливочное масло с растительным — тогда рыба лучше подрумянится и меньше пригорит.

Рыбу, которую вы предполагаете жарить в кляре, обвалийте сначала в муке, а уж затем обмакните в тесто: оно пристанет более плотным и равномерным слоем.

Кусочки рыбы опускайте в хорошо разогретый жир, тогда корочка на тесте образуется быстрее.

Запеченная рыба. Перед запеканием рыбы в духовке положите на сковороду под нее полоску пергаментной бумаги (или фольги), сложенной в несколько раз, — с помощью этих полосок легко снять рыбу со сковороды и переложить на блюдо.

Перед запеканием рыбы на решетке посыпьте ее кукурузной мукой, чтобы она не прилипла.

Запекают рыбу в сильно нагретой духовке, тогда на поверхности образуется румяная корочка и блюдо получится сочным.

При запекании рыбы посуда должна быть заполнена до краев, иначе влага быстро испарится и блюдо получится сухим и невкусным.

ГОТОВИМ ИЗ КРУП

Для варки каш малопригодна эмалированная посуда, так как в ней каши пригорают, посуда плохо очищается, эмаль трескается и может попасть в пищу.

Вязкие и жидкие каши нужно во время варки периодически мешать. Быстрое размешивание замедляет варку, поэтому движения должны быть медленными.

Для улучшения вкуса в жидкие и вязкие каши (кроме каш из гречневой крупы) можно добавить сахар из расчета 125–150 г на 1 кг крупы.

Кусочек сливочного масла, положенный в крупу во время варки, придает каше нежный вкус.

При варке молочных каш молоко нужно солить прежде, чем всыпать крупу.

Рассыпчатую гречневую кашу легче варить из обжаренной крупы. Обжарить ее можно в духовке или на плите на чугунной сковороде, насыпав крупу слоем 2–3 см и непрерывно помешивая ее. Такая каша быстрее разварится и будет ароматнее.

При приготовлении рассыпчатой гречневой каши ее не мешают.

Очень хорошо упревает каша, если после достаточного загустения посуду, в которой она варится, поместить в другую, более просторную, на дне которой горячая вода. Так можно сварить кашу на плите, причем крышка должна закрываться и посуду, в которой варится каша, и посуду с водой. Каша не подгорит, будет вкусной, рассыпчатой.

Для приготовления пудингов используют рассыпчатые и вязкие каши.

Для придания творожному пудингу приятного вкуса и аромата пропустите

через мясорубку вместе с творогом кожуру мандарина или срезанные с двух сторон корки апельсина или лимона (цедру вместе с мякотью).

Котлеты, биточки и запеканки готовят из вязких каш, добавив в них сырые яйца.

Прежде чем отваривать рис для гарнира, рекомендуется слегка обжарить его на сливочном масле до прозрачности, затем натереть в него половину луковицы и сразу же залить кипящим бульоном или водой в соотношении 1 : 1. Одновременно добавить соль и черный молотый перец по вкусу.

Рис сварится намного быстрее, если нужное количество его промыть в теплой воде за 1–2 ч до варки, слить воду и оставить для набухания.

Чтобы рис не разваривался, в воду следует влить 2–3 столовые ложки молока.

Рис станет белее, если в воду, в которой он варится, добавить несколько капель лимонного сока.

Когда вы варите рис, не размешивайте его ложкой, а только встряхивайте время от времени кастрюлю, в которой он варится.

Для плова готовят только рассыпчатый рис.

Разогревать кушанья из риса лучше на пару, в закрытой посуде.

Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если за полчаса до варки крупу замочить в воде или молоке, дать ей разбухнуть.

Макароны или лапша, отваренные для гарнира, будут вкуснее, если в воду, кроме соли, добавить 1–2 (в зависимости от количества) бульонных кубика.

ГОТОВИМ МЯСО

Вареное мясо. Чтобы вареное мясо было сочным и, следовательно, вкусным, нужно соблюдать определенные условия:

лучше всего для варки брать мясо крупным куском — огузок с хорошо выраженным поверхностным слоем жира (поливом);

мясо нужно закладывать в кипящую воду, количество которой должно быть невелико — только покрывать мясо. Воду с мясом доводят до кипения, после чего, убавив огонь, продолжают варить мясо при едва заметном кипении до готовности.

Жесткое мясо при варке или тушении становится мягким, если к нему добавить немного уксуса.

Когда мясо сварится, его вынимают из супа и хранят до подачи на стол в небольшом количестве бульона, закрыв посуду чистой марлей. Отрезав кусок мяса, какой вам нужен, перед подачей на стол опустите его в горячий бульон.

Отварное мясо, птицу, ветчину, языки для употребления в холодном виде нужно хранить в небольшом количестве бульона, в котором они варились, в закрытой посуде, иначе они станут менее сочными.

Для приготовления блюд на пару не всегда есть время. Чтобы быстрее это сделать, одну-две котлеты можно положить в глубокую сковороду, залить небольшим количеством воды, накрыть крышкой и поставить на маленький огонь.

Жареное мясо. Перед жаркой мясо поперчите, смажьте сливочным маслом, а на противень налейте немного воды и 1—2 столовые ложки коньяка. Подготовленное таким образом мясо получится особенно сочным, нежным и вкусным.

Мясо, которое жарится в духовке, нужно время от времени поливать горячим бульоном, выделяющимся из мяса соком или горячей водой (от холодной воды оно становится жестким). Добавьте к соку, который образуется при этом, немного сметаны, и у вас получится прекрасный соус, которым можно при подаче на стол полить гарнир к мясу.

Чем меньше кусок мяса или тушка птицы, тем выше должна быть температура в духовке, где они жарятся.

Перед жаркой мяса целым куском для образования хрустящей румяной корочки нужно обильно обмазать его сметаной.

Мясо не пригорит и не станет сухим,

если в духовку поставить небольшой сосуд с водой. Выделяющийся пар предохранит мясо от пригорания и высыхания.

Если перед жаркой мясо слегка посыпать сахарной пудрой, на нем образуется вкусная поджаристая корочка.

Обваливать в сухарях или муке порционные куски мяса или рубленые изделия лучше всего непосредственно перед жаркой, иначе панировка (сухари и мука) отмокают и внешний вид готового кушанья портится.

Чтобы мясо в сухарях хорошо обжарилось и корочка от него не отделялась, необходимо перед панировкой вытереть мясо насухо, обвалить его в муке, затем смазать взбитым яйцом и только после этого панировать в сухарях. Жарить мясо нужно в таком количестве кипящего жира, чтобы мясо было им покрыто. При выполнении всех этих условий корочка получится эластичной, хорошего цвета, а мясо — сочным и вкусным.

Мясо получится более нежным, если во время жарки или варки сбрызнуть его небольшим количеством коньяка.

Для улучшения вкуса мяса, приготовленного на открытом огне, перед подачей к столу можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь.

Перед тем как жарить мясо на открытой сковороде, на плите или в духовке, нужно предварительно поставить сухую сковороду на сильный огонь и бросить в нее несколько кристаллов крупной соли. Как только соль на сковороде начнет подскакивать, можно выкладывать на нее мясо.

Во время жарки мясо не следует прокалывать вилкой, так как мясной сок вытечет и мясо станет твердым. Проверять готовность мяса, следует проткнуть его кончиком ножа: из говядины и баранины должна появиться кровавая капля, а из телятины и свинины — бесцветный сок.

При жарке куски мяса не должны быть тесно прижаты друг к другу, иначе обильно выделяющийся сок будет препятствовать образованию корочки, а мясо получится несочным и жестким.

Во время обжаривания мяса рекомендуется добавить к выделяющемуся

саку небольшое количество сахарной пудры, чтобы придать соусу приятный вкус.

Разогретое мясо не будет иметь неприятного привкуса и покажется свежее жаренным, если перед тем, как положить его на сковороду, сбрызнуть холодной кипяченой водой.

Поджаренные мясо, дичь, птица, печень, нарезанные порционными кусками, при хранении теряют вкусовые качества, поэтому куски мяса лучше поджаривать незадолго до подачи на стол.

При обжаривании мяса, нарезанного порционными кусками, не рекомендуется закрывать посуду крышкой, так как в этом случае пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему вкус тушеного, а не жареного.

Телятина или говядина получатся при обжаривании или запекании сочными и нежными, если выдержать их в маринаде в течение 7—8 ч.

Для маринада взять 2 части сухого вина, 2 части воды, 1 часть лимонного сока или уксуса, 1 столовую ложку растительного масла, положить в смесь нарезанную ломтиками головку репчатого лука, лавровый лист, корень петрушки, черный молотый и душистый перец, нарезанную морковь, кусочек сельдерея.

Маринад можно использовать и для соуса.

Жарка на решетке. Перед обжариванием мяса на решетке предварительно выдержите его в маринаде, который готовят следующим образом:

смешайте 100 г растительного масла (лучше оливкового), 3—4 столовые ложки лимонного сока, 1—2 зубчика толченого чеснока, 3—4 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, лавровый лист.

Залив мясо маринадом, закройте посуду крышкой и поставьте на некоторое время в холодильник.

Мясо, которое жарят на решетке, следует посолить или поперчить либо в самом конце жарки, либо сразу же после снятия с решетки. Это вызвано тем, что соль делает сырое мясо влажным, а перец, сгорая, теряет аромат и мясо начинает горчить.

Нельзя переворачивать несколько раз

мясо, которое жарят на решетке: его переворачивают на другую сторону только тогда, когда одна сторона уже поджарилась.

Шницели. Перед жаркой шницелей или отбивных котлет нужно удалить из мяса жилки, в противном случае мясо сделается бесформенным, изделия свернутся. Кроме того, куски мяса в двух-трех местах по краям нужно немного надрезать.

Шницели и отбивные котлеты станут нежнее, если их в течение суток подержать в винном уксусе.

Шницели и отбивные котлеты получатся более мягкими, если за 1—2 ч до жарки их обмазать смесью уксуса и растительного масла.

Для шницелей используйте лопаточную или филейную часть. Нарезьте мясо тонкими ломтиками поперек, по направлению мышечных волокон. Отбейте шницели деревянным молоточком, натрите с обеих сторон черным молотым перцем, горчицей, опустите в растопленное сливочное масло и поставьте в закрытой посуде в холодильник на 3—4 ч. Затем обжарьте.

Яйца для панировки шницелей взбейте с газированной водой, через 15 мин добавьте к ним немного тертого сыра, толченый чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и 1 чайную ложку растительного масла. В панировочные сухари всыпьте измельченные ароматические травы.

Котлеты. Мясной фарш с пакетом на 1—2 мин опустите в холодную воду — тогда он легко отстанет от бумаги.

Чтобы котлеты получились вкусными, к провернутому в мясорубке мясу добавьте соль, черный молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и лук (по желанию можно добавить истолченную дольку чеснока или его сок), 1 столовую ложку кислого молока (простокваши), а вместо хлеба толченые сухари. Фарш можно оставить на ночь в холодильнике.

Чтобы котлеты получились пышными, следует при жарке после появления корочки несколько раз перевернуть их.

Добавляя в фарш для котлет смоченный в воде или молоке хлеб, не отжи-

майте его сильно — котлеты будут сочнее.

Мясо, нарезанное кусками, и котлеты нужно класть на хорошо разогретую с жиром сковороду: тогда из них не будет вытекать сок. Следите, чтобы куски мяса не были вплотную прижаты друг к другу.

Котлеты нужно жарить в хорошо разогретом жире. Вначале жарить с каждой стороны по 2—3 мин до появления бледной корочки, а затем продолжать жарить на умеренном огне. Корочка, образующаяся на поверхности котлет, — плохой проводник тепла, в результате чего жар хуже проникает внутрь котлеты и середина прожаривается плохо.

Мясные котлеты будут вкуснее, если в них положить поровну сырой и слегка поджаренный репчатый лук и немного сырого картофеля, натертого на терке.

Из домашней птицы. Если домашнюю птицу или дичь жарят в духовке, то на противень или сковороду ее кладут спинкой вниз. Жирную птицу поливают небольшим количеством горячей воды, недостаточно жирную — растопленным жиром (куриным, говяжьим или свиным салом).

Перед тем как запечь цыпленка в духовке или на гриле, смажьте его лимонным соком. Тогда корочка получится хрустящей и ароматной, красивого золотистого оттенка.

Один-два ломтика плавленого сыра, положенные в брюшко цыпленка, придадут мясу пикантный вкус. Если цыпленок жирный, сыр добавлять не следует.

Чтобы придать кушанью праздничный вид (например, тушеному цыпленку с соусом, телятине с помидорами и др.), украсьте его гренками, приготовив их так: нарежьте черствую булку ромбиками или треугольными ломтиками со стороной около 3 см, смочите их в молоке, затем во взбитом яйце и поджарьте на разогретом жире.

Жареный гусь, утка, поросенок покроятся хрустящей корочкой, если незадолго до окончания жарки в духовке полить их холодной водой.

При обжаривании цыплят, крокет, отбивных шницелей лучше использовать сливочное масло, добавив в него ложку растительного. Так сливочное масло не будет пригорать, а вкус растительного не почувствуется.

Сосиски. Сосиски лучше отваривать на пару в специальной посуде с двойным дном, но можно сварить их на пару и в обычной кастрюле, налив в нее воды приблизительно до половины, а когда она закипит, укрепить на кастрюле крест-накрест 2 деревянные палочки и на них повесить сосиски, чтобы они не достигали воды. Через 4—5 мин сосиски будут готовы. При этом они будут очень сочными.

Сосиски обычно попадают в кипящую воду. Они будут вкуснее, если отварить их на пару, а затем слегка поджарить, предварительно разрезав пополам и сделав на концах с обеих сторон надрезы.

Разделочную доску, впитавшую запахи мяса, лука, рыбы, овощей, следует протереть лимонной корочкой, а затем ополоснуть водой.

ОСТОРОЖНЕЕ С ЖИРАМИ

Для обжаривания продуктов лучше употреблять смеси жиров — фритюры: смеси животных жиров (говяжьего сала со свиным) — при обжаривании мяса, птицы, дичи, а смеси растительного и животного жиров — при обжаривании рыбы, овощей, мучных изделий.

Сливочное масло для фритюров не рекомендуется, так как оно не выдерживает высокой температуры и содер-

жит много влаги. Кроме того, оно быстро начинает гореть и дымиться.

Сливочное масло, начинающее припахивать, нужно немедленно перетопить с ломтиком хлеба, который впитывает тяжелый запах.

Чтобы восстановить вкус прогорклого сливочного масла, нужно сначала промыть его в растворе соды (из расчета 1 чайная ложка питьевой соды

на 2 стакана воды), затем 2—3 раза в чистой холодной воде и густо посолить.

Можно сделать и так: масло залейте холодной водой, добавьте полную чайную ложку пищевой соды и хорошо размешайте. Затем воду слейте, влейте в масло молоко (из расчета 1 стакан на 1 кг масла) и перетопите. Получится хорошее масло, на котором можно готовить пищу.

Жиры, оставшиеся от жарки, залейте холодной водой и прокипятите. Вода извлечет все запахи. Жир можно использовать еще раз.

Чтобы уничтожить неприятные, свойственные прогорклому жиру привкус и запах, необходимо в распущенный на огне жир положить 2 луковицы (на 1 кг жира) или 1—2 нарезанные на кусочки сырые картофелины и прогревать его 1—1,5 ч, периодически помешивая.

Далее в обоих случаях поступают одинаково: кастрюли с жиром снимают с огня, удаляют с поверхности жира пену и процеживают через ткань.

Маргарин рекомендуется ароматизировать обжариванием в нем белых корней и моркови. Этого не следует делать только тогда, когда аромат корней не соответствует блюду.

Жир не станет чернеть при обжаривании в нем пирожков, если положить в него нарезанный ломтиками сырой картофель.

Сливочное масло не потемнеет при

нагревании, если заранее капнуть на сковороду несколько капель растительного масла.

При обжаривании продуктов нельзя перегревать жир, так как слишком сильно нагретый жир начинает дымиться и придает продуктам запах чада и привкус горечи.

Кипящее масло не будет разбрызгиваться по плите, если положить в жаровню, когда будете ставить ее на огонь, кусочек хлеба.

Взбивать крем из масла (маргарина), только что вынутого из холодильника, трудно. Нарезьте масло маленькими кусочками и положите в посуду, ополоснув ее перед этим кипятком. Через 5 мин масло станет достаточно мягким и его можно будет взбивать.

Если подсолнечное масло стало мутным, положите в него немного поваренной соли. Два-три дня спустя перелейте масло в другую бутылку — осадок с солью останется на дне.

Если кушанье пригорело, не торопитесь переложить его в другую посуду. Поставьте кастрюлю в холодную воду, и пригоревшее прилипнет ко дну кастрюли, после чего уже можно переложить кушанье в другую посуду.

Если масло на сковороде вдруг воспламенилось, не пытайтесь задуть пламя или залить его водой. Накройте сковороду крышкой: это прекратит доступ внутрь кислорода, без которого горение невозможно.

ГОТОВИМ ИЗ ЯИЦ

Яйцо всмятку варится в кипящей воде 2—3 мин, "в мешочек" — 4—5, а вкрутую — 8—10 мин.

Если яйца варить на сильном огне, белок становится твердым, а желток — мягким. Напротив, сваренный на медленном огне желток будет твердым, а белок остается рыхлым. Словом, лучше варить яйца на умеренном огне.

Яйца, хранившиеся в извести, можно отличить по негладкой скорлупе и по следам извести, которые они оставляют на руках. Чтобы эти яйца во время

варки не лопались и не вытекали, их с тупой стороны прокалывают иголкой.

Яйца с надтреснутой скорлупой и лежавшие в холодильнике при варке лопаются. Чтобы не допустить этого, нужно добавить в воду столовую ложку соли. Скорлупа в этом случае лопнет, но белок и желток не вытекут.

Перед варкой эти яйца нужно неглубоко проколоть с тупой стороны тонкой иглой. Тогда яйца во время варки не лопнут.

Лопнувшие яйца не вытекут во время варки, если влить в воду немного уксуса.

Вареное яйцо можно легко отличить от сырого: вареное вращается быстро и долго, а сырое останавливается, сделав 2—3 медленных поворота.

Нельзя нагревать до температуры выше 60°C смеси, в состав которых введен сырой яичный желток, будь то суп, соус, молоко и др., поскольку содержащиеся в желтке белки свернутся и смесь станет неоднородной.

Прежде чем добавить в какую-либо смесь сырое яйцо, его разбивают над пустым стаканом или чашкой, чтобы убедиться в его свежести. Такая осторожность необходима для того, чтобы не испортить несвежим яйцом большое количество продуктов.

Чтобы при отделении белка желток оставался целым, яйцо разбивают и выливают в бумажную воронку. Белок постепенно вытечет через отверстие в заостренном конце в стакан, а желток останется в воронке.

Белки перед взбиванием рекомендуются охладить на льду. Начинайте взбивание медленно и лишь постепенно ускоряйте движение.

Чтобы желтки или белки яиц, не использованные сразу, оставались све-

жими, нужно положить их в чашку, залить холодной водой и поставить в холодное место.

Чтобы взбитые белки не осели, нужно сразу же, как только образуется густая белая масса, добавить в белки немного сахарной пудры. Продолжать взбивать еще 3—4 мин. Сахар поможет белкам хорошо сохранить форму и не даст им свернуться.

Омлет станет вкуснее, если добавить в него на каждое яйцо по 1 столовой ложке сметаны.

Чтобы омлет получился пышным и мягким, пенисто-рыхлым, с хрустящей корочкой, нужно: готовить его из очень свежих яиц, белок взбивать до появления "снега" непосредственно перед жаркой, а вместо молока использовать сельтерскую воду.

Для жарки омлетов нужна тяжелая сковорода с очень ровным дном. В сковороде, используемой для омлетов, ничего другого не готовить. Никогда не мыть эту сковороду. Достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупнозернистой соли и слегка промаслить ее для предотвращения образования ржавчины.

ГОТОВИМ ИЗ МОЛОКА

Чтобы молоко быстрее вскипело и не подгорело, в кастрюлю с ним нужно положить кусочек сахара. Молоко не подгорит и, кроме того, дольше сохранится.

Молоко, чтобы оно не пригорело, кипятят в кастрюле с утолщенным дном. Меньше пригорает молоко в кастрюле, предварительно ополоснутой холодной водой. По возможности нужно иметь отдельную кастрюлю для молока.

Молоко не подгорит в том случае, если перед кипячением кастрюлю сполоснуть холодной водой и положить на ее дно перевернутую тарелку или блюдо.

Чтобы молоко не подгорело и не "убежало", во время кипячения его следует помешивать.

Если молоко все же пригорело,

его вкус можно несколько восстановить, немного посолив его и поставив кастрюлю в холодную воду.

Кипятить замороженное или холодное молоко нужно вначале на небольшом огне.

Молоко не "убежит", если края кастрюли смазать жиром.

Если у вас подгорело молоко, перелейте его в чистую посуду. Покройте влажным полотенцем, свернутым в несколько слоев. Поставьте на плиту и доведите до кипения.

Подгоревшее молоко не размешивайте ложкой, а как только оно закипит, перелейте его в другую емкость, чтобы запах от пригорания не чувствовался.

Подгоревшее молоко нужно процеживать через белую чистую тряпочку, каждый раз тщательно прополаскивая

ее до тех пор, пока привкус горелого не исчезнет.

Свернувшееся молоко можно использовать для приготовления омлетов, оладий и других мучных изделий: они в этом случае получаются пышными и мягкими.

Если в сметану добавить немного молока, она не свернется в супе, соусе или подливке.

Поскольку горячее молоко поглощает различные запахи, его нельзя держать вблизи таких продуктов, как брынза, салат, соленья и т. п.

Какао смешивается с молоком и водой без комочков, если его предварительно смешать с сахарным песком.

Для приготовления топленого молока можно использовать скороварку. Когда молоко нагреется, а скороварка

"зашипит", нужно убавить огонь и кипятить молоко еще 10—15 мин. Для образования пенок время кипячения увеличивают до 20 мин.

Многие не любят, когда при кипячении молока на его поверхности образуется пенка. Чтобы сохранить ценный состав пенки, можно при кипячении мешать молоко, а потом сразу же, очень быстро остудить его, чтобы не дать пенке образоваться на поверхности остывшего молока.

Ряженку можно приготовить так: добавить в охлажденное топленое молоко сметану (одну чайную ложку на каждый литр) и выдержать в теплом месте.

Молоко — хорошее средство для ухода за кожей лица. По утрам рекомендуется протирать кожу ваткой, смоченной сырым молоком.

ГОТОВИМ МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Тесто. Дрожжи, хранившиеся продолжительное время, нужно положить в теплую воду, чтобы проверить их пригодность к употреблению. Если дрожжи всплывут, их еще можно использовать.

Прежде чем замесить тесто, просейте муку: это обогатит ее кислородом и разрыхлит, а тесто получится пышным.

Муку и сахарную пудру нужно обязательно просеять через сито, а затем уже отмеривать чашкой или ложкой. Это улучшит качество изделий из них.

Сито после просеивания муки промойте холодной водой и просушите, иначе остатки муки склеятся в его ячейках. Если сито не вычищается щеткой, подержите его несколько секунд над огнем.

Посуду, в которой были тесто, мука, яйца, моют сначала холодной, а затем горячей водой. Так же моют посуду, в которой варились рис, манная каша, кипятилось молоко.

Замешивая тесто, не всыпайте муку в жидкость, а, наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте.

Сдобное тесто при выпечке потемнеет, если молоко заменить водой.

Для теста лучше всего использовать сырое, но слегка подогретое молоко, тогда брожение будет проходить лучше.

В недосоленное тесто влейте растворенную в небольшом количестве воды или молока соль, и хорошо вымесите его.

Если в дрожжевом тесте недостаточно сахара, пирога с румяной корочкой не получится. Кроме того, слишком сладкие пироги плохо пропекаются внутри. В свою очередь избыток сахара замедляет процесс брожения теста. Так что сахара кладите в меру, точно по рецепту!

Дрожжевое тесто будет мягким и воздушным, если перед выпечкой добавить в него вареный картофель, натертый на мелкой терке (из расчета 2 — 3 картофелины на 1 кг муки).

Изделия из теста, замешанного на столовом маргарине, долго не черствеют.

Если в тесте слишком много жиров, пироги получаются расплывчатыми.

От запаха сала в тесте, замешанном на смальце, можно избавиться, налив в него 1 — 2 столовые ложки лимонного сока.

При приготовлении заварного теста

необходимо строго соблюдать последовательность закладки продуктов:

жиры, различные жидкости, пряности всегда заваривают вместе;

после того как всыпали муку, тесто размешивают, не снимая с огня, пока не образуется однородная масса;

яйца взбивают одно за другим, когда тесто немного остынет.

Тесто для блинов вымешивают деревянной ложкой или миксером. Если в тесто для закусочных (соленых) блинчиков добавить пиво, оно лучше поднимется. Среднее количество соли — 1 чайная ложка на 250 г муки. Чтобы блины не прилипали к сковороде, в тесто нужно добавить немного растительного или растопленного сливочного масла.

Десертные (сладкие) блинчики ароматизируют ванилином, лимонным или апельсиновым ликером, ромом, корицей, а закусочные (соленые) — небольшим количеством черного молотого перца, мускатным орехом или другими ароматическими приправами.

При приготовлении дрожжевого теста для рулетов, ватрушек и других изделий рекомендуется употреблять сливочное масло пополам с растительным.

Мягкое, липкое тесто легко раскатать, если покрыть его пергаментной бумагой; можно раскатать и бутылкой, наполненной холодной водой.

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если их смазать растительным маслом.

Как взбить яичные белки и желтки. Когда нужно взбить яичные белки, необходимо тщательно отделить желток от белка.

Если белок взбивается плохо, добавьте в него несколько капель лимонного сока. Белки нельзя взбивать в эмалированной или алюминиевой посуде, поскольку кусочек эмали может попасть в пищу, а при взбивании в алюминиевой посуде белок становится серым.

Перед взбиванием белков можно предварительно протереть внутренние стенки посуды половинками лимона: кислота не только облегчает взбивание, но и делает массу пышнее.

Белки легче взбивать, если добавить

в них щепотку мелкой поваренной соли.

Чтобы тесто удалось, белки перед взбиванием рекомендуется охладить в холодильнике или подержать яйца под струей холодной воды.

Желтки, предназначенные для сладких пирогов, печенья и сладких блюд, необходимо растереть с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде, желательно в теплом месте. Напротив, белки, как и сливки, хорошо взбиваются в густую пену в холодном месте.

Сметану лучше взбивается, если в нее добавить немного сырого яичного белка, охладить вместе с посудой, а потом уже взбивать.

Выпекание. Тесто пропечется лучше, если на противне вокруг пирога оставить пустое место.

Тонко раскатанное тесто трудно перенести на лист. Посыпьте тесто мукой, наложите на скалку, перенесите и разверните над противнем — тесто не разорвется. Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не смазывайте жиром, лучше слегка смочите водой.

Если у вас духовка еще не готова, а тесто уже подошло, накройте его хорошо смоченной в воде бумагой.

Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри — сырым. Нужно предварительно нагреть духовку, но выпекать торт при умеренной температуре. Готовый торт, не вынимая из формы, поставьте на мокрое, холодное полотенце — тогда он легко выйдет из формы. После этого сразу же переложите его на сито для остывания. На холод не выносите — он может осесть.

Чтобы при выпечке фруктового торта тесто "не убежало", воткните в пирог несколько макаруни — сок будет подниматься по этим "трубам" вверх и духовка останется чистой.

Для образования на изделии золотистой корочки перед выпечкой подготовленное тесто нужно смазать молоком или жиром, яйцом, сладкой или подсоленной водой. После выпечки его сразу же рекомендуется смазать сливочным маслом и накрыть полотенцем, оставив для остывания на деревянной разделочной доске.

Можно также перед выпечкой поверхность пирога посыпать толчеными сухарями, манкой, крупными мучнисто-масляными сладкими крошками, известными под названием "штрайзель". Для штрайзеля нужно взять 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку песка, 1 яичный желток и 20 г сливочного масла и охлажденные продукты хорошо перемешать до образования крошек.

Для сладких пирогов или тортов можно приготовить трюфельную посыпку: 2 столовые ложки песка подогревают до температуры 40 °С, добавляют 1 чайную ложку какао-порошка и 20 г сливочного масла. Немного охлажденные продукты хорошо перемешивают и, когда масса станет густой и пластичной, протирают ее через сито со средними ячеями или дуршлагом.

Бисквитный рулет следует завернуть непосредственно после того, как вы вынули лепешку из духовки, положив ее на салфетку, посыпанную сахаром. Быстро смажьте лепешку вареньем, шоколадом, маком, орехами или любой другой начинкой и быстро заверните при помощи салфетки.

Торт оседает, если он недостаточно пропечен. Нужно выпекать его в теплой, но не горячей духовке при умеренной температуре.

Закрывать дверцу духовки нужно осторожно, не хлопая ею, иначе пирог оседает.

Тесто станет студенистым, если духовка недостаточно нагрелась или если тесто недостаточно поднялось.

Изделия из слоеного теста выпекайте в духовке при умеренной температуре в противне, смоченном водой, а не смазанном жиром. Поверхность торта наколите вилкой, но не смазывайте яйцом, иначе при выпекании тесто затвердеет и не поднимется.

При выпечке сдобы — булочек, печенья, кексов, рулетов, коржей для торта — постелите на дно формы или противня пергаментную бумагу, смазав ее маслом (маргарином). Тогда легко будет свернуть горячий рулет, вынуть из формы коржи и кексы, а посуда при этом останется чистой.

При выпечке яблочного пирога раскатайте тесто в ровный пласт толщиной примерно 0,5 см, положите его на проти-

вень, равномерно посыпав через ситечко 1 столовой ложкой крахмала. Затем выложите на тесто натертые на крупной терке яблоки (без кожицы) со слегка отжатым соком, посыпанные сахарным песком. Поверхность пирога можно смазать взбитым яйцом.

Маленькие жестяные баночки из-под консервов, если верхняя крышка вырезана аккуратно и гладко, можно использовать как формочки для выпечки кондитерских изделий (кексов).

Чтобы нижняя часть пирога поднялась и была сухой, слегка посыпьте нижний пласт пирога крахмалом, а потом уже выкладывайте начинку.

Чтобы корочка бисквита, кулича, кекса не подсыхала во время выпечки, в духовку ставят сосуд с водой.

Чтобы торт, бисквит, кексы пропеклись равномерно, предварительно нагрейте духовку до умеренной температуры. Форму ставьте на нижнюю решетку. Даже если форму понадобится повернуть, не спешите открывать духовку, так как от резкой перемены температуры тесто может осесть.

Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы нужно насыпать немного соли.

Готовность кекса, торта, печенья проверяют лучинкой, воткнутой в изделие. Если лучинка сухая, значит, изделие пора вынимать из духовки.

На бисквит или пирог слегка надавливают пальцем. Если ямка тут же исчезнет, изделие готово.

Чтобы легко вынуть готовое изделие из формы, нужно вначале смазать ее жиром, слегка посыпать мукой или сухарями, подержать несколько минут на холоде и только после этого выложить в нее тесто. Можно на дно формы постелить фольгу или пергаментную бумагу, смазав ее жиром. Если изделие все же трудно отстает от стенок, поставьте форму на тряпочку, которую предварительно смочите холодной водой.

Если выпеченное изделие не вынимается из формы и прилипает к металлической поверхности, нужно опустить форму на несколько минут в горячую воду: пар поможет тесту отделиться от стенок. Можно поступить иначе: на несколько минут обернуть форму мокрым полотенцем.

Глазурь. Если вы смазываете торт шоколадной глазурью, в которую добавлен кусочек шоколадного масла, рекомендуется ненадолго поставить его в нагретую духовку, оставив дверцу открытой: тогда глазурь станет блестящей.

Чтобы глазурь на торте при разглаживании получилась ровной, нужно нож опускать в горячую воду и быстро заглаживать им глазурь. Перед тем как вылить глазурь на торт, нужно слегка посыпать его крахмальной мукой — тогда глазурь не будет растекаться.

Чтобы глазурь для изделий из теста получилась белоснежной, нужно смешивать сахар не с водой, а с молоком, добавив в него несколько капель лимонного сока.

Глазурь для тортов и печенья можно подкрасить в красный цвет соком свеклы, в желтый — апельсиновым соком.

Прекрасная глазурь для торта получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, добавив 1 — 2 чайные ложки воды или молока.

Торты и другие кондитерские изделия, покрытые сахарной глазурью, не следует хранить в морозильной камере холодильника, так как при размораживании глазурь растрескивается.

Не выбрасывайте. Если бисквит или кекс подгорел, нужно дать ему остыть, затем осторожно теркой или ножом снять подгоревший слой и посыпать сахарной пудрой.

Если бисквитный торт не съеден сразу, нужно разрезать его пополам и затем отрезать от обеих половинок равные по величине куски, после чего соединить остатки половинок; так испарение влаги из торта будет происходить медленнее, а это значит, что он дольше не высохнет и сохранит свою свежесть.

Чтобы пироги не засыхали, их лучше хранить в глиняной посуде, накрытой салфеткой, или в полиэтиленовом пакете.

Чтобы не потерять ни крошки. Теплый воздушный кекс разрежьте горячим ножом — тогда он не помнется. Можно воспользоваться толстой ниткой: взяв ее обеими руками, осторожно отделите нужный кусок.

Разрезать торт, кекс, желе или другую выпечку нужно острым ножом, опуская его каждый раз в горячую воду и быстро вытирая. Изделие при этом не крошится, а куски получаются ровными.

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ФОЛЬГОЙ

Фольга значительно расширяет "диапазон" кулинарных возможностей. Запеченные в ней кушанья получаются сочными, нежными, ароматными.

Приготавливая кушанье в глиняных горшочках, накройте их листочками фольги, а когда содержимое будет доведено до мягкости, снимите фольгу и поджарьте верх.

Изделия из теста при выпечке не подгорают, если их сверху накрыть фольгой.

Черствый пирог, хлеб, кекс станут совсем как свежие, если их завернуть в фольгу и поместить ненадолго в духовку.

Продукты с резким запахом рекомендуется хранить в холодильнике завернутыми в фольгу.

Завернутые в фольгу сыр, сливочное масло и колбаса сохраняют свой вкус

и аромат, потому что к ним нет доступа воздуха.

В фольге можно жарить различные продукты без жира или с минимальным его количеством (кусочки мяса, рыбу, овощи, фрукты), соблюдая два основных условия:

заворачивайте продукты в фольгу аккуратно, чтобы не вытек сок, но при этом фольга не должна прилегать к продукту слишком плотно — оставьте пространство "для воздуха";

плоские кусочки мяса или рыбы посолите, поперчите, обложите натертыми на терке или мелко нарезанными овощами, добавьте немного масла и все это выложите на большой кусок фольги, аккуратно переверните его с трех сторон и трижды закатайте края.

Запекая рыбу, птицу или печень

куском, оберните их, как бы "забинтуйте" фольгой, чтобы сохранить сок.

Запекая фрукты и овощи, положите их на квадратный лист фольги, поднимите все четыре конца и закрутите их — получится аккуратный узелок.

На противень, где запекаются упакованные в фольгу продукты, налейте немного воды и поставьте его в духовку.

Готовность кушанья проверяют вилкой, прокалывая ее через фольгу.

Фольгу можно использовать вместо пробок и крышек для бутылок и банок.

Из фольги можно сделать формочки для приготовления бисквитов и кексов.

Фольгу используют не только для жарки без жира различных продуктов — колбас, птицы, ветчины, рыбы, картофеля, шницелей, творожников, но и для подогревания уже готовой еды. Кстати, подогретую еду и подают в фольге, а жареную — без нее.

Два-три творожника кладут на слегка смазанную сливочным маслом фольгу, заворачивают в нее и подогревают в духовке 5 — 10 мин. Так же можно подогреть перловую, ячневую и гречневую каши. Фольгу смазывают сливочным маслом, кладут на нее 4 столовые ложки каши (можно побрызгать ее топленным маслом), заворачивают и подогревают в духовке 5 мин.

В фольге можно подогреть не только зачерствевший хлеб, но и хлеб с мармеладом, сыром, ветчиной.

В одной емкости благодаря фольге

можно приготовить сразу несколько кушаний. Например, в духовке на одной сковороде размещают завернутые в фольгу картофель, рыбу, сосиски и кушочки курицы. При этом продукты, завернутые в фольгу, жарятся и как бы одновременно тушатся, поэтому и получаются сочными и вкусными. У курицы, жаренной в фольге, правда, нет коричневой корочки, но это легко поправить: обмазать готовую курицу сливочным маслом и поддержать ее 5 мин в горячей духовке.

Колбасу, рыбу, шницель рекомендуются перед жаркой разделять на порции, примерно по 100 — 200 г. Каждую порцию нужно тщательно завернуть в фольгу и плотно загнуть края.

Подавая жареную курицу или птицу к праздничному столу, на блюдо кладут фольгу, сверху — птицу, затем края фольги собирают в сборки и отворачивают их наверх, чтобы кушанье было сповно охвачено фольгой. Кстати, это не только оригинальный способ подачи кушаний, но и способ сохранения их теплыми.

Яйца, завернутые в фольгу, при варке не трескаются.

Серебряные предметы, употребляемые редко, не окисляются, будучи завернутыми в фольгу.

И наконец, фольга отлично подходит для украшения елки, заворачивания подарков и, конечно, для украшения праздничного стола, особенно на свадебных торжествах.

ЧТО И КОГДА СОЛИТЬ

Картофель "в мундире" лучше солить в начале варки.

Если картофель жарят в небольшом количестве жира, лучше его солить, доведя до полуготовности — тогда он получится вкуснее.

Капусту для фарша солить не следует.

Щи из квашеной капусты солите уже после того, как капуста сварится, иначе легко пересолить.

Овощи, за исключением свеклы и зеленого горошка, варят в подсоленной воде (из расчета 10 г соли на 1 л воды).

Салат нужно солить перед самой подачей на стол. Если посолить его заранее, то овощи выделят много сока.

Мясной бульон следует солить за 30 мин до готовности, рыбный — в начале варки, грибной — в конце.

При оттаивании рыбы воду следует солить больше, чем при варке мяса и других продуктов. Чтобы вареная рыба была вкуснее, ее следует солить в самый последний момент, в конце варки.

Если перед тем, как жарить рыбу, вы подсолите ее и дадите 10 — 15 мин по-

лежать, чтобы соль впиталась, рыба не будет крошиться.

Печень жарят несоленой, иначе она будет твердой.

Сырое мясо следует солить непосредственно перед тепловой обработкой, иначе это вызовет выделение мясного сока.

Мясо солите в конце варки.

Если суп пересолен, не рекомендует-ся разбавлять его водой. Лучше опустите в него марлевый мешочек с кашей, отваренной без соли, и прокипятите. Другой способ: положите кусочек сахара-рафинада в столовую ложку и опустите в суп — когда сахар начнет таять, выньте ложку. Повторите это несколько раз, меняя сахар.

ГОТОВИМ СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

Чтобы в киселе не было комков, нужно хорошо размешать крахмал в холодной воде. Разведенный крахмал нужно вливать в кипящий сироп: не по центру, а по стенке кастрюли и следить за тем, чтобы кипение не было слишком бурным.

Пленка на поверхности киселя не образуется, если посыпать его тонким слоем сахарного песка.

Во фруктово-ягодные кисели для сохранения окраски и улучшения вкуса можно добавить небольшое количество лимонной кислоты, предварительно разведенной холодной кипяченой водой.

Если компот готовят из смеси сушеных фруктов, то груши следует закладывать в компот в первую очередь, так как они варятся значительно дольше, чем остальные фрукты.

Чтобы печеные яблоки не растрескивались и не прилипали к сковороде, каждое из них нужно в нескольких местах наколоть, а на сковороду налить немного воды.

Желе и мусс не следует готовить в алюминиевой посуде, так как от алюминия они темнеют и приобретают неприятный вкус.



Мутное желе можно осветлить яичным белком. Для этого белок смешайте с холодной водой, влейте в нагретое желе, доведите до кипения, снимите с огня, процедите и оставьте для постепенного осветления.

Посуда, в которую вливается желе, не должна быть очень холодной, иначе желе может застыть комками.

Три способа заваривания чая. 1. Фарфоровый чайник ополаскивают крутым кипятком, засыпают в него чай (из расчета 1 чайная ложка на 1 стакан) и на треть заливают кипятком. Спустя 5 — 7 мин чайник доливают кипятком, но не доверху, а оставляя до крышки 0,5 — 1 см.

2. Фарфоровый чайник разогревают на огне без воды. Затем засыпают туда столько чайных ложек сухого чая, сколько стаканов напитка предполагается получить. Сверху чайник необходимо плотно закрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место на 3 — 4 мин, затем залить крутым кипятком на одну треть чайника. Плотно закрыть крышку, сверху прикрыть салфеткой и настоять в течение 5 — 6 мин. Если появилась пена, то чай заварен правильно.

3. В металлический чайник заливают кипяченую воду и сразу засыпают 2 — 3 ложки сахарного песка или кладут 2 — 3 куска рафинированного сахара, хорошо размешивают и ставят чайник на огонь. Когда вода закипит, засыпают сухой чай из расчета 1 чайная ложка на 1 стакан воды. Сверху чайник плотно закрывают салфеткой и дают настояться чаю 5 мин.

Открывая пачку чая, помните, что

руки в это время должны быть чистыми, без какого-либо запаха, особенно туалетного мыла.

Водопроводная вода годится для заваривания чая только после того, как она в течение нескольких часов отстаивалась в открытой посуде — за это время запах хлора улетучится.

Вода для заваривания чая не должна перекипать. В воду, которой заваривают чай, можно заранее положить немного сахара, щепотку соли и питьевой соды — это смягчит воду и чай будет ароматнее.

Чай нельзя заваривать повторно закипевшей или подогретой водой. Не следует также в кипяченую воду доливать свежую и кипятить эту смесь: в этом случае утрачиваются аромат, вкус чая и его полезное воздействие на организм.

Кофе. Нельзя размалывать кофейные зерна ни слишком крупно, ни слишком мелко.

Аромат кофе улучшится и усилится, если перед варкой поджарить смолотый кофе и добавить к нему несколько кристалликов соли.

Кофе будет вкуснее, если в момент закипания опустить в него щепотку соли и наливать в подогретые чашки. Кроме того, незадолго до закипания в кофе можно добавить чайную ложку какао-порошка.

Для того чтобы гуща осела, достаточно плеснуть в кофе ложку холодной воды.

Нельзя допускать, чтобы кофе кипел — исчезнут вкус и аромат. Если же вы все же не доглядели, немедленно снимите кофейник с огня и влейте в него несколько капель холодной воды.

КАК ХРАНИТЬ ПРОДУКТЫ

Умеете ли вы правильно хранить продукты питания? Для того чтобы объективно ответить на этот вопрос, загляните в ведро для пищевых отходов на лестничной площадке. Наряду с картофельными очистками нередко в нем можно увидеть зачерствевший заплесневелый хлеб, прокисшие отваренные макароны и даже испортившуюся вареную колбасу. А ведь если бы вы всегда помнили о двух правилах, этих отходов могло и не быть.

Во-первых, не создавайте излишних запасов. Как бы умело ни сберегали вы продукты, все равно у каждого из них есть крайний срок хранения. Получив такого удобного помощника, как холодильник, иная хозяйка набирает его продуктами сверх всякой меры и порой забывает, что, где и сколько времени у нее лежит. Разумеется, за 100 г растительного масла не следует каждый раз бежать в магазин. Определенные запасы, конечно, нужны, но в разумных пределах.

Во-вторых, всегда готовьте столько пищи, сколько ваша семья сможет съесть за день-два. Представьте, если бы в столовой вам, например, подавали вчерашний суп или разогретую вчерашнюю жа-

реную картошку. Наверняка это вызвало бы у вас законное возмущение. А между тем во многих семьях такой порядок приготовления пищи — обычное явление. Конечно, фактор сбереженного времени имеет огромное значение, но там, где речь идет о здоровье, со временем считаться не приходится.

Судите сами: при хранении овощных блюд, особенно горячих (супа, вторых блюд, гарниров), в них значительно снижается содержание витаминов, и особенно витамина С. Так, в щах из свежей капусты через 3 ч после приготовления сохраняется только 20% витамина С, а через 6 ч — всего лишь 10%; в картофельном супе через 3 ч сохраняется 30% витамина С, а через 6 ч обнаруживаются только его следы. Поэтому горячие овощные блюда можно хранить не более часа при температуре 75° С. Хранить все эти блюда при более низкой температуре не рекомендуется, так как это требует повторного нагревания блюд, а в этом случае значительно, а иногда и полностью разрушается витамин С.

Есть ли выход? Да, есть. Можно приготовить бульон на 2 — 3 дня и по мере

необходимости использовать его для приготовления первых блюд.

Некоторые считают, что готовые овощные блюда можно хранить на холоде. Ошибочное мнение. Многие овощные блюда и при низкой температуре быстро теряют витамин С. Например, тушеная капуста через сутки теряет его 90%, вареный и нарезанный кусочками картофель через 4 ч — 40%. При замораживании квашеной капусты содержание в ней витамина С снижается на 20 — 40%. Поэтому рекомендуется салаты и винегреты до заправки их уксусом или сметаной хранить в холодильнике или охлажденном помещении не более 12 ч. Но этот срок максимальный и по возможности его нужно сокращать.

С холодильником на Вы. Морозильная камера холодильника предназначена прежде всего для замороженных продуктов — мяса, рыбы, птицы, овощей и др. В нем можно хранить и некоторые незамороженные продукты, например слабо- или среднесоленую рыбу, пасту "Океан". Нельзя хранить в морозильной камере консервы и варенье.

Под морозильной камерой или около нее, где температура относительно низкая, помещайте охлажденные продукты. Они должны быть упакованы в полиэтилен или фольгу. Соленые и кислые продукты храните на нижних полках. Минеральную воду ставьте внизу, иначе она теряет лечебные свойства.

Перед тем как положить сырое мясо на хранение в морозильное отделение холодильника, освободите его от бумаги, положите в керамическую или эмалированную посуду и прикройте сверху бумагой или марлей.

Ягоды помещайте в холодильник нематыми, желательно тонким слоем. Посуду не закрывайте плотно, а только прикройте марлей.

Овощи и фрукты храните в нижних ящиках, под стеклом. Идеальная упаковка для них — полиэтиленовый пакет. Но прежде чем уложить их в пакет, не забудьте охладить овощи и тару и только после этого поместить в холодильник. Иначе на плодах появится конденсат, что увеличит опасность появления плесени и гнили.

Не следует в домашний холодильник

класть продукты, обладающие резким запахом.

Периодически проверяйте состояние холодильника, раз в 5 — 10 дней мойте его с добавлением питьевой соды.

Для приготовления в холодильнике пищевого льда можно использовать как теплую, так и холодную воду. Заметим: физики считают, что холодная вода замерзает быстрее, так как выделяет меньше тепла. Однако из теплой воды получается более прозрачный лед, потому что в ней нет воздуха.

В каждую "клетку" ванночки для льда, перед тем как налить в нее воду и поставить в морозильную камеру, можно положить по ягоде вишни или черешни (из компота, варенья). Получаются эффектные кубики льда, которые украсят любой праздничный напиток.

Чтобы не нарушалась циркуляция холодного воздуха, чрезмерно не загружайте холодильник. Никогда не ставьте в холодильник горячие блюда: сначала их надо охладить до комнатной температуры. Не ставьте в холодильник пищу и продукты в алюминиевой посуде или в открытых консервных банках. Консервы нужно переложить в стеклянную или фаянсовую посуду. Всю посуду до помещения в холодильник следует закрыть.

Продукты со специфическим запахом (копченая или соленая рыба и др.) необходимо упаковать в полиэтиленовые пакеты или фольгу. Эти продукты размещают подальше от молочных продуктов, которые быстро впитывают посторонние запахи.

Размораживайте холодильник через каждые 2 — 3 недели. Для этого выньте все продукты, затем отключите холодильник от электросети, дверцы оставьте открытыми. Наледь в морозильной камере должна растаять сама, не ускоряйте этот процесс с помощью ножа. После разморозки вымойте холодильник раствором питьевой соды (из расчета 1 столовая ложка соды на 1 л воды), протрите мягкой тряпкой, а когда просохнет, подключите холодильник к сети и поместите в него продукты.

Не любят света. Все продукты, которые хранят не в холодильнике, не любят света, поэтому их нужно держать в темном месте. Особенно вредны прямые

Что, сколько, как хранить в холодильнике

Продукты	Срок хранения	Способ хранения	Особые указания
Масло сливочное	6 — 14 дней	В закрытой посуде или фольге	Для хранения использовать отделение в дверце
Масло топленое	6 — 10 месяцев	В закрытой посуде	
Мargarин	21 — 24 дня	В закрытой посуде	
Молоко кипяченое	1 — 2 дня	При 4 — 12°C, прикрытое	Предварительно обязательно охладить
Молоко сгущенное открытое	2 — 3 дня		Перелить из жестяной банки
Сметана, сливки	2 дня		
Кефир	2 дня		
Сыр	5 — 12 дней	В закрытом контейнере при 3 — 8°C	
Яйца	14 — 21 день	Острым концом вниз	
Мясо свежее	2 дня	При 2 — 4°C	
Фарш мясной	12 ч	При 2 — 4°C	
Мясо приготовленное	До 3 дней	При 2 — 4°C	
Колбаса копченая	4 — 6 дней	При 6°C	
Колбаса вареная	1 — 2 дня	При 0°C	
Рыба копченая	2 дня	В алюминиевой фольге	
Рыба мороженая	14 — 21 день	В морозильной камере	
Рыба приготовленная	1 день		
Консервы рыбные	1 день		Переложить из жестяной банки
Пища приготовленная	1 день		
Шпик	20 дней		
Овощи свежие (в зависимости от вида)	1 — 7 дней	В отделении для овощей	
Капуста	8 дней		
Ягоды	1 — 2 дня	При 4°C	Отдельно от овощей
Семечковые	3 дня		
Косточковые	8 дней		
Бананы	5 — 7 дней	Не ниже 10°C	
Фруктовый сироп	1 — 2 года	В стоячем положении	
Пиво	9 — 12 дней	В стоячем положении при 8 — 12°C	
Майонез	1,5 месяца	В закрытой посуде при 5 — 8°C	

солнечные лучи жирам: при длительном хранении на свету они прогоркают. Это относится и к продуктам, в которых много жира, например халве, майонезу, шоколаду. Под действием света во многих продуктах разрушается содержащийся в них витамин В₂. Если, например, молоко не прикрыть крышкой, то за три часа содержание этого витамина в нем снижается более чем в 2 раза.

Естественное освещение отрицательно воздействует на овощи. Так, в картофеле образуется очень вредное для орга-

низма человека вещество — соланин. Особенно много его накапливается в позеленевших участках и в ростках. Разумеется, не у всех есть возможность хранить картофель в подвалах и погребах. Поэтому в домашних условиях не нужно держать его более 3 — 5 дней.

Одним продуктам, например овощам, плодам, нужна влага, другим она противопоказана. Подсушить перед хранением не мешает и муку, и крупу, и соль, и сухофрукты. Для этого нужно подержать их на противне в приоткрытой духовке

(40 — 50°C) или разложить тонким слоем в сухом теплом помещении. Лук и чеснок стоит поддержать в течение недели около отопительных приборов или подвесить в кухне к потолку.

Ну, а как хранить подсушенные продукты? В тканевых мешочках, в бумажных пакетах, в металлических или стеклянных банках с хорошо подогнанными крышками. Но и в этой таре может несколько увеличиться влажность и у продуктов появятся затхлый привкус и запах. Поэтому банки нужно время от времени проветривать. Кстати, семейные запасы крупы не должны превышать месячной потребности. Муку следует проверять каждые три недели — ровно столько времени нужно мучной моли для развития.

Мука лучше всего сохраняется в мешочках, так как через ткань проходит необходимый для муки воздух со всех сторон. Мешочек не должен быть заполнен доверху, а поставить его надо на доски или деревянный пол, время от времени поворачивая. Чтобы в муке или рисе не заводились черви и долгоносики, положите в них дольки чеснока с неповрежденными при очистке верхними покровами, так как от этого чеснок загнивает.

Дрожжи. Они сохраняются свежими в течение двух недель, если их мелко нарезать, сложить в банку, залить холодной водой и поставить в холодное темное место. Дрожжи не потеряют своих свойств, если их перетереть с мукой, подсушить, положить в стакан или банку и посыпать мукой. Хорошо сохраняются дрожжи замороженными в холодильнике

ке. Перед употреблением их погружают в слегка подогретое молоко.

Молоко. Чтобы сохранить молоко свежим как можно дольше, его следует кипятить с сахаром (из расчета 1 столовая ложка сахара на 1 л молока), а летом — с содой (на кончике ножа).

Если у вас нет холодильника, посуду с молоком нужно поставить в другую, более широкую посуду с холодной водой и накрыть чистой мокрой салфеткой, края которой следует опустить в воду. Из салфетки все время будет испаряться вода, и это настолько охладит кастрюлю с молоком, что оно не скиснет даже в самый жаркий день.

Молоко нельзя хранить в алюминиевой посуде. Вскипятив молоко в ней, перелейте его в стеклянную или эмалированную посуду.

Творог. Хранить творог нужно в холодильнике в эмалированной кастрюле или миске, бросив туда несколько кусочков сахара. Творог хорошо сохраняется без холодильника, если его завернуть в чистую влажную белую ткань, смоченную холодной водой, и держать при температуре не выше 15°C.

Масло. Сливочное масло можно сохранить 5 — 7 дней без холодильника, поместив его в стеклянную посуду, залив поверхность чистой холодной, лучше подсоленной водой и закрыв крышкой.

При необходимости сохранить сливочное масло в теплое время года до 3 недель без холодильника рекомендуется масло завернуть кусками примерно по 200 г в пергаментную бумагу, уложить в



эмалированную посуду с соленой водой (из расчета 20 г соли на 1 л воды), накрыть тарелкой, а сверху положить груз. Для хранения масло следует держать в самом прохладном и темном месте.

Банку с маслом, которое требуется сохранить без холодильника, поместить в таз или кастрюлю с холодной водой. Вода по высоте должна доходить до половины посуды с маслом. Банку накрыть хлопчатобумажной тканью или тонким слоем ваты, смоченной водой и отжатой. Концы ткани или ваты должны быть опущены в воду.

На бутылку с растительным маслом наденьте небольшой "воротничок" из поролона. Капли масла не будут стекать по стенкам бутылки и пачкать ее дно и ваши руки.

Сыр. Не рекомендуется долго хранить сыр на холоде, так как он теряет влагу и становится очень твердым. Держать его нужно подальше от морозильной камеры.

Если у вас нет холодильника, сыр нужно хранить целиком, завернув его в смоченную соленой водой белую ткань, которую нужно смачивать не реже раза в сутки.

Чтобы предохранить сыр от высыхания, положите рядом с ним кусочек сахара и накройте тарелкой.

Подержите пересохший сыр в молоке, и он снова станет мягким и свежим.

Яйца. Долгое время яйца не портятся и не усыхают, если их смазать тонким слоем сала, растительного масла, вазелина или парафина. Хорошо сохраняются они в солевом растворе (из расчета 20 г соли на 1 л воды). Если яйца хранят короткое время (14 — 21 день), их нужно ставить острыми концами вниз, чтобы они могли "дышать", так как на тупом конце яйца имеются поры, через которые оно поглощает кислород и выделяет углекислый газ. Время от времени яйца нужно переворачивать, чтобы желток не оседал на одной стороне.

Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с противоположных концов — белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

Желтки, оставшиеся неиспользованными, также долго сохраняются свежими, если их опустить в банку с холодной водой. Белки следует хранить на холоде или в холодном помещении, прикрыв посуду с ними крышкой или завязав пергаментной бумагой.

Редис. Редис нужно хранить только в холодильнике в течение 2 — 3 дней, время от времени смачивая ботву. Смачивать увядшие корнеплоды бесполезно.

Репчатый лук. Репчатый лук лучше сохраняется, если повесить его, связав в венки, или в сетке в сухом проветриваемом месте.

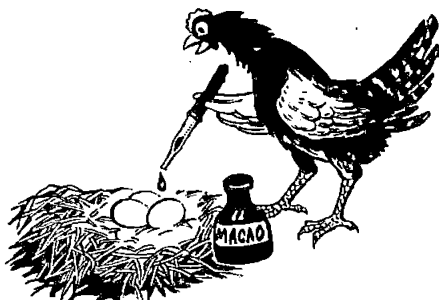
Замерзший лук можно употреблять в пищу, не размораживая, — вкус его от этого не изменится.

Половинка лукавицы не потеряет своих вкусовых качеств, если на срезе ее смазать маргарином.

Репчатый лук можно начистить сразу на неделю. Очищенные луковички нужно надрезать крест-накрест, посолить, положить на противень и запечь в духовке. Затем переложить их в банку или коробку с крышкой и убрать в холодильник. Кушанья, приготовленные с таким луком, особенно супы, очень вкусны.

Зелень. Петрушку, укроп тщательно моют и по несколько веточек заворачивают в фольгу. Такие пакетики с зеленью кладут в целлофановый мешочек и хранят всю зиму в морозильной камере.

Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими по несколько дней даже в самую большую жару, если держать их в плотно закрытой, совершенно сухой ка-



стрюле, причем зелень тоже должна быть сухой.

Свежие листовые овощи (зеленый салат, шпинат, ревень, шавель) нельзя хранить больше 2 — 3 дней. В сухом месте они быстро вянут, а во влажном — покрываются плесенью. Наиболее благоприятные условия для их хранения — температура 0°C, умеренная влажность воздуха 85 — 90% и плотная укладка.

Чтобы сохранить зеленый лук свежим в течение 15 — 20 дней, нужно его перебрать, корни смочить холодной водой, оставив сухими перья. Затем корни вместе с луковицей обернуть мокрой тряпочкой, а сверху бумагой, завязать у основания перьев шпагатом и положить в полиэтиленовый мешок.

Помидоры, огурцы, баклажаны, кабачки, сладкий перец. Чтобы дольше сохранить эти овощи, их нужно уложить тонким слоем в пластмассовый ящик или эмалированную кастрюлю и держать, не накрывая крышкой, на нижней полке холодильника.

Единственный витамин, нехватку которого человек может определить у себя сам, — это витамин А. Итак, проверьте, сколько времени уйдет на то, чтобы глаза привыкли к темноте, когда вы из светлого помещения переходите в неосвещенную комнату. Если более 6 с, значит, вашему организму не хватает витамина А. Тогда рекомендуем вам ежедневно выпивать не менее стакана томатного сока. Хорошо добавить к нему немного мелко нарезанной зелени петрушки.

Томатный сок нельзя хранить в металлической посуде. Витамин А разрушается и на свету, так что, если сок разливается в светлые бутылки, заверните их в бумагу или уберите в темное место.

Чтобы предохранить от плесени томатную пасту в открытой банке, ее нужно посыпать мелкой солью и полить растительным маслом.

Сваренный на зиму томат обычно разливают в бутылки, для которых не всегда подходят подходящие пробки. Можно закрыть горлышко бутылки марлей, сложенной в два слоя (предварительно проутюженной), а лучше стерильным бинтом, так, чтобы он не касался содержимого бутылки. При этом нужно сделать небольшое углубление и обя-

зать горлышко ниткой. В углубление горкой насыпать соль. Пробка от горячего пара томата увлажнится, а потом затвердеет и не даст доступа воздуху. Закрытые таким образом банки или бутылки с томатом можно хранить при комнатной температуре. Чтобы открыть бутылку, пробку смачивают водой, а затем снимают вместе с марлей.

Лимоны. Лимоны можно сохранить в течение нескольких месяцев, если завернуть их в папиросную или пергаментную бумагу, положить в ящик с предварительно промытым и хорошо просушенным на солнце или в духовке песком и поставить его в прохладное хорошо проветриваемое помещение.

Можно надолго сохранить лимоны свежими, если держать их погруженными в большую банку с водой, меняя воду 1 — 2 раза ежедневно.

Чтобы сохранить начатый лимон, положите его срезом на политое уксусом блюдце или заверните в салфетку, смоченную в уксусе.

Лимон станет ароматнее, если перед употреблением обдать его кипятком.

По возможности замените уксус лимоном, но если употребление уксуса необходимо, то отдавайте предпочтение винному или фруктовому.

Грибы. Свежие грибы нельзя хранить больше 2 — 3 ч. Особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую погоду. Если же вы не можете сразу заняться грибами, залейте их холодной подсоленной водой. Хранить грибы (но не более трех суток) можно, если уложить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставить в холодильник.

Мясо. Предназначенное для хранения мясо нельзя мыть, иначе оно быстро испортится. Свинина легко впитывает в себя различные запахи, поэтому ее лучше всего хранить в закрытой эмалированной или стеклянной посуде.

Вареное мясо лучше сохраняется сухим. Поэтому воду, в которой оно варилось, нужно слить.

Начатая колбаса не засохнет и не испортится при хранении, если на срезе смазать ее яичным белком или жиром

либо положить на срез кусочек лимона или моркови.

Если ветчина немного засохла и заветрилась, положите ее на полчаса в тарелку с холодным молоком.

Рыба. Рыба может пролежать несколько дней, не теряя свежести, в корзине с крапивой. Если рыбу разрезать и посыпать снаружи и внутри крупной солью, а потом завернуть в чистую тряпочку, смоченную чуть подслащенным уксусом (из расчета 1 — 2 кусочка сахара на 0,5 л уксуса), она не испортится при комнатной температуре в течение двух суток.

В холодильнике свежую рыбу следует хранить при температуре не выше 4 — 5°C, завернув в целлофан и пергамент, иначе другие продукты пропитаются рыбным запахом.

Икра — кетовая, паюсная, зернистая — долго не высохнет, если в банку с нею сверху налить тонкий слой растительного масла, плотно закупорить ее и поставить в холодильник.

Грецкие орехи, косточковые. Чрезмерно высохшим и потерявшим вкус грецким орехам можно вернуть первоначальные качества, если, не снимая скорлупы, подержать их 5 — 6 дней в слегка подсоленной воде.

Грецкие орехи, предназначенные для тортов и пирожных, рекомендуется перед употреблением слегка прокалить в духовке, отчего они приобретут приятный привкус лесного ореха.

Горькие ядра косточковых плодов (абрикосов, персиков, вишен) ядовиты; употребление в пищу более полстакана очищенных зерен может вызвать сильное отравление.

Кофе. Залежавшийся кофе в зернах положите в сухую кастрюлю и, непрерывно помешивая, подержите несколько минут на сильном огне, чтобы зерна слегка поджарились. Такая обработка вернет кофе аромат.

Перед тем как молоть кофейные зерна, подогрейте их в духовке. Результат получится двойной: квартира наполнится приятным запахом, а сваренный кофе будет вкуснее и ароматнее.

Чай. Сухой чай нужно хранить в плотно закрывающихся стеклянных, металлических или пластмассовых чайниках, лучше с двумя крышками. Чай не следует держать в начатой пачке: его необходимо пересыпать в отведенную для него посуду.

Наливая горячий чай, кофе или молоко в стеклянные стаканы, нужно ставить их на деревянную доску или свернутую в несколько раз тряпку, а в стакан положить ложечку.

Чай станет еще ароматнее, если в коробку, в которой он хранится, положить высушенные корочки лимона или апельсина.

Три-четыре стакана чая в день, даже крепкого, не принесут вреда здоровью. Наряду с другими полезными веществами в чае содержится небольшое количество кофеина, который хорошо действует на процессы дыхания и сердечную деятельность. Но людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями и заболеваниями центральной нервной системы, крепкого чая пить не следует.

Кипяток остывает быстрее, если посуду, в которой он находится, поставить в кастрюлю с холодной водой, в которую брошена горстка поваренной соли.

Соль. Чтобы соль оставалась сухой и рассыпчатой, в солонку кладут 2 — 3 рисовых зерна, которые поглощают влагу.

Уксус. Хранят уксус в стеклянной посуде с плотно завинченной крышкой при температуре 5 — 15°C.

Горчица. Хранят горчицу при температуре 10°C: зимой — 3, летом — 1,5 месяца. Если горчица засохла, влейте в нее немного уксуса и перемешайте.



Горчица, разведенная молоком, а не водой, значительно лучше сохраняется и не сохнет. Ее вкус улучшится, если добавить немного меда.

Перец. Чтобы черный перец горошком сохранил свой вкус и аромат, его нужно хранить в плотно закрытой банке в холодильнике. Чем ниже температура, тем меньше давление паров, тем лучше сохраняется аромат и вкус перца.

Хлеб. Чтобы хлеб дольше не черствел, его следует хранить в целлофановом пакете. При этом черный в одном пакете, а белый — в другом. В хлебнице не будет затхлого запаха и хлеб лучше сохранится, если в нее положить нарезанное кусочками яблоко, лучше — антоновское.

Не забывайте периодически протирать чуть влажной тряпкой и проветривать хлебницу.

НУЖНО ЗНАТЬ О КОНСЕРВАХ

Чаще всего источником отравления становятся консервы с низкой кислотностью — огурцы, баклажанная икра, маринованная свекла, фаршированный перец, а также компоты из сладких фруктов — абрикосов, персиков, груш. И особенно опасны грибные консервы. Как избежать опасности?

Прежде всего строго соблюдать время и режим стерилизации. Больше использовать уксус. Помнить, что кислотность белых грибов должна быть несколько выше черных.

При консервировании овощей и фруктов применять лимонную кислоту.

И все же, если содержимое банки внушает опасения, прокипятите ее, прежде чем открывать и подавать на стол, т.е. вторично простерилизуйте ее. На это понадобится 30 — 45 мин — в зависимости от объема банки, но зато вы будете иметь гарантию, что не подвергаетесь риску.

Вы легко вскроете стеклянную бан-

ку с консервами, если предварительно окунете ее крышкой вниз на несколько минут в теплую воду.

Употреблять на второй день консервы, хранившиеся в открытой банке при комнатной температуре, недопустимо.

Открыв банку рыбных консервов, нужно сразу же переложить их в стеклянную или фарфоровую посуду и употребить в тот же день. Под воздействием воздуха в рыбе быстро развиваются химические процессы, что делает консервы вредными для здоровья.

Чтобы подогреть консервированные продукты (например, голубцы, фаршированный перец, мясные консервы и др.), нужно не открывать консервную банку, а опустить ее в кастрюлю с водой и поставить на огонь. В таком случае консервированное кушанье прогреется равномерно, не подгорит и не превратится в кашу.

ЗАПАХ НА КУХНЕ

От неприятного запаха на кухне можно избавиться, если прокипятить на плите в открытой посуде небольшое количество воды с добавлением уксуса и через несколько минут помещение проветрить.

Если "убежавшее" молоко пролилось на горячую плиту, нужно посыпать заливное место солью и накрыть его мокрой бумагой — тогда запах не распространится по всему помещению. Кстати, куша-

ные при варке "не убежит" из кастрюли, если смазать ее края жиром.

Чтобы уничтожить в кухне запах готовящейся пищи, насыпьте на горячую плиту немного соли.

Для поглощения посторонних запахов в ящики, где хранятся сыпучие сухие продукты, следует ставить сосуд с измельченным древесным углем, время от времени меняя его и не давая отсыреть.

Хорошо поглощает запахи и молотый кофе.

Неприятный запах из раковины можно устранить, налив в отверстие насыщенный раствор буры.

Для устранения неприятного запаха в чайнике достаточно опустить в него кусочек сахара, закрыть крышкой, а затем тщательно сполоснуть.

Прежде чем резать на доске лук или чеснок, натрите ее кусочком лимона, чтобы не оставалось запаха.

От запаха чеснока, лука, рыбы после разделки и чистки можно избавиться,

обильно натерев руки солью и вымыв их затем теплой водой.

Если кастрюля или сковорода приобрела неприятный запах, нагрейте ее без воды, насыпав на дно влажный спитой чай, и плотно закройте на 1 ч крышкой.

Капнув на холодную электрическую лампочку несколько капель одеколона и затем включив ее, можно уничтожить неприятный запах в помещениях.

Чтобы устранить запах плесени в бутылках, нужно налить в них кофейную гущу, подержать несколько часов, а затем бутылки хорошо промыть.

ЕСЛИ К ВАМ НЕОЖИДАННО ПРИШЛИ ГОСТИ (простейшие рецепты легко приготовляемых блюд и сладких изделий)

Основное правило для всех случаев, когда гости приходят неожиданно, таково: угощение не должно быть изысканным, но все, что подается к столу, должно быть вкусным, по возможности оригинальным и красиво оформленным. Всегда можно подать один или несколько салатов, красиво приготовленных бутербродов, блюда из самых обычных, практически всегда имеющихся в доме продуктов, а к чаю — сладкие изделия, приготовить которые совсем несложно. Для приготовления бутербродов используют пшеничный или ржаной хлеб с коркой или без нее. Хлеб должен быть не очень мягким, но и не черствым. Для некоторых бутербродов кусочек хлеба намазывают сливочным маслом, иногда сливочное масло смешивают с горчицей, томатной пастой и др.

Пшеничный батон нарезают ломтиками слегка наискось, а формовой пшеничный или ржаной хлеб — ровными ломтиками, толщиной 1 — 1,5 см. Для некоторых бутербродов хлеб нарезают и другими способами.

Бутерброды должны иметь красивый вид, приятный аромат и пикантный вкус. Их оформляют листовыми и пряными овощами, кусочками сваренного вкрутую яйца и лимона, майонезом.

Существуют определенные правила нарезки различных продуктов для бутербродов. Широкие батоны вареной колбасы нарезают поперек одним кус-

ком на бутерброд, полукопченые и копченые колбасы — наискось по 2 — 3 куску, сыр — ломтиками прямоугольной или треугольной формы толщиной 2 — 3 мм, ветчину — тонкими кусками, малосольную рыбу — наискось по одному куску на бутерброд, филе сельди — наискось по 2 кусочка, отварное и жареное мясо — поперек волокон, тонкими ломтиками толщиной 2 — 3 мм, репчатый лук — кольцами и полукольцами, помидоры — тонкими ломтиками, огурцы с мелкими семенами и парниковые — тонкими ломтиками (причем кожицу с них не снимают).

Эффектно выглядят бутерброды, приготовленные из набора различных продуктов. Например, рубленая сельдь, яйцо и масло; шпроты, яйцо и масло; рубленая сельдь, помидоры и лук и др. Их оформляют зеленью лука, петрушки. Словом, все зависит от фантазии хозяйки.



Ко всем бутербродам предъявляются следующие требования:

продукты нужно располагать таким образом, чтобы бутерброд было удобно есть;

основной продукт в сочетании с сопутствующими продуктами обязательно должен быть виден хотя бы частично и равномерно распределяться на бутерброде;

куски рыбы и мяса должны соответствовать кускам хлеба.

Есть еще один вид бутербродов — закусовые (канопе). Их готовят на маленьких (на один укус) кусочках обжаренного на масле хлеба (гренках). Хлеб нарезается кусочками различной формы: квадратами, ромбами, треугольниками, прямоугольниками, кружочками без корок. Толщина такого бутерброда составляет примерно 0,5 см, ширина или длина — 3,5 — 4,5 см. Предварительно канопе смазывают взбитым сливочным маслом, а затем на него укладывают продукты в различных сочетаниях.

Бутерброд с яйцом, луком и сельдью. С батона срезают корки, обравнивают края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезают его по горизонтали на 3 — 4 пласта, каждый смазывают сливочным маслом и слегка подрумянивают в духовке, охлаждают. На несмазанную сторону пласта намазывают сливочное масло, растертое с томатной пастой, посередине кладут ломтики сваренных вкрутую яиц желтком сверху. Один край каждого пласта посыпают рубленым репчатым луком, на другой выкладывают полосками филе сельди. Приготовленные пласты нарезают поперек на равные полоски шириной примерно в 2 пальца.

Бутерброды с паштетом. Хлеб подготавливают так же, как и в предыдущем случае. Ливерную колбасу или готовый паштет растирают со сливочным маслом (в соотношении 1:3) и формируют валики толщиной в полтора пальца, которые кладут посередине каждого пласта хлеба. Слева от валика выкладывают полоской рубленые яйца, перемешанные с мелко нарезанной зеленью петрушки, справа — полоски шпика, сложенные вдвое. Посередине валика ножом делают

вдоль углубление и в него насыпают мелко нарезанный зеленый лук. Затем пласты нарезают поперек на равные полоски шириной примерно в 2 пальца.

Канопе из черного хлеба с килькой. Пласты хлеба без корок поджаривают и вырезают из них кружки диаметром 3 см. Каждый кружок хлеба намазывают сливочным маслом, растертым с горчицей (из расчета 1 чайная ложка горчицы на 100 г масла), сверху кладут кружок яйца, а яйцо — кружок огурца, а сверху — свернутое рулетиком очищенное филе кильки. Сворачивают бумажный фунтик (кулечек) и из тонкого отверстия выдавливают на хлеб, а также на кружок огурца тонким узором оставшееся горчичное масло. Украшают канопе мелко нарезанной зеленью.

Канопе с сардинами. Пласты белого хлеба смазывают сливочным маслом и нарезают их прямоугольниками длиной примерно 6 см, шириной 2 см. Посередине каждого прямоугольника кладут половину разделенной вдоль сардины. Вдоль нее по бокам укладывают с одной стороны полоски свежего огурца, с другой — помидоров. Украшают канопе мелко нарезанной зеленью петрушки, а посередине каждого кладут кусочки лимона.

Салат из помидоров и яблок. Помидоры, яблоки очищают от кожицы, перец — от семян, мелко нарезают и перемешивают. Добавляют сахар, лимонный сок или раствор лимонной кислоты, соль и заправляют сметаной.

Помидоры 3 шт., яблоки 3 шт., репчатый лук 2 шт., сладкий перец 1 стручок, сметана 150 г, сахар, лимонный сок, соль по вкусу.

Салат из помидоров с орехами. Помидоры мелко нарезают, репчатый лук мелко шинкуют, солят, перчат, смешивают с растительным маслом, измельченными орехами, толченым чесноком. Затем на некоторое время ставят на холод.

Помидоры 300 — 400 г, репчатый лук 1 шт., очищенные грецкие орехи 1/2 стакана, растительное масло 3 столовые ложки, черный молотый перец, чеснок, соль по вкусу.

Салат из кальмаров с рисом. Рис отваривают в подсоленной воде, промывают и охлаждают. Подготовленные кальмары варят в течение 3 мин, охлаждают и нарезают соломкой. Лук нарезают кольцами, ошпаривают и охлаждают. Яйца нарезают полукольцами, листья салата — кусочками, зелень укропа мелко рубят. Все перемешивают, добавляя соль, перец, заправляют майонезом и томатным соком. Посыпают зеленью.

Филе кальмара 2 — 3 шт., репчатый лук 3 шт., рис 4 столовые ложки, яйца 3 шт., зеленый салат 50 г, майонез 100 г, томатный сок, зелень укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Салат мясной. Оставшееся от обеда отварное мясо, отварной картофель, соленый огурец, очищенное яблоко нарезают кубиками, сваренные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют зеленый горошек, соль, перец, лимонный сок или раствор лимонной кислоты. Все продукты перемешивают с частью майонеза. Сверху поливают оставшимся майонезом и украшают зеленью.

Мясо отварное 200 — 300 г, картофель 3 шт., соленые огурцы 2 шт., яблоко 1 шт., яйца 2 шт., зеленый горошек 100 г, репчатый лук 1 шт., майонез 200 г, лимонная кислота, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Фаршированные огурцы. Два крупных свежих огурца очищают от кожицы и нарезают кружками толщиной 1 — 1,5 см. У каждого кружочка вырезают середину с семенами, погружают их в кипящую воду и выдерживают до мягкости, затем откидывают на дуршлаг и дают остыть.

Растирают добела 100 г сливочного масла с 200 г консервированной рыбы (тунца, сардин, сельди и др.), предварительно размяв рыбу вилкой и удалив кости. Массу растирают до однородной консистенции.

Кружочки огурцов укладывают на блюдо и заполняют середину каждого приготовленной смесью. Затем заливают майонезом, к которому по желанию можно добавить одну чайную ложку томатной пасты. Сверху посыпают мелко наре-

занной зеленой петрушки. Можно украсить блюдо тонкими кружками лимона.

Огурцы 2 шт., сливочное масло 100 г, рыбные консервы 200 г, майонез 3 столовые ложки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Рыбные консервы в майонезе. Рыбу разделяют на маленькие кусочки, выкладывают в селедочницу или на плоское блюдо, сверху кладут обжаренный в масле нарезанный кольцами лук. Все заливают майонезом, к которому добавлен сахар. Украшают мелко нарезанной зеленью или нарезанным редисом.

Тунец или лосось в собственном соку (консервы) 2 банки, репчатый лук 2 шт., сливочное масло 2 чайные ложки, майонез 200 г, сахар 1 чайная ложка, зелень.

Печеный картофель. Одинаковые клубни картофеля (кроме молодого) тщательно моют щеткой, натирают солью, выкладывают на противень, ставят в хорошо нагретую духовку и пекут до готовности. Подают картофель горячим с соусом.

Для соуса майонез разводят небольшим количеством кипяченой воды и смешивают с сыром, натертым на мелкой терке.

К печеному картофелю можно подать также рубленую сельдь, растертую со сливочным маслом и посыпанную мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами.

Сыр, жаренный в сухарях. Голландский, Российский и другой сыр нарезают одинаковыми квадратиками толщиной примерно 1/2 см, обваливают в муке, смачивают во взбитых яйцах, затем панируют в сухарях и обжаривают в масле.

Сыр 300 г, яйца 2 шт., панировочные сухари 1 стакан, сливочное или топленое масло 100 г.

Тушеный картофель с мясом. Для блюда используют оставшееся от обеда вареное или жареное мясо, которое нарезают небольшими кусочками. Сырой картофель чистят, нарезают небольшими ломтиками, кладут в кастрюлю, посыпают нарезанным луком, сверху кладут

мясо, затем снова слой картофеля, лука, мяса и т.д. Заливают небольшим количеством воды или бульона, солят, кладут лавровый лист, черный перец горошком, масло и тушат. Сметану солят, смешивают с мукой, в конце тушения заливают этой смесью картофель и дают немного покипеть. К блюду подают соленые или свежие огурцы.

Мясо вареное или жареное 300 — 400 г, картофель 8 шт., репчатый лук 2 шт., сливочное масло 1 столовая ложка, сметана 1 стакан, мука 1 чайная ложка, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Цыпленок, запеченный в пакете. Цыпленка натирают солью, толченым чесноком, обмазывают горчицей, обсыпают сахарной пудрой и помещают в пакет из плотной бумаги, который зашивают или тщательно заворачивают. Пакет смачивают холодной водой и ставят вместе с содержимым в духовку на 30 мин, время от времени сбрызгивая холодной водой. Зажаренного цыпленка нарезают порционными кусками, раскладывают на блюде, а вокруг — маринованные фрукты.

Цыпленок 1 шт. (800 — 1000 г), горчица 1 чайная ложка, чеснок, сахарная пудра, соль по вкусу.

Пирожное "картошка". Сахар смешивают с какао-порошком, вливают молоко и проваривают до тех пор, пока сахар не растворится. Снимают с огня, всыпают пропущенные через мясорубку сухари, добавляют сливочное масло и тщательно вымешивают. Затем из приготовленной массы формируют шарики. Смешивают измельченные орехи, сахарную пудру, какао-порошок и обваливают в этой смеси пирожные. Затем их ставят на 1—2 ч в холодильник.

Сахар 1 стакан, молоко 1 стакан, какао-порошок 3 чайные ложки (в том числе 1 ложка для обвалки), сливочное масло 200 г, ванильные сухари 300 г, орехи 200 г, сахарная пудра 1/2 стакана.

Кекс "Снежинка". Яйца растирают, постепенно добавляя густенное молоко, затем добавляют натертую на терке цедру лимона. Картофельную муку смешивают с содой и небольшими частями

соединяют с приготовленной массой. Дно формы застилают бумагой или пергаментом, смазывают маслом, посыпают мукой, выливают в нее приготовленное тесто и ставят в духовку на слабый огонь. Готовность кекса определяют, воткнув в него лучину.

Густенное молоко 1 банка, яйца 1 шт., крахмал 6 столовых ложек, питьевая сода 1/2 чайной ложки, лимон 1 шт.

Кекс песочный. Масло растирают с сахаром до густоты сметаны, добавляя в него яйца и холодное молоко, затем всыпают муку, вымешивают тесто, добавляют ванилин и выкладывают в форму, застеленную бумагой, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Выпекают в духовке на слабом огне.

Молоко 1 стакан, сливочное масло 200 г, сахар 1 стакан, яйца 2 шт., блинная мука 2 1/2 стакана, ванилин по вкусу.

Воздушное сырное печенье. Яичные желтки взбивают в крепкую пену. Тертый сыр и муку смешивают и добавляют взбитые белки попеременно с желтком. Подготовленное тесто выкладывают на смазанный маслом противень в виде лепешек или продолговатых батончиков и выпекают в духовке при умеренной температуре до золотисто-желтого цвета.

Мука 4 столовые ложки, яйца 4 шт., тертый сыр 150 г, сливочное масло для смазывания.

Торт с ягодами. Желтки растирают с половиной нормы сахара, добавляют майонез, сметану, соду, все тщательно размешивают, соединяют с мукой и замешивают тесто. Глубокую сковороду смазывают маслом, посыпают мукой или сухарями и выкладывают в нее тесто. Торт выпекают в духовке при средней температуре до слегка золотистого цвета.

На выпеченный торт укладывают различные ягоды, сверху заливают взбитыми белками, смешанными с оставшимся сахаром, и вновь ставят в духовку. Когда белки зарумянятся, торт вынимают и нарезают на порции на сковороде.

Майонез 1 банка, сахар 2 стакана, яйца 3 шт., сметана 100 г, мука 1 1/2 стакана, сливочное масло 1/2 чайной ложки, питьевая сода 1/2 чайной ложки.

УБОРКА УБОРКА УБОРКА



О том,
как привести в порядок
свое жилище,
ухаживать за предметами
домашнего обихода,
избавиться от грызунов
и бытовых насекомых.



Согласитесь, неопрятная, запущенная квартира — верный признак несобранности, неряшливости и даже баскультуры ее хозяев. Все разговоры о так называемом "деловом беспорядке" в конце концов лишь оправдание собственной лени, неорганизованности и пренебрежительного отношения к своему здоровью и здоровью близких. А сколько драгоценного времени мы тратим порой на то, чтобы найти какую-либо необходимую мелочь в хаосе вещей. И все из-за того, что, став взрослыми, так и не усвоили простую истину, которой нас учили в детстве: "Клади вещь на место". И вовсе не обязательно быть педантом, чтобы следовать этому действительно золотому правилу.

Человек, который не следит за чистотой и порядком в собственном доме, наверняка точно так же относится и к своему рабочему месту. Да и хорошим работником он быть не может, ибо о какой организации рабочего процесса может идти речь, если человек не в состоянии разобраться даже на собственном столе, верстаке или в кабине автомашины.

Обо всех этих прописных истинах можно было бы не говорить, но само по себе знание истины еще не означает, что мы ее придерживаемся.

Взять, к примеру, ту же пыль. Как часто из-за нехватки времени или собственной лени мы "забываем" снять ее с мебели, стен, ковров и т.д. А, между прочим, городской житель вдыхает в среднем за сутки около 500 млрд. частиц пыли. Из них примерно 35 % приходится на минеральные вещества, 15 — на текстильные и бумажные волокна, 20 — на кожные чешуйки, 7 — на цветочную пыльцу, 3 — на сажу и дым и 20 % на прочие вещества.

Порядок уборки квартиры, характер и последовательность выполняемых работ во многом зависят не только от сложившихся уклада жизни и привычек членов данной семьи, но и от климатических условий, времени года и, конечно, тех задач, которые ставит в данном случае перед собой хозяйка.

В зависимости от поставленных задач можно выделить следующие виды уборки: текущая — проводится ежедневно утром, когда до ухода из дома остается время, или вечером по возвращении домой, если это не было сделано с утра, приведение в порядок спальных мест, расставление вещей на свои места, смена воды в вазе с цветами, проветривание помещений, мытье и уборка посуды, приведение в порядок газовой плиты, стирание пыли с основных поверхностей мебели, подметание пола, поливание цветов, вынесение мусора;

тщательная — проводится обычно раз в неделю; при недостатке времени объем работ распределяют на несколько этапов (чистка пылесосом мебели, стен, полов, ковров, одежды, влажная уборка — мытье дверей и подоконников специальной салфеткой или влажной тряпкой, чистка санитарно-бытового оборудования, мытье полов, натирка мастикой паркета и линолеума и т.п.);

дополнительная — выполняются те работы, которые по какой-либо причине не были проведены при предыдущей тщательной уборке (чистка столовых приборов, а также, например, сушка и проветривание зимней одежды и т.п.);

генеральная — обычно проводится 2 раза в год — весной и осенью (переборка вещей в шкафах, мытье и чистка оконных стекол, стирка занавесей, разборка книжных шкафов и т.д., основательная чистка, мытье и протирка всех имеющихся предметов, приведение в порядок всей квартиры).

УХОД ЗА МЕБЕЛЬЮ

Поскольку мебель весьма чувствительна к изменениям температуры, влажности воздуха в квартире, действию солнечных лучей, пыли и т.д., она требует систематического и правильного ухода.

Не рекомендуется устанавливать мебель ближе чем на 0,5 м от отопительных радиаторов.

Самое главное в повседневном уходе за лакированной и полированной мебелью — это удаление с нее пыли.

Для ухода за такой мебелью выпускаются препараты трех видов:

средства на масляной основе (типа "Полироль"), с помощью которых с поверхности легко снимаются загрязнения, освежается блеск. Однако эти препараты не создают защитную восковую пленку на поверхности изделий, защищающую ее от действия солнечных лучей, воды, попавшей на поверхность, и т.д.

В составе некоторых из этих средств имеются антистатик, с помощью которых лучше удаляется пыль и предотвращается ее повторное оседание (выпускаются в виде жидких препаратов);

средства на восковой основе, назначение которых то же, что и у средств, названных выше (например, средство "Антик"), но, кроме того, они образуют на поверхности изделий защитную восковую пленку (выпускаются в виде жидких препаратов и в аэрозольной упаковке);

средства для "сухой уборки", снимающие электризацию лакового слоя и хорошо удаляющие пыль (выпускаются в виде полирующих салфеток).

Препараты на масляной основе рекомендуются для удаления пыли с поверхности мебели, обновления ее блеска. Для

создания в случае необходимости на поверхности защитной (от солнечных лучей, водоотталкивающей) восковой пленки следует применять средства на восковой основе. При отсутствии целевых препаратов часто применяют "домашние" средства.

Полированная мебель. Удалять пыль с полированной и лакированной поверхности мебели лучше всего чистым и мягким куском фланели, сукна или бархата (плюша). Очень удобны для этой цели полирующие салфетки типа "Уют". Лучше избегать использовать влажную тряпку. От действия влаги лак теряет блеск. Кроме того, под воздействием влаги может отклеиться облицовочный материал.

Полированную мебель полезно протирать мягкой тканью, смоченной молоком, а затем куском бархата или мягкой шерстяной ткани.

Испытанным средством для чистки



полированной мебели является также спитой чай. Чаинки следует отцедить, завернуть в мягкую ткань, этим тампоном натереть полированную поверхность, а затем протереть ее чистой мягкой тряпкой.

Для удаления пятен с полированной мебели можно использовать смесь соли и растительного масла. На пятно следует нанести смесь, выдержать 2 — 3 ч, затем стереть смесь и протереть мебель чистой мягкой шерстяной тряпкой.

Грязные пятна на полированной поверхности мебели можно смыть чистым бензином, а для того, чтобы вычищенному месту вернуть блеск, нужно протереть его тряпкой, смоченной смесью одеколона и льняного масла или скипидара, взятых в равных частях. После высыхания натереть поверхность шерстяным лоскутом.

Загрязненную полированную мебель можно почистить ватным тампоном, смоченным слегка подогретым уксусом. Затем вытереть поверхность мебели досуха и отполировать до блеска воском или бесцветным кремом для обуви.

След от мокрого стакана на мебели можно удалить, протерев его ядром грецкого ореха. Подождите, пока ореховое масло впитается в дерево, и сухой тряпкой отполируйте поверхность.

Белое пятно, появившееся на полированной поверхности мебели от горячей посуды, можно удалить несколькими способами:

пятно протирают тампоном (матерчатым мешочком с солью), смоченным льняным или растительным маслом;

запачканное место чистят тампоном (мягкой тряпочкой с горстью столовой соли), смоченным смесью из равных частей одеколона и льняного масла, и через 24 ч полируют сухим мягким лоскутом или замшей.

Крашенная и лакированная мебель. Грязные пятна на крашеной или лакированной мебели выводят, протирая тряпкой, смоченной смесью теплой воды и нашатырного спирта в соотношении 6:1. Вычищенное место вымывают чистой водой и вытирают сухой тряпкой.

Поверхности, лакированные или выкрашенные масляной краской, нельзя

мыть с мылом или стиральным порошком, потому что лак может пожелтеть и облупиться.

Пятна от воды удаляют тряпкой, смоченной смесью из растительного масла и растопленного воска.

Лакированную мебель освежают, протирая ее поверхность тампоном из мягкой ткани, пропитанной керосином, затем полируют шерстяной тканью. После этого помещение следует проветрить.

Распространен и такой способ чистки лакированной поверхности: мебель протирают круговыми движениями мягкой шерстяной тканью, пропитанной смесью растительного масла и одеколона, взятых в равных частях, или смесью растительного масла и скипидара в соотношении 2:1.

Для удаления пятен от воды с лакированных предметов используйте следующие способы:

1) нагрейте немного растительного масла. Добавьте в него немного измельченного белого воска и нагревайте до тех пор, пока воск не расплавится. Намажьте пятна этой смесью (не очень горячей) и трите льняной тряпочкой до их исчезновения;

2) нанесите на пятна небольшое количество муки, затем протирайте их тряпкой, пропитанной машинным маслом, до тех пор, пока пятна не исчезнут.

Мебель из красного дерева. Поверхность такой мебели протирают уксусом или чаем, а затем мягкой сухой тряпочкой.

Для освежения политуры мебель из красного дерева следует протереть смоченной прохладной водой и хорошо отжатой тряпкой, а затем — чистой сухой льняной тканью.

Пятна на белой мебели и дверях удаляют, протерев загрязненные места срезанной частью головки репчатого лука, а затем вытерев их сухой салфеткой.

Мягкая мебель. Хорошо предохраняют мягкую мебель от пыли и загрязнений чехлы.

Жирные пятна мягкой обивки удаляют специальными средствами типа "Золушка", а также используя смесь порошка магнезия с бензином. Смесь в виде кашицы наносят на пятно толстым слоем, дают ей высохнуть, а затем

удаляют щеткой. Если след от пятен останется, операцию следует повторить.

Загрязненную ткань мягкой обивки моют водой с добавлением скипидара или керосина (из расчета 3 столовые ложки керосина или скипидара на 1 ведро воды).

Мебель, обитую плюшем, сначала чистят сухой щеткой, а затем щеткой, смоченной смесью воды и нашатырного спирта в соотношении 2:1. Вместо нашатырного спирта можно использовать уксус (из расчета 2 части уксуса на 1 часть воды). После этого мебель, если это

возможно, следует оставить на балконе, террасе или на сквозняке.

Плюшевую или бархатную обивку можно освежить так: сначала очистить ее от пыли сухой щеткой, а затем протереть тряпкой, смоченной разбавленным нашатырным спиртом (из расчета 2 столовые ложки нашатырного спирта на 0,5 л воды).

Кожаную мебель сначала вытирают шерстяной тряпкой, пропитанной бензином, а затем тканью, смоченной взбитым яичным белком.

ЧИСТКА КОВРОВ, ВОРСОВЫХ ПОКРЫТИЙ, ОБИВКИ МЯГКОЙ МЕБЕЛИ

Для чистки ковров и обивки мягкой мебели можно использовать следующие препараты: Ворс, Золушка-М, Умка. Средство Ковроль служит не только для чистки ковров, но и для защиты их от моли. Можно использовать для этих целей и универсальные моющие средства Лотос, Нептун и др. Изделие протирают с лицевой стороны губкой или щеткой, смоченной в пенном растворе, тщательно вытирают мокрой, а затем сухой тряпкой и высушивают (лучше на весу).

К раствору, содержащему 3 г стирального порошка на 1 л воды, можно добавить 1 г скипидара.

Эффективны препараты для чистки ковров и обивки мягкой мебели и в аэрозольной упаковке. При нанесении такого препарата на очищаемый материал, предварительно очищенный от пыли с помощью щетки или пылесоса, он образует устойчивую плотную пену, которая адсорбирует загрязнения. Эту пену распределяют по очищаемой поверхности сухой губкой или чистой хлопчатобумажной тканью. Затем пену тщательно удаляют: или мокрую, еще до того, как она начинает оседать, или высохшую пену в виде порошка удаляют пылесосом.

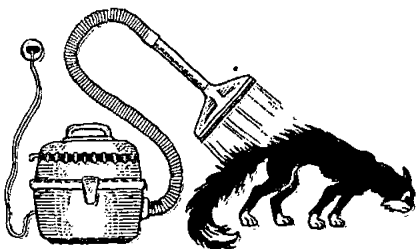
Несколько раз в год ковры и ковровые дорожки полезно выбивать с изнанки на свежем воздухе. В зимнюю морозную погоду хорошо чистить ковры снегом. На свежем воздухе рекомен-

дуется выбивать и мягкую мебель. Если же вынести мебель на улицу невозможно, можно выколотить ее и в квартире. Для этого мебель покрывают большой тряпкой, смоченной раствором уксуса (из расчета 1 столовая ложка на 1 л воды), и выбивают. По мере загрязнения тряпки ее прополаскивают в чистой воде и снова смачивают раствором.

Известен и такой способ чистки ковра: по его поверхности рассыпают мелкую поваренную соль, а затем выметают венником, смоченным в горячей воде или слабом растворе моющего средства (из расчета 1/2 чайной ложки на 1 л воды). Загрязненную соль несколько раз заменяют чистой. По окончании чистки остатки соли удаляют пылесосом или выбивают.

Соль можно заменить сухими древесными опилками.

Для отбеливания загрязненных неокрашенных участков ковра хорошо испо-



льзовать такой раствор: 5 г перекиси водорода и 2 г нашатырного спирта на 1 л воды. Затем обрабатываемые места нужно несколько раз промыть водой.

Жирное пятно можно удалить с ковра, протерев его тряпочкой, смоченной бензином или смесью горячей воды и нашатырного спирта, взятых в равных частях, либо опилками, пропитанными бензином. Опилки можно на некоторое время оставить на пятне.

Известен и такой способ удаления с ковра жирных пятен: делают кашлицу из бензина и картофельного или кукурузного крахмала, втирают ее в пятно, а когда бензин улетучится, крахмал стряхивают сухой щеткой.

Для удаления с ковра застарелых пя-

тен готовят смесь мыла с бензином. Для этого к 10 частям раствора мыла в небольшом количестве воды при перемешивании добавляют 1 часть бензина. Полученную эмульсию, если это необходимо, слегка разбавляют водой и пропитывают ею опилки для чистки ковра.

Для освежения тона ковра натрите на мелкой терке 2 — 3 картофелины и залейте их водой комнатной температуры. Через 2 ч процеженной жидкостью протрите ковер.

Можно также чистить ковер спитым чаем. Разбросанные по обработанному пылесосом ковру чаинки при втирании их в поверхность хорошо впитывают остатки пыли и освежают краски, остатки чая нужно смахнуть веником или щеткой.

УХОД ЗА ПОЛАМИ

Неокрашенные дощатые полы рекомендуется мыть водой с добавкой специальных средств; их также можно мыть раствором любого моющего средства (из расчета 2 — 3 столовые ложки на ведро теплой воды). Чтобы пол блестел, к раствору можно добавить 2 столовые ложки уксуса.

Аналогичным образом моют кафельные, окрашенные полы и полы, покрытые линолеумом или каким-либо другим пластиком. При мытье окрашенных полов и полов, покрытых линолеумом, вода должна быть чуть теплой; добавлять в нее кальцинированную соду нельзя (рекомендуется применять мыло).

При мытье полов не надо лить много воды, поскольку она попадает в щели, древесина разбухает, деформируется, а пластик может отслоиться.

Паркетные полы, покрытые лаком,

протирают тряпкой, увлажненной холодной водой с добавкой глицерина в соотношении 10:1.

Прекрасно удаляют грязь с поверхности полов и образуют защитную пленку современные полирующие средства:

восковые мастики на органических растворителях типа "Зеркальная" рекомендуются главным образом для паркетных полов, поскольку на пластик, линолеум и краску растворители воздействуют отрицательно;

водные мастики типа "Паркет" не имеют запаха — лучше всего применять для ухода за полами, покрытыми линолеумом, пластиком или окрашенными. Обработывать этими мастиками паркетные полы не рекомендуется, поскольку они слишком увлажняют паркет;

водоэмульсионные мастики типа "Эмульсионная" содержат в своем составе органические растворители и воду — рекомендуются для ухода за любыми полами.

Очень эффективны для ухода за любыми полами с твердой поверхностью **самоблестящие средства** типа "Самоблеск". Их наносят небольшими порциями на отдельные участки предварительно вымытого или протертого влажной тряпкой и высохнувшего пола и распре-



деляют по поверхности с помощью тряпочки или губки.

Чтобы на поверхности образовалась более качественная и блестящая пленка, самоблестящий состав рекомендуется наносить не менее 2 — 3 раз с интервалом 30 мин.

При регулярном нанесении на поверхность пола самоблестящих средств на них образуется все более толстая пленка, которая со временем под воздействием кислорода и влаги воздуха теряет свои эстетические свойства. Поэтому примерно раз в год такую пленку рекомендуется удалять с помощью специальных очистителей.

Жирные пятна с паркетного пола удаляют кашицей из стирального порошка и теплой воды. Ее втирают в пятно и оставляют на ночь. Наутро кашицу снимают и

очищенное место промывают теплой водой.

Чернильные пятна с паркетного пола можно удалить персолью. Кашицу порошка втирают в пятна и оставляют на ночь, а потом смывают горячей водой. Если пятно все же осталось, процедуру повторяют.

Вместо персоли можно использовать перекись водорода, добавив на 1 пузырек перекиси несколько капель нашатырного спирта.

Горячая уксусная эссенция — тоже хорошее средство для обесцвечивания чернильных пятен на паркете (осторожно, кислота!).

После чистки паркета светлые участки нужно закрасить средством для натирки пола, подгоняя цвет под окраску всего паркета.

МЫТЬЕ ПЛАСТМАССОВЫХ, ДЕРЕВЯННЫХ И ОКРАШЕННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ, ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОЖЗАМЕНТЕЛЕЙ

Для мытья пластмассовых поверхностей и поверхностей, окрашенных масляными красками, — стен, оконных рам, подоконников, дверей, плинтусов лучше всего применять специальные препараты типа "Сосенка". Это синтетическое моющее средство растворяют в небольшом количестве теплой воды (из расчета 1 столовая ложка на 1 л воды). Вымытую поверхность промывают чистой теплой водой и насухо вытирают. Применять в этих случаях горячую воду (выше 50°C) нельзя, так как при этом пленка окрашенной поверхности может утратить блеск и быстро разрушиться. Для мытья этих поверхностей также нельзя при-

менять мыло и особенно кальцинированную соду.

Чистить двери, отделанные пластиком, или полы, окрашенные масляной краской, изделия из пластмасс и искусственной кожи лучше всего специальными средствами типа "Блескол". Для чистки сильно загрязненных поверхностей берут 1 столовую ложку "Блескола" на 2 л воды.

Двери, фанерованные или сделанные целиком из дерева ценных пород, рекомендуется периодически протирать тряпочкой, смоченной скипидаром.

ОКНА И ЗЕРКАЛА

Оконные стекла в квартире должны быть чистыми: от этого во многом зависят не только освещенность, но и температура в помещении.

Чистить оконные стекла рекомендуется в нежаркую и безветренную пого-

ду, так как в яркий солнечный день и на ветру стекла сохнут настолько быстро, что на них после чистки появляются радужные разводы.

Перед чисткой оконные стекла, рамы и подоконник следует протереть мяг-

кой-тканью, а в случае необходимости рамы и подоконник моют с помощью соответствующих средств. Следует помнить, что при чистке многими видами препаратов (особенно препаратами в аэрозольной упаковке типа "Секунда", жидкими концентрированными препаратами типа "Бло") нужно оберегать от попадания этих средств на окрашенные рамы и подоконник, а также полированные и лакированные покрытия зеркальных рам, чтобы они не потускнели и не разрушились. В то же время средством типа "Нитхинол-1", как указано на этикетке упаковки, можно чистить и оконные стекла, и окрашенные поверхности рам и подоконников.

Средства для чистки стекол водой не разбавляют (за исключением тех случаев, когда применяется сильно концентрированный препарат типа "Бло"). Средства для мытья стекол разбавляют водой из расчета 2 — 3 столовые ложки на 1 л воды.

Зеркала, вазы и люстры из хрусталя и стекла, декоративный фарфор и другие изделия, подобные этим, можно чистить теми же средствами, что и оконные стекла.

Оконные стекла (вместе с подоконником) можно мыть теплой водой с добавлением нашатырного спирта (из

расчета 1 часть нашатырного спирта на 10 частей воды), а затем вытереть тряпкой или мягкой газетной бумагой.

Хорошо очищает загрязненные окна и зеркала сырой картофель. Протрите окна половинками картофеля, вымойте холодной водой и вытрите сухой тряпкой.

"Дворник", устанавливаемый на ветровом стекле автомобиля, укрепляют на деревянной ручке и используют как очень удобное и эффективное приспособление для быстрой и качественной чистки оконного стекла. Вначале с помощью тряпки стекло слегка промывают обычной водой, а затем сверху вниз проходят по нему "дворником", отжимая воду вместе с загрязнениями.

Прежде чем начать красить оконные рамы, натрите стекла разрезанной пополам луковицей — тогда краска, попавшая на стекла, легко смывается. Можно также смочить стекла уксусом.

Чтобы оконные стекла не запотевали и на них не образовывались грязные потеки, положите между рамами небольшие мешочки с солью.

Полоски бумаги с окон легко снять, если перед приклеиванием смочить их теплым раствором питьевой соды (из расчета 1 чайная ложка соды на 1 л теплой воды).

ЧИСТКА И МЫТЬЕ ВАНН, РАКОВИН, УНИТАЗОВ

Для чистки и мытья ванн, раковин, покрытых из керамических плиток широко применяют порошкообразные чистящие препараты типа "Чистоль", пастообраз-

ные чистящие препараты типа "Санита", а также жидкие средства типа "Жемчуг". Порошкообразные и пастообразные чистящие препараты, как правило, содержащие абразивы, рекомендуется применять при сильном загрязнении поверхности, а при обычной чистке лучше применять жидкие препараты.

Способ чистки этими средствами одинаков: поверхность ванны, раковины или керамических плиток вначале протирают влажной губкой или тряпкой с небольшим количеством средства, а затем промывают водой.

Некоторые препараты данного назначения, например "Оксиблест", обладают, кроме того, дезинфицирующим действием. Чистку поверхности с одновремен-



ной ее дезинфекцией проводят иначе. После протирания поверхности губкой с небольшим количеством средства выжидают 10 — 15 мин и только потом смывают водой. Эту операцию проводят дважды.

Стены и полы, выложенные плиточной керамикой, а также ванны и раковины для умывания можно мыть теплой водой с добавлением СМС (из расчета 1 столовая ложка средства на 1 л воды).

Ванны и кухонные раковины нельзя чистить препаратами, предназначенными для чистки унитазов, так как эти препараты содержат сильные кислоты, которые быстро разрушают тонкий слой эмали на ванне или кухонной раковине.

Под воздействием влаги и кислорода воздуха железные трубы окисляются, покрываясь ржавчиной, которая с водой попадает на поверхность ванны, раковины, кафеля, образуя потеки и пятна коричневого цвета. Для удаления с названных поверхностей пятен ржавчины используют специальные препараты типа "Суржа", содержащие щавелевую, сульфаминовую, лимонную кислоты.

Такие препараты нельзя применять для повседневной чистки, поскольку входящие в их состав кислоты обладают

способностью медленно растворять тонкий слой эмали на поверхности ванны или кухонной раковины. Поэтому удаление ржавчины с таких поверхностей рекомендуется проводить не чаще 1 — 2 раз в месяц: при такой чистке слой эмали ванны будет служить не менее 30 — 50 лет.

На поверхности унитазов систематически образуются устойчивые трудноудаляемые загрязнения. Для их чистки и одновременной дезинфекции лучше всего применять специальные средства — порошок "Санитарный-1" и жидкость "Санитарный-2".

Чистить унитаз можно также с применением порошкообразных и пастообразных абразивных чистящих средств типа "Пемоксоль", "Чистоль" и др.

Отчистить унитаз от ржавчины можно и соляной кислотой. Небольшое количество кислоты (2 столовые ложки) наливают на сухую поверхность, протирают щеткой или губкой, оставляют на 10 — 15 мин, а затем несколько раз смывают из смывного бачка. (Делать это нужно крайне осторожно, работать необходимо в защитных или обычных очках и резиновых перчатках!)

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О МЫТЬЕ И ЧИСТКЕ ПОСУДЫ

Для мытья и чистки посуды используют около 100 видов различных препаратов и химических веществ, которые по своему физическому действию на очищаемую поверхность подразделяют на безабразивные и абразивные.

В основном для мытья посуды используют безабразивные средства, а что касается абразивных, то их следует рекомендовать только для чистки сильно загрязненной посуды.

После мытья посуды в моющем растворе ее необходимо 2 — 3 раза ополоснуть чистой водой.

Вода для мытья посуды должна быть горячей — не ниже 50 — 60°C, поскольку в холодной воде моющий эффект препаратов снижается.

Исключение составляют фаянсовая посуда и хрусталь, которые можно мыть только теплой водой, поскольку под

воздействием горячей воды глазурь у фаянса может разрушиться, а хрусталь со временем потемнеть.

После чистки и мытья посуду тщательно ополаскивают. Сушить столовую и кухонную посуду лучше всего в специальной сушилке, при этом ставить ее надо на ребро, чтобы вода стекала быстрее.

Чайную посуду и хрусталь, чтобы они блистали, рекомендуется вытирать сухим полотенцем.

Стекло. Стекланную посуду не следует мыть стиральным порошком или мочалкой из проволоки. Лучше всего использовать выпускаемые в широком ассортименте специальные средства либо моющий препарат собственного приготовления. Для этого размягчите в течение 1 — 2 ч в небольшом количестве

воды обмылки, затем сформируйте из них кусок мыла или положите обмылки в капроновый чулок. При этом в воду можно добавить несколько капель нашатыря. Так вы получите прекрасный моющий препарат.

Нарежьте очень мелко очистки от сырого картофеля, опустите их в горячую воду, добавьте уксус и соль и у вас получится идеальный "препарат" для мытья бутылок.

Стекланные стаканы, вазочки, банки хорошо моются и получают прекрасный блеск, если к воде, в которой их моют, добавить 1 — 2 чайные ложки уксуса и ложку соли.

Чтобы закалить новые стаканы, нужно уложить их в кастрюлю с водой, положив между ними бумагу, и поставить на огонь. Когда вода закипит, кастрюлю снять с огня, но стаканы не вынимать из воды до тех пор, пока она не остынет.

Стекланные стаканы приобретут блеск, если промыть их в воде, в которую добавлена щепотка пищевой соды. Затем дать им высохнуть, не вытирая полотенцем.

Чтобы разъединить вставленные один в другой стаканы, не боясь разбить их, нужно опустить наружный стакан в теплую воду или же положить во внутренний стакан кусочек льда. В первом случае сосуд расширяется, а во втором — сужается.

Бокалы и рюмки станут идеально прозрачными, если промыть их в подкис-

ленной уксусом воде или протереть солью, а потом вымыть их, не вытирая, дать стечь воде.

Хорошо отмывает стеклянную посуду, стаканы, рюмки, бутылки из-под растительного масла кофейная гуща. Кроме того, она является хорошим средством для чистки металлической посуды.

Посуду из-под молока нужно мыть сначала холодной, а потом горячей водой.

Посуду, в которой были тесто и яйца, также моют сначала холодной, а затем горячей водой.

Фарфор, фаянс. Фаянсовую и фарфоровую посуду с позолотой не следует мыть слишком горячей водой с применением порошков и паст, разрушающих глазурь. Для мытья такой посуды рекомендуется использовать хозяйственное мыло.

Коричневый налет в фарфоровом чайнике легко удалить, если налить в него на ночь раствор пищевой соды. Утром раствор нужно вылить, внутренность чайника протереть и хорошо сполоснуть.

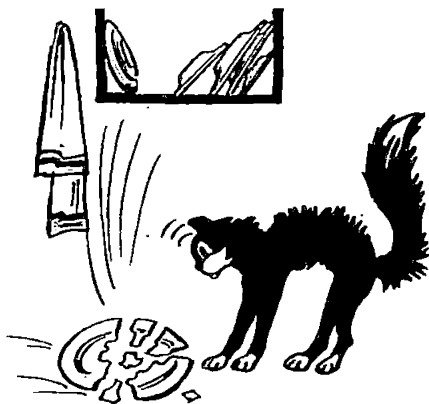
Эмалированная посуда. Эмалированную посуду легко отмыть горячей, лучше кипяченой водой, добавив соду или горчицу (из расчета 2 чайные ложки соды или горчицы на 1 л воды), поставив ее на некоторое время на огонь или дав настояться 2 — 3 ч.

Эмалированную посуду, чтобы не повредить эмаль, нельзя скоблить ножом, тереть песком или наждаком. Мыть такую посуду нужно щеткой или мочалкой.

Быстро почистить кастрюлю, в которой подгорело молоко, можно ватным или бумажным тампоном, смоченным в кофейной гуще.

Ржавчину с эмалированной посуды можно удалить тампоном, смоченным уксусом.

Серый налет на эмалированной посуде легко устраняется, если протереть ее поваренной солью. А чтобы предотвратить образование налета, эмалированную посуду следует ежедневно мыть теплой водой, добавив в нее немного пищевой соды.



Алюминиевая посуда. Алюминиевую посуду следует мыть водой с мылом или раствором горячей воды с питьевой содой и нашатырным спиртом, которые хорошо удаляют жировые вещества. После этого посуду нужно обязательно сполоснуть.

Если стенки алюминиевых кастрюль потемнели, налет можно удалить ваткой, смоченной уксусом, разбавленным водой.

Если алюминиевая посуда очень сильно почернела, можно отмыть ее, наполнив водой, в которой растворены 3—4 столовые ложки уксуса, и прокипятив в течение 10—15 мин.

Удалить на алюминиевой посуде пятна от пригоревшей пищи можно, протерев их только что разрезанным яблоком или вскипятив в посуде воду с луком.

Алюминий разрушается под действием кислот и щелочей. Поэтому избегайте держать в этой посуде горячий соленый раствор, кислое молоко, соленую рыбу, а также кушанья из картофеля и помидоров.

Сковороды. Сковороды после жарки, еще горячие, следует немедленно, тщательно вымыть, полностью удалив накопивший жир, а не вытирать тряпкой или бумагой.

Формы из черной жести для выпечки мучных изделий легко очищаются, если предварительно натереть их поваренной солью, а затем тщательно протереть мягкой бумагой.

Металлические листы из духовки сначала промойте горячей водой, а затем, сполоснув, протрите сначала густой кашей из питьевой соды, а потом сухой чистой тряпкой или мягкой бумагой.

Столовые приборы. Ножи и вилки с деревянными или пластмассовыми ручками нужно мыть сразу же после употребления и насухо вытирать. Надолго оставлять их в горячей воде нельзя, так как клей, которым скреплены ручки ножей и вилок, растворяется.

Не оставляйте надолго ножи в горячей воде, так как лезвие ножа нагревается, сталь теряет прочность и эластичность и быстро затупляется.

Хорошо очищаются ножи корковой

пробкой, ржавчина на них удаляется долькой лука.

Вилки и ножи можно очистить от устойчивых пятен и довести до блеска, если протереть их лимонным соком, а затем шерстяной тряпочкой, насылав на нее зубной порошок.

Чтобы вернуть потемневшим ложкам, вилкам и ножам первоначальный вид, опустите их в отвар, оставшийся после варки картофеля, подержите в нем несколько минут, а затем вытрите досуха.

Прежде чем мыть нож после сельди, лука или чеснока, подержите его несколько секунд над горячей конфоркой, а затем вымойте холодной водой с мылом.

После каждого употребления серебряные приборы (ложки, вилки, ножи) следует мыть в горячем растворе питьевой соды (из расчета 50 г соды на 1 л воды). Затем вымыть их чистой горячей водой и протереть мягкой тряпочкой.

Ложки, вилки, ножи, солонки и другие изделия из мельхиора чистят зубной пастой, а затем протирают мягкой тряпочкой.

Как удалить накипь. При кипячении жесткой воды на стенки посуды выпадают в виде плотного осадка карбонаты кальция и магния. Это накипь, которая имеет низкую теплопроводность. Поэтому для нагревания и кипячения воды в посуде, покрытой накипью, требуется больше времени, а следовательно, и больше расходуется газа или электроэнергии. Стенки посуды при этом греются сильнее, что ведет к более быстрому ее изнашиванию. Поэтому при пользовании жесткой водой необходимо периодически удалять накипь со стенок чайника, самовара, кастрюль с помощью препарата типа "Антинакипин".

Накипь можно также удалить с помощью состава из питьевой соды и уксусной эссенции. Для этого в посуду, со стенок которой нужно удалить накипь, наливают горячую воду, доводят ее до кипения, после чего добавляют питьевую соду из расчета 2 столовые ложки на 1 л воды и кипятят еще 20—25 мин. Затем воду сливают, вновь наполняют посуду водой, добавляют уксус-

ную эссенцию (из расчета 1/2 стакана на 4 л воды), доводят до кипения и кипятят в течение 20 — 30 мин. После этого разрыхленный слой накипи легко снимается деревянной палочкой.

КАК ЧИСТИТЬ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЕТАЛЛОВ

В быту мы чаще всего имеем дело не с чистыми металлами, а с их сплавами — бронзой, латунью, мельхиором и т.д. Широко распространены металлические изделия с покрытиями из цветных металлов — никелированные, хромированные, оцинкованные, позолоченные и т.п., а также из анодированного алюминия. Для чистки металлических изделий применяют препараты, содержащие мягкие абразивы — мел, диатомит.

Для чистки позолоченных изделий нельзя применять средства, содержащие абразивы. Их лучше чистить специальными жидкими средствами или мылом.

Изделия из анодированного и полированного алюминия можно мыть только растворами моющих средств, не содержащих кальцинированной соды.

При чистке никелированных и хромированных изделий лучше всего использовать безабразивные препараты типа "Посудомой". Если поверхность сильно загрязнена, можно применить пастообразный препарат типа "Асидол", содержащий мягкий абразив (тонкомолотый мел). Этим же средством хорошо чистить латунные, бронзовые и медные изделия.

Изделия из золота. Позолоченные изделия можно почистить, протерев их поверхность ваткой, смоченной в одеколоне, скипидаре или яичном белке.

Золотое колечко или серьги будут блестеть сильнее, если некоторое время подержать их в подслащенной воде.

Вернуть блеск украшениям из золота и серебра можно, промыв их следующим составом: половина стакана мыльного раствора и 1 чайная ложка нашатырного спирта.

От соприкосновения с влажной кожей на ювелирных украшениях могут появиться темные пятна, поэтому, сняв

Испытанным средством для удаления накипи в чайнике является картофель. Наполните чайник доверху водой, положите ломтик картофеля и кипятите не менее 1 ч.

цепочку или бусы, сразу же протрите их сухой фланелью.

Изделия из серебра и мельхиора. Для чистки серебра и мельхиора можно использовать специальные препараты: "Полимет", "Эра", "Аметист", пасту "Ювелирная" и др. Они обладают не только чистящими, но и полирующими свойствами. Жидким препаратом "Аметист" можно также чистить золотые и позолоченные изделия.

На серебряных украшениях, долго хранившихся в сыром помещении, нередко появляются пятна. Протрите их тканью, смоченной в теплом 8%-ном растворе уксуса, затем промойте водой и вытрите.

Серебряные изделия приобретут мягкий блеск, если протереть их тряпочкой, смоченной лимонным соком, после чего промыть горячей водой и тут же насухо вытереть.

Для чистки изделий из серебра можно использовать кашицу из мела и нашатырного спирта. Кашицу затем смывают водой, а украшения насухо вытирают. Для этой же цели можно использовать зубную пасту. Когда паста подсохнет, смазанное ею изделие нужно протереть шерстяной тряпочкой.

Хромированные и никелированные изделия. Выглядят эти изделия примерно одинаково, но чистить их нужно по-разному. Так, хромированные поверхности достаточно протереть тряпочкой, смоченной в теплой мыльной воде, тогда как никелированные поверхности можно чистить обычными пастами и жидкими составами.

Потемневшие или загрязненные никелированные предметы можно осветлить кашицей из нашатырного спирта и зубного порошка. Когда смесь высох-

нет, изделия протирают чистой сухой тряпочкой и полируют суконкой.

Изделия из меди и алюминия. Украшения из меди сохраняют свой блеск, если намазать их тонким слоем бесцветного лака.

Старый надежный метод очистки медных, бронзовых и латунных изделий заключается в том, что изделия протирают поваренной солью, смоченной уксусом, и тут же тщательно промывают сначала теплой, а потом холодной водой.

Для полировки медных и латунных поверхностей можно использовать сус-

пензию, в составе которой 30 г 10%-ного нашатырного спирта, 15 г порошкообразного мела и 50 г холодной воды. Этой смесью полируют поверхность с помощью фланелевой или суконной ткани.

Чтобы придать блеск алюминиевой поверхности, можно протереть ее кусочком ткани, смоченной в горячем растворе, содержащем 15 г буры, 5 г 10%-ного нашатырного спирта и 0,5 л воды, а затем промыть теплой водой. Не следует обрабатывать этим составом столовую алюминиевую посуду, так как бура ядовита.

УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ И ХОЛОДИЛЬНИКОМ

Плита. Для чистки эмалированных поверхностей газовой или электрической плиты лучше всего применять специальные препараты типа "Парма", а также любые пастообразные и жидкие препараты, предназначенные для мытья посуды.

Чтобы на эмалированной поверхности газовой плиты не отлагались трудносмыываемые жировые загрязнения, рекомендуется применять препараты типа "Бат".

Чтобы в помещении не пахло горелым, когда на плите что-то "убежало", конфорку следует посыпать солью и порызгать уксусом.

Плиту моют губкой, смочив ее жидким мылом, предназначенным для мытья посуды. Затем промокают мыльную воду бумагой и протирают чистой влажной тряпкой.

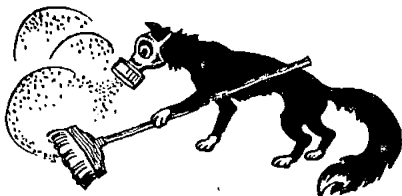
Для удаления с плиты засохших пятен используют пищевую соду, затем поверхность протирают тряпкой, смоченной в смеси нашатырного спирта и воды (из расчета 1 чайная ложка спирта на 1 л воды). Конфорки чуть-чуть нагревают, чтобы они подсохли, и затем смазывают небольшим количеством оливкового масла. Те части, которые можно снять, кладут в горячую воду, добавляя жидкое мыло и тщательно моют щеткой.

Холодильник. Наружные поверхности холодильника можно мыть теплой во-

дой с добавлением любого жидкого или порошкообразного безабразивного чистящего средства типа "Помощница", "Посудомой" и др.

Внутреннюю часть холодильника рекомендуют не реже 2 раз в месяц после полного размораживания мыть теплой водой (30 — 35°C) с добавлением пищевой соды (1 столовая ложка на 1 л воды), а затем протереть насухо и проветривать в течение получаса. Пользоваться для этих целей СМС, мылом и другими средствами нельзя, так как большинство из них содержит отдушки, запахи которых долго не выветриваются и могут передаваться продуктам.

В холодильнике часто возникает стойкий неприятный запах, который может передаваться свежим продуктам, особенно сливочному маслу и сыру. Для устранения такого запаха эффективны поглотители запахов типа "Рута", содержащий активированный древесный уголь.



ЗАБОТЫ О НАШИХ ПОМОЩНИКАХ

Щетки для пола, ковра, одежды и пылесоса следует время от времени чистить. Прежде всего с помощью редкого гребня удаляют накопившуюся грязь, пыль и нитки. Затем щетину следует вымыть в теплой мыльной воде и сполоснуть в холодной, добавив немного уксуса. После этого щетки нужно как следует высушить.

Верхняя лакированная поверхность пятяных щеток хорошо чистится водой с добавлением нашатырного спирта.

После мытья щетки становятся мягче. Придать щеткам жесткость очень легко, если погрузить их на 15 мин в крепкий раствор квасцов.

Для чистки платья платяную щетку можно заменить губкой. Большую губку смачивают чистой водой и хорошенько

выжимают рукой, а затем несколько раз в салфетке. Такая губка лучше всякой щетки очищает от пыли любое платье. Кроме того, губка удаляет с материи и различные пятна (от дождя, сладостей и т.п.).

Метла или веник будут служить дольше, если перед первым употреблением замочить их в горячей мыльной воде.

Чтобы металлическое ведро для отходов служило дольше, рекомендуется защитить его дно, для чего дно покрывают защитной пленкой пенопласта, формируемой на основе разведенного пенопласта в любом органическом растворителе, содержащем ацетон. До полного высыхания ацетона ведро нужно выдержать на свежем воздухе.

ДЕЗОДОРАЦИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ

В квартире время от времени по самым разным причинам появляется стойкий неприятный запах, который можно устранить не только вентиляцией и проветриванием, но и с помощью специальных препаратов — освежителей (дезодорантов) воздуха. Некоторые дезодоранты не только освежают и ароматизируют воздух, но и убивают некоторые виды находящихся в нем болезнетворных микроорганизмов.

Дезодоранты выпускаются в виде жидких, порошкообразных, таблетированных, желеобразных препаратов, а также в аэрозольной и беспропеллентной упаковке.

Особенно удобны дезодоранты в аэрозольной упаковке, поскольку они действуют очень быстро: воздух в помещении освежается практически сразу же после распыления препарата из баллона.

Дезодоранты не в аэрозольной упа-

ковке освежают воздух медленнее, зато раз приведенные в действие, они продолжают действовать в течение длительного времени.

По своему назначению дезодоранты воздуха бывают универсальные, которые можно применять в любом помещении — в жилой комнате, на кухне, в ванной, туалете, и специальные, которые применяют, например, только в ваннах и туалетных комнатах.

Чтобы устранить неприятный запах в ящике стола или серванте, положите туда несколько кусочков древесного угля — через 2 — 3 дня запах исчезнет.

Чтобы быстрее избавиться от запаха краски в помещении со свежеекрашенным полом, поставьте в комнате на 2 — 3 дня ведро холодной воды.

Об устранении запахов в холодильнике см. рекомендации на с. 71..

БОРЬБА С ГРЫЗУНАМИ И БЫТОВЫМИ НАСЕКОМЫМИ

Мыши и крысы. Наибольшие неприятности причиняют человеку домовая мышь и крыса (серая и черная). Эти грызуны не только продерывают ходы в полах и перегородках и портят пищевые продукты, но и могут быть переносчиками возбудителей некоторых опасных заболеваний.

Химические способы борьбы с грызунами, безусловно, более эффективны, чем механические (мышеловки и др.). Однако многие вещества (например, препараты типа "Зоокумарин"), ядовитые для грызунов, опасны и для человека, и для домашних животных.

На основе ядовитого препарата лучше всего приготовить сухие приманки. Для этого 10 г препарата смешивают с 200 г хлеба, каши или другой пищи и полученную смесь раскладывают порциями, примерно по 20 г, в тех местах, где могут появиться грызуны.

При использовании механических мышеловок нередко бывает, что после того, как одна-две мыши или крысы пойманы, другие не идут даже на самую соблазнительную приманку, оставленную в мышеловке или капкане. В этом случае рекомендуется обдать их кипятком, проветрить. Тогда грызуны снова пойдут на приманку.

Мышиные и крысиные норы рекомендуется замазывать следующим составом: 1 часть цемента, 1 часть песка и 1 часть толченого стекла. Такую замазку они не могут прогрызть.

Для уничтожения крыс можно применить отравленную приманку: тщательно перемешать 100 частей старого сыра, 20 частей глицерина, 50 частей углекислого бария, 10 частей ячменной муки. К полученной массе лучше не прикасаться

руками, слепить из нее маленькие "пирожки" и разложить их в местах, посещаемых грызунами. Рядом с такой приманкой обязательно нужно поставить блюдо с водой.

Можно приготовить и такую смесь: растопить 2 части жира (любого), добавить в него 5 — 8 частей муки, 3 — 4 части углекислого бария.

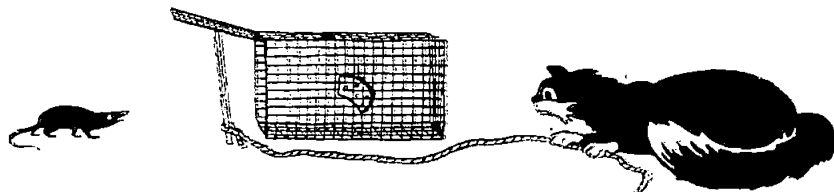
Для уничтожения мышей можно разложить небольшими кучками сухую смесь из 60 частей муки и 40 частей алебаstra.

Тараканы. В умеренном климате в домах чаще всего обитают два вида тараканов — так называемые прусаки и кухонные тараканы. Они обитают там, где есть пища и вода. Развитие таракана от личинки до взрослого насекомого продолжается около полугода. В дневное время они прячутся в щелях, под плинтусами и т.д., а с наступлением темноты становятся активными.

Поэтому на кухне чаще, чем во всей квартире, рекомендуется делать ремонт, при котором нужно особенно тщательно заделывать щели, трещины.

Рекомендуется чаще проветривать помещение, поскольку тараканы, например, не переносят холода: при температуре — 8°C они быстро погибают.

Очень важно поддерживать чистоту в квартире: всегда убирать остатки пищи со стола, содержать в чистоте газовые и электрические плиты, раковины, систематически проводить на кухне влажные уборки, особенно после приема и приготовления пищи, пищевые отходы держать в плотно закрытых ведрах, которые необходимо своевременно опорожнять, мыть и дезинфицировать.



Для борьбы с тараканами выпускают жидкие препараты, в виде порошков, а также в аэрозольной упаковке, которые наиболее эффективны для локальной обработки. Во всех других случаях для борьбы с тараканами лучше применять порошкообразные препараты типа "Риапан", обладающие малой токсичностью по отношению к человеку.

Хорошим средством для борьбы с тараканами является не имеющая запаха борная кислота (препарат типа "Боракс"), которую нужно использовать для изготовления отравленной приманки: взять один желток сырого яйца, замешать на нем порошкообразный препарат, по консистенции напоминающий густую сметану, полученную массу разложить на 10 — 12 плотных картонках и поместить их в местах, посещаемых тараканами (под батареей, за плитой и т.д.). Картонки не следует убирать в течение 12 — 15 дней. Через 1—2 недели операцию повторить.

Для борьбы с тараканами эффективен также порошок пиретрума, который представляет собой высушенные и размельченные в порошок цветы кавказской и далматской ромашек. Его распыляют с помощью резиновой груши в местах обитания насекомых из расчета 20 г порошка на 1 м². Срок хранения этого порошка не более 6 месяцев.

Кроме того, можно воспользоваться и такими рецептами против тараканов. Перемешать 10 чайных ложек порошка буры, 5 столовых ложек муки, 5 чайных ложек сахарной пудры, 3 чайные ложки канифоли и держать полученную смесь в местах появления тараканов.

Смешать 1 отварную картофелину (без кожуры), 2 вареных яичных желтка, 2 — 3 пакетика борной кислоты. Из приготовленного пюре сделать небольшие шарики, разбросать их в местах скопления тараканов (можно прикрепить к стене или кухонной мебели).

Смешать 10 частей порошка буры, 5 частей ржаной муки, 5 частей сахарной пудры и 3 части порошка канифоли. Этой смесью посыпать на ночь места, где водятся тараканы.

Клопы. Клопов обычно заносят в квартиру на одежде, с мебелью, иногда они заползают из соседних квартир и

поселяются в матрацах, за обоями, в обивке мягкой мебели, за плинтусами. Клопы откладывают яйца, из которых уже через несколько дней появляются насекомые, которые живут до двух лет.

В отличие от тараканов клопы не боятся холода.

Если постоянно поддерживать в квартире чистоту, не загромождать ее мебелью, не завешивать все стены коврами, то вероятность появления клопов значительно уменьшается.

Для борьбы с клопами наиболее удобны жидкие препараты и препараты в аэрозольной упаковке.

Обработку препаратами нужно проводить при открытых окнах и форточках, а затем закрыть их и покинуть помещение на 6 — 12 ч. Затем снова проветрить помещение до исчезновения сильного запаха.

Поскольку тараканы и клопы, как и другие насекомые, привыкают к действию тех или иных химикатов, применяемые средства рекомендуется чередовать.

Мухи. В природе существует много различных видов мух. В гниющих отбросах, в гнилых овощах, в мусоре каждая муха откладывает около 100 яиц, из которых через несколько часов выходят личинки. Эти личинки через несколько дней превращаются в куколок, из которых затем появляются мухи. На весь этот цикл требуется около 6 дней, а продолжительность всей жизни мухи — 35 — 40 дней.

Очень важно следить за тем, чтобы вблизи дома или дачи не было открытых мусорных ящиков и гниющих отбросов.

Выгребные ямы и временные уборные следует систематически дезинфицировать, например, хлорной известью.

Для уничтожения личинок мух выгребные ямы, временные уборные и твердые отбросы в летнее время года рекомендуется 1 — 2 раза в месяц заливать, например, 1%-ной водной эмульсией карбофоса (из расчета 200 г эмульсии на 1 м² поверхности) или раствором железного купороса (200 г на 10 л воды).

Летом в каждую комнату, особенно на даче, можно поставить вазон, в который высажена клещевина. Мухи не выносят запаха этого растения. Чтобы мухи

вам не докучали, посадите под окна клещевину, черемуху.

При мытье полов и окон добавляйте в воду немного керосина.

Прикрепите к окнам частые металлические сетки или занавесьте окна марлей.

Можно прикрепить к форточкам бумагу, нарезав ее на узкие полоски, которые при колебании ветра отпугивают мух.

Яд для мух можно приготовить, смешав чайную ложку мелко смолотого черного перца с двумя чайными ложками сахара и разложив эту смесь в блюдцах. Расставьте их в местах наибольшего скопления мух. Не любят мухи и касторовое масло.

Испытанным средством борьбы с мухами является клейкая лента. Однако в магазинах ее купить можно не всегда. Поэтому рекомендуется приготовить ленту своими силами. В железную банку положить 30 г канифоли и 20 г касторового масла, поместить ее в горячую воду (на открытый огонь ставить нельзя, огнеопасно!) и греть до тех пор, пока содержимое не расплавится. К полученной массе добавить немного меда или варенья, после чего намазать на плотную бумагу.

Замечено, что мухи боятся сквозняков, поэтому нужно чаще проветривать помещение.

Домашние муравьи. От муравьев, появившихся в доме, можно избавиться так: на муравьиную дорожку положить поролоновую губку, смоченную в сахарном или медовом растворе, и, когда муравьи облепят ее, опустить губку в кипяток. В случае необходимости процедуру повторить.

Перемешайте кусочек дрожжей величиной с грецкий орех с 1 столовой ложкой сахара, 2 столовыми ложками воды (можно добавить 1 чайную ложку меда) и тщательно вымесите.

Эффективной для избавления от муравьев является такая смесь: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка буры, 4 столовые ложки воды. Приготовленную смесь разложите в пустые спичечные коробки и держите их полуоткрытыми в местах появления муравьев. Через несколько дней они исчезнут.

Если в шкаф, где хранятся продукты, заползи муравьи, нужно положить туда испорченный лимон или дольку чеснока — муравьи исчезнут.

Если полотняные мешочки прокипятить в течение 30 мин в насыщенном водном растворе поваренной соли, то продукты, которые в них хранятся, не будут повреждены жучком.

Моль. Существует много разновидностей моли. Наиболее распространена платанная моль, которая портит шерстяные, меховые и шелковые изделия. Кроме того, шерстью питаются некоторые виды жуков (кожееды — ковровый, шубный и др.). Некоторые виды моли поедают также муку, зерно, синтетические материалы.

За время своей жизни моль проходит четыре стадии развития: яйцо, гусеница, куколка, летающая моль. Вред изделиям наносят только гусеницы моли или кожееда. Летающая моль (бабочка) или жук сами вреда не наносят, но именно они откладывают яйца, из которых образуются гусеницы-вредители. О вреде моли можно судить по тому, что одна гусеница в период своего развития съедает около 1 г шерсти, в то же время бабочка моли способна откладывать несколько сотен яиц.

Моль, как правило, не заводится в одежде, которую постоянно носят или время от времени просушивают на солнце и выносят на открытый воздух.

Чтобы предупредить появление моли, необходимо систематически убирать и проветривать квартиру, регулярно чистить ковры и мягкую мебель пылесосом, систематически делать влажные уборки.

Перед тем как укладывать вещи на



хранение, их следует хорошо высушить и вычистить.

Полезно и эффективно мероприятие, известное с давних времен: перед тем как заложить шерстяные вещи на хранение, их нужно в течение нескольких часов прокалить на солнце (ультрафиолетовые лучи убивают яйца моли), а затем тщательно выбить из них пыль.

Чистые сухие вещи лучше всего хранить в полиэтиленовых или бумажных хорошо завязанных или запечатанных липкой лентой пакетах. Меховые изделия перед хранением в полиэтиленовых пакетах рекомендуется завернуть в бумагу.

Химическая чистка изделий также препятствует появлению моли.

Для защиты одежды, хранящейся в шкафу, чемодане и т.п., эффективны легкотелые твердые химические вещества, пары которых пронизывают хранящиеся изделия.

В качестве отпугивающих моль

средств служат сушеные лимонные корки и лаванда, листья и ветки ореха и папоротника, табака, завернутые в марлевые мешочки.

Между вещами можно положить туалетное мыло, поставить пустые флакончики из-под духов или ненужные пудреницы, а также завернутые в марлю кусочки камфары.

Моль не выносит запаха типографской краски. Поэтому рекомендуется, высушив и вычистив одежду, накрыть или завернуть ее в газеты. Варежки, шарфы, шапки можно даже заклеить на время хранения. В меховую и войлочную обувь газеты кладут внутрь.

Можно уничтожить моль при помощи аэрозоля, предназначенного для уничтожения летающих насекомых.

Против летающей моли эффективен порошок пиретрума (высушенных и размельченных цветков кавказской или дамацкой ромашки).

ХИМИЧЕСКИЕ ПОМОЩНИКИ

Современная химическая промышленность выпускает более 150 видов препаратов бытовой химии, предназначенных для уборки квартиры. Эти препараты служат для чистки стекол окон и газовых плит, мойки полов и посуды, дезинфицирования ванн и воздуха помещений, чистки ковров и обивки мягкой мебели, полировки паркета, борьбы с вредными насекомыми и для многого другого.

Благодаря их применению занятость только на тяжелых домашних работах

сокращается примерно на 20%, а каждый затраченный рубль на использованный в быту препарат высвобождает примерно 6 руб. затрат на проведение этих работ.

Препараты бытовой химии эффективны лишь в том случае, если их применяют по прямому назначению строго в соответствии с инструкцией, указанной на упаковке или приложенной к ней.

Не следует увеличивать дозировку препарата — это не только не усиливает эффект, но чревато отрицательными последствиями.

Не следует закупать препараты впрок и хранить их дома, поскольку эффективность препарата при его длительном хранении снижается, а кроме того, создается повышенная опасность (особенно если в семье есть дети).

При хранении и использовании препаратов бытовой химии необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, перечисленные, как правило, на этикетке упаковки.

Минимальный набор бытовой химии для семьи из четырех человек составляет



в среднем 25 — 30 упаковок. Ниже приведен примерный перечень этих препаратов и оптимальные места их хранения. Конечно, в зависимости от сложившихся в семье привычек, информированности

всех членов семьи об ассортименте препаратов, количества членов семьи, а главное, от наличия в магазинах тех или иных препаратов этот набор, безусловно, может меняться.

Примерный набор препаратов бытовой химии для семьи из четырех человек

№ п/п	Наименование и назначение препарата	Вид и примерная масса упаковки, г	Количество упаковок, шт.	Рекомендуемое место хранения препарата в квартире
1	Пеномоющая добавка для ванн (шампунь) типа "Диона"	Полимерный флакон, 330	1	В ванной комнате
2	СМС универсального назначения типа "Лотос-А"	Картонная коробка, 1500	1	Там же
3	СМС для стирки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей типа "Эра-автомат"	Картонная коробка, 400	2	Там же
4	СМС для стирки изделий в холодной воде типа "Рица"	Полиэтиленовый флакон, 500	1	Там же
5	Отбеливатель для хлопчатобумажных и льняных тканей типа "Лилия-3"	Полиэтиленцеллофановый пакет, 100	1	Там же
6	Хвойный концентрат для ванн	Полиэтиленовый пакет, 500	1	Там же
7	Средство для мытья посуды типа "Жемчуг"	Полиэтиленовый флакон, 600	1	Над мойкой в кухне
8	Средство для чистки раковин, керамических плиток и других поверхностей типа "Пемоксоль"	Полиэтиленовая банка, 400	1	Там же
9	Салфетка чистящая типа "Арконел"	Салфетка из тканого материала	2	Там же
10	Монохлорамин (дезинфицирующее средство)	Полиэтиленовый пакет, 100	1	Над мойкой в кухне
11	Дезодорант воздуха для туалетов типа "Тойлекс"	Аэрозольная упаковка, 245	1	В туалете
12	Дезодорант для унитазов типа "Сток"	Полиэтиленовый контейнер	1	В смывном бачке унитаза
13	Средство для чистки стекол типа "Нитхинол-1"	Жидкое средство, 500	1	В кладовке, хозяйственном шкафу или на антресолях
14	Антистатик типа "Лана-1"	Аэрозольная упаковка, 350	1	Там же
15	Салфетка для ухода за мебелью типа "Уют"	Салфетка из нетканого материала	2	Там же

Продолжение

№ п/п	Наименование и назначение препарата	Вид и примерная масса упаковки, г	Количество упаковок, шт.	Рекомендуемое место хранения препарата в квартире
16	Бензин для хозяйственных нужд	Стеклянный флакон, 250	1	В кладовке, хозяйственном шкафу или на антресолях
17	Масло машинное для хозяйственных нужд	Стеклянный флакон, 90	1	Там же
18	Клей полууниверсальный типа "Момент"	Алюминиевый тюбик, 50	1	Там же
19	Средство для ухода за мебелью типа "Полироль-3"	Стеклянный флакон, 200	1	Там же
20	Самоблестящее средство для пола типа "Самоблеск"	Полимерный флакон, 1000	1	Там же
21	Клей для бумаги типа "ПВА-М"	Картонная коробка, 300	1	В ящике письменного стола
22	Антимольное средство типа "Дезмоль"	3 таблетки в пленочной упаковке, 21	2	В платяном шкафу
23	Кремы для обуви не менее 2 видов (эмульсионные)	Алюминиевый тюбик, 35	2	В тумбочке в прихожей
24	Поглотитель запаха в холодильнике типа "Рута"	Полистирольная перфорированная коробка	1	В холодильнике

Однако нередко случается так, что в нужный момент необходимого препарата может не оказаться под рукой. В этом случае советуем воспользоваться некоторыми продуктами и веществами, которые традиционно имеются в каждой квартире и могут в какой-то степени заменить отсутствующие препараты.

Загляните в таблицу

№ п/п	Наименование продуктов	Непосредственное назначение	Рекомендации по дополнительному полезному применению
1	Поваренная соль	Добавка в пищу; компонент при консервировании	Для очистки пригара в кастрюле (сковороды) насыпать несколько ложек поваренной соли, налить немного воды, оставить на несколько часов, после чего вымыть Для удаления с оконных стекол льда протереть их губкой, смоченной теплым раствором поваренной соли (из расчета 1 столовая ложка соли на 1 стакан воды) Для мытья соленой водой зеркал и оконных стекол (из расчета 1 столовая ложка на 1 л воды) Для мытья жемчуга нужно завернуть его в тряпочку из тонкой льняной ткани, куда предварительно высыпать чайную ложку поваренной соли, и пропо-

Продолжение

№ п/п	Наименование продуктов	Непосредствен- ное назначение	Рекомендации по дополнительному по- лезному применению
2	Нашатырный спирт (аммиачная вода)	Стирка белья, мытьё стекол, чистка замше- вых изделий	лоскать в теплой воде, пока соль не растворится, после чего высушить его при комнатной температуре Для обработки веников, чтобы они стали мягкими и не ломались, их замачивают в горячей соленой воде на 2 — 3 ч (из расчета 5 столовых ложек соли на ведро воды) Для чистки ковра на полу его посыпают мелкой солью, которая вбирает в себя пыль и придает ворсу блеск. Затем соль сметают веником, промытым перед этим горячей водой с разведенным в ней СМС. Остатки соли удаляют пылесосом Для мытья жирной посуды используют горячую воду с добавлением нашатырного спирта (из расчета 1 столовая ложка спирта на 1 л воды) Для мытья поверхностей, окрашенных масляной краской, в теплую воду добавляют нашатырный спирт (из расчета 1 столовая ложка спирта на 1 л воды) Для склеивания фарфора и фаянса творог разводят нашатырным спиртом до образования густой кашицы. Изделие очищают по краям разлома, смазывают составом, крепко связывают и дают высохнуть
3	Уксус столовый	Добавка в пищу; компонент при консервировании	Для ликвидации неприятного запаха из термоса его моют водой с уксусом (из расчета 1 столовая ложка уксуса на 1 стакан воды) Для уменьшения количества мух рамы окон смазывают уксусом Для ликвидации запаха затхлости из чемодана его внутреннюю поверхность протирают тряпочкой, смоченной уксусом Для удаления труднотомываемых загрязнений с тарелок, служащих подставками для горшков с цветами, в теплой воде разводят уксус (из расчета 1 столовая ложка уксуса на 0,5 л воды) Для придания темным волосам блеска их ополаскивают теплой водой с 1 столовой ложкой уксуса на 3 л воды Для придания хрустальным и стеклянным изделиям блеска их споласкивают холодной водой с уксусом (1 столовая ложка уксуса на 1 л воды)
4	Питьевая сода (натрий двууглекислый)	Изготовление кондитерских изделий, применение в хлебопечении	Для мытья фарфоровой и фаянсовой посуды используют теплую воду с добавлением поваренной соли и питьевой соды (по чайной ложке соли и соды на 1 л воды)

Продолжение

№ п/п	Наименование продуктов	Непосредствен- ное назначение	Рекомендации по дополнительному полезному применению
5	Подсолнечное масло	Прием в пищу	Для мытья внутренней поверхности холодильника рекомендуется теплая вода с добавлением питьевой соды (из расчета 1 чайная ложка на 1 л воды) Для обновления потемневшей поверхности полированной мебели ее протирают ватным тампоном, смоченным смесью (1 часть уксуса, 2 — растительного масла и 2 части скипидара) Для продления срока службы кухонной клеенки ее время от времени протирают тряпкой, смоченной смесью, в составе которой 1 часть растительного масла и 1 часть столового уксуса Чтобы домашние муравьи не забрались в продукты, наружные края посуды и пакетов, в которых их хранят, смазывают подсолнечным маслом Для удаления белесых пятен, появившихся на полированной поверхности мебели, ее полируют круговыми движениями шерстяной тряпкой, смоченной смесью равных количеств подсолнечного масла и одеколона Для эффективной очистки оконных стекол их вначале протирают тряпкой, смоченной подсолнечным маслом, а затем — досуха сухой шерстяной тряпкой или мяткой столовой салфеткой
6	Молотый мел (зубной порошок)	Приготовление меловой побелки	Для получения матовой поверхности на оконном стекле его дважды покрывают суспензией, приготовленной из мела и силикатного клея Для полировки медных и латунных поверхностей используют такую смесь: 30 г 10%-ного нашатырного спирта, 15 г порошкообразного мела и 50 г холодной воды Для сведения жирных пятен со страниц книги грязные участки посыпают молотым мелом (зубным порошком), затем проглаживают не сильно нагретым утюгом Для эффективной очистки оконных стекол или зеркал на их поверхность наносят водную суспензию молотого мела, а после высыхания протирают их сухой тряпкой или смятой газетной бумагой
7	Мыло хозяйственное	Стирка хлопчатобумажных и льняных тканей	Для размягчения затвердевшей на стекле оконной замазки ее смазывают сметанообразной пастой из мыла и оставляют для размягчения на 2 — 3 ч Для облегчения выдвигания ящиков столов или другой мебели их направляющие смазывают мылом Для мытья посуды вместо специальных средств используют мыло Для прошивания на швейной машинке клеенки с обеих сторон ее натирают мылом

домашняя прачечная и **ХИМ** ЧИСТКА



О том,
как стирать,
гладить и перекрашивать белье и одежду,
выводить различные пятна
и ухаживать за обувью.



Сегодня сфера бытового обслуживания предлагает населению довольно широкий комплекс услуг, связанных со стиркой и чисткой белья и одежды. И, конечно же, чтобы меньше времени уходило на домашние заботы, нужно активно пользоваться этими услугами.

Однако далеко еще то благословенное время, когда мы полностью переложим всю эту работу на плечи Золушки из КБО. Да и накладно порой из-за маленького пятна на брюках или платье, несвежего воротничка у рубашки выстаивать очередь в химчистке или прачечной. Поэтому в каждой семье должны исправно работать стиральная машина, иметься всевозможные химикаты для удаления пятен, окраски одежды и пр.

Дело это, в общем-то, нехитрое, но требует определенных навыков и знаний. С ними мы и хотим вас познакомить.

Чем загрязняется белье? Каждые сутки с поверхности кожи взрослого человека выделяется до 40 г кожного сала и до 1 л пота (в жаркое время года выделение пота увеличивается до 6 л в сутки), которые в значительной степени впитываются бельем, вследствие чего быстро ухудшаются его гигиенические свойства. Так, после недельной носки воздухопроницаемость белья уменьшается почти на 20%, а масса увеличивается на 5 — 7%. Загрязнение белья и одежды — это выделения сальных и потовых желез, следы пищевых продуктов, производственные загрязнения и пыль, легко закрепляемая на ткани жировыми веществами. Загрязнения на белье содержат в основном соли (15 — 20%), мочевину (5 — 7%), белковые вещества и чешуйки кожи (20 — 25%), крахмал, остатки текстильных волокон и т.п. (20%), жирные кислоты, глицерин, воски, углеводороды и другие вещества "жирового" характера (5 — 10%), сажу, пыль, другие минеральные частицы (25 — 30%).

Поэтому белье следует менять не реже чем через 4 — 7 дней.

Правильно организованная стирка — залог длительной носки изделия и его хорошего внешнего вида. Перед стиркой белье необходимо осмотреть и рассортировать по видам материалов, из которых оно изготовлено (хлопчатобумажное и льняное; шерстяное, шелковое, изделия из искусственного шелка, синтетические), по виду окраски (белое и цветное), степени загрязненности (слабо и сильно-загрязненное).

Хорошей помощницей при стирке белья и одежды из различных материалов для Вас может стать автоматическая стиральная машина "Вятка-автомат". Она проста в обращении. При работе не требует постоянного контроля. Имеет устройство, отключающее машину при открывании люка. Программа устанавливается поворотом диска командоаппарата. Любую операцию по желанию хозяйки можно повторить или отменить. В машине "Вятка-автомат" можно стирать ткани всех видов.

"Вятка-автомат" может работать как от сети смешанного, так и от сети холодного водоснабжения.

Перед стиркой хозяйке нужно: засыпать в машину стиральный порошок; загрузить белье; включить машину в сеть; набрать программу в зависимости от вида ткани и загрязненности белья. Все остальное машина сделает сама.

Машину "Вятка-автомат" можно приобрести только при наличии справки из ЖЭКа или ДЗЗа, подтверждающей возможность эксплуатации машин этого типа в вашем доме.

ЧЕМ И КАК СТИРАТЬ БЕЛЬЕ

Довольно ответственным делом является подбор стирального средства, если, конечно, есть, из чего выбрать. Выпускаемые в нашей стране синтетические моющие средства (СМС) по своему назначению подразделяются на следующие: для стирки хлопчатобумажных и льняных тканей; для стирки шерстяных, шелковых и синтетических тканей; универсального назначения; специального назначения (для стирки воротничков и манжет, тонкого белья и др.); комплексного действия (для стирки и одновременного подкрашивания, для стирки и антистатической обработки изделий и др.); для стирки в холодной воде; с пониженным пенообразованием (для стирки в стиральных машинах); для замачивания белья.

Не рекомендуется применять СМС, предназначенные для стирки хлопчатобумажных и льняных тканей, для стирки шерстяных и шелковых изделий, и наоборот, так как при этом и эффект стирки снижается, и изделию можно нанести непоправимый вред.

Иногда при стирке домашние хозяйки, стремясь усилить моющее действие порошка или использовать остатки мыла, смешивают различные моющие вещества. Этого лучше не делать: эффект подобного моющего раствора может быть противоположным ожидаемому.

Замачивание. Процесс стирки белья значительно облегчается, если оно было предварительно замочено. Наилучший результат при замачивании достигается при температуре раствора до 40°C.

Не следует замачивать белье в очень горячем растворе, так как в нем некоторые имеющиеся на изделии загрязнения (белкового характера, крахмал, кровь и др.) могут не исчезнуть, а, напротив, закрепиться, в результате чего

образуются пятна, которые трудно или вообще невозможно удалить.

Нельзя замачивать в одной емкости изделия разной окраски.

Замачивание шерстяных и шелковых тканей не допускается, так как нарушается прочность волокон.

Тем, кто предпочитает стирать хлопчатобумажное и льняное белье мылом, рекомендуем замачивать предварительно намыленное белье в течение 8 — 10 ч при температуре 25 — 30°C в растворе, содержащем 2 столовые ложки тринатрийфосфата или 1 столовую ложку кальцинированной воды в 10 л воды. Если белье сильно загрязнено, то замачивать его рекомендуется дважды, при втором замачивании добавив в раствор дополнительно 2 столовые ложки скипидара. После замачивания белье отжимают и кипятят в моющем растворе, содержащем 50 — 60 г 60%-ного мыла и 1 столовую ложку кальцинированной соды, или 2 столовые ложки тринатрийфосфата на 10 л воды.

Для замачивания белья хорошо добавлять в воду скипидар (из расчета 3 столовые ложки скипидара на ведро воды). Это средство способствует отбеливанию белья и облегчает стирку.

Чтобы махровые полотенца и халаты стали пушистыми, после стирки подержите их немного в подсоленной воде и не гладьте.

Грязные занавески легко отстираются, если замочить их в воде с растворенной в ней ложкой поваренной соли.

Кухонные тряпки и полотенца отстираются намного быстрее, если перед стиркой замочить их в теплой воде с небольшим количеством столового уксуса.

Чтобы кухонные тряпки хорошо отстирались, добавляйте в воду небольшое количество скипидара.

Белые носки отстираются идеально,

если их предварительно на 1 — 2 ч замочить в воде, в которую добавлены 2 столовые ложки буре.

Что и как стирать. Цветные изделия из линяющей ткани непременно следует стирать каждое отдельно.

Изделия из шерсти и натурального шелка нельзя стирать в мыльном растворе.

При стирке шерстяных материалов с непрочной окраской в стиральный раствор для закрепления краски рекомендуется добавить немного уксусной кислоты. Моющее действие можно усилить путем добавления в раствор хлористого натрия (поваренной соли).

Шерстяные и шелковые вещи с жирными пятнами можно стирать в настое горчицы. При этом ткань усаживается и линяет меньше, чем при использовании других моющих средств. Сначала сухую горчицу (1 стакан) замачивают в небольшом количестве воды и растирают, пока не получится жидкая кашка. Затем ее протирают через марлю в теплую (40 — 45°C) воду (10 л) и дают настояться в течение 2 — 3 ч. Стирают изделия без мыла и моющих средств. Настой горчицы меняют 2 — 3 раза. Перед полосканием в воду добавляют нашатырный спирт (из расчета 1 чайная ложка спирта на 10 л воды).

Одежду и белье из искусственного шелка стирают так же, как и изделия из шерстяных материалов. При этом нельзя сильно отжимать и выкручивать белье,

что может вызвать повреждение волокон.

Текстильные изделия из естественно-го шелка можно с успехом стирать нейтральными синтетическими моющими средствами. Оптимальное моющее действие и высокий моющий эффект без повреждения материала достигаются при температуре раствора 30°C.

Особенно сильно загрязняются воротники и манжеты мужских рубашек. Чтобы их стирать, необходимо сочетание механических и химических воздействий. Температуру стирального раствора следует поддерживать очень высокой — от 85 до 90°C. К моющему средству можно добавить немного перекиси водорода.

Чтобы избежать линьки при стирке одежды различной расцветки, к синтетическим моющим средствам хорошо добавлять поваренную соль. Она не только не вредит стирке, но до известной степени даже улучшает моющее действие препаратов (при температуре до 40°C на каждый 1 л стирального раствора требуется 2 — 4 г соли).

Существует ошибочное представление о том, что изделия из полиамидных волокон, нейлона, перлона и др., например женские чулки или колготы, достаточно замочить в холодной воде, чтобы они очистились от загрязнений. Их надо стирать.

Для того чтобы при стирке не повредить особо тонкие чулки, поступите следующим образом. Положите чулки в стеклянную банку с холодным слабым стиральным раствором. Банку закройте крышкой и покачайте 3 — 4 мин. Выстиранные таким образом чулки прополощите в теплой воде.

При стирке занавесок из синтетических материалов стирального раствора должно быть столько, чтобы занавески могли свободно плавать в нем. В зависимости от количества и вида загрязнений их вначале один или два раза простирывают в холодной воде, а затем стирают с применением моющих средств. Продолжительность такой обработки — 20—30 мин, температура раствора — 60—70°C. Выстиранные занавески несколько раз прополаскивают. Не рекомендуется занавески сильно отжимать, а также оставлять их мокрыми. В противном



случае на них могут образоваться трудно устранимые складки.

Шерстяные свитера и кофты стирают в теплом растворе СМС с минимальным временем стирки. Чтобы шерсть не свалась, при последнем полоскании в воду добавляют 1 столовую ложку глицерина. Изделие выжимают, не выкручивая, и сушат на ровной поверхности, подложив снизу махровое полотенце.

При стирке шерстяного трикотажа в воду, кроме стирального препарата, добавляют 1 столовую ложку пищевой соды: она освежит цвет изделия и устранил запахи пота. Выстиранные вещи тщательно прополощите. Если они окрашены в интенсивные или темные тона, при полоскании добавьте в последнюю воду 1 столовую ложку уксуса.

Петли у шерстяных вещей при стирке не растянутся, если их предварительно замочить.

Перед стиркой юбку со складками рекомендуется прометать тонкой ниткой крупными свободными стежками — тогда ее будет легко погладить.

Шерстяную вещь перед стиркой верните наизнанку. Изделия из шерсти стирайте и полощите в теплой воде: при резкой смене температуры воды шерстяная пряжа теряет эластичность.

Свалявшиеся трикотажные изделия прополощите в воде с добавлением на каждые 10 л 3 столовых ложек нашатырного спирта. После этого изделие несколько раз прополощите в теплой воде, заверните в махровое полотенце, а затем сушите, разложив, например, на столе.

Вязаные вещи из ангорской шерсти или мохера можно стирать в теплой воде с шампунем для волос. При этом изделие лишь слегка отжимают. После стирки вещь расстилают на махровом полотенце, пока оно не впитает в себя воду. Полотенца нужно менять, чтобы они все время были сухими!

Еще влажную вещь слегка расчесывают мягкой щеткой в направлении нитей и в обратном направлении.

Вязаные платки и пуховые шали после стирки раскладывают на столе, подложив мягкую ткань, аккуратно вытягивают зубцы и прикалывают их булавками.

Вещи из фланели не советуем нати-

рать мылом. Для их стирки приготовьте мыльный раствор, в который добавьте глицерин (из расчета 1 столовая ложка глицерина на 10 л воды).

К синтетической одежде быстрее прилипают частицы пыли, а вместе с пылью микробы и вирусы. В самом деле, изделия из синтетических волокон загрязняются быстрее, чем из натуральных волокон (хлопка, льна, шерсти). Поэтому их нужно как можно чаще стирать, а шубы, куртки, плащи сдавать в химчистку.

Изделия из химических волокон при стирке не трите и не выкручивайте. Просто их следует чаще стирать, не дожидаясь сильного загрязнения.

Платья, юбки, брюки из вельвета лучше не стирать, а отдавать в химчистку. Но можно попробовать отчистить их дома. Для этого предварительно почистенную щеткой вещь разложите на столе и пройдитесь по ней щеткой или мягкой губкой, смоченной сначала раствором стирального порошка, а затем чистой водой. Пятна и особо загрязненные места посыпьте стиральным порошком и осторожно потрите.

Если вещь из вельвета все же нуждается в стирке, стирайте ее только в большом тазу, а еще лучше — прямо в ванне в теплой воде со стиральным порошком. При стирке изделие не выкручивайте, не трите слишком сильно. Прополоскав изделие, слегка отожмите его между ладонями, встряхните и сушите. Юбку или брюки можно закатать в полотенце, расправив, выровняв складки и придав по возможности прежнюю форму, а платье, сарафан, блузку сушите, повесив на плечики.

Занавески и другие изделия из нейлона со временем приобретают желтоватый или сероватый оттенок. Для восстановления их первоначального цвета и вида советуем изделия почаще стирать, не допуская, чтобы они потемнели, и всегда отдельно от другого белья, особенно цветного: нейлон легко впитывает красители.

Ни в коем случае не пытайтесь отбеливать нейлоновые изделия в растворах хлорной извести или перекиси водорода — они разрушают нейлон.

Нейлоновые занавески дважды замачивают в воде, растворив в ней стираль-

ный порошок, причем в первой воде их держат несколько часов. Затем тщательно прополаскивают последовательно в горячей, теплой и холодной воде.

При стирке и полоскании тюль не следует тереть, мять или выкручивать.

При стирке занавесок порошком, содержащим оптический отбеливатель, изделия после сушки выглядят голубоватыми.

При стирке в стиральной машине окрашенных вещей добавляйте в воду 2 — 3 столовые ложки поваренной соли.

При ручной стирке цветного хлопчатобумажного белья и тюля каждый раз при смене воды добавляйте в нее по 1 столовой ложке соли: так белье легче отстирывается, сохранив свой первоначальный цвет и вид.

Цветное белье, даже хлопчатобумажное, не следует стирать при температуре выше 60°C. В большинстве стиральных препаратов содержатся отбеливающие вещества, активизирующиеся при высокой температуре.

Отбеливание. Любые белые ткани, будь то шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные, льняные, со временем, особенно после многократных стирок, теряют первоначальную белизну. Это связано с тем, что при стирке в жесткой воде образуются нерастворимые соли, которые осаждаются на волокнах изделия. Кроме того, белые ткани, стираемые СМС, содержащими оптические отбеливатели и высушиваемые на ярком солнечном свете, постепенно желтеют.

Вернуть тканям первоначальную белизну помогают химические отбеливатели, которые входят в составы многих СМС.

В состав химических отбеливателей входят кислород-, хлор- и серосодержащие соединения, механизм действия которых различен.

Наибольшее распространение получили кислородсодержащие отбеливатели (перекись водорода, перборат натрия, перкарбонат натрия, пергидрат мочевины и персульфат калия), которые проявляют свои отбеливающие свойства при температуре 80 — 90°C. Поскольку для шерстяных, шелковых и синтетических тканей такие температуры слишком вы-

соки, такие отбеливатели для этих тканей применять нельзя.

Для отбеливания шерстяных и шелковых изделий нельзя также применять хлорсодержащие отбеливатели, поскольку они разрушают волокна этих тканей. Поскольку при отбеливании этими соединениями (а применяются они только для хлопчатобумажных и льняных тканей) выделяется хлор (газ с едким запахом, в больших концентрациях опасный для здоровья), работать с ними нужно в хорошо проветриваемом помещении.

Серосодержащие отбеливатели — универсальные. Ими можно отбеливать все ткани. Правда, при применении этих отбеливателей выделяется сернистый газ, обладающий едким запахом, поэтому работать с такими отбеливателями можно только в хорошо проветриваемом помещении.

При пользовании отбеливателем необходимо строго соблюдать рекомендации, указанные на упаковке, так как малейшее увеличение дозы препарата может привести к уменьшению прочности ткани или даже к ее разрушению. Нельзя готовить отбеливающий раствор в емкости, где уже замочено белье, поскольку твердые частицы отбеливателя, попав на ткань, могут прожечь в ней дыры. Раствор нужно готовить в прочной эмалированной посуде, в которой не должно быть следов ржавчины.

Необходимо помнить, что многократная обработка химическими отбеливателями не проходит для ткани бесследно — при отбеливании снижается ее прочность. Поэтому пользоваться отбеливателями при каждой стирке не рекомендуется.

Подсинивание. Подсинивание белья было особенно широко распространено тогда, когда стирали только мылом. Сегодня, когда в составы синтетических моющих средств входят химические и оптические (флюоресцентные красители), отбеливатели, выстиранное белье приобретает желаемую белизну и без подсинивания, подсинивание не требуется.

Однако в некоторых случаях, когда для стирки используют мыло, белье подсинивают специальными средствами.

Подсинивающие препараты должны быть стойкими к солнечному свету, не должны оставлять следов на посуде и руках, они должны хорошо смываться с белья при последующей стирке.

Всем этим требованиям полностью удовлетворяет искусственный пигмент — ультрамарин, входящий в составы многих подсинивающих средств, а в несколько меньшей степени — некоторые другие пигменты и красители (индигокармин и др.).

Подсинивающие препараты можно разделить на три группы: препараты, которые используются при последнем полоскании; синьки, которые можно использовать одновременно со стиркой; препараты для одновременного подсинивания и подкрахмаливания.

Чтобы у всех изделий при подсинивании при последнем полоскании получился равномерный оттенок, не следует подсинивать их все сразу. Лучше каждое изделие подсинивать отдельно, выдерживая в растворе одинаковое время. При пользовании порошкообразной синькой удобно 1 — 2 ложки средства завязать в узелок из 2 — 3 слоев марли и подсинивать воду.

Пересиненное белье рекомендуется поддержать в холодной воде, разведя в ней 2 столовые ложки уксуса.

Подкрахмаливание. Чтобы постельное белье, мужские рубашки, воротнички, манжеты, скатерти и другие изделия не мялись, выглядели нарядными, меньше загрязнялись и легче отстирывались, их крахмалят. Для этих целей

служат подкрахмаливающие препараты, выпускаемые на основе крахмала и поливинилацетатной эмульсии. Средства на основе крахмала применяют для однократного подкрахмаливания, исчезающего после очередной стирки, а на основе поливинилацетатной эмульсии — для длительного подкрахмаливания белья, которое сохраняется после нескольких стирок.

В зависимости от концентрации препарата в крахмалящем растворе изделия можно крахмалить мягко, средне и жестко. Мягко подкрахмаливают постельное белье, изделия из легких тканей (блузки, платья и т.п.), средне крахмалят скатерти, салфетки, мужские рубашки, жестко — воротнички и манжеты.

Чтобы получить подкрахмаливание требуемой жесткости, на 1 столовую ложку, например, средства типа "Лука" берут: для мягкого подкрахмаливания — 3 — 2 л воды, для среднего — 1,5 — 2 л, для жесткого — 0,6 — 0,4 л воды.

Накрахмаленные изделия после сушки гладят влажными, через ткань.

Накрахмаленные изделия не рекомендуют сушить на морозе.

Чтобы придать подкрахмаленным изделиям глянец, можно при энергичном помешивании добавить в горячее крахмальное молоко немного расплавленного стеарина. Можно также попробовать натереть высушенные накрахмаленные изделия стеарином и прогладить.

Накрахмаленное белье лучше блестит, если в крахмальный раствор добавлена щепотка поваренной соли.

АНТИЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ОДЕЖДЫ

На изделиях из некоторых тканей под действием трения могут накапливаться электрические заряды. Именно этим и объясняется то, что изделие прилипает к телу, выступающие волокна скатываются, изделие теряет форму, к нему притягивается пыль, в результате чего оно быстрее загрязняется.

Электризация тканей неизбежна. Однако, если электрическое сопротивление ткани мало, заряды, возникающие на

ней, стекают по волокнам, уходя в землю; если же электрическое сопротивление ткани велико — эти заряды накапливаются в ней.

Электрическое сопротивление ткани зависит от гигроскопичности материала и в конечном итоге от ее влажности: чем она больше, тем ниже сопротивление.

Хлопчатобумажные и льняные ткани имеют высокую гигроскопичность, поэтому практически не электризуются.

Шерсть, и особенно синтетические волокна, напротив, склонны к электризации.

По способности электризоваться волокна располагаются следующим образом: на первом месте стоят капрон и нейлон, волокна которых накапливают положительные заряды, далее идут шерсть и шелк, затем нитрон, лавсан, ацетатные волокна, накапливающие отрицательные заряды.

При обработке поверхности волокон некоторыми поверхностно-активными веществами образующаяся на поверхности пленка способна удерживать влагу и в конечном итоге снижать электрическое сопротивление. Такая обработка изделий называется антиэлектростатической.

Антиэлектростатические препараты выпускаются в виде жидких, пастообразных препаратов и препаратов в аэрозольной упаковке.

ГЛАЖЕНЬЕ ТЕКСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Прежде чем начать гладить изделие, обратите внимание на его маркировку — многие из них (капрон, нейлон, перлон, шелковый трикотаж) гладить вообще нельзя.

Хлопчатобумажные и льняные ткани нужно гладить слегка влажными: шерстяные изделия — лучше с изнанки через увлажненную ткань.

Современные электрические утюги могут давать максимальную температуру примерно до 240°C . Однако такая температура, безусловно, высока для глаженья любых тканей.

Максимальная температура подошвы утюга при глаженье различных изделий должна быть:

для хлопчатобумажных и льняных тканей — 200°C ;

для изделий из шерсти, полиэфирных волокон — 140°C ;

для изделий из искусственных волокон (вискозных, ацетатных, триацетатных) — 100°C .

Нарушение режима глаженья приведет к порче изделий.

Чтобы быстро прогладить платье из хлопчатобумажной ткани или льна, его нужно на несколько минут завернуть в мохнатое полотенце, намоченное перед этим в горячей воде и затем хорошо отжатое, или же просто побрызгать перед глаженьем горячей водой.

Шелковые изделия гладят сухими или немного недосушенными с изнанки, или через сухую хлопчатобумажную ткань.

Подпальнику на шелковой ткани сразу же обработайте кашицей из пищевой соды и воды. После высыхания соду удалите щеткой.

Изделия из искусственного шелка нельзя опрыскивать водой, так как тогда на них после глаженья останутся пятна.

Платье, которое нельзя гладить слишком горячим утюгом, поддержите над тазом с горячей водой. Когда оно "отпарится", повесьте его на плечики, чтобы оно просохло, а затем прогладьте.

Если шерстяные вещи при стирке "садятся", то их увлажняют и гладят через тряпку, вытягивая до нужных размеров. При этом необходимо досушить ткань, иначе она может "сесть" снова.

Залоснившиеся места на шерстяной одежде нужно прогладить через тряпку, смоченную в уксусном растворе (из расчета $1/3$ уксуса на $2/3$ воды).

Светлые блузки гладят с лицевой сто-



роны, темные — с изнаночной. Если блузки украшены прошивкой, рюшами, оборками, то их гладят в первую очередь.

Платя шерстяные темного цвета гладят с изнанки, карманы и плиссе — с лицевой стороны, но через влажную ткань. Сначала гладят воротник, затем — рюши, плиссе, рукава и боковые швы с внутренней стороны, после чего широкими движениями гладят платье по длине. Выглаженное платье вешают на плечики и убирают в гардероб после того, как оно остынет, иначе оно сомнется.

Одежду, скроенную по косой, всегда гладят по длине нити основы.

Прошивку и вышивку гладят с изнаночной стороны, подложив под них подушечку.

Мужскую сорочку гладят в такой последовательности: воротник, кокетка, манжеты, планка.

Воротник сначала гладят с изнанки — от углов к середине, потом так же с лицевой стороны, чтобы на самых видных местах не было морщин.

Проглаживают кокетку, места вокруг воротника — здесь утюг только прикладывают, затем переходят к манжетам и рукавам, которые гладят от плеча вниз.

Если сорочка застегивается на пуговицы сверху донизу, то, разутюжив планку, гладят последовательно одну полочку, спинку и затем другую полочку.

Если застежка на рубашке не доходит до конца, то начинают работу со спины — ее гладят, сложив рубашку вдвое. Затем раскладывают, разутюживают изнутри образовавшуюся складку и проглаживают перед.

Обычно проглаживают сорочку с лицевой стороны, но если она украшена вышивкой, складками, кружевами или другой отделкой, то с изнанки, чтобы узор получился выпуклым.

После глаженья сорочке дают остыть, а затем вешают на плечики в шкаф или складывают. Делается это так: рубашку застегивают на все пуговицы, кладут застежкой вниз, складывают рукава вдоль боковых швов, затем перегибают еще раз так, чтобы рукава оказались внутри, после чего сорочку складывают пополам. Чтобы воротник не мялся, под него вставляют полоску картона. В шкаф сорочки укладывают одну на дру-

гую воротниками в противоположные стороны.

Костюм. Перед глаженьем его следует очистить от пыли. Чем тщательнее вы это сделаете, тем большего эффекта добьетесь от глаженья.

Гладьте через влажную полотняную тряпку. Если на костюме пятна — смочите тряпку в концентрированном растворе стирального порошка, потрите ею загрязненные места, тщательно собрав мыльную пену чистой влажной губкой.

Прогладьте с лицевой стороны рукава пиджака, перед и полы, воротник и, наконец, спину. Теперь отгладьте подкладку, внутренние карманы — это можно сделать и не через тряпку.

В последнюю очередь отутюживают борта. Если лацканы широкие, а ткань мнущаяся, тонкая, загладьте их сгиб. Не пугайтесь, если при глаженье на ткани появляются бред, в этих местах под влажную тряпку подложите кусочек шерстяной ткани и на короткое время поставьте утюг, блеск исчезнет. Повесьте пиджак на вешалку, размеры которой должны соответствовать размеру плеч.

Брюки после стирки начинают утюжить с изнанки — все швы, подкладку, карманы. Вывернув на лицевую сторону, вначале отутюжьте их верхнюю часть и пояс, затем сложите брюки так, чтобы боковые и шаговые (внутренние) швы, а также передние выточки совпали. При этом гладить начинают с внутренних сторон брючин, а затем уже переходят на внешние. Гладят до тех пор, пока тряпка не станет сухой.

Если брюки вытянулись на коленях, это место с изнанки смочите водой, а потом выверните на лицевую сторону и отутюжьте, положив между влажной тряпкой и брюками еще одну (сухую) тряпку.

Стрелку на брюках можно закрепить,



если прогладить изделие через тряпку, смоченную мыльно-уксусным раствором (из расчета 1 столовая ложка уксуса на 1 л мыльной воды), либо прогладить их через ткань, смоченную водой с добавлением уксуса (чайная ложка на 0,5 л воды).

Заглаженные складки можно сохранить длительное время, если материал с изнанки смочить раствором крахмала. Остатки крахмала на утюге легко удаляются, если потереть его солью.

Утюг держат, пока и брюки, и тряпка не станут сухими. Брюки вешают на вешалку, дают остыть.

Костюм надевают не сразу после глаженья, а некоторое время спустя, иначе он быстро сохнет и все труды пойдут насмарку.

На джинсах и вельветовых брюках стрелки обычно не делают. Если же вельветовые брюки входят в состав костюма, стрелка нужна. Изделия из вельвета гладят осторожно, негорячим утюгом, лучше на весу. Прогладив, жесткой щеткой проводят против ворса, чтобы приподнять его.

Галстуки. Их гладят с изнанки, положив лицевой стороной на влажное полотенце, не очень горячим утюгом.

Вначале проглаживают то место, где был узел, затем на сухом полотенце через влажную ткань проглаживают целиком — досуха. Чтобы на лицевой стороне не оставался выпуклый след от шва, вырежьте из картона шаблон по форме галстука и во время глаженья вставляйте его в галстук как прокладку. Но лучше мужские галстуки не гладить. Смятый галстук расправьте и оберните вокруг трехлитровой банки с горячей водой.

Прежде чем гладить белые кружева, их полезно смочить в кипяченом молоке.

Складывая юбку или брюки, места сгиба нужно проложить мягкой бумагой, чтобы не оставались следы от складок.

Чтобы на одежде при глаженьи не появились пятна, которые потом бывает очень трудно вывести, загрязненную подошву холодного утюга можно почистить влажной тряпочкой, на которую выжать немного зубной пасты, после чего утюг следует хорошенько протереть сухой шерстяной тряпочкой.

Загрязненную или заржавевшую поверхность утюга можно также почистить, проведя несколько раз слегка нагретым утюгом по листу бумаги, посыпанному горстью соли: утюг снова станет чистым и гладким.

ВЫВЕДЕНИЕ ПЯТЕН

К сожалению, совсем нередко на чистое платье, костюм попадают случайные загрязнения — капли масла или чернил, сок ягод и т.д. В таких случаях вовсе не обязательно отдавать эту одежду в химчистку. Чаще всего пятно можно удалить в домашних условиях. Правда, не следует думать, что выведение пятен — дело простое, поскольку многообразны виды тканей и сами загрязняющие вещества. По своему происхождению пятна могут быть жирные и масляные (от пищевых и технических масел, жиров, масляных красок, смол и др.), цветные — в основном органического происхождения (от вина, ягод, фруктов, овощей, соусов, кофе, чая, трав, какао, плесени, крови, яичного белка, чернил и др.) и пятна ржавчины.

Универсального пятновыводителя, пригодного для выведения любых пятен с любой ткани, не существует: большинство современных пятновыводящих препаратов, выпускаемых промышленностью, группируются по своему назначению в зависимости от указанных выше направлений.

Многие виды пятен с белья и других изделий удаляются при стирке современными моющими средствами, однако это не всегда дает желаемые результаты, так как некоторые пятна при стирке не выводятся, а, напротив, под действием высокой температуры фиксируются, в результате чего их последующее удаление весьма затрудняется, а после глаженья утюгом под действием еще более

высокой температуры удаление таких пятен становится невозможным. Поэтому все пятна, которые не могут быть удалены при стирке, следует удалять предварительно. Таким образом, прежде всего нужно знать природу пятна и вид загрязненной ткани.

Качество и быстрота выведения пятен в значительной степени зависят от давности загрязнения: чем старше пятно, тем труднее его вывести. Это связано с тем, что под воздействием солнечного света и кислорода воздуха загрязняющие одежду вещества претерпевают глубокие изменения, в результате которых образуются труднорастворимые продукты окисления, осмоления, разложения и др.

Любое пятновыводящее средство нужно предварительно опробовать на маленьком кусочке той же ткани или на внутренней складке одежды, чтобы убедиться в прочности волокон и стойкости окраски к действию этого средства. Это очень важно, так как многими такими средствами, например, нельзя пользоваться для чистки ацетатных тканей, а также тканей с пропиткой типа "болонья".

Для выведения жирных и масляных пятен с ацетатных тканей можно применять только бензин, мыло и синтетические моющие средства, а для тканей с пропиткой — только мыло и синтетические моющие средства.

Перед началом работы следует тщательно очистить изделие щеткой от грязи и пыли: это уменьшит вероятность образования вокруг очищенного участка ткани "ореола" — границы, отделяющей очищенный участок от остальной ткани. Чтобы избежать образования на ткани "ореола", полезно также перед выведением пятна смочить ткань вокруг него водой. Выводить пятна нужно всегда от краев к центру пятна, иначе вероятность возникновения "ореола" значительно увеличивается.

Медленно и с трудом удаляемые пятна не нужно стремиться вывести за один раз — лучше повторить операцию выведения пятна 2 — 3 раза.

Выведение жирных и масляных пятен основано на удалении их с поверхности ткани растворителями. Различают два способа выведения таких пятен. Первый из них наиболее удобен при чистке плот-

ных тканей. В этом случае под нижнюю сторону ткани (т.е. с изнанки) подкладывают кусочек белой ткани или промокающей бумаги, а затем слегка протирают пятно обильно смоченным в растворителе тампоном круговыми движениями от периферии к центру. При этом растворитель просачивается сквозь ткань, растворяет загрязнения, которые переходят на тканевую или бумажную подложку. По мере загрязнения подложку заменяют.

При втором способе, который особенно удобен для чистки засаленных мест на воротниках, пятно снимают слегка смоченным тампоном; загрязнение переходит на тампон, который нужно чаще менять на чистый.

Следует помнить, что большинство препаратов для удаления ржавых пятен вредно воздействуют на кожу рук. Поэтому работать с такими препаратами рекомендуется в резиновых перчатках, а по окончании работы тщательно вымыть руки.

Однако не всегда под рукой могут оказаться необходимые химические препараты и пятновыводители. Чаще приходится использовать всякие подручные средства.

Некоторые из этих простых способов удаления пятен мы и советуем вам запомнить. Полужирным шрифтом выделены загрязнители.

Малина, земляника, смородина. Потрите пятно смесью равных частей уксуса и лимонного сока. Затем выстирайте изделие обычным способом.

Черника, черная смородина. Промыв загрязненный участок в воде, поддержать изделие в кислом молоке, растворе лимонного сока или лимонной кислоты. Если пятно сразу не исчезнет, процедуру нужно повторить, а если требуется, изделие выстирать.

Шоколад. Эти пятна исчезнут после стирки в сильно подсоленной воде или в растворе нашатырного спирта.

Мороженое (старое пятно). Часть ткани с пятном замачивают в растворе из 1 чайной ложки буры и 1 чайной ложки

воды, после чего стирают ее и тщательно прополаскивают.

Яйцо. Пятна от яиц быстро исчезают при стирке СМС, содержащими энзимы, кроме того их выводят, смазав загрязненный участок подогретым глицерином. Через 15 — 20 мин пятно нужно протереть тряпкой, смоченной глицерином, затем изделие тщательно выстирать.

Эти пятна нетрудно удалить, если дать им высохнуть, а затем вычистить мягкой щеткой.

Оставшиеся следы от яиц можно потереть салфеткой, смоченной в бензине.

Пот. На хлопчатобумажной ткани пятна от пота чистят винным уксусом, на шелковой — чистым спиртом (из расчета 1 столовая ложка уксуса на 1 стакан воды).

Их можно также очистить раствором гипосульфита (из расчета неполная чайная ложка на стакан воды). Очищенное место промыть теплой кипяченой водой.

После удаления пятен от пота нужно вывесить вещи для просушки и проветривания на солнце не менее чем на 2 — 3 ч.

Кровь на шерстяной ткани. Смочите пятно теплой водой, растворив в ней таблетку аспирина, затем высушите ткань феном.

Жирные пятна с воротничков верхней одежды. Протрите их ватным тампоном, смоченным раствором поваренной соли (1/2 чайной ложки) в нашатырном спирте (3 столовые ложки).

Древесная смола. Намочите пятно водой, затем протрите скипидаром, накройте ткань промокающей бумагой или свернутой в несколько слоев бумаж-

ной салфеткой и проведите сверху горячим утюгом.

Чернила. Они сводятся горячим молоком. Кроме того, можно использовать глицерин. Для этого ткань с пятном держат в глицерине не менее 1 ч, а затем прополаскивают в теплой слегка подсоленной воде. Если следы останутся, их отстирывают в теплой мыльной воде.

Тушь и гуашевые краски. Их можно удалить только с помощью холодной воды, в которую добавлено любое моющее средство: загрязненный участок вымачивают в холодном моющем растворе, а после высыхания — чистят щеткой.

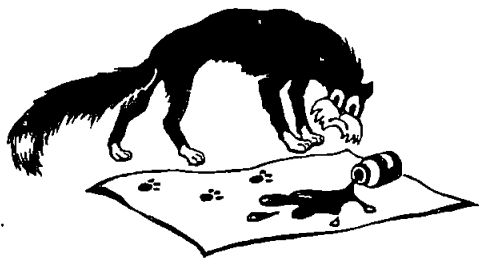
Плесень на белой хлопчатобумажной ткани. Выстирайте загрязненный участок изделия в молоке, прополощите в теплой воде, высушите на солнце.

Трава. Свежие пятна протрите одеколоном, застарелые — удалите с помощью смеси из 30 г одеколона и 10 г нашатыря.

Ржавчина на одежде. Свежевыжатым лимонным соком смачивают загрязненное место и проглаживают горячим утюгом через влажную тряпку. Кроме того, ткань с пятном ржавчины можно подержать в течение нескольких минут над кипящим чаем, а затем смочить лимонным соком и сразу же выстирать в теплой воде.

Пятно ржавчины можно вывести также, если погрузить загрязненный участок на 3 — 5 мин в раствор уксусной кислоты (из расчета 2 столовые ложки уксуса на 1 стакан воды), подогретый до температуры 80 — 90°C (для этого рекомендуется использовать эмалированную посуду, не имеющую повреждений). Затем ткань промывают теплой водой с добавлением нашатырного спирта (из расчета 1 столовая ложка 10%-ного нашатырного спирта на 1 л воды).

Воск и стearин. Воск и стearин нужно соскоблить, затем положить на пятно мокрую ткань, на нее — несколько слоев промокающей бумаги и прогладить



горячим утюгом. Промокательную бумагу меняют до тех пор, пока не исчезнет пятно.

Краска для волос. Ее удаляют перекисью водорода, смешанной с равным количеством нашатырного спирта.

Косметические кремы и духи. Пятна от них удаляют бензином.

Губная помада. Насыпать на пятно буру и аккуратно отчистить ее вместе с помадой, затем ткань выстирать в мыльном растворе и прополоскать.

Дождевая вода на шерстяных тканях. Вычистить щеткой, смоченной мягкой водой, загрязненное место и прогладить утюгом через влажную тряпку.

Жирные пятна на коврах. Кашицу из бензина и синтетического стирального порошка тщательно втирают в пятно и оставляют на ночь, а утром смывают горячей водой. Для удаления застарелых пятен чистку приходится повторять.

Кофе. Ткань тщательно смачивают

смесью из равных частей глицерина, нашатырного спирта и воды и оставляют на одну ночь, а затем прополаскивают. Если вокруг пятна образуется потек, это место промывают горячей водой.

Слабые пятна от горячего утюга. Их удаляют, погрузив ткань в молоко. Подпалины на белой ткани смачивают лимонным соком и сушат на солнце. Пятна на белье смачивают соком репчатого лука и оставляют на несколько часов, после чего замачивают белье в холодной воде.

Подпалины от утюга можно вывести, намочив пятно раствором перекиси водорода или раствором буры, после чего выстирать изделие и высушить на солнце.

Брызги уличной грязи. Дайте пятнам высохнуть, после чего удалите их щеткой с жесткой щетиной. Если после этого останутся пятна, потрите их чистой тряпочкой, смоченной слабым раствором буры, а затем промойте теплой водой, после чего отгладьте через влажную тряпочку, смоченную слабым раствором нашатырного спирта.

ОКРАСКА ОДЕЖДЫ И ТКАНЕЙ

Если на изделии после продолжительной носки появились выгоревшие места, то его можно перекрасить в другой цвет или подкрасить, восстановив первоначальную окраску.

Окраску одежды и тканей производят красителями, предназначенными для окраски соответствующих волокон.

Следует помнить, что тот цвет, который указан на упаковке красителя, может быть получен только при окраске белых тканей.

При перекраске же цветных тканей оттенки получаются другие, всегда более темные и насыщенные. В таблице на с. 94 указаны цвета, получаемые при перекрашивании цветных тканей.

Тонкий ткани перед окраской рекомендуются прополоскать в растворе нашатырного спирта (из расчета 50 г 25%-

ного нашатырного спирта на 10 л воды), а затем в чистой воде.

Для окраски цветной ткани в другой цвет ее часто предварительно отбеливают с помощью отбеливателей.

Перед отбеливанием и крашением необходимо сделать предварительную пробу на небольшом кусочке ткани.

Перед окраской нужно спорить с изделием всю металлическую и пластмассовую фурнитуру.

В жесткой воде красители связываются с волокнами ткани непрочной, поэтому перед окраской в жесткой воде ее следует умягчить, добавив 1 столовую ложку кальцинированной соды на 10 л воды, а выпавший осадок отфильтровать.

Емкость бака для крашения должна быть 10 — 12 л на каждые 800 г изделия. Лучше всего для крашения использовать эмалированную посуду.

Цвета, получаемые при перекрашивании цветных тканей

Цвет перекрашиваемой ткани	Цвет краски							
	коричневый	красный	синий	желтый	серый	фиолетовый	зеленый	
Коричневый	Коричневый	Красно-коричневый	Темно-коричневый	Желто-коричневый	Коричневый	Темно-коричневый	Оливковый	
Синий	Темно-коричневый	Фиолетовый	Синий	Зеленый	Серо-синий	Сине-фиолетовый	Сине-зеленый	
Красный	Красно-коричневый	Красный	Фиолетовый	Оранжевый	Темно-коричневый	Красно-фиолетовый	Коричневый	
Фиолетовый	Темно-коричневый	Красно-фиолетовый	Сине-фиолетовый	Оливковый	Серо-фиолетовый	Фиолетовый	Морской волны	
Зеленый	Оливково-коричневый	Коричневый	Сине-зеленый	Светло-зеленый	Серо-зеленый	Морской волны	Зеленый	
Желтый	Желто-коричневый	Оранжевый	Зеленый	Желтый	Защитный (хаки)	Оливково-коричневый	Светло-зеленый	
Серый	Коричневый	Темно-коричневый	Серо-синий	Защитный (хаки)	Серый	Серо-фиолетовый	Серо-зеленый	

Чтобы окраска получилась более равномерной, нужно уменьшить скорость крашения, а раствор сделать более разбавленным.

Чем выше температура раствора, тем быстрее окрашивается шерсть и медленнее окрашиваются хлопчатобумажные, льняные и вискозные ткани. Скорость окрашивания увеличивается под действием различных добавок: поваренной соли — при крашении хлопчатобумажных и льняных тканей, уксусной кислоты — при крашении шерсти (причем кислоту вводят в конце крашения, когда краски в растворе осталось мало).

После окраски ткань тщательно про-

мывают сначала в теплой, а потом в холодной воде.

Окрашенную ткань нельзя сушить на солнце или около батареи.

Штапельные ткани лучше расстелить, а не сушить на веревке.

Перед сушкой ткань следует осторожно отжать, не выкручивая.

При выборе красителя следует учитывать, что красители для хлопчатобумажных и льняных тканей окрашивают наряду с хлопком, льном, вискозой еще и шерсть, натуральный шелк, капрон, нейлон, правда, в более тусклые тона.

Для подкраски и освежения цвета выцветших изделий (мужские сорочки и др.) удобны СМС с подкрашивающим эффектом.

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ЕЕ АКСЕССУАРАМИ

Изделия из кожи. Вещи из кожи имеют специфический запах. Его можно устранить, посыпав вещи на день молотым кофе. Этот способ не годится лишь для изделий из светлой кожи, на которой кофе может оставить следы.

Кожаную одежду не следует хранить в полиэтиленовых пакетах, так как она должна дышать. Лучше всего сшить для нее мешки из хлопчатобумажной или льняной ткани.

Кожаные пальто и куртки можно освежить водой с мылом и нашатырным спиртом, а потом протереть тряпочкой, смоченной касторовым маслом, которое можно заменить вазелином или глицерином.

Очень тонкую мягкую кожу лучше протереть смесью из равных частей свежего молока и скипидара, после чего смазать ее бесцветным кремом и почистить до блеска щеткой.

Широкий кожаный или лакированный пояс нельзя складывать. Его прикрепляют за пряжку бельевой прищепкой к натянутому на внутренней дверце платяного шкафа шнуру или сворачивают в нетугую клубок.

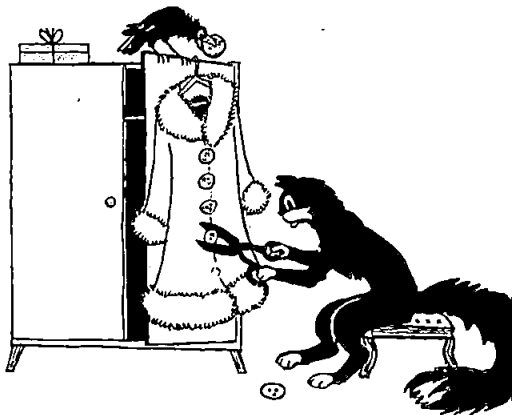
Для придания кожаным вещам, будь то пальто, пиджак, перчатки, сумка, диван, кресло, блеска рекомендуется протереть их чистой фланелевой тряп-

кой, смоченной в слегка взбитых яичных белках.

Замша. Новую замшевую одежду следует в начале носки обработать пылесосом, используя в качестве насадки ковровую щетку, чтобы собрать находящуюся на ее поверхности пыль, образующуюся при обработке кожи.

Время от времени и прежде всего, воротник, рукава и карманы чистят кусочком чистой прорезиненной ткани или грубой искусственной губкой.

Мокрую замшевую одежду нужно



сушить на вешалке при обычной комнатной температуре или на открытом воздухе, а не в жарко натопленном помещении или рядом с отопительными приборами.

Гладят изделия из замши только с изнанки через сухую шелковую ткань, установив терморегулятор утюга на минимальную температуру. По окончании глаженья изделие чистят щеткой.

К замшевой одежде с узкой проймой рекомендуется пришить двойные подмышники из белой хлопчатобумажной ткани, которые можно отпаривать и стирать отдельно.

Брюки (как и юбки) из замши следует вешать только за пояс, чтобы не образовывались сгибы.

Запоснившиеся сгибы на замшевой одежде можно потереть самой мелкой шлифовальной шкуркой.

Свежее жирное пятно на замше нужно посыпать окисью магния или зубным порошком и почистить мягкой щеткой.

Не пытайтесь удалить пятна с замши бензином или другим растворителем!

Дубленка. Дубленку из толстой овчины лучше всего доверить опытным рукам специалиста, а тонкие дубленки можно попытаться вычистить самим — мыльным раствором с добавлением нашатырного спирта. При этом тряпку нужно часто менять. После первой обработки поверхности дубленки процедуру повторить с применением водного раствора глицерина, нашатырного спирта и буры (из расчета по 20 г глицерина и нашатырного спирта и 5 г буры на 0,5 л воды).

Чистую дубленку повесить для просушки, а когда овчина высохнет, основательно промять ее в руках, пока кожа не станет мягкой.

Меха. Чтобы натуральный мех на воротниках, шапках, манто не мялся из-за неправильного хранения, его нужно регулярно расчесывать щеткой, а загрязненные места протирать губкой, смочив ее в холодной воде, в которую добавлено немного стирального порошка (без энзимов). Затем мех промывают чистой холодной водой и сушат.

Изделия из дорогого натурального

меха не рекомендуется чистить щеткой. Их следует хорошо вытрясти и расчесать волос нечастым гребнем, после чего уложить на хранение, аккуратно завернув в белое хлопчатобумажное полотно, так как мех легко впитывает посторонние запахи.

Мех лучше всего освежить с помощью сухих, прогретых в духовке отрубей, которые вначале втирают, а затем вытряхивают.

Загрязненный мех с коротким ворсом протирают горячим картофельным пюре, после чего его нужно тщательно отряхнуть.

Мех с длинным ворсом чистят кашицей из талька с бензином.

Шапки или домашние тапочки из белой овчины можно чистить смесью молока и нашатырного спирта (из расчета 1 чайная ложка нашатырного спирта на 1 стакан молока).

Изделия из искусственного белого меха нередко желтеют: их нужно чистить щеткой, смачивая ее в растворе из лимонного сока и воды, взятых в равной пропорции.

Перчатки. Кожаные перчатки стирают в чуть теплой мыльной воде. При полоскании в последнюю воду рекомендуется добавить несколько капель глицерина.

Замшевые перчатки стирают, надев их на руки, в теплой мыльной воде. Затем тщательно прополаскивают, после чего их нужно промокнуть махровым полотенцем и смазать глицерином. Сушить перчатки следует в темном прохладном месте. Когда перчатки высохнут, их снова надевают на руки и чистят мягкой щеткой.

Перчатки из цветной натуральной кожи чистят хлебным мякишем или стирают в бензине.

Сумки. Сумки из искусственной кожи нужно время от времени мыть теплой водой с уксусом, а затем досуха вытирать мягкой тряпкой.

Сильно загрязненные сумки хорошо мыть с добавлением стирального порошка для синтетических тканей, затем протирать чистой влажной тряпкой и сушить при комнатной температуре.

Плащ. Чтобы плащ из ткани типа

"болонья" или поливинилхлоридной пленки носился дольше, храните его в прохладном месте.

Складки и заломы на плаще можно расправить, если обильно полить их водой. Затем необходимо плащ просушить, повесив его на плечики и тщательно расправив.

Не сушите плащ на солнце, вблизи отопительных приборов и батарей, а только в прохладном месте.

Запылившийся плащ не стоит чистить щеткой, лучше стряхнуть его и вытереть влажной тряпкой.

Плащи без подкладки (в том числе и дублированные с поролоном) можно почистить в домашних условиях. Для этого их нужно повесить на плечики над ванной или тазом и хорошенько протереть губкой, смоченной в мыльном растворе, а затем прополоскать и сушить тоже на плечиках. Так же можно стирать светлые плащи с подкладкой, но поскольку подкладка, как правило, садится при стирке, лучше предварительно подпороть ее на рукавах и у подола.

Пальто. Мокрое пальто (куртку или жакет) сразу же по возвращении домой повесьте на плечики, застегните пуговицы и повесьте сушить на балконе или в ванной комнате. Платье из линяющей или набивной ткани расстелите на столе, подложив внутрь и в рукава плотную материю, например махровое полотенце. Подсохшую, но еще влажную вещь прогладьте через тряпку.

Шляпы. Чтобы шляпа не утратила своей формы, нужно наполнить ее бумагой и хранить в специальной картонной коробке.

Фетровые шляпы нужно почаще чистить щеткой. Обвисшие поля можно исправить, прогладив их не слишком горячим утюгом через влажную тряпку, но не высушивать полностью.

Намокшую под дождем шляпу нужно сушить, заполнив ее мягкой бумагой или натянув на кастрюлю или банку подходящего размера.

Потертые и мятые места шляпы из фетра или велюра можно слегка, без нажима, почистить наждачной бумагой или, насыпав на них мелкую соль,

почистить жесткой щеткой. А можно приготовить раствор нашатырного спирта пополам с водой и, смочив в нем лоскут грубой ткани, чистить ею поврежденные места, после чего протереть шляпу чистой сухой тряпочкой, вычистить жесткой щеткой и высушить.

Нередко у фетровых и велюровых шляп в местах соприкосновения с волосами или шеей появляются салые пятна. Протрите их чистым тампоном, смоченным бензином.

Светлые шляпы чистят белой тряпочкой, смоченной раствором из 5 столовых ложек уксуса, 5 столовых ложек нашатырного спирта и 1/2 столовой ложки соли. После этого шляпу чистят жесткой щеткой.

Кепку можно хранить в шкафу на полке. После стирки обязательно надеть ее на тарелку или крышку кастрюли.

Зонт. Не складывайте непросохший зонт, особенно если он сделан из капроновой ткани; при таком обращении он долго не прослужит. Раскройте его, высушите и только после этого убирайте.

Хранить зонты рекомендуется в сухом месте при умеренной температуре. Они не любят жару выше 35°C и холод ниже 10°C.

Загрязненный зонт можно вымыть теплой водой со стиральным порошком, а затем ополоснуть и высушить.

Пятна попробуйте снять столовым уксусом пополам с водой или кашицей из стирального порошка.

Не применяйте для чистки зонтов



и плащей бензин, керосин, ацетон и другие растворители!

Чулки. Чулки и носки по возможности рекомендуется покупать по две и более одинаковых пар. В таком случае по мере износа чулок и носков из оставшихся можно легко подобрать новую пару.

Чтобы спустившаяся петля не пошла дальше, рекомендуется немедленно смочить поврежденное место обычной, а еще лучше — подслащенной водой или потереть кусочком мыла, а затем поднять петлю.

Чтобы капроновые чулки дольше служили и на них не спускались петли, новые чулки нужно прокипятить в течение часа.

После стирки капроновые и нейлоновые чулки нужно тщательно прополоскать — это удлинит срок их службы.

Метка на белье. Метка на белье не смывается, если написать ее тушью и прогладить горячим утюгом.

Чтобы поставить несмываемую метку

на вязаных изделиях, верхней одежде, следует заложить лоскуток белой хлопчатобумажной ткани в пишущую машинку, отпечатать надпись и закрепить ее путем проглаживания горячим утюгом, а затем пришить лоскуток с меткой к изделию.

Хранение вещей. Верхнюю одежду перед сезонным хранением нужно повесить на плечики и дать ей проветриться. Прежде чем убрать одежду в гардероб, следует застегнуть на ней все пуговицы или молнию.

Размер плечиков должен соответствовать размеру одежды: если они шире, чем надо, рукава деформируются, а если уже — плечи провисают, что также искажает форму одежды.

Хранить одежду лучше в специальных бумажных или полиэтиленовых мешках.

Длинное платье хранят в гардеробе, перекинув его через перекладину плечиков, предназначенную для брюк.

Трикотажную одежду на плечики не вешают, а аккуратно складывают и убирают в гардероб.

УХОД ЗА ОБУВЬЮ

Для удлинения срока службы обуви главное значение имеет правильный уход за ней.

Обувь следует чистить не перед выходом из дома, а после возвращения с улицы. Смазывать ее обувным кремом лучше на ночь, а полировать уже утром — это предохраняет кожу от трещин.

Для ухода за кожаной обувью выпус-

кается два класса обувных кремов: на органических растворителях и эмульсионные, в которых часть органических растворителей заменена водой.

Пользуются и теми, и другими кремами одинаково: наносят тонкий слой крема на поверхность обуви, дают ему подсохнуть и полируют. Наносить крем лучше с помощью тампона.

Эмульсионные кремы лучше очищают верх обуви от загрязнений, более мягко действуют на верх обуви, поскольку содержат меньшее количество органических растворителей. Эмульсионные кремы дают более пористую пленку, через которую пот и влага испаряются более интенсивно. Поэтому для теплого и жаркого времени года эти кремы пригодны в большей мере, чем кремы на органических растворителях. Кремы же на органических растворителях в свою очередь лучше защищают обувь в непогоду.



Самоблестящие составы дают глянцевую пленку на поверхности обуви сразу после высыхания и не требуют полирования.

Лакированную обувь полезно смазывать глицерином, ланолиновым кремом, протирать тряпочкой, смоченной молоком. Чистить ее щеткой не следует.

Сушить влажную кожаную обувь у горячей плиты, батареи, на радиаторах не рекомендуется. В случае если обувь намочила, ее нужно обмыть холодной водой, хорошо протереть, набить сухой газетной бумагой — через несколько часов она впитает лишнюю влагу.

Валенки следует сушить при температуре около 90°C.

Уберечь кожаную обувь от белых следов соли, которой так щедро посыпают заснеженные улицы городов, можно, если сразу же после возвращения с улицы домой тщательно протереть обувь влажной тряпкой. Обувь не должна высохнуть загрязненной, поэтому чистить ее от соли следует еще мокрой, а высохшую — кремом для обуви.

Смазывание рабочих кожаных сапог дегтем придает им эластичность, удлиняет срок их службы.

Чтобы приготовить водонепроницаемую пропитку для охотничьей и спортивной кожаной обуви, нужно на легком огне расплавить 25 г парафина и 100 г

натуральной олифы. К теплой смеси нужно добавить по 50 г резинового клея и скипидара (осторожно, огнеопасно!).

Ссохшуюся кожаную спортивную обувь нужно опустить в теплую воду и выдержать ее там до тех пор, пока кожа не станет мягкой. Затем насухо вытереть изнутри и снаружи, смазать глицерином и туго набить газетной бумагой, после чего оставить высыхать.

Валенную обувь необходимо время от времени очищать от пыли и грязи щеткой и осторожно выбивать.

Для устранения неприятного запаха от внутренней поверхности обуви, предотвращения грибковых заболеваний, дезинфекции, растяжки обуви выпускаются специальные препараты.

Чтобы растянуть тесные туфли, можно применить и одеколон, которым нужно смочить внутреннюю поверхность туфли, сразу надеть их и после этого немного смочить их сверху.

Если при носке новой обуви возникает ощущение жжения, полезно протереть внутреннюю поверхность обуви 3%-ным раствором уксуса.

Чтобы кожаные подошвы ботинок не скрипели, их следует пропитать горячей натуральной олифой.

ПРАВИЛА ПРИМЕНЕНИЯ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ДЛЯ УХОДА ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

Для ухода за одеждой и обувью нужно пользоваться разнообразными химическими средствами: синтетическими моющими средствами, отбеливающими; подсинивающими, подкрахмаливающими, смягчителями, пятновыводящими средствами, красителями, средствами для облегчения глаженья, антимольными средствами, средствами для ухода за изделиями из кожи и замши и некоторыми другими. Ассортимент этих препаратов превышает 250 названий.

Важно знать некоторые общие правила, регламентирующие рациональное и экономное использование всех этих

средств с наибольшей эффективностью.

Все препараты бытовой химии следует применять по назначению, указанному на упаковке, при строгом соблюдении способа применения. Не следует практиковать повышенную дозировку, так как при этом во многих случаях не только увеличивается расход препарата, но и ухудшается результат. Например, увеличение дозы отбеливателя при более высокой, чем это допустимо, температуре отбеливающего раствора часто приводит к ослаблению прочности волокон ткани, а значит, к быстрому износу изделия.

Не рекомендуется долго хранить, а

также закупать с большим запасом препараты бытовой химии: при длительном хранении многие из них в той или иной степени теряют свои полезные потребительские свойства.

Очень важно перед применением препарата внимательно ознакомиться с его назначением, способом применения, основными правилами безопасности.

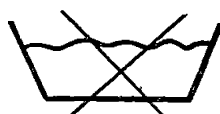
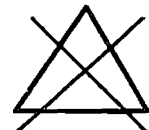
Применяя препарат впервые, нужно опробовать его действие на небольшом количестве изделий, лоскутке ткани или незаметном шве изделия.

Нельзя хранить в доме огнеопасные жидкости, ядовитые препараты (их надо использовать в возможно короткий срок), так как от этого может пострадать самое дорогое — здоровье человека.

Нельзя выбрасывать рядом с домом и на лоне природы тару из-под препаратов бытовой химии, так как этим наносится большой вред окружающей нас природе. Ее необходимо выбрасывать в специально отведенные места: в мусорные ящики на автомобильных стоянках, мусоропроводах и т.д.

ЗАГЛЯНИТЕ В ТАБЛИЦЫ

Условные метки на изделиях

Знак	Значение	Знак	Значение
	Стирка запрещена		Не гладить горячим утюгом
	Можно отбеливать хлорсодержащими отбеливателями		Гладенье запрещено
	Отбеливание хлорсодержащими отбеливателями запрещено		Можно производить химчистку любыми способами
	Можно гладить сильно нагретым утюгом		Можно производить химчистку растворителями
	Можно гладить средне нагретым утюгом		Можно производить химчистку специальными методами
			Химчистка запрещена

Способы распознавания волокон, из которых выполнена ткань (изделие)

Волокно	Поверхность	Смятие в месте перегиба	Характер горения и вид обугленного волокна	Запах при горении
Хлопок	Рыхлая, шероховатая, матовая	Сминается	Полностью сгорает, пепел рассыпается; зола светло-серого цвета	Жженой бумаги
Шерсть	Рыхлая, шероховатая, пушистая, матовая	Не сминается	Горит плохо с образованием на конце хрупкого шарика	Жженого рога
Натуральный шелк	Гладкая, блестящая	То же	То же	То же
Ацетатное, триацетатное	То же	Сминается	Горит быстро с образованием на конце сплывшегося бурого шарика; при вынесении из пламени затухает	Уксуса
Вискозное	"	То же	Полностью сгорает, пепел рассыпается, зола светло-серого цвета	Жженой бумаги
Полиамидное (капрон)	"	Не сминается	Не горит, но плавится с образованием на конце мягкого шарика	Запаха нет
Полиэфирное (лавсан)	Гладкая, матовая	То же	Плавится без воспламенения с образованием на конце твердого шарика	То же
Полиакрилонитрильное (нитрон)	Рыхлая, шероховатая, пушистая, матовая	"	Сначала плавится и делается коричневого цвета, затем горит коптящим пламенем с образованием на конце твердого шарика	"

Приблизительная масса различных видов белья

Наименование изделия	Масса, г	Наименование изделия	Масса, г
Простыня	400 – 500	Мужская сорочка	300
Наволочка	200	Детская рубашка	200
Махровое полотенце	350	Мужская майка	150
Тонкое полотенце	150 – 200	Носовой платок	25
Пододеяльник	650	Тканевое одеяло	1300
Скатерть	600		

ПОМОГУТ нитка и иголка



О том,
как, имея некоторые навыки
в области кройки и шитья,
дать новую жизнь
старой одежде.



В этом разделе читатели могут найти советы, как составить гардероб одежды, правильно рассчитать количество ткани на то или иное изделие, как обновить, перекроить и реставрировать одежду для взрослых и детей, как переделать стандартные вещи, каких множество, в индивидуальные и т.д. Девиз: "Ничего не выбрасывать" должен стать главным для хозяек, желающих научиться быть рачительными, уметь использовать вещи, ставшие негодными, для создания одежды для малышей и различных домашних мелочей.

Материал, представленный в данном разделе, рассчитан на тех, кто уже знаком с основными понятиями о построении чертежа выкройки и о правилах раскроя ткани, владеет навыками технологии пошива одежды. Каждое описание переделки, реставрации или изготовления какого-либо изделия, как правило, составлено по следующей схеме: описание внешнего вида, построение чертежей выкройки в натуральную величину, раскладка их на ткани (или деталях кроя старой вещи), отметка припусков на швы и подгибы, раскрой деталей и краткое изложение последовательности обработки изделия. Поэтому повторы в тексте неизбежны.

Рекомендуем внимательно ознакомиться с правилами построения выкроек. Приступая к чертежу выкройки изделия в натуральную величину, на большом листе бумаги (лучше миллиметровой) проводят вертикальную линию произвольной длины, а затем от исходной точки О последовательно при помощи линейки и угольника откладывают горизонтальные и вертикальные отрезки длиной, указанной на чертеже (никакие расчеты не требуются). Вспомогательные линии проводят под прямым углом к линии, начерченной ранее. Овальные линии удобнее проводить по лекалу; при этом возможно отклонение от указанных цифр на $\pm 0,3$ см. Для построения чертежей выкроек рукавов и брюк лучше провести две вспомогательные взаимно перпендикулярные линии произвольной длины, точка пересечения которых — исходная точка О, а затем перейти к дальнейшему построению. Начертив выкройку, не торопитесь ее вырезать. Сначала проверьте ее, сопоставив длину основных линий чертежа (груди, талии, бедер, середины спинки и переда, длины рукава и т.д.) с размерами соответствующих участков фигуры. Когда вы убедитесь в совпадении выкройки измерениям фигуры, можете вырезать ее.

Одну и ту же выкройку можно использовать при пошиве изделий на фигуры смежных размеров, соответственно увеличив или уменьшив ее. Разница между основным измерением — обхватом груди — от размера к размеру составляет 2 см. Вот на эту величину и увеличивают или уменьшают по ширине выкройки спинки, переда и рукава платья (блузы), куртки, заднего и переднего полотнищ юбки: на $2/3$ разницы ($2 \times 2/3 = 1,3$ см) увеличивают (уменьшают) выкройки по продольным линиям разреза, параллельным серединам деталей; на $1/3$ разницы ($2 \times 1/3 = 0,7$ см) — по боковым срезам спинки и переда, по локтевому и переднему срезам рукава. Выкройки задней и передней половинок брюк разрезают вдоль по линиям, соответствующим долевой нити, и прибавляют (убавляют) по 1 см вдоль этой линии на каждой половинке.

Чтобы изделие меньше вытягивалось при носке и не теряло со временем своей формы, направление нитей основы на выкройках основных деталей изделия, как правило, намечают вдоль детали. На выкройках направление нитей основы обозначается словом "Долевая", или "Д.Н."

КАК СОСТАВИТЬ РАЦИОНАЛЬНЫЙ ГАРДЕРОБ?

Перед каждой семьей, особенно молодой, часто встает достаточно серьезный вопрос о том, как одеться красиво и модно, но и в то же время недорого.

Прежде всего нужно уяснить для себя, что много вещей — это не обязательно хорошо.

Нет специальных правил, которые каждому из нас и во всех случаях безошибочно помогли бы одеваться хорошо и недорого. И все же существует такое правило, которое полезно знать всем тем, кто хочет научиться целесообразно составлять свой гардероб и разумно расходовать на это средства: никогда не совершать необдуманных покупок.

Перед тем, как приобрести новую одежду, определите, насколько она вам необходима, действительно ли она обогатит и улучшит ваш гардероб или без нее можно обойтись. Ведь нередко бывает так: понимая, что вещь "не твоя", но уж очень нравится, а главное, "все берут" и не можешь удержаться от соблазна. А потом обновка "скачет" в шкафу, а носишь старую любимую вещь. Но если все же вы решились сделать приобретение, не будьте рабом моды. Разумеется, забывать о моде нельзя, но нельзя позволять ей становиться обременительно-расточительной. Нужно помнить — ничего лишнего, ничего случайного. Приобретенные вещи должны служить своему владельцу, а не быть лишь витриной его благосостояния.

В последние годы специалисты особенно рекомендуют ориентироваться на комплекты одежды. Комплект — это совокупность предметов одежды, составляющих единое целое, связанных, как правило, единством силуэта, пропорциями, цветовым сочетанием, отделкой. В то же время допускается взаимозаменяемость отдельных предметов без нарушения гармонии. При этом замена од-

ного изделия другим должна быть равноценной по художественному оформлению и силуэту. Самое существенное в комплекте — это материал, его фактура, цвет, отделка и правильно подобранные дополнения.

При подборе вещей в комплект необходимо учитывать возраст и особенности фигуры. Так, молодые стройные женщины могут носить комплекты из самых разных материалов, используя различные цветовые сочетания и рисунки ткани. Комплекты для женщин с полной фигурой и старшего возраста — это вариации жакетов, жилетов, юбок и блузок,

Рис. 1



летних пальто, реже — брюк и курток. Эти изделия можно интересно и тонко комбинировать по цвету, сохраняя принцип тональных сочетаний, правильные пропорции, линии и силуэт одежды. Например, полным женщинам можно рекомендовать прямой и полуприлегающий силуэт без значительного расширения книзу. Преобладающими линиями должны быть вертикальные рельефы от плечевых швов, проходящие через наиболее выступающие точки груди или слегка смещенные в сторону боковых швов. Полочки могут быть с высокими кокетками, мягкими складками или сборками, жакеты и блузы по длине должны закрывать наиболее полную часть фигуры. Модные формы и пропорции одежды должны быть скорректированы с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

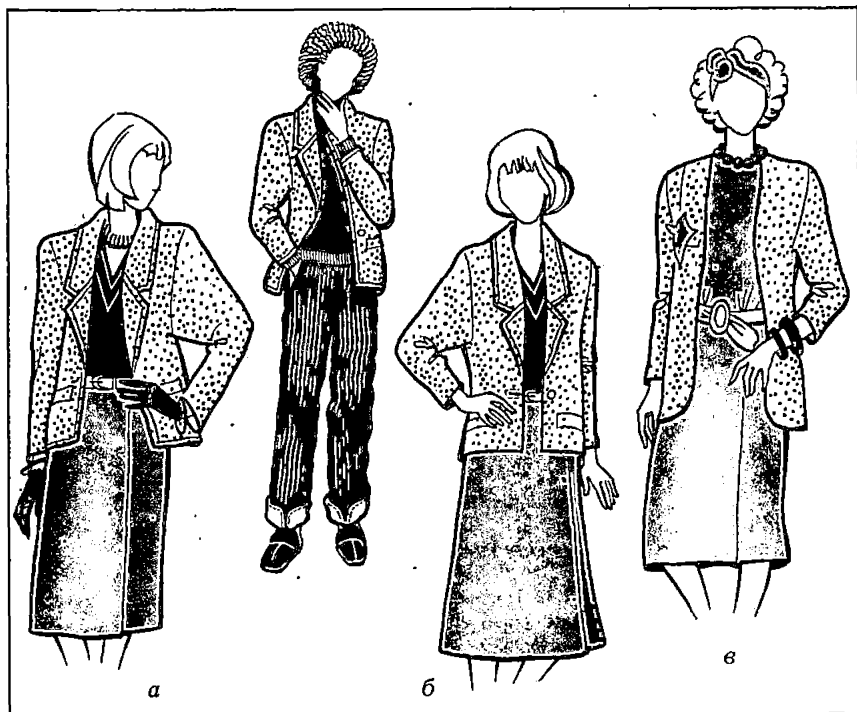
На рис. 1 представлен примерный

набор изделий в комплект для полной женщины.

Приведем пример рационального подбора комплекта одежды деловой женщины 30 — 35 лет для теплых дней весны и осени. Он включает два жакета из одинаковой плотной ткани, но разных фасонов, узкую шерстяную юбку умеренной длины, трикотажный джемпер и свободные рейтузы и, наконец, две блузки. Итак, первый вариант более всего подходит для официального приема: жакет мягкого нейтрального цвета (беж, серый), черная блузка, надетая поверх юбки, дополняют комплект черные крупные бусы, перчатки, чулки, туфли (рис. 2, а).

Второй вариант — служба и поездка на отдых: тот же жакет в сочетании с объемным джемпером и юбкой (джемпер можно заменить той же черной блузкой; украшения и перчатки здесь неуместны) или свободными рейтузами черного цвета. Дополняют комплект невысокие сапоги (рис. 2, б).

Рис. 2



Третий вариант — посещение вернисажа, музея, прогулка в парке: второй жакет, блузка из яркого шелка (такого же цвета лоскут в нагрудном кармане), юбка, черные (темно-серые при серых жакете и юбке) чулки и туфли, крупные бусы и сложно завязанный бант на голове (рис. 2, е).

Итак, владея ограниченным набором вещей, можно всегда чувствовать себя одетой к месту, по возрасту, сезону и по назначению в соответствии со своим образом жизни.

Еще один пример рационального гардероба деловой женщины средних лет.

При небольшом количестве вещей, если тщательно продумать свой гардероб, можно быть хорошо одетой во всех случаях жизни. Прежде всего нужно иметь хотя бы одно платье из добротного материала современной формы и сдержанное по цвету. Это позволяет носить его с разными дополнениями. В одном и том же платье можно пойти на работу, в гости, в театр, на прогулку и в музей и при этом выглядеть каждый

раз по-разному и чувствовать себя уверенно. Главное — всегда помнить, что где уместно и удобно. Все зависит от умения подобрать дополнения, решить, что надеть: платок или шарф, жилет, головной убор, бусы или цепочку. Пиджак, теплый платок и берет помогут хорошо себя чувствовать на улице, в гости можно накинуть на плечи платок, шаль или надеть длинный вязаный жилет, на вернисаже или в музее вполне уместны трикотажная маленькая безрукавка и длинный шелковый шарф, в торжественных случаях платье украсят нарядная шаль, бусы или блузон из вологодских кружев.

Необходимо также подумать о верхней сезонной одежде, о вещах для дома, занятий спортом, о наряде для театра, приема гостей и для особо торжественных случаев.

Надеемся, наши советы помогут вам рационально составить гардероб с наименьшими затратами. Помните — ничего лишнего!

КАК РАССЧИТАТЬ КОЛИЧЕСТВО ТКАНИ НА ПЛАТЬЕ, КОСТЮМ, БЛУЗКУ?

При расчете количества ткани на изделие необходимо принимать во внимание: во-первых, ширину ткани, ее рисунок и фактуру, во-вторых, фасон изделия и, в-третьих, размер фигуры.

В качестве ведущих размерных признаков приняты рост (длина тела, т.е. расстояние от пола до верхушечной точки головы) и обхват груди (измерение фигуры по спине горизонтально через подмышечные впадины и выступающие точки лопаток, спереди по выступающим точкам грудных желез).

Несложно определить расход ткани, имея готовую выкройку на конкретную фигуру и зная ширину ткани. Достаточно измерить детали выкройки, мысленно разложить их на ткани, и, прибавив к расходу на все изделие еще 10 — 12% на швы и подгиб (при построении они не предусмотрены); определить необходимое количество ткани.

Если же выкройка еще не сделана,

а фасон выбран и ткань понравилась, необходимо произвести следующий расчет. При ширине ткани 90 — 100 см нужна одна длина спинки лифа платья, одна длина переда, одна длина рукава, две или три (зависит от модели) длины юбки плюс прибавка на швы и подгибы. Расход ткани на платье при указанной ширине составит 3 — 4 м (с короткими рукавами) и 4,5 м (с длинными рукавами).

При узкой ткани шириной 60 — 65 см нужна одна длина спинки лифа, две длины переда лифа, две длины рукава, в зависимости от покроя юбки — три или четыре ее длины. С учетом прибавки на швы и подгибы расход ткани на платье с короткими рукавами 4 — 5 м, с длинными — 5 — 6 м.

Необходимо учесть, что на изделия из ткани с крупным геометрическим или цветочным рисунком, крупной клеткой, с односторонним рисунком или

ворсом расход ткани увеличивается на 10—12%.

Расход ткани на конические юбки ("полусолнце" и "колокол") увеличивается на 25—30%.

При определении расхода ткани на изделие следует также учитывать ее усадку. Усадка при увлажнении ткани происходит главным образом по долевой нити. По поперечной нити усадка незначительна и во внимание не принимается. А теперь несколько конкретных примеров расчета ткани.

Комплект, состоящий из платья, комбинезона и плаща (размер 164—92) (рис. 3, а). На платье из плотной хлопчатобумажной или плащевой ткани при ширине 1 м 40 см требуется 1 м 80 см; на комбинезон такой же ткани при той же ширине — 1 м 80 см; на плащ из плотной хлопчатобумажной ткани при ширине 1 м 40 см — 1 м 90 см, подкладочной ткани при ширине 90 см (для подкладки кокеток и карманов) — 25 см.

Комплект, состоящий из жакета, юбки с односторонними складками и блузки (размер 164—88) (рис. 3, б). На жакет из шерстяной или полушерстяной ткани при ширине ее 1 м 40 см требуется 1 м 30 см, отделочной (на бейки) при ширине 1 м 40 см — 30 см; на юбку из шерстяной или полушерстяной ткани, сочетающейся по цвету с тканью жакета (можно сшить юбку из той же ткани, что и жакет или его отделка), при ширине 1 м 40 см — 1 м 30 см (длина юбки 55 см); на блузку из легкой хлопчатобумажной (батист, маркизет) или шелковой ткани при ширине ее 90 см — 2 м.

Комплект, состоящий из платья и демисезонного пальто (размер 158—80) (рис. 3, в). На платье из полушерстяной или плотной хлопчатобумажной ткани при ширине ее 1 м 40 см требуется 1 м 55 см; отделочной ткани с блестящей поверхностью (на воротник и кант) при ширине 90 см — 40 см; на пальто из облегченного светлого драпа при ширине 1 м 40 см — 1 м 80 см; подкладочной ткани при ширине 100 см — 1 м 80 см; бортовой парусины — 1 м.

Рис. 3



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПОНРАВИВШЕЕСЯ ПЛАТЬЕ ВСТРЕЧАЕТСЯ НА МНОГИХ ЖЕНЩИНАХ?

Не спешите переезжать в другой город или нести платье в комиссионный магазин. Постараемся помочь вашей "беде". К сожалению, в магазины промышленности поставляют швейные изделия одинаковых фасонов в большом количестве. Пальто, костюм, куртку можно носить с различными дополнениями: пальто и куртку — с шарфом, шляпой, вязаной шапочкой, костюм — с блузкой, джемпером, свитером, шарфом. Все это делает эти вещи менее стандартными, и в каждом отдельном случае они выглядят иначе.

Наиболее ощутима стандартность в платье. При желании его без особых затрат можно немного видоизменить и оно снова будет доставлять вам удовольствие. Можно, например, заменить пуговицы, укоротить рукава, снять или, наоборот, пришить манжеты и воротник из отделочной ткани. Новая линия выреза горловины может в какой-то мере придать платью иной вид. Так, если вырез горловины был под шею,

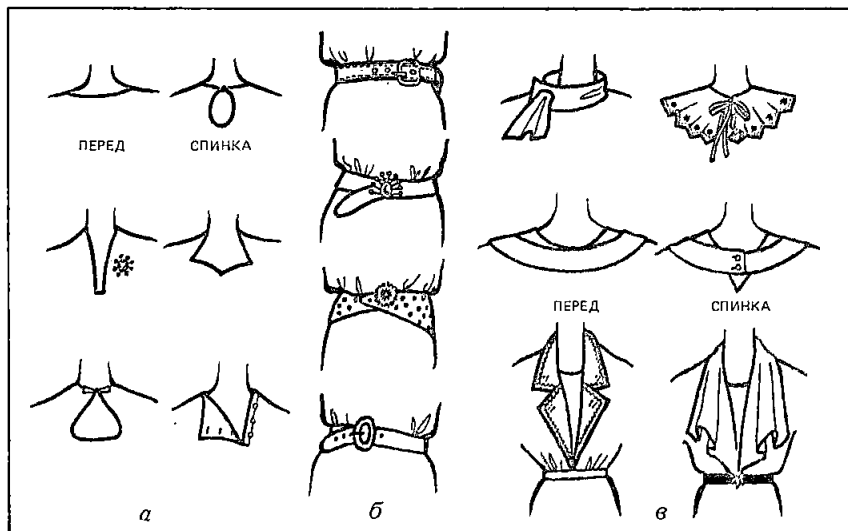
его можно углубить и расширить (рис. 4, а).

Видоизменить платье поможет также пояс, который является одной из важнейших частей одежды и помимо утилитарной функции часто служит ее единственной отделкой. Самое скромное платье будет выглядеть элегантнее, если вы сами сделаете к нему оригинальный пояс из куска замши, фетра, искусственной или натуральной кожи, бархата, шнура, тесьмы и других материалов (рис. 4, б).

С помощью различной формы съемных воротников, шарфов, вставок, манжет можно также изменить вид вашего платья (рис. 4, в). И наконец, до неузнаваемости преобразят ваше платье различные вязаные изделия (воротники, пелерины, жилеты, шали); ажурный жилет или пелерина из шерсти с люрексом сделают его нарядным, а строгих форм воротник и манжеты — деловым.

Для умеющих вышивать проще всего сделать стандартное платье оригинальным, украсив его, следуя велению моды, разнообразной вышивкой или аппликацией.

Рис. 4



КАК ОБНОВИТЬ ВЕЩЬ УСТАРЕВШЕГО ФАСОНА?

Думается, лучше всего предложить читателям несколько общих рекомендаций и принципов обновления одежды. Эти советы главным образом для тех, чей бюджет не позволяет постоянно обновлять гардероб и кто бережно относится к своей одежде, долгое время сохраняя ее в приличном состоянии.

Обновить одежду, сделать ее более современной — это вовсе не значит только удлинить или укоротить платье или пальто. Это прежде всего внесение в выкройки изменений, соответствующих требованиям к оформлению силуэта и объему одежды. Конкретно эти требования выражаются в увеличении или уменьшении основных деталей выкройки (спинки и переда), а также в изменении формы и высоты плеч, глубины и ширины проймы, длины и ширины рукава. Наиболее легко сделать современными вещи последних лет, так как они были весьма объемны. Их сменили изделия более умеренного объема, часто приталенные, с плечами, которые по размеру и форме значительно ближе к естественным.

Обновить одежду можно, соединив два изделия в одно, без добавления новой ткани. При этом особое внимание следует обращать на сходство или контраст фактур тканей (с гладкой рельефной поверхностью, плотной и тонкой и т.д.), а также цвета и рисунка (красный и синий, коричневый разной насыщенности и оттенков, от цвета беж до шоколадного, клетка и полоска, полоска и горох, ткань с цветочным орнаментом и гладкокрашенная). Сочетание фактур и цветов может иметь несколько вариантов.

При реставрации изделий добавляют новую ткань, из которой выполняют детали, подверженные наибольшему износу при эксплуатации.

Швы соединения на обновленных вещах часто маскируют различными кантами, бейками, узкими лентами, вышивкой, аппликацией.

Мода сама подсказывает пути, по которым нужно следовать при обновлении одежды. При возникновении новых

форм одежды появляется необходимость в обновлении гардероба с минимальными затратами. Наши художники-модельеры, оперативно откликаясь на веяния моды, предлагают остроумные решения.

Например, широкую длинную юбку на кокетке из легкой шерсти преобразуют в модную юбку — "баллон". Для этого отпаривают припуск на подгиб по низу, собирают нижний срез на нитку, длина которой равна ширине кокетки внизу, полотно юбки складывают вдвое, пришивают его с изнаночной стороны к кокетке, причем сгиб по низу не заутюживают (рис. 5, а). Или длинную узкую юбку из легкой ткани укорачивают с помощью сборок: вдоль заднего и переднего полотнищ прокладывают два-три ряда строчек крупными машинными стежками, подтягивают шитки, укорачивая тем самым юбку до желаемой длины, с изнанки сборки фиксируют тонкой тесьмой. Получается короткая юбка с горизонтальной драпировкой (рис. 5, б). Супермодная юбка — из старых джинсов: верхняя часть немного ниже застежки-молнии остается нетронутой, из штанин выкраиваются две-три оборки (одна длиннее другой), длина юбки делается немного выше колена или даже мини (рис. 5, в).

И еще несколько конкретных примеров по переделке и обновлению вышедших из моды или состарившихся вещей.

Платье-жакет. Платье отрезное по талии из легкой плотной тонкой шерсти в клетку. Рукава втачные длинные, полочки лифа с кокетками и втачными косыми полосками, спинка лифа цельная. Юбка длинная конической формы "полусолнце". Платье перекраивается на жакет свободного покроя без застежки со втачными рукавами, "летающей" спинкой со средним швом, в котором клетка образует "елочку" (размер 164 — 88). Такой жакет современного силуэта может быть составной частью комплекта из укороченных брюк и облегающей фигуру блузки — лифа (рис. 6, а) или трикотажной майки.

Рис. 5



Перед раскроем жакета платье распарывают (при необходимости стирают), проглаживают, полочки лифа для перекоя не используют.

Затем строят чертежи выкройки жакета (рис. 6 б), раскладывают их на деталях юбки, рукавов и спинки лифа платья так, чтобы направление долевой нити на выкройках совпадало с долевой нитью деталей платья (рис. 6в). Закрепляют выкройку булавами, обмечают по контурам и отмечают следующие припуски на швы и подгиб, см:

на спинке и полочке жакета — по плечевому и боковому срезам 1,5, по срезам проймы, среднему срезу спинки 1 (следят за совмещением рисунка и образованием "елочки"), по срезу борта полочки, горловине спинки и срезу низа 0,7; на рукаве — по срезу оката и срезам соединения с надставками 1, по срезу низа 0,7; на надстав-

ках к рукавам по всем срезам 1. Обтачки для обработки срезов горловины спинки, бортов и низа выкраивают после примерки без припусков на швы по форме обрабатываемых срезов шириной 3,5 — 4 см.

Выкраивают детали кроя.

Пошив. Контурные линии выкройки переводят на другой слой ткани, сметывают средние срезы спинки (для совмещения клеток и образования "елочки" сметывают детали спинки по лицевой стороне), затем стачивают срезы.

Сметывают и стачивают плечевые срезы, соединяют надставки с рукавами, втачивают рукава в проймы, затем обметывают срезы рукава и проймы вместе. После этого соединяют срезы рукавов и боковые срезы спинки и полочек одновременно. Обрабатывают горловину, края бортов и низ изделия обтачками, отгибая их затем наизнанку и отстрачивая по лицевой стороне на расстоянии 1,5 — 2 см от края. К плечевым швам пришивают плечевые накладки.

Рис. 6а



Жакет и юбка для девочки из женского костюма большого размера. Жакет прямого силуэта длиной 7/8 из шерстяной ткани без застежки и воротника; юбку четырехшовную, слегка расширенную внизу, из той же ткани, что и жакет (рис. 7 а), перекраиваем на жакет и юбку для девочки (размер 158 — 76). Жакет с отрезной расклешенной баской. Застежка на крупные пуговицы и обметанные петли расположена на притачной планке. Воротник — стойка. Рукава втачные длинные со сборками по окату и низу, с притачными манжетами. Отделать жакет можно декоративной тесьмой или кантом из отделочной ткани (одноцветной, в мелкую клетку или полоску).

Юбка четырехшовная расширена внизу на притачном поясе, в левом боковом шве — застежка-молния. Ее можно отделать так же, как и жакет, тесьмой или кантом.

По мере роста девочки можно удлинить лиф и рукава жакета, а также юбку, втачивая поперечные полосы другой ткани; можно обновить отделку, настрочив по линиям стачивания надстав-

Рис. 6б

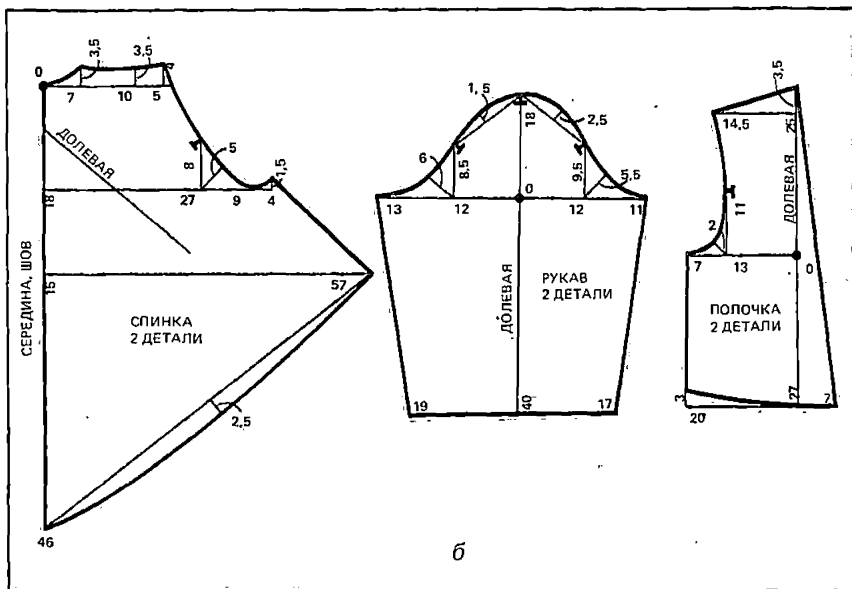
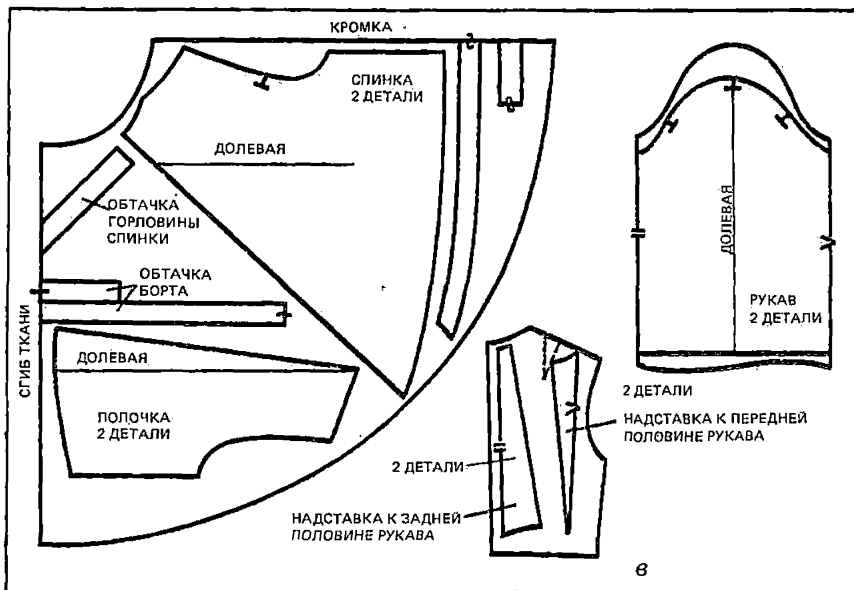


Рис. 6 в



вок узкие атласные ленты или серебристый шнур (см. рис. 7 а). Чертежи выкройки жакета и юбки (размер 158 — 76) представлены на рис. 7 б.

Выкройки раскладывают на подготовленных к перекрою деталях костюма так, чтобы направление долевой нити на выкройках совпадало с долевой нитью ткани (рис. 7 в). Выкройки закрепляют булавками, обмечают по контурам, отмечают следующие припуски на швы и подгиб, см:

на спинке и полочке жакета — по плечевому и боковому срезам, срезу проймы 1,5, по срезу горловины и срезу соединения с планкой 0,7, по нижнему срезу 1; на планке, выкроенной вместе с подворотом, — по нижнему срезу 1, по остальным срезам 0,7; на рукаве — по срезу оката, переднему и локтевому срезам 1,5, по нижнему срезу 2 — 2,5 (на запас); на басках спинки и полочек — по срезам притачивания к лифу 1, по боковым срезам

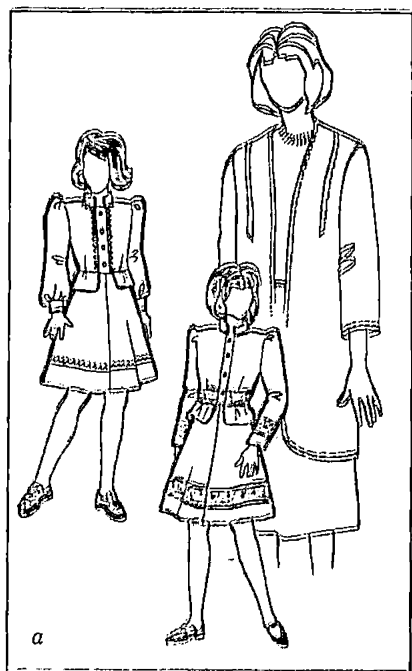
1,5, по остальным срезам 0,7; на манжете, воротнике-стойке — по срезам притачивания к изделию 1, по остальным срезам 0,7; на заднем и переднем полотнищах юбки — по верхнему срезу 1, по среднему и боковому срезам 1,5, по нижнему срезу 3 — 4.

Вырезают детали кроя.

Пошив. Контурные линии выкройки переводят на другой слой ткани. Сметывают жакет и юбку, делают примерку. После переноски изменений и уточнений на левую сторону изделия приступают к шитью.

Стачивают вытачки спинки и полочек жакета. Притачивают планки к полочкам, одновременно соединяя отделку с изделием по линиям притачивания планок. Стачивают поперечные края планки и подборта, вывертывают подборт в сторону изнанки, подогнутый внутрь продольный его срез подшивают ручными отожками за шов притачивания планки. Стачивают плечевые срезы, обметывают припуски на швы.

Рис. 7а



Заготавливают воротник и соединяют его с горловиной жакета, одновременно стачивая отделку по линии втачивания воротника.

Стачивают боковые срезы спинки и полочек, а также басок. Нижний срез баски обрабатывают косой полоской ткани. Соединяют баску с изделием.

Стачивают передний и локтевой срезы рукава. Соединяют рукава с манжетами. Затем вметывают и втачивают рукава в проймы, обметывают срезы припусков вместе.

Обметывают петли на правой планке, располагая их вертикально вдоль середины планки; пришивают пуговицы на середине левой планки.

Стачивают средние и боковые срезы юбки. Обрабатывают застежку-молнию в левом боковом шве, верхний срез юбки обрабатывают поясом. Нижний срез юбки подгибают в сторону изнанки, замечивают и проутюживают, затем подгибают срез припуска на 0,5 см внутрь, намечивают припуск на юбку и настрачивают. Обметывают петлю на выступе пояса и пришивают на конце его пуговицу.

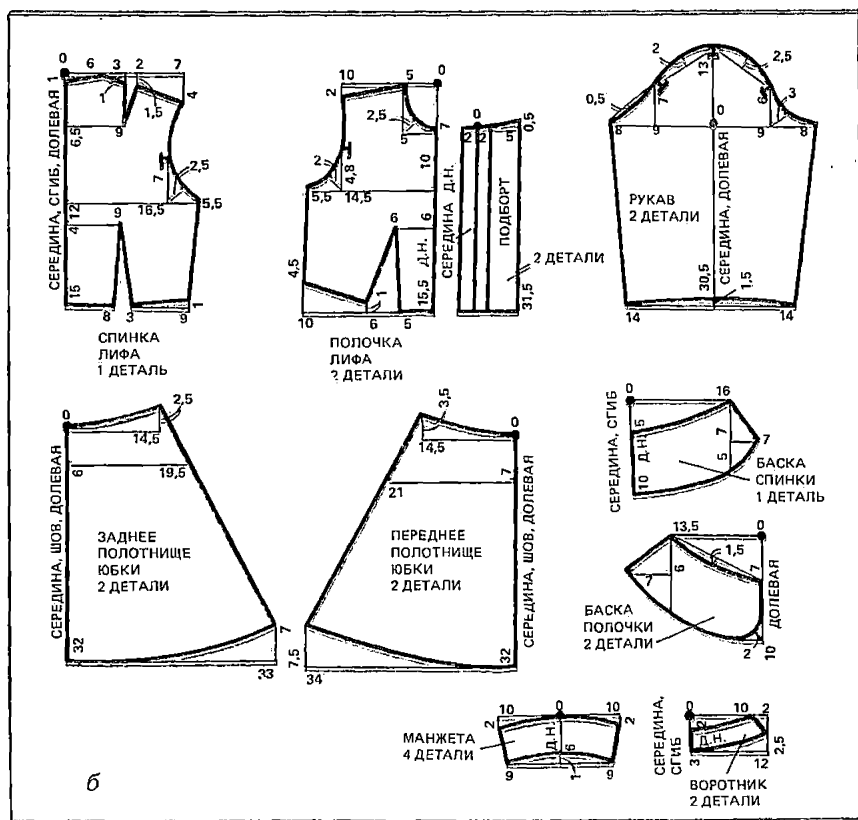
Обновить одежду можно без изменения ассортимента (например, сшить новое платье из старого) и без перекраивания, с частичным перекраиванием, а также с полным перекраиванием и изменением ассортимента (изготовление жакета из платья, сарафана из пальто, женского костюма из мужского и т.д.).

Изделию двух-четырёхлетней давности можно придать модную форму, изменив силуэт (заузить изделие или выпустить припуски в боковых швах) и удлинив его в пределах припуска на подгиб низа. Это решение особенно приемлемо для женщин среднего и пожилого возраста, одежда которых выполняется, как правило, из высококачественных тканей, а изделия последних лет были умеренной длины.

Частично, без изменения ассортимента, обновляют одежду путем выкраивания отделочных деталей — воротников, манжет, карманов, кокеток из отделочной ткани, обращая особое внимание на подбор ее по цвету и фактуре.

Одежду обновляют путем полного перекраивания, изменения ассортимента или применения. значительного количества новой ткани в том случае, когда она полностью вышла из моды (устарели силуэт изделия, его длина, форма рукавов и т. д.). Например, из пальто, сшитого по моде 50 — 60-х годов (из габардина, сукна и др.), с рукавами реглан, значительного объема, можно выполнить платье покроя реглан прямого силуэта со сквозной застежкой на притачной планке или из шерстяного мужского костюма с рбьемными брюками и прямого покроя пиджаком сшить женскую

Рис. 76

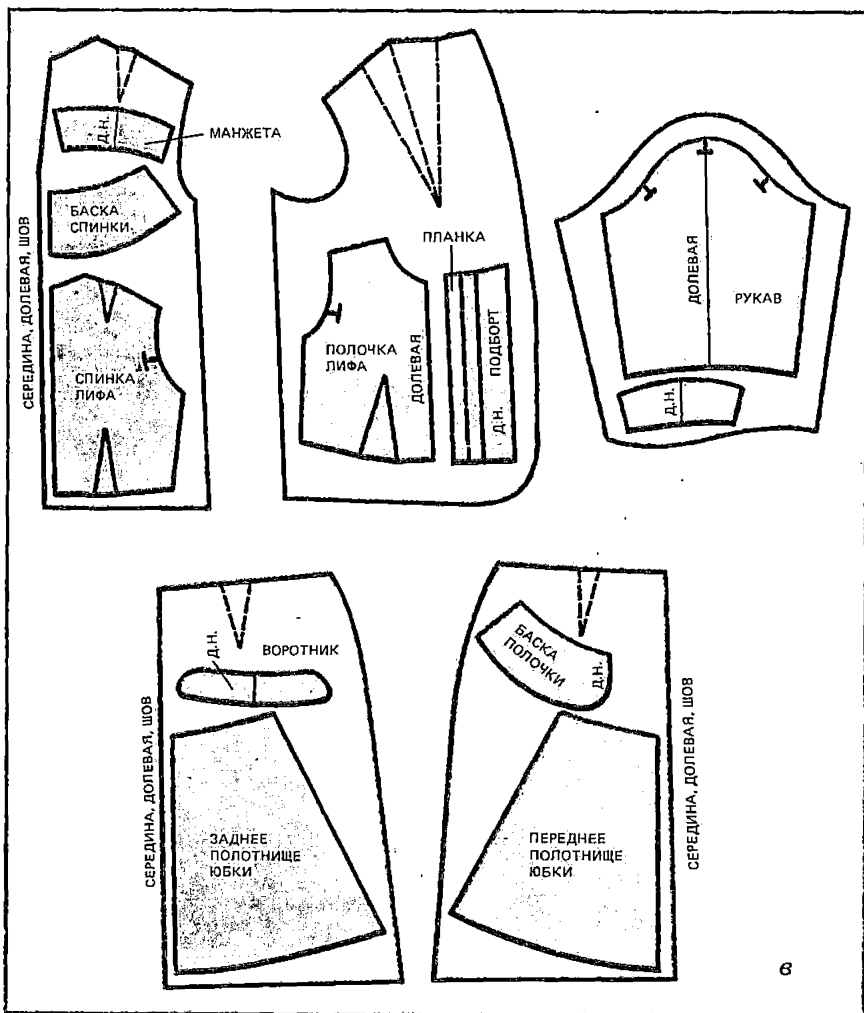


четырёхшовную слегка расширенную внизу юбку и притаченный жакет с притачной баской.

Демисезонное пальто стало узко и коротко. В этом случае не обойтись без добавления отделочной ткани, подобранной в тон или по контрасту к цвету пальто. Из нее выкраивают поперечные вставки для спинки и полочек шириной

10—12 см и, распоров боковые швы пальто, втачивают их примерно на уровне линии груди. Расширяют перед пальто путем притачивания планок к правой и левой полочкам посередине. Рукава удлиняют, отпустив припуск на подгиб или притачав манжеты из отделочной ткани. Подкладку выкраивают либо заново, либо удлиняют старую.

Рис. 7в



КАК БЫТЬ С ДЕТСКОЙ ОДЕЖДОЙ, ЕСЛИ РЕБЕНОК ИЗ НЕЕ ВЫРОС?

Конечно, не нужно расставаться с детской одеждой, когда она еще вполне пригодна для носки. Что же делать, когда:

юбка стала коротка. Если есть припуск на подгиб по низу, его нужно выпустить и либо подшить узким двойным машинным швом (подогнуть срез в сторону изнанки на 0,5 — 0,7 см, прострочить на расстоянии 0,2 — 0,3 см от сгиба, подогнуть простроченный край в сторону изнанки и прострочить второй раз рядом с первой строчкой), либо подшить юбку поперечной полоской ткани, подобранной по цвету к ткани юбки. Можно удлинить юбку за счет полос из отделочной ткани, а чтобы они не казались "чужими", сделать из этой ткани отделку на лифе. Если добавляемая ткань совсем новая, то ее нужно перед раскроем постирать или намочить и проутюжить, чтобы в дальнейшем она при стирке не дала усадку. Для детей особенно практичны юбки с поперечными складками, которые по мере роста ребенка можно распустить;

лиф платья стал коротким. Необходимо отпороть лиф и при наличии припуска на запас выпустить его. В другом случае можно удлинить лиф за счет пояса от платья, втачанного по талии;

рукава стали коротки. Если они с манжетами, то их нужно распороть и нижнюю половинку сделать из другой ткани; если же рукава на эластичной тесьме, то удлинить их можно, пришив по низу манжеты, выкроенные из пояса (его нижней половины), а пояс поставить на подкладку из другой ткани. Возможен и такой вариант, как на рис. 7 а;

платье узко по линии груди. Следует распороть пояс, прогладить его и за счет полосок или клиньев, вырезанных из пояса, расширить лиф, втачав надставки в боковые швы и рукава.

Как продлить жизнь детской одежды, вы можете узнать из ответа на следующий вопрос.

Как продлить жизнь детской одежды, комбинируя ее из устаревших детских вещей? Перед началом каждого сезона желательно просмотреть одежду ребенка и проверить ее пригодность. Изделия можно удлинить или расширить, сохраняя при этом силуэт и цветовое сочетание модели. Это делается за счет комбинирования одежды из двух (трех) изделий или добавления отделочной ткани.

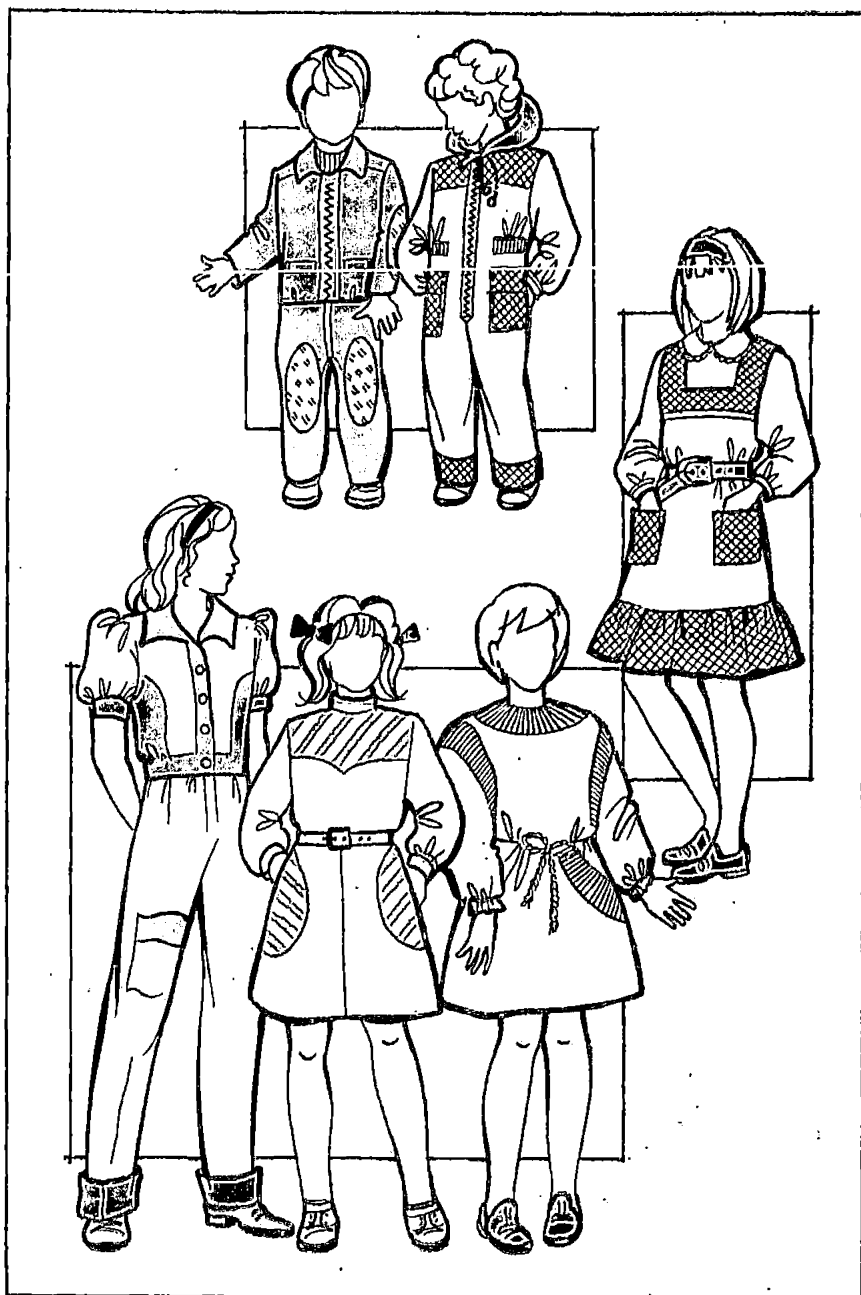
Значительно удлинить изделие без изменения силуэта можно за счет полосы ткани или оборки, притачанной по низу, кокеток разной формы, выкроенных из другого изделия, либо из новой отделочной ткани (рис. 8).

Обновить детскую одежду можно, не только создав одно изделие из двух-трех, на основе сочетания тканей различных фактур и рисунков (разномасштабных, в полоску и клетку, гладкокрашеных тканей разного цвета и т.д.), но и добавляя отделочную ткань, особенно для декоративных деталей — кокеток, погон, карманов и т.п. (см. рис. 8).

Из лоскутов различных тканей можно выполнить аппликации на женской и детской одежде, салфетках и скатертях, занавесках и декоративных подушках.

Выполняют аппликацию, как правило, до раскроя детали, на которой она будет расположена. На ткань, из которой будет выкроена деталь, наносят ее контуры, затем переводят рисунок аппликации так, чтобы при наложении лоскутов (элементов рисунка) на основную ткань направление нитей основы ткани и лоскутов совпадало. Лоскуты для аппликации подбирают различной окраски и фактуры (предварительно убеждаются в том, чтобы ткань не линяла при стирке).

Рис. 8



КАК ПЕРЕДЕЛАТЬ ВЕЩИ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ НА ДЕТСКИЕ?

Действительно, в нашем гардеробе сохраняются давнишние платья, вышедшие из моды, костюмы несовременного покроя, пальто или пиджаки с обтрепавшимися манжетами и потертым воротником. Эти вещи когда-то были красивыми и сделаны из добротных тканей (кстати, в последнее время ткани из натуральных волокон все более вытесняют синтетику). Расставаться с ними, конечно, жаль. Поговорим о том, как дать им вторую жизнь. Из платья можно сделать юбку или сарафан, из брюк — юбку, из жакета — жилет, из костюма — платье. Мы, однако, остановимся на том, как переделать взрослые вещи на детские. Только нельзя при этом забывать о том, что не всякая красивая, с точки зрения взрослых, вещь пригодна для переделки в детскую. Так, не следует использовать ткани с крупным рисунком, тяжелые, для вечерних туалетов (панбархат, тафта, креп-сатин, парча, трикотажные полотна с люрексом), а также ткани с поблекшим рисунком. Особое внимание при пошиве детской одежды из одежды для взрослых рекомендуется уделять отделке: вышивке, пусть самой простой, декоративной тесьме, узкой ленте, воротникам и манжетам из яркой отделочной ткани, контрастной по цвету с основной тканью, шитью и кружевам.

При переделке вещей трудно выполнить изделие любого фасона, так как приходится пользоваться ранее выкроенными деталями, часто мелкими. Например, из женских или мужских брюк можно сделать брюки меньшего размера или четырехшовную юбку; из юбки-клинки только юбку, состоящую из такого же (или меньшего) количества клиньев или из менее широких клиньев; платье с большим количеством мелких деталей можно переделать на детское подобного кроя с помощью кокеток, вставок, рельефов и т.п.

Если старая вещь выцвела или потерялась, то при переделке изнаночную ее сторону делают лицевой. Предварительно вещь аккуратно распарывают,

чистой резиновой щеткой для обуви очищают от ниток и пыли в швах. Чтобы не прорезать ткань при отпаривании пуговиц, между пуговицей и тканью просовывают вилку и осторожно лезвием бритвы перерезают нитку, а при распаривании швов лучше вытягивать нитку и отрывать ее то с одной, то с другой стороны шва. Перед стиркой прорези карманов (петель) заметывают,

Рис. 9а



чтобы они не растягивались. При стирке шерстяных вещей детали кроя слегка отжимают и утюжат только по той стороне, которая будет изнаночной, и предпочтительно вдоль нитей основы. Отутюженные детали складывают попарно, отмечая при этом изношенные места.

Выбрав приемлемую модель изделия, строят чертеж выкройки или используют готовую выкройку. При необходимости ее частично изменяют, на выкройку наносят линии направления долевой нити, а затем раскладывают ее на подготовленных к раскрою деталях изделия для взрослых.

Мужское и женское белье, мягкое и эластичное, является хорошим материалом для распашонок, чепчиков, трусиков, комбинаций, нижних юбок, пеленок. Предварительно трикотажное изделие разрезают по швам, кипятят, проутюживают. Края трикотажных изделий подшивают на машине, окантовывают или обвязывают крючком и мягкими нитками, подшивая срез, отделывают кружевом, оборками, воланами, тесьмой.

Нельзя забывать и о мужских сорочках, вышедших из моды (форма воротника и манжет, объем, оформление низа). Из них шьют сорочки для мальчиков, пионерские рубашки и нарядные блузки для девочек.

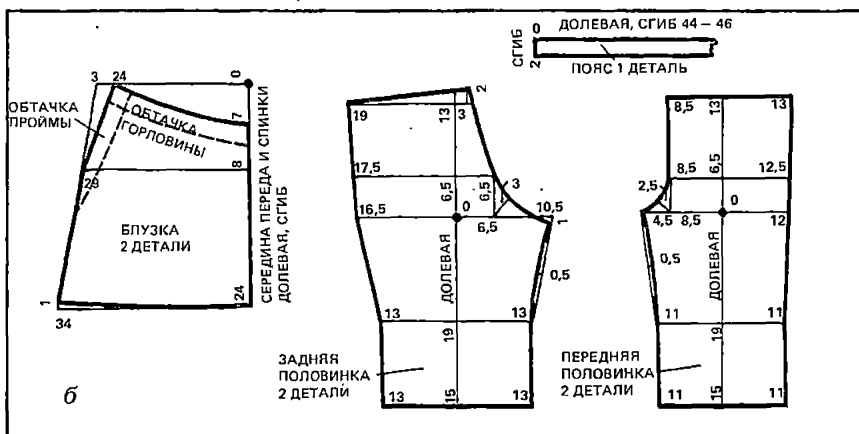
Вот несколько конкретных рекомендаций по переделке детской одежды из взрослой.

Что можно парешить для летнего отдыха девочке из сатинового брючного костюма, вышедшего из моды?

Предлагаем блузку и брюки свободного силуэта (размер 134 — 68). Горловина блузки собрана продернутыми в кулиски долевыми полосками ткани, завязывающимися на плечах бантами. Брюки ниже колен с поясом по талии, а который продернута эластичная тесьма. Низ брюк слегка стянут также эластичной тесьмой (рис 9 а). Выкройка (рис. 9 б) дана на девочку 7 — 11 лет. Припуски на свободное облегание позволяют сшить изделия и больших размеров. При желании по выкройке блузки можно выкроить сарафан из взрослой юбки, удлив для этого линии середины и боковых срезов выкройки до необходимой длины, а выкройку брюк можно использовать, удлив ее, при шитье брюк из других изделий, например из плаща или шерстяных брюк. Если потребуется уменьшить ширину выкройки по низу, то делают это равномерно со стороны боковых и шаговых срезов.

Выкройки раскладывают на деталях костюма (рис. 9 в) так, чтобы направление долевой нити, указанное на выкройках, совпадало с направлением долевой нити ткани. Выкройки закрепляют булавками, обмечают по контурам

Рис. 9б



и отмечают следующие припуски на швы и подгиб, см:

по боковым срезам блузки 2, по горловине и пройме 0,7, на подгиб низа 3, по верхнему срезу задней и передней половинок брюк 1, по остальным срезам 1,5, на подгиб низа 3.

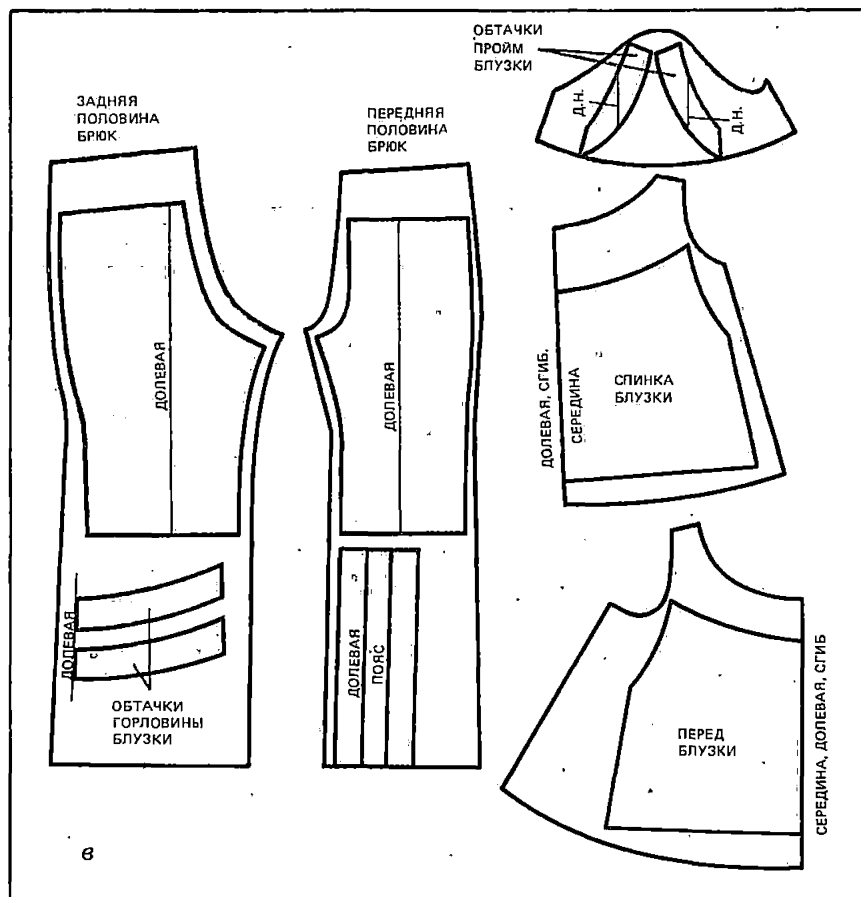
Долевую полосу для продергивания в кулиску выкраивают длиной 1 — 1,5 м, шириной 4 — 5 см.

Вырезают детали кроя,

Пошив. Прямыми сметочными стежками отмечают середины переда и спинки блузки. Выкраивают обтачки для

пройм и горловины. Форма их при этом должна повторять форму обрабатываемых срезов. Затем приметывают обтачки пройм, совмещая лицевые стороны, притачивают. Отгибают обтачки на изнаночную сторону изделия, подгибают срезы на 0,3 — 0,4 см внутрь, прометывают и притачивают. Приметывают обтачки к срезам горловины, предварительно став обтачки по линиям середины, притачивают, подогнув срезы у обработанных пройм. Затем обрабатывают горловину, как и проймы. Обметывают боковые срезы блузки, стачивают их и припуски на швы разутюживают. Подшивают низ блузки машинным швом вподгибку с закрытым срезом. Стачивают долевую полосу для поддегги-

Рис. 9а



вания в кулиску, вывертывают ее на лицевую сторону, продергивают полоску в кулиску.

Обрабатывают срезы брюк. Стачивают боковые и шаговые срезы, припуски на швы разутюживают. Сметывают и стачивают правую и левую половины брюк по средним срезам. Стачивают поперечные края пояса, прутюживают сгиб его по лицевой стороне. Сметывают пояс с верхним срезом брюк, застрачивают, припуски на швы обметывают вместе и прутюживают в сторону изделия. Обметывают петлю для продергивания эластичной тесьмы. Подшивают низ брюк так же, как низ блузки. Продергивают эластичную тесьму.

Что можно сшить из джерсового жакета 56-го размера, чуть "тронутого" молю, но в основном крепкого, для девочки? Предлагаем платье для девочки (размер 86 — 48) отрезное по талии, лиф свободной формы с кокеткой спереди и застежкой на пуговицу и петлю в среднем шве спинки. Воротник — стойка. Рукава втачные длинные с мягкими складками по окату. Юбка четырехшовная, расширенная книзу. По талии платье слегка

стянуто эластичной тесьмой. Пояс застегивается на пуговицу и петлю (рис. 10 а).

Перед раскроем платья вначале подготавливают жакет. Его распарывают (при необходимости стирают), проглаживают через влажную льняную ткань, отмечают места, "тронутое" молю (на рис. 10 в они отмечены точками). Строят чертежи выкройки платья (рис 10 б). Раскладывают их на деталях жакета так, чтобы направление долевой нити на выкройках совпадало с долевой нитью трикотажного полотна (рис. 10 в). Закрепляют выкройки булавками, обмечают по контурам, отмечают следующие припуски на швы и подгиб, см:

на спинке и передке лифа — по плечевому и боковым срезам, срезу проймы и срезу соединения с кокеткой 1,5, по среднему срезу спинки 2, по срезу горловины 0,7, по низу 2 — 3;

на кокетке — по срезу горловины 0,7, по срезу проймы плеча, а также по срезу соединения с лифом 1,5;

на деталях заднего и переднего полотнищ юбки — по верхнему срезу 2 — 3, по низу 4 — 5, по остальным срезам 1,5;

на рукаве — по срезу оката 1, по переднему и локтевому срезам 1,5, по низу 2 — 3;

на воротнике по всем срезам 0,7. Для пояса выкраивают одну деталь длиной, равной обхвату талии плюс 3 — 4 см на застежку. Выкраивают детали края.

Пошив. Контурные линии выкройки переводят на другой слой ткани, сметывают детали лифа и отдельно детали юбки. Изделие примеряют, затем стачивают средние срезы спинки лифа, оставляя нестачанным участок для застежки. Притачивают кокетку к переду лифа, припуски на швы заутюживают в сторону кокетки и прокладывают строчку по лицевой стороне на расстоянии 0,7 — 1 см от края. Стачивают плечевые и боковые срезы лифа. Заготавливают воротник и соединяют его с горловиной, затем заготавливают рукава (низ с подгибом срезов в сторону изнанки подшивают на машине), по окату закладывают и скрепляют мягкие складки. Соединяют рукава с лифом. Пришивают

Рис. 10а

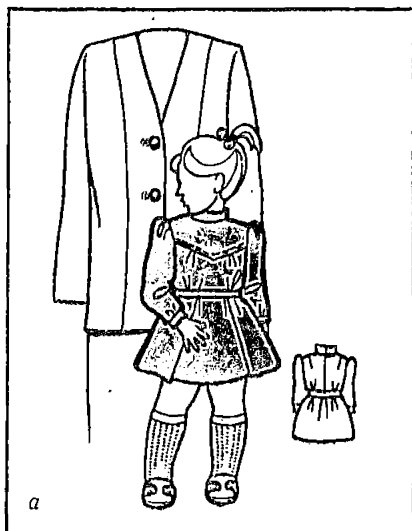
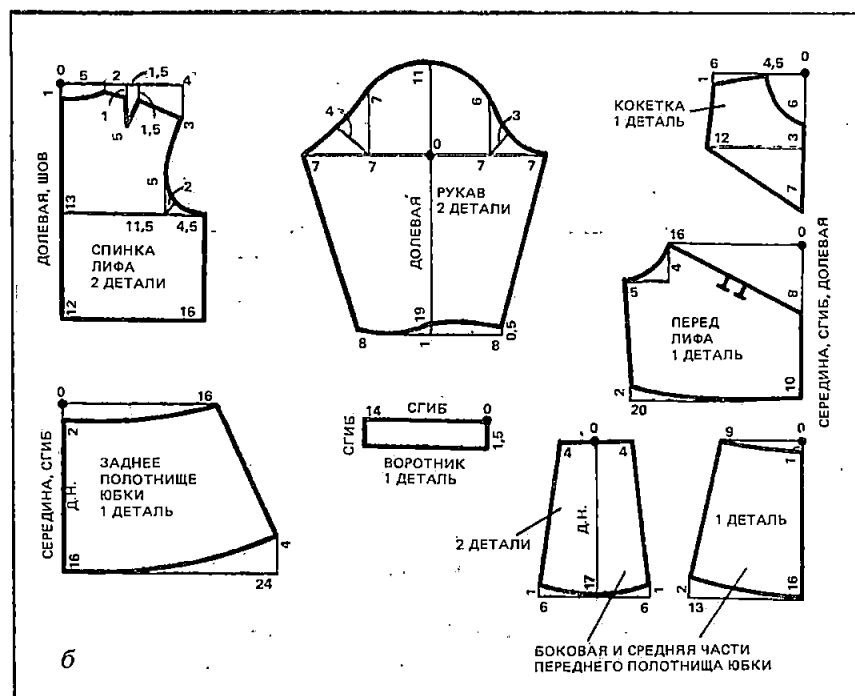
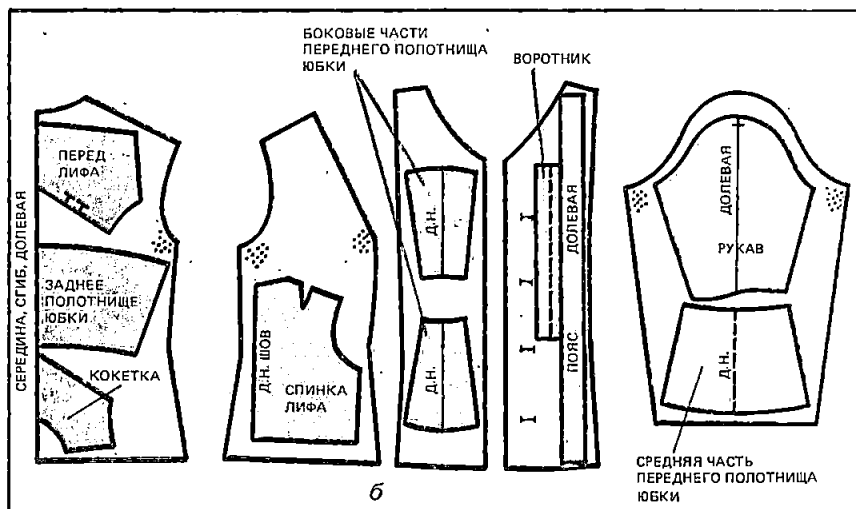


Рис. 106



10в



Детские майки из маек для взрослых. Предлагаем две майки для летнего отдыха (рис. 11 а) для девочки (размер 158—84), для выполнения которых использованы частично изношенные трикотажные майки или сорочки. Одна из них с бретелями, выкроенными вместе со спинкой и скрепленными с передом при помощи пластмассовых (металлических) колец, вторая — с узкими бретелями из рулика или шнура (их две длиной по 65 — 70 см каждая), закрепленными к верхнему краю спинки, продернутыми в подгиб верха майки спереди и завязывающимися сзади на шее бантом.

Майки носят с брюками, шортами, юбками.

Перед раскроем вещь, из которой будет сшита майка, распарывают, простирывают и проглаживают. Затем строят выкройку (на рис. 11 б даны чертежи спинки и переда майки с цельнокроеными бретелями, для майки с узкими бретелями линии верхних срезов показаны штриховыми линиями), вырезают ее и раскладывают на подготовленных деталях изделия, закрепляют выкройку булавками, отмечают их контуры и следующие припуски на швы и подгиб, см: на спинке и перед майки с цельнокроеными бретелями — по боковым срезам 1, по срезам, скрепляемым кольцами, 2,5, по срезам низа 2 (по остальным срезам припуски не дают); на спинке и перед майки с узкими бретелями — по верхним срезам 0,7; по боковым срезам 1, по сре-

зам низа 2. Выкраивают детали майки.

Пошив. На майке с цельнокроеными бретелями окантовывают срезы горловины, пройм, бретелей (кроме срезов, скрепляемых кольцами) косыми полосками из отделочной ткани. Неокантованные срезы обматывают.

Стачивают боковые срезы, припуски на швы обматывают вместе. Подшивают майку по низу машинной строчкой.

Соединяют цельнокроенные бретели спинки с верхними краями переда при помощи колец. Надевают майку на девочку и уточняют длину бретелей. Снимают майку и закрепляют кольца частыми ручными стежками или машинной строчкой.

Стачивают боковые срезы спинки и переда майки с узкими бретелями с одной стороны, припуски на швы обматывают вместе. Обработывают верхний срез майки одинарной косой полоской из тонкой хлопчатобумажной ткани, одновременно притачивая бретели к срезу спинки (см. контрольный знак на рис. 11 б). Подгибают в сторону изнанки овальный конец выступа переда на 2 — 2,5 см и закрепляют его машинной строчкой.

Стачивают боковые срезы, припуски на швы обматывают вместе. Подшивают майку по низу машинной строчкой.

Надевают майку на девочку, бретели со спинки переводят на перед, вводят их под подогнутые концы верхнего края со стороны проймы, выводят бретели со стороны горловины и завязывают бантом на шее сзади.

ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ ИЗ СТАРОГО МОХЕРОВОГО ШАРФА?

В шкафу давно без применения лежит одноцветный (клетчатый) шарф размером 150х55 см. Попробуем дать ему вторую жизнь.

Для девочки 10 — 11 лет (размер 134 — 68) выкроем и сошьем жилет, берет и кашне (рис. 12 а).

Жилет прямого покроя, без застежки, кокетки полочек выкроены вместе со спинкой, проймы углублены до талии, по линии которой с помощью крючка продернут шнур из толстых шерстяных ниток.

Берет из шести клиньев и околыша может быть утеплен подкладкой из трикотажа или фланели, по центру берета на длинном шнуре — помпон.

Все срезы жилета, берета и кашне обвязаны крючком теми же нитками, из которых выполнены шнур и помпон, ими же по низу жилета и кокеток выполнена простая вышивка.

Кашне из трех частей: основная и две надставки.

При желании можно вместо кашне сделать съемный воротник-хомут или

варежки. Жилет, берет и кашне (или только жилет или берет и кашне) — прекрасное дополнение к любому демисезонному изделию для девочки.

Итак, постройте и вырежьте чертежи выкроек жилета и берета (рис. 12 б), затем разложите их на полотнище шарфа, сложенного вдвое, как показано на рис. 12 в, закрепите выкройки булавками, отметьте припуски на швы и выкройте детали жилета: одну спинку, две полочки; детали берета — шесть клиньев и два околыша. Кашне длиной 90 см, шириной 16 см состоит, как уже было сказано, из трех частей; при этом основная часть длиной 50 см выкраивается со сгибом из двух слоев, а надставки по 20 см каждая — из нижнего слоя шарфа, так как из верхнего слоя были выкроены два клина берета (рис. 12 в).

Пошив. На деталях жилета прокладывают копировальные стежки по контурным линиям выкройки верхнего

среза полочки и боковых срезов спинки и полочки от талии до низа.

Сметывают мягкие складки на верхних срезах основных деталей полочек на 2 — 3 см вниз от срезов, раскладывая складки пополам со стороны изнанки и закрепляют их сверху.

Соединяют спинку с полочками, складывая ее изнанкой с лицевой стороной полочек. Наметку прокладывают на расстоянии 1,5 см от срезов спинки по линиям соединения с полочками.

Сметывают спинку и полочки по боковым срезам.

Надевают жилет на девочку поверх блузки и брюк (свитера и брюк или платья). По талии продевают предварительно вывязанный шнур, завязывают его спереди и делают примерку: уточняют форму выреза горловины, расположения мягких складок, насколько жилет облегает фигуру в области бедер.

Изменения, полученные в результате примерки, переносят на левую сторону изделия. Затем распарывают швы сметанных деталей. Обвязывают вырез горловины и срезы посередине переда, а также срезы соединения спинки с полочками.

Наматывают спинку на полочки и прокладывают отделочную строчку ручными прямыми стежками длиной 1 см, шерстяными отделочными нитками.

Сметывают и стачивают боковые срезы спинки и полочек, срезы обметывают и разутюживают.

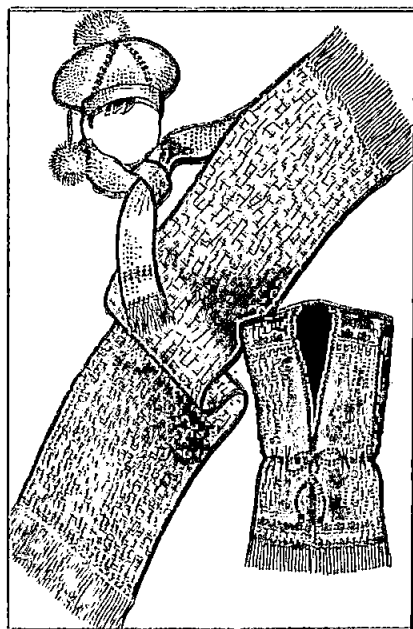
Обвязывают срезы пройм, края полочек посередине, одновременно обвязывая жилет по низу (бахрому не срезают). Выполняют вышивку на полочках и по низу жилета (см. штрихпунктирные линии и образец вышивки на рис. 12 в).

Обвязывают овалыные стороны клиньев берета, после чего соединяют их между собой при помощи крючка или иглы с широким ушком.

Сметывают детали околыша, а затем сметывают его с беретом (срезы околыша не подгибают внутрь). Примеряют берет. Чтобы берет более плотно облегал голову, можно уменьшить длину околыша и присборить клинья по низу.

Стачивают поперечные срезы околыша, припуски разутюживают. Складывают околыш с основной деталью лице-

Рис. 12а



выми сторонами внутрь, сметывают швом шириной 1 см; припуски на швы отгибают в сторону околыша, перегибают последний пополам вдоль, подгибают срез его внутрь, приметывают и подшивают вручную за стежки шва притачивания или настрачивают на машине.

Рис. 12б

Пришивают шнур длиной 25–30 см, вывязанный из отделочных ниток, на конце которого прикреплен помпон.

Выдергивают нитки утка с одной стороны надставок кашне на длину бахромы, равную длине бахромы по низу жилета. Обвязывают срезы основной (средней) части кашне и надставок к ней. Соединяют надставки с основной частью кашне так же, как клинья берета.

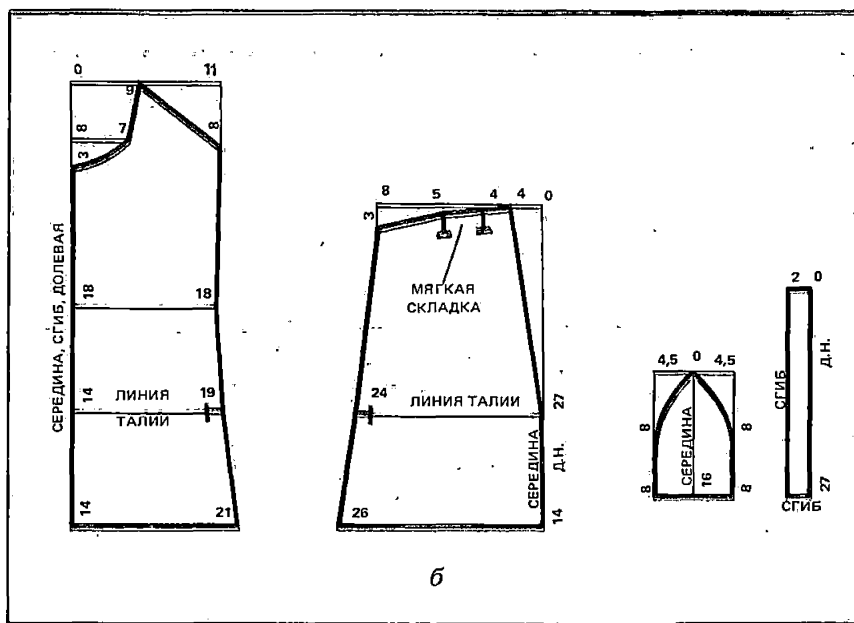
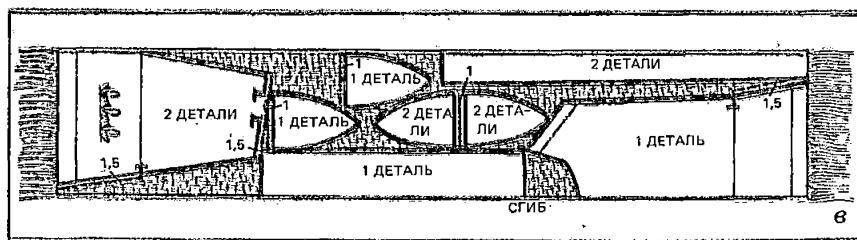


Рис. 12в



КАК ОБНОВИТЬ ОДЕЖДУ ДЛЯ МАЛЬЧИКА?

Обновление одежды для мальчиков и юношей носит несколько иной характер по сравнению с принципами обновления женской одежды или одежды для девочек. В мужской одежде меньше модельных особенностей, влияющих на ее внешний вид. Она строга и лаконична, имеет незначительное дробление из-за отделки. В то же время, как и одежда для мужчин, одежда для мальчиков и юношей мало подвергается влиянию моды.

Одним из способов обновления этой

одежды является ее перекраивание в целях уменьшения или увеличения общего объема ее отдельных предметов (пиджака, куртки, сорочки и брюк), а также изменения формы рукавов, воротника, лацканов, карманов и других деталей. Для перекраивания используют одежду больших размеров или одежду взрослых.

В зависимости от степени изношенности материала применяют различные приемы обновления: двубортный пиджак перекраивают в пиджак с центральной застежкой или выполняют его без воротника и лацканов; застежку на пуговицы заменяют застежкой-молнией; перекраивают пиджак в куртку или жилет различной длины с использованием отделочных материалов (трикотажа, замши, искусственной кожи и др.).

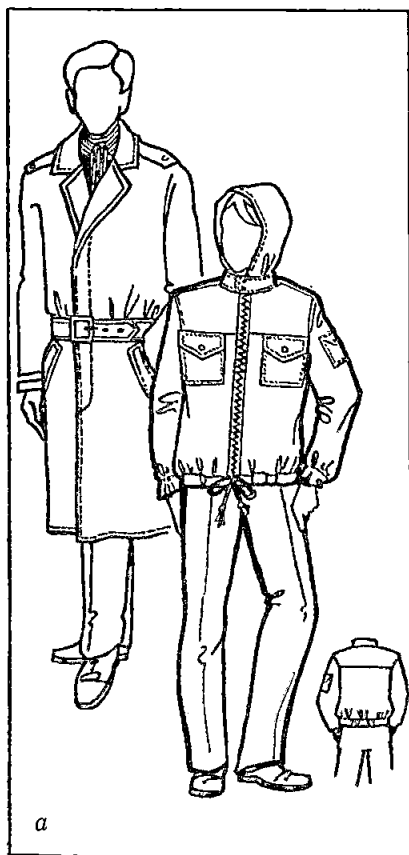
В каждом конкретном случае обновления старого изделия его перекрой, характер отделки, выбор отделочных материалов зависят от края используемого изделия, индивидуальности фигуры подростка и направления моды.

Вот пример перекроя мужского плаща на куртку-ветровку для мальчика. Такую куртку можно выкроить из двух детских плащей или из одного частично изношенного, добавив новую ткань.

Куртка-ветровка прямого силуэта длиной до бедер с застежкой-молнией (размер 164—88). По низу продернут шнур. На спинке и полочках кокетки, которые могут быть выполнены из ткани другого цвета, спереди накладные карманы с клапанами. Воротник-стойка застегивается на две пуговицы и обмѣтанные петли. Рукава одношовные, прямые (на передней части левого рукава накладной карман с клапаном), внизу заканчиваются хлястиком, продернутым в кулиску. Дополнена куртка капюшоном, втачанным в горловину спинки (рис. 13а).

На подготовленные к раскрою детали плаща раскладывают выкройки куртки (чертежи выкройки представлены на рис. 13б) так, чтобы направление долевой нити на выкройках совпадало с долевой нитью ткани. Закрепляют вы-

Рис. 13а



стежки по низу куртки обрабатывают навесную петлю, приметывают ее по низу куртки в конце застежки со стороны изнанки левой полочки.

Втачивают рукава, прокладывая два ряда строчек. Соединяют боковые срезы, одновременно соединяя срезы рукавов.

Заготавливают воротник (делают его с прокладкой из хлопчатобумажной ткани). Затем обрабатывают капюшон, стачивают детали капюшона двойным швом. Застрачивают узким швом с двойным подгибом срезы капюшона, расположенные между срезом втачивания в горловину и передним срезом. Подгибают припуск по лицевому краю в сторону изнанки, срез припуска подгибают внутрь на 0,5 см и прокладывают строчку на 0,1—0,2 см от подогнутого края. Прикалывают булавками капюшон к горловине спинки, вметывают нижний воротник в горловину и втачивают его вместе с капюшоном. Подгибают срез верхнего воротника, намечивают сгиб, закрывая шов втачивания нижнего воротника, прокладывают строчку, отступая от сгиба на 0,2—0,3 см, затем — по

концам стойки. На левом конце воротника обметывают петли.

Подшивают куртку по низу на машине, закрепляя машинной строчкой навесную петлю.

Заготавливают хлястик для продерживания его по низу рукава, обметывают петлю на его мысике.

Обметывают петлю внизу рукава (см. рис. 136) длиной, равной ширине хлястика плюс 0,2—0,3 см, подгибают припуск в сторону изнанки рукава, замечивают, прокладывают строчку по лицевой стороне на расстоянии 0,2—0,3 см от сгиба, срез припуска подгибают внутрь на 0,5 см и застрачивают на машине. Продерживают хлястик, закрепляют конец его двумя обратными строчками, подтягивают хлястик и пришивают к рукаву пуговицу.

Очищают куртку от ниток и пришивают пуговицы на карманах и внизу правой полочки.

А это пример реставрации сорочки для мальчика с использованием новой ткани для выкраивания кокетки, воротника, манжет и обтачек карманов (рис. 14а). В данном случае — это ткань белого цвета (возможны иные варианты цветосочетаний). Сорочку прямого силуэта из гладкокрашеной ткани заправляют в брюки (размер 164—88). Рукава длинные втачные с манжетами (линия низа короткого рукава показана штрихпунктиром на чертеже длинного рукава). Если сорочка из ткани в клетку, то отделочные детали можно сделать также из клетчатой ткани, но с другим расположением долевой нити на них.

После подготовки сорочки к перекрою строят чертежи выкройки (рис. 14б), выкраивают детали из старой и новой тканей, следя при этом за совпадением долевой нити и не забывая о припусках на швы. Выкраивают детали кроя.

Пошив. Контурные линии выкройки переносят на другой слой ткани, отмечают середины деталей, затем соединяют спинку и полочки с помощью двойной кокетки (за счет кокетки сорочка получается без плечевых швов).

Верхние срезы карманов обтачивают отделочной тканью, а остальные срезы подгибают в сторону изнанки, замечива-

Рис. 14а

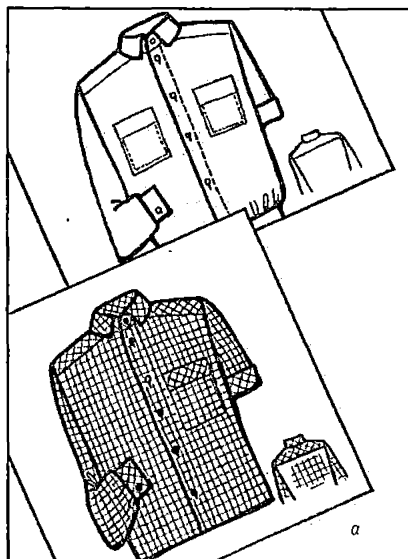
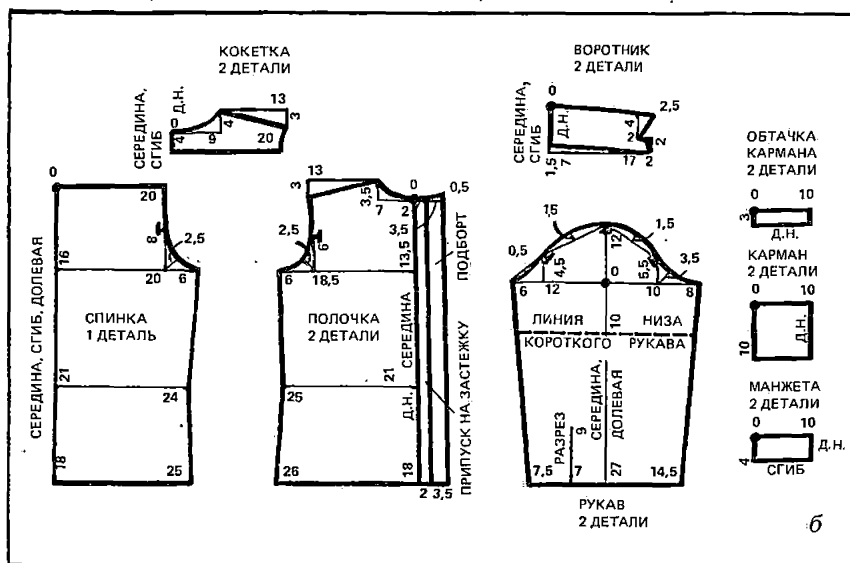
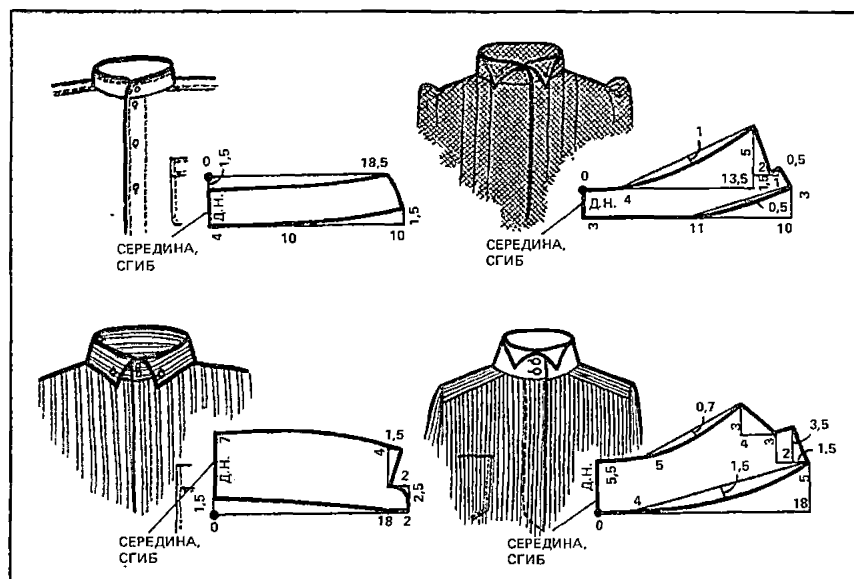


Рис. 146



6

Рис. 15



ют их. Наметывают и настрочивают на полочки карманы. Подборта подгибают в сторону изнанки по краю припуска на застежку, срезы подгибают внутрь на 0,7 см и застрачивают.

Обрабатывают разрез на рукаве: подгибают срезы на 0,3 см внутрь, проутюживают их, подгибают еще раз на 0,5 см и застрачивают швом шириной 0,1—0,2 см, сводя строчку к концу разреза на нет и продолжая ее по сгибу рукава (как вытачку) на 1—1,5 см от конца разреза.

Заготавливают манжеты. Вметывают рукава в проймы, сметывают срезы рукава и боковые срезы сорочки одновременно.

Надев сорочку на мальчика, уточняют, насколько воротник облегает шею, длину рукава и размеры манжеты.

После примерки заготавливают воротник и соединяют его с горловиной сорочки.

Втачивают рукава в проймы, срезы припусков обметывают вместе. Стачива-

ют срезы рукавов, одновременно стачивая боковые срезы сорочки, припуски на швы обметывают вместе.

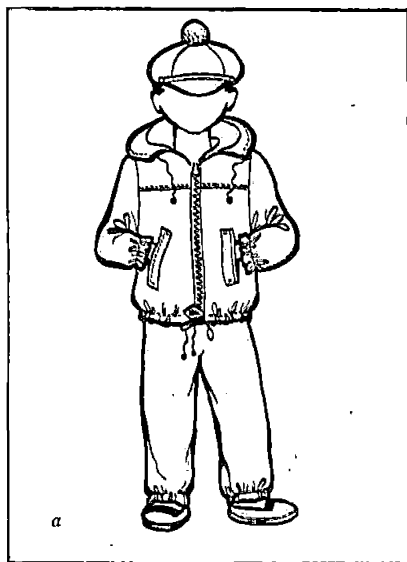
Обрабатывают низ рукавов манжетами (низ коротких рукавов обрабатывают обтачками из отделочной ткани).

Подгибают припуск на подгиб по низу сорочки в сторону изнанки и застрачивают его на машине. Обметывают петли на левой полочке, располагая их вертикально на линии середины и манжетах, очищают строчку от ниток, проутюживают, пришивают пуговицы на середине правой полочки, манжетах и карманах.

Аналогичным образом обновляют мужские сорочки, а также женские блузки. Причем не только по мере износа воротника и манжет, но и с целью сделать изделие согласно моде более современным (на рис. 15 представлены некоторые модели воротников). Прежде чем вырезать выкройку воротника, проверяют соответствие линии втачивания его с длиной выреза горловины.

КАК СШИТЬ КУРТКУ С УТЕПЛЕННОЙ ПРОКЛАДКОЙ И НА ПОДКЛАДКЕ (ДЛЯ МАЛЬЧИКА)?

Рис. 16а



Предлагаем выкройку куртки с капюшоном для малыша. Она рассчитана на ребенка с обхватом груди 52 см, ростом 80 см (рис. 16а).

Куртка с утепляющей прокладкой и на подкладке. На полочках — кокетки и прорезные карманы с листочками. Рукава втачные, по низу на резинке. Застежка посередине на разъемную молнию и пуговицу. Спинка также с кокеткой, низ куртки станут шнурком.

Для верха куртки рекомендуем использовать детали кроя старого плаща из болоньи (такие плащи сейчас не в моде, но ткань их может прослужить еще один срок). А если в доме есть и другой "забытый" плащ, можно сшить брюки. Они хороши для ненастной погоды, надеваются поверх плотных рейтуз, теплых колгот или даже брюк. По талии и низу продернута эластичная тесьма (резинка).

Для утепляющей прокладки к куртке пригодится ватин от старого пальто или ненужные шерстяные вещи.

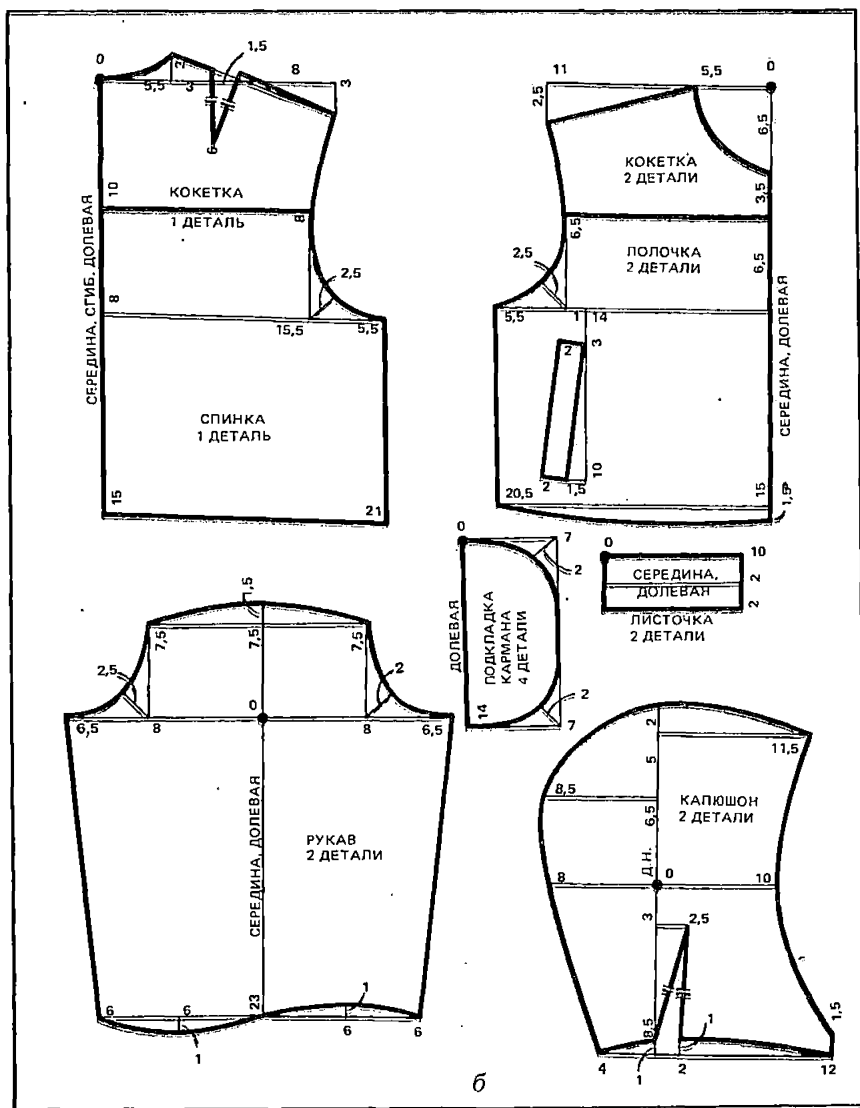
Перед переделкой вещи распарывают, очищают от ниток, стирают и просушивают (большую не отжимают).

Строят чертежи выкроек (рис. 166 и в) и, прежде чем вырезать, проверяют

их, сопоставляя длину основных линий чертежа с размерами соответствующих участков фигуры ребенка. В данном случае можно укоротить или удлинить выкройки спинки, полочки и рукава куртки, а также передней и задней половинок брюк.

Выкройки раскладывают на деталях

Рис. 166



косыми стежками к ватину. Стачивают боковые срезы верха куртки и подкладки. Обработывают швы так же, как швы соединения кокеток. Соединяют подкладку с курткой, одновременно втачивая по середине переда полочек молнию (приметывают молнию по линии середины ниже горловины на 1,5 см и не доходя до линии подгиба низа на 2–2,5 см). Складывают подкладку и куртку лицевыми сторонами внутрь (срез подкладки располагают выше линии подгиба низа куртки на 1,5–2 см), прометывают и строчат по линии застежки и затем по низу куртки. Отгибают подкладку на изнаночную сторону куртки, приметывают ее, закладывая небольшую складку (напуск) по низу. Прострачивают по низу, прокладывая две строчки для продергивания шнура. Внизу притачивают на левой полочке укрепляющую петлю.

Прокладку намечивают вокруг пройм и горловины, отступая от срезов на 3–4 см.

Сметывают и стачивают плечевые срезы, раскладывают припуски на обе стороны, ватин вырезают в швах, пришивают срезы верха к прокладке. Пришивают подкладку к проймам и горловине частыми ручными стежками, вручную же стачивают плечевые срезы спинки и полочек подкладки. Стачивают срезы рукавов верха и подкладки. Соединяют рукава верха с рукавами подкладки так же, как соединяли низ куртки с подкладкой. Приметывают подкладку по линии оката, отступая от нее на 5–6 см.

Вметывают рукава в проймы, втачи-

вают их и подшивают подкладку по окату частыми косыми стежками.

Заготавливают капюшон. Стачивают вытачки и средние срезы на деталях верха и подкладке. Вытачки по изнанке откладывают в сторону среднего шва, припуски среднего шва обрабатывают так же, как плечевые и боковые швы куртки. Капюшон складывают с курткой лицевыми сторонами внутрь, совмещая средний шов капюшона с серединой спинки, а концы его — с серединой полочек. Приметывают капюшон к горловине, соединяя срезы только верха, втачивают его. Припуски на швы отгибают в сторону капюшона, подгибают срез подкладки и, закрывая шов притачивания, приметывают подкладку капюшона по горловине, вкладывая вешалку посередине. По лицевой стороне куртки прокладывают строчку, отступая от шва притачивания капюшона на 0,7–1 см.

Продергивают шнур по низу куртки и пришивают луговицу. Продергивают резинку по низу рукавов.

Сметывают и стачивают боковые и шаговые срезы задних и передних половинок брюк, а затем сметывают и стачивают правую и левую половины брюк по среднему и переднему срезам. Обработывают верхний срез брюк: подгибают припуск под резинку в сторону изнанки, заметывают, подгибают срез на 0,5 см и застрачивают на расстоянии 0,1–0,2 см от подогнутого края, вторую строчку прокладывают, отступая от края на 0,3–0,5 см. Аналогичным образом обрабатывают брюки по низу.

ЧТО МОЖНО СШИТЬ ДЛЯ МАЛЫША, КОТОРЫЙ ЕЩЕ НЕ РОДИЛСЯ?

Из того, что есть у каждого в доме, можно сшить для малыша немало нужных вещей. Например, помимо традиционного гарнитура белья для новорожденного, предлагаем распашонку из маминой тонкой хлопчатобумажной блузки или ночной сорочки.

Распашонка с заходом одной части спинки на другую и завязками на плече (рис. 17, а). Перед раскроем вещь необ-

ходимо распороть, выстирать, прокипятить и тщательно прогладить с двух сторон. Затем построить чертежи выкройки (рис. 17, б) и выкроить одну деталь распашонки и две детали рукава с припусками на швы по всем срезам 0,7–1 см.

Пошив. Правый и левый продольные края, а также низ распашонки подшивают с подгибом срезов швом шириной 0,3–0,4 см (в белье для малышей все

швы выполняют как на изнаночную, так и на лицевую сторону). Заготавливают завязку из косой полоски ткани. Для этого подгибают продольные срезы полоски (шириной 2 см, длиной 10–12 см) в сторону изнанки на 0,4–0,5 см, складывают полоску пополам и прокладывают строчку на расстоянии 0,1–0,2 см от сгиба.

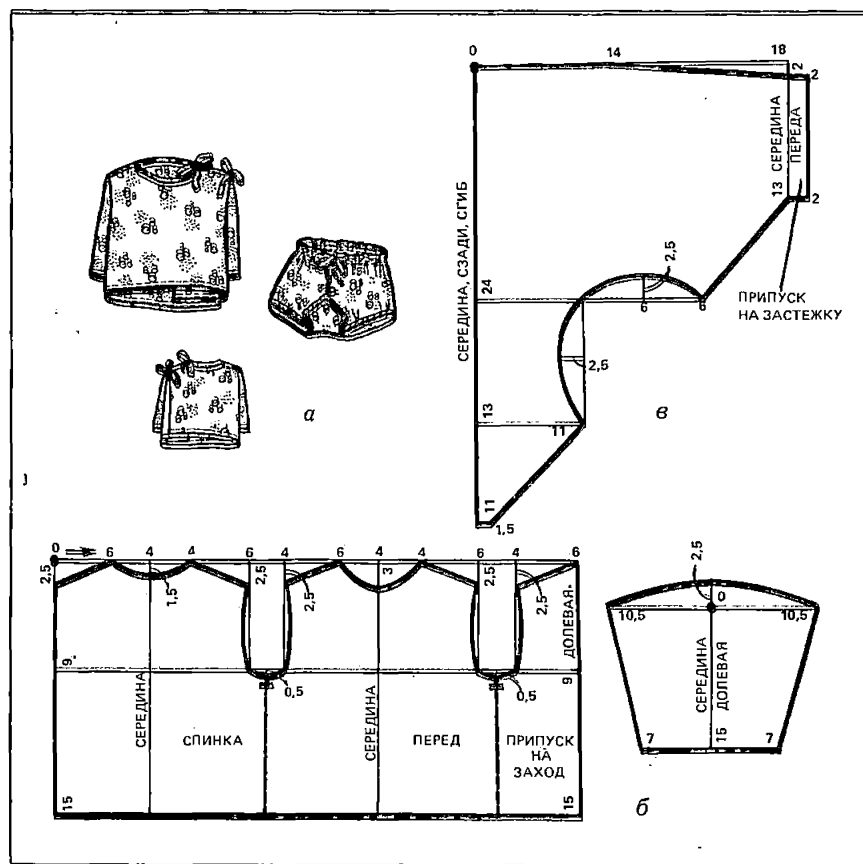
Стачивают плечевые срезы (справа — перед и спинки, слева — перед и припуска на заход), одновременно втачивая заготовленную завязку. Ее вкладывают в шов слева, отступив на 1 см от срезов пройм.

Припуски на швы обметывают. Для обработки левого плечевого среза спинки к нему приметывают косую

полоску ткани шириной 2–2,5 см, длиной 17–18 см, складывая детали лицевыми сторонами внутрь, уравнивая срезы и оставляя для завязывания свободный конец полоски у конца плечевого среза, притачивают полоску, отгибают ее наизнанку, оба продольных среза завязки и срез притачанной полоски подгибают на 0,5 см, складывают полоску пополам и прокладывают строчку на 0,1–0,2 см от сгибов, притачивая таким образом полоску к плечевому срезу и стачивая завязку. Срез горловины распашонки обрабатывают так же (его можно обвязать крючком нитками мулине).

Стачивают срезы рукава, припуски на швы обметывают. Подшивают низ рукава на машине с подгибом среза внутрь или обвязывая крючком. Вметывают ру-

Рис. 17



кава в проймы, складывая их с изделием лицевыми сторонами внутрь и совмещая центр оката с плечевым швом, а шов стачивания рукава — с серединой проймы. Стачивают рукава на машине (строчат со стороны рукава), срезы обметывают вместе.

Из той же ткани, что и распашонка, можно сшить **трусы для поддержки подгузника** (см. рис. 17, а). Трусы дублированы тонкой клеенкой, срезы окантованы тесьмой или косой полоской из отделочной ткани, застежка посередине переда на пуговицы и петли (справа налево для девочки, для мальчика — наоборот) или на разъемную молнию; уголок, переходящий с задней половины трусов, пристегивается к передней на пуговицы и петли; по верхнему срезу продернут шнурок, лента или эластичная тесьма. По выкройке (рис. 17, в) выкраивают одну деталь трусов из основной ткани и одну деталь из клеенки с припусками на подгиб для продергивания эластичной тесьмы (шнурка) 2,5—3 см. Затем отмечают линии середины сзади и спереди, намечивают клеенку на изнаночную сторону основной детали. Для обработки припуска на застежку вырезают две полоски ткани длиной, равной длине обрабатываемого участка (по долевым нити), шириной 5—6 см. Полоску складывают с изделием лицевыми сторонами внутрь, стачивают детали, отгибают полоску наизнанку, срез ее подгибают внутрь и прокладывают строчку на машине на расстоянии 0,2—0,3 см от сгиба. Затем отгибают припуск на подгиб по верхнему срезу трусов в сторону изнанки, строчат по лицевой

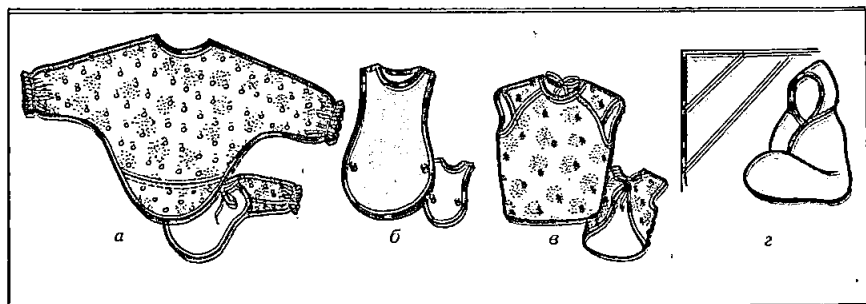
стороне на расстоянии 0,2—0,3 см от сгиба, подгибают срез припуска внутрь и строчат на расстоянии 0,2—0,3 см от сгиба.

Остальные срезы трусов окантовывают косой полоской из основной или отделочной ткани или тесьмой. Обметывают петли на уголке задней половины трусов, а также на правой стороне посередине передней половинки трусов для девочки, на левой — трусов для мальчика. По верхнему краю трусов продергивают эластичную или обычную хлопчатобумажную тесьму и пришивают пуговицы.

А кофточку-передник, что на рис. 18, а, для кормления ребенка можно сшить из бывшей в употреблении тонкой клеенки (хорошо бы с мелким незатейливым рисунком). Горловина и низ кофточки-передника окантованы тесьмой или косыми полосками из отделочной ткани. Спереди по низу расположен карман, который задержит падающую при кормлении пищу. Рукава внизу стягивает тонкая эластичная тесьма. Вначале строят выкройку изделия (рис. 19, а), затем выкраивают одну основную деталь и одну деталь кармана без припусков на швы.

Пошив. Подшивают верхний срез кармана на машине, подогнув его в сторону изнанки на 0,5—0,7 см (можно срез окантовать тесьмой или косой полоской из ткани). Приметывают карман к изделию. Окантовывают низ (между точками 8 и 3,5) и верхние срезы рукавов (отрезок от точки 3 до точки 10,5). Окантовывают горловину, одновременно стачивая полоску ткани для завязок (длина полоски для окантовки с завязками —

Рис. 18



65–70 см). Пришивают эластичную тесьму по низу рукавов на машине или вручную, слегка подтягивая ее при этом. Стачивают срезы рукавов (на чертеже выкройки они помечены условным знаком).

Передник с кнопками на боках (рис. 18, б) предлагаем сшить из одноцветной клеенки с окантовкой всех срезов темной или косыми полосками из ткани. Выкройка (рис. 19, б) состоит из двух деталей, одинаковых для спинки и переда. Выкраивают передник без припусков на швы. Исключение составляют плечевые срезы (здесь прибавка составляет 0,7—1 см).

Пошив. Стачивают плечевые срезы с одной из сторон. Окантовывают сначала срезы горловины, а затем остальные срезы передника и, наконец, стачивают плечевые срезы. Соединяют кнопки с изделием (для прочности под них подкладывают кружки ткани или клеечки, диаметр которых зависит от величины кнопки).

Кокточку-передник с регланной линией спереди (рис. 18, в) можно выполнить из старого тонкого махрового полотенца. Вырез горловины под шею окантован тесьмой или косой полоской из отделочной ткани, свободные концы которой сзади связываются бантом. Все остальные срезы окантованы так же, как горловина. Выкройку этого изделия (рис. 19, в) состоит из одной детали, т.е. перед, спинка и рукав выкраиваются вместе.

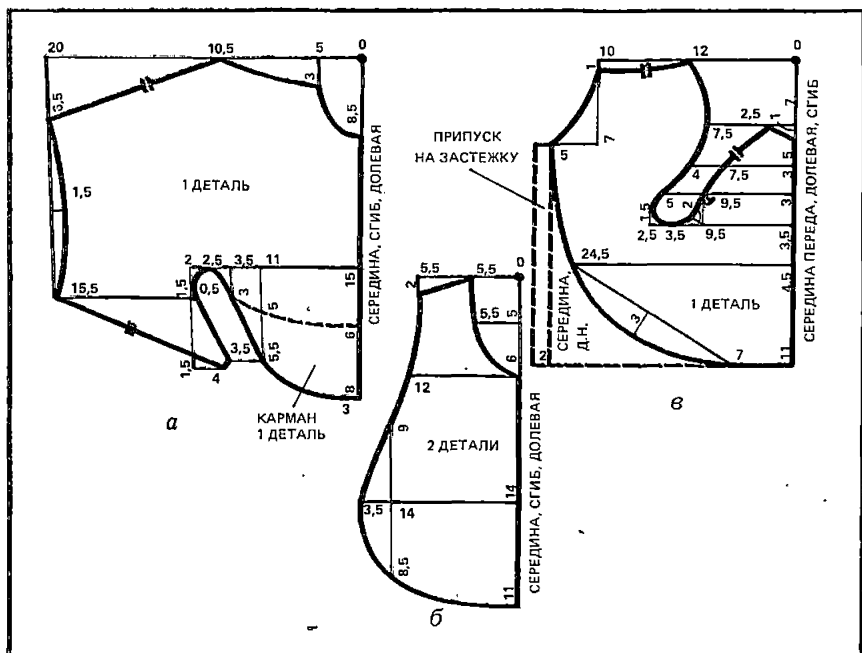
По этой выкройке можно сшить жилет с застежкой на спинке (см. штриховые линии на рис. 19, в) на подкладке и с утепляющей прокладкой из байки или ватина (подойдет в этом случае и мамин стеганый халат).

Выкраивают деталь кофточки-передника со сгибом ткани по долевой нити (середина переда) без припусков на швы.

Пошив. Прокладывают прямые сметочные стежки по линии середины переда и намечают контрольные знаки на концах регланых линий.

Окантовывают низ изделия от середи-

Рис. 19



ны правой половины спинки (точка "5") до той же точки левой половины спинки.

Сметывают деталь кофточки-передника по регланной линии (на чертеже выкройке она отмечена условным знаком), складывая изделие изнанкой внутрь и уравнивая срезы (сметывают от горловины до контрольного знака).

Окантовывают одновременно низ рукавов, проймы и сметанные срезы регланной линии. Окантованные срезы регланной линии откладывают в сторону рукавов и закрепляют их у горловины.

Обрабатывают горловину. Для этого приметывают косую полосу или тесьму длиной 85–90 см, шириной 2,5–3 см, складывая детали лицевыми сторонами внутрь, уравнивая срезы и оставляя для

завязывания свободные концы, притачивают полосу, окантовывают срезы, одновременно стачивая концы полосы.

И наконец, еще одно предложение. Удобную банную простынку с уголком для малыша (рис. 18, 2) можно сшить из махрового халата для взрослого. Вырезают квадрат размером 95х95 см (возможны надставки) и лоскут в форме прямоугольного треугольника, длина сторон, образующих прямой угол, равна 30–35 см. Окантовывают тесьмой или косыми полосками ткани косой срез уголка, приметывают его к одному из углов полотнища простынки, складывая уголок изнанкой с лицевой стороны основной детали. Окантовывают все срезы полотнища, одновременно соединяя с ним уголок.

ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ ИЗ СТАРОГО ШЕРСТЯНОГО МУЖСКОГО КОСТЮМА?

Попробуем перекроить мужской костюм на жакет и юбку (размер 164–96). Вырез горловины круглый, застежка посередине переда на пуговицы и руликовые петли. Рукава втачные двухшовные длинные. Жакет дополняет жесткий неширокий пояс с пряжкой. Украшением служит кружевной платочек в нагрудном кармане. Баска, верх спинки и полок на тонкой шелковой подкладке. По горловине, бортам и баске проложены две отделочные строчки. Юбка четырехшовная, слегка расширенная книзу. В левом боковом шве обработана застежка-молния, с петель и пуговицей на притачном поясе (рис. 20а).

Перед переделкой костюм распаривают, тщательно очищают от ниток, стирают (или отдают в чистку), проутюживают по изнаночной стороне, а при перелицовке — по лицевой стороне, отмечают мелом или ручными стежками изношенные места.

Строят чертежи выкройки жакета (рис. 20б). Если ваша фигура имеет отклонения от типовой, то выкройку не следует вырезать сразу, а сначала проверьте, насколько основные измерения чертежа совпадают с размерами соответствующих участков фигуры, например

Рис. 20а

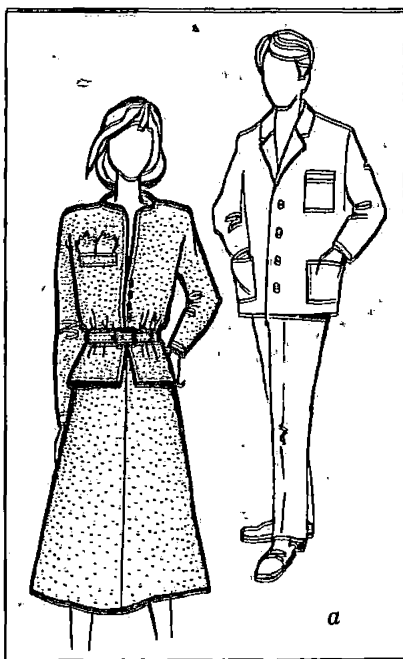
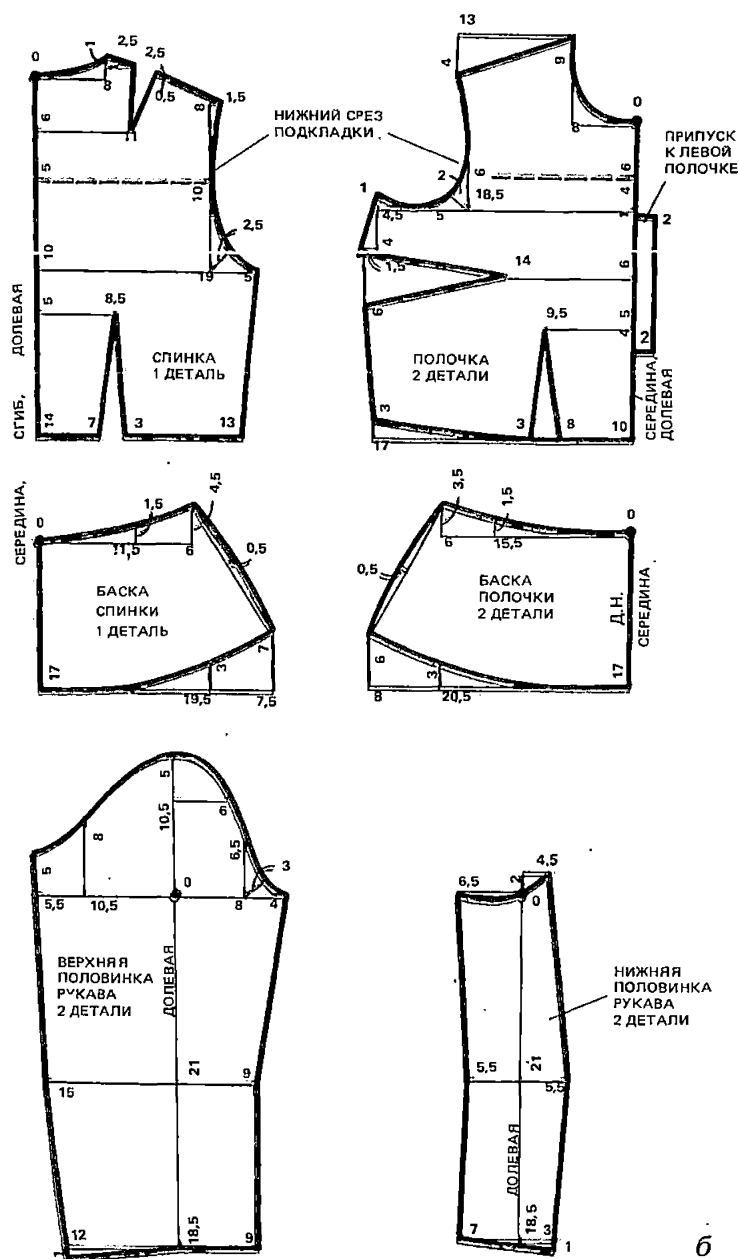


Рис. 20 б



длины спины до талии, обхвата груди, шеи, плеча, длины руки. После проверки выкройку вырезают и раскладывают на подготовленные для раскроя сложенные вдвое лицевыми сторонами внутрь детали кроя костюма, следя при этом за тем, чтобы направление долевой нити на выкройке совпадало с направлением нити основы ткани (рис. 20в). Прикалывают их булавками, обмечают по контурам и отмечают следующие припуски на швы и подгиб, см:

на спинке и полочке — по плечевому и боковому срезам, срезу проймы 1,5, по срезу горловины и срезу посередине полочки 0,7, по нижнему срезу 2; на басках спинки и полочки — по срезам притачивания к лифу 1, по боковым срезам 1,5, по низу и середине переда — 2–2,5; на верхней и нижней половинках рукава — по окату и переднему срезу 1, по

локтевому срезу 1,5–2, по низу 3–4.

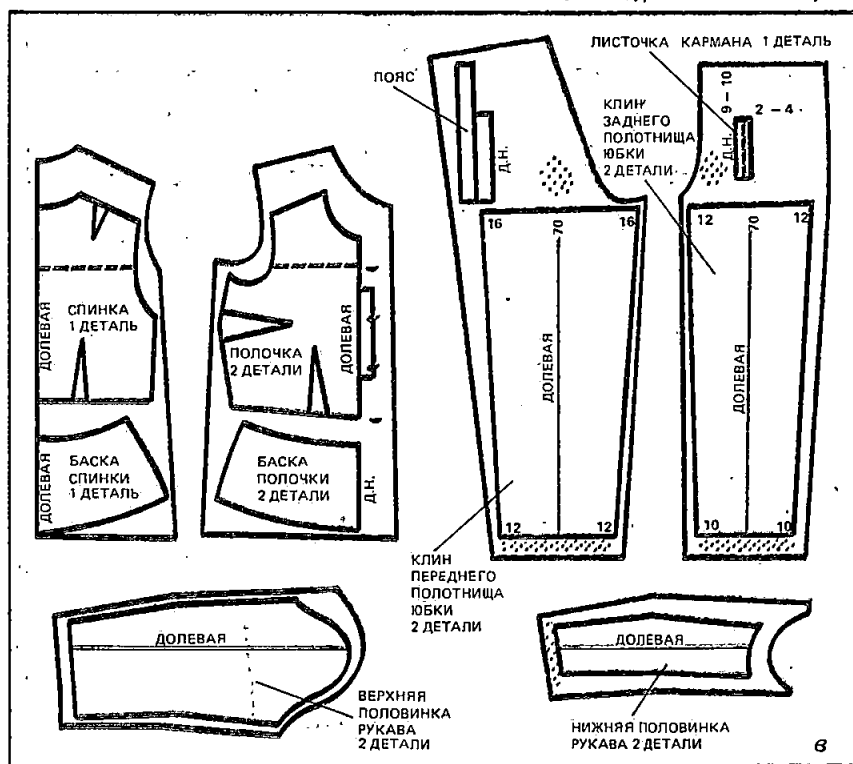
На подкладке для верха спинки и полочек, а также для басок припуски на швы дают такие же, как и на деталях из основной ткани.

Выкраивают детали кроя жакета.

Выкройку юбки не строят, клинья заднего и переднего полотнищ размечают непосредственно на деталях кроя брюк. Для этого за основу берут мерки длины юбки и обхвата талии (для контроля ширины клиньев на 18–20 см вниз от верхних срезов — обхвата бедер). При разметке учитывают ширину брюк: из задних половинок брюк выкраивают клинья переднего полотнища, из передних половинок — клинья заднего полотнища с припусками на швы и подгиб, см: по верхнему срезу 1, по средним срезам 2–2,5, по боковым срезам 1,5, по низу 3–4; пояс выкраивают шириной 8–9 см, длиной, равной обхвату талии, плюс 4–5 см (по долевой нити).

Пошив. Контурные линии выкройки

Рис. 20в



переводят на другой слой ткани, сметывают жакет и юбку, готовят изделия к примерке. Примеряя юбку, скрепляют концы пояса и уточняют, насколько она облегает талию и бедра, а также длину ее. Затем надевают жакет, скрепляют полочки и проверяют степень облегания фигуры в области груди, талии, бедер, правильность расположения плечевого и бокового швов, уточняют форму выреза горловины, проймы и расположение линии соединения баски с основной деталью, выравнивают низ баски. Прикалывают рукав и уточняют его ширину и длину. Намечают на правой полочке место расположения кармана.

После перенесения на левую сторону необходимых изменений стачивают вытачки, проутюживают их.

Обрабатывают нагрудный прорезной карман с листочкой. Стачивают плечевые срезы, припуски разутюживают. Заготавливают руликовые петли из косых полосок основной ткани. Обрабатывают подкройными обтачками горловину и одновременно срезы посередине полочек, соединяя при этом петли с правой полочкой.

Стачивают боковые срезы спинки и полочек и боковые срезы баски. Все срезы обметывают и швы разутюживают. Притачивают баску, припуски на швы обметывают и заутюживают в сторону баски, подгибают в сторону изнанки припуск по низу и середине переда баски и прокладывают отделочные строчки, одновременно прокладывая их на лифе жакета.

Обрабатывают низ подкладки спинки и полочек, стачивают вытачки на подкладке спинки. Намечают подкладку на жакет и баску, совмещая плечевые срезы с плечевыми швами жакета. Пришивают плечевой срез подкладки спинки к плечевому шву изделия, не подгибая среза, а срез подкладки полочки подшивают, подгибая его на 1 см; вручную пришивают подкладку к обтачкам горловины и середины полочек, а также к отделочной строчке по низу баски; к приймам срезы подкладки пришивают прямыми сметочными стежками.

Заготавливают рукава: стачивают передние и локтевые срезы верхней и нижней половинок, подгибают припуск по низу и прокладывают отделочные строчки, как на жакете.

Соединяют рукава с проймами. Очищают жакет от ниток, окончательно отутюживают его и пришивают пуговицы.

Стачивают средние срезы клиньев заднего и переднего полотнищ юбки (можно по лицевой стороне проложить два ряда отделочной строчки на расстоянии 1—1,5 см от шва стачивания). Стачивают боковые срезы, обрабатывая в левом боковом шве застежку на тесьму-молнию.

Заготавливают пояс и соединяют его с юбкой. Подгибают припуск по низу юбки в сторону изнанки и подшивают его с подгибом среза на машине или ручными стежками. Очищают юбку от ниток, окончательно отутюживают, обметывают петлю на выступе пояса, на другом его конце пришивают пуговицу.

КОРОТКИЕ БРЮКИ С БРЕТЕЛЯМИ, ВЫКРОЕННЫЕ ИЗ ДЛИННЫХ



Предлагаем из брюк подростового сына сшить для младшего короткие брюки с двойным нагрудником и бретелями, большими накладными карманами, переходящими с передних половинок на задние. В переднем срезе обработана застежка-молния (рис. 21а). Перед раскроем длинные брюки распарывают, если необходимо, стирают и тщательно проутюживают по изнаночной стороне. Строят чертежи выкройки коротких брюк

(детали выкройки на размер 92—52 изображены на рис. 21б). Затем корректируют выкройку в соответствии с измерениями фигуры мальчика (уточняют длину брюк и бретелей), вырезают выкройку и раскладывают их на деталях длинных брюк так, как показано на рис. 21в, следя при этом за совпадением долевых нитей на выкройке и изделии. Закрепляют выкройку на ткани булавками, обмечают по контурам и отмечают следующие

щие припуски на швы и подгиб, см: по верхним срезам задней и передней половинок 3 (для продергивания эластичной тесьмы), по боковым, шаговым, среднему и переднему срезам 1; на нагруднике и бретелях по всем срезам 0,7; на кармане по верхнему и нижнему срезам 3, по боковым срезам 1.

Выкраивают детали кроя брюк.

Пошив. Переводят контурные линии выкройки на другой слой ткани. Заготавливают карманы: подгибают в сторону изнанки припуск по верхнему краю и с подгибом среза подшивают на машине, подгибают и зашивают боковые срезы. Стачивают боковые срезы передней и задней половинок брюк, намечивают карман (местоположение кармана указано на рис. 21б), а затем настрачивают его.

Обрабатывают застежку брюк по линии банта. Сначала обрабатывают правую сторону застежки. Две детали откоска складывают лицевыми сторонами внутрь и обтачивают по внешнему срезу, вывертывают и прокладывают строчку на расстоянии 0,2—0,3 см от стачанного края. На откосок кладут застежку-молнию ниже его верхнего среза на 1 см, совмещая кромку тесьмы с внутренними срезами; намечивают ее и обметывают край. Стачивают передние половинки брюк по переднему срезу от уровня застежки до шагового среза. Подгибают припуск на шов по линии застежки правой половинки брюк в сторону изнанки, намечивают подогнутый край на обработанный откосок, закрывая край тесьмы, и настрачивают его, прокладывая строчку по подогнутому краю.

Затем обрабатывают левую сторону застежки. Третью деталь откоска притачивают к левому краю застежки, отвертывают откосок в сторону изнанки брюк, выметывают по краю. Левый обработанный край кладут на правую сторону застежки, закрывая шов притачивания первой стороны застежки-молнии на 0,2 см, и намечивают его; закрывают замок застежки-молнии, отгибают откосок к боковому срезу, намечивают вторую сторону застежки-молнии на откосок и прокладывают машинную строчку на расстоянии 0,2 см от края тесьмы. Затем прокладывают отделочную строчку с лицевой стороны застежки по форме линии банта. В конце застежки делают машинную закрепку.

Стачивают шаговые срезы, затем стачивают левую и правую половины брюк по средним срезам. Припуск по низу подгибают в сторону изнанки и подшивают на машине с подгибом среза, одновременно прострачивая карманы.

Заготавливают бретели, на одном конце прометывают петли.

Припуск по верхнему срезу брюк подгибают в сторону изнанки, прокладывают строчку с лицевой стороны на расстоянии 0,2—0,3 см от края, подгибают срез на 0,7 см, зашивают и с лицевой стороны прокладывают отделочную

Рис. 21а



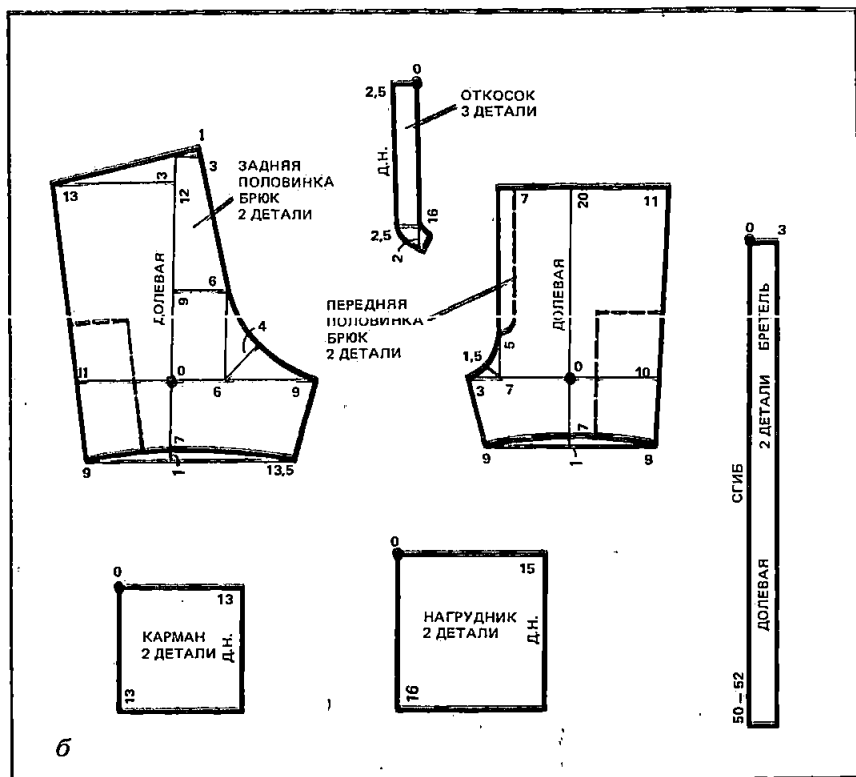


Рис. 216

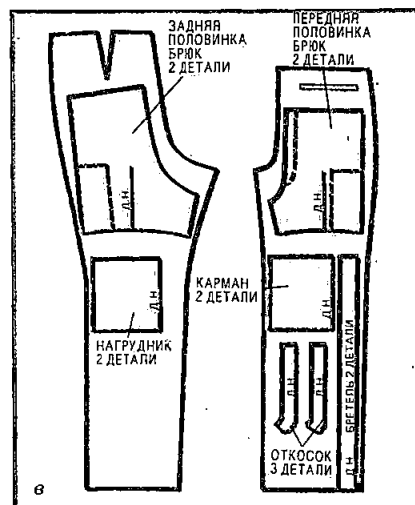


Рис. 217

строчку, притачивая таким образом подгиб, одновременно притачивая бретели.

Затем продевают эластичную тесьму и закрепляют ее концы.

Заготавливают нагрудник, т.е. стачивают верхнюю и нижнюю его части, выворачивают, по нижнему краю прометывают петли, на верхнем пришивают пуговицы.

Пришивают пуговицы на передних половинках брюк и пристегивают нагрудник.

КАК ПЕРЕДЕЛАТЬ ПЛАТЬЯ, СШИТЫЕ В ТО ВРЕМЯ, КОГДА ВЫ ГОТОВИЛИСЬ СТАТЬ МАМОЙ?

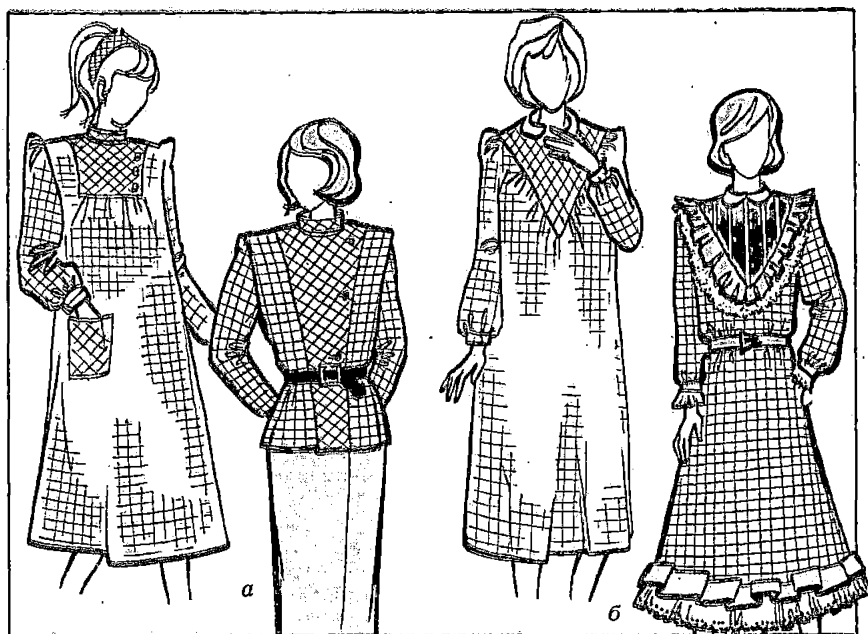
Вот два примера переделки платьев, предложенные нашими болгарскими друзьями. Одно из них из шерстяной клетчатой ткани с квадратными кокетками сзади и спереди, от которых вниз спадают присборенные полотнища, рукава втачные длинные. Из этого платья, докупив однотонной шерсти на прямую узкую юбку (вспомним совет по расчету расхода ткани: зная ширину ткани, размер фигуры и длину юбки, при ширине ткани, например, 140 см и длине юбки 70 см покупаем одну длину плюс 10 см на обработку, т.е. 80 см), можно сшить современный костюм (рис. 22, а); перекраиваем платье на пиджак: пластрон спереди косой по всей длине, застежка на крупные пуговицы и петли смещена от середины влево, рукава чуть заужены,

без манжет, Талия подчеркнута кожным поясом. Из новой ткани шьем юбку.

Второе платье из клетчатой хлопчатобумажной ткани прямого покроя с треугольной кокеткой спереди, рукава втачные длинные со сборками по окату и низу, с манжетами. Это платье переделываем таким образом: кокетку (той же формы) выкраиваем из новой гладкокрашеной отделочной ткани, подобранной в тон или по контрасту к ткани платья.

По краю кокетки из этой же ткани пришиваем оборку или присборенный ряд шитья или широких кружев. К низу рукавов и платья пришиваем из той же ткани оборки, а из-под них выпускаем кружевные воланы. Талию подчеркиваем широким поясом (рис. 22, б).

Рис. 22



КАК ВОССТАНОВИТЬ ПЕРВОНАЧАЛЬНУЮ ФОРМУ БРЮК И ЮБКИ ИЗ ШЕРСТИ?

Брюки. Если брюки вытянулись на коленях, сначала можно попробовать сутюжить деформированные участки. Для этого брюки раскладывают на столе передними половинками вверх, хорошо увлажняют эти участки, накрывают куском льняной ткани и, слегка прикладывая сильно нагретый утюг, посаживают (сутюживают) ткань до исчезновения выпуклости. Сутюживание производят с краев участка к его середине, следя за тем, чтобы под утюгом не образовывались складки. Утюжат обязательно до полного высыхания ткани. Затем складывают брюки, совмещая правую и левую половины, и хорошо проутюживают.

В том случае, когда деформированные места не поддаются сутюживанию, распарывают боковые и шаговые швы, не доходя до карманов 5–10 см, распарывают низки брюк и хорошо проутю-

живают, затем увлажняют участки ткани, расположенные вокруг выпуклостей на коленях, и сильно оттягивают ткань с изнанки брюк (ближе к распоротым швам), пока ткань на коленях не станет плоской. После оттяжки, в результате чего передние половинки удлинились, стачивают срезы, излишек ткани срезают и заново подшивают низки.

Юбка. Подкладка из шелковой или хлопчатобумажной ткани, сшитая по выкройке юбки, но уже и короче ее, предохраняет юбку от растяжения. Но если же юбка сзади деформировалась, не торопитесь с нею расставаться. Форму заднего полотнища можно восстановить так же, как это делают с брюками (см. описание выше), т.е. сутюживают выпуклость или, распоров боковые швы, оттягивают заднее подотнище, излишек ткани срезают и заново подшивают юбку по низу.

ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ ИЗ СТАРОГО ДЕТСКОГО ТРИКОТАЖА?

Рис. 23



Можно продлить жизнь устаревшим трикотажным вещам. Конечно, они потеряли "товарный" вид, сваялись, но, призвав на помощь фантазию и терпение, можно их использовать для изготовления удобных детских вещей. Например, для брата и сестры сделать жилет и курточку (рис. 23). Основой курточки для мальчика может быть жакет из полотна "джерси", а на рукава, манжеты, притачной пояс и полоску на обработку горловины можно использовать старый джемпер, связанный резинкой. Отделать курточку яркими трикотажными полосками, настроенными сверху или стачанными между собой и с кокеткой правой полочки, а также — замком-молнией контрастного цвета. Теплый жилет для девочки можно полностью выполнить из небольших кусочков трикотажа. Разрежьте вязанные шерстяные вещи на лоскуты разной величины и формы, соедините их в полотно с помощью тесьмы или бейки;

детали жилета (спинку при желании можно выполнить из старого джемпера или пуловера) сделайте на подкладке с прокладкой из ватина или другого утеплителя.

Подготовленное полотно простегайте, по центру тесьмы прокладывая машинную строчку. Края жилета обработайте трикотажем в резинку или окантуйте тесьмой.

КАК СДЕЛАТЬ ПЛЕЧЕВЫЕ НАКЛАДКИ ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ И СПРЯМЛЕНИЯ ПЛЕЧ?

Плечевые накладные с ватной прокладкой выкраивают из куска плотной хлопчатобумажной ткани такой величины, чтобы два угла накладной доходили приблизительно до половины длины проймы спереди и сзади, а третий — на 1—1,5 см не доходил до основания шеи и располагался на плечевом шве (рис. 24, а). От линии сгиба накладной (косая нить) на один слой ткани накладывают вату несколькими тонкими слоями, постепенно уменьшая толщину от сгиба к краям и следя за тем, чтобы наибольшая выпуклость получилась у сгиба накладной. Перегибают ткань, накрывая вату, прикалывают булавками к первому слою ткани (вместе с ватой), простегивают ручными стежками, прокладывая ряды стежков параллельно сгибу. Срезы накладной обметывают на машине или подгибают внутрь и подшивают частыми косыми ручными стежками. Чтобы наклад-

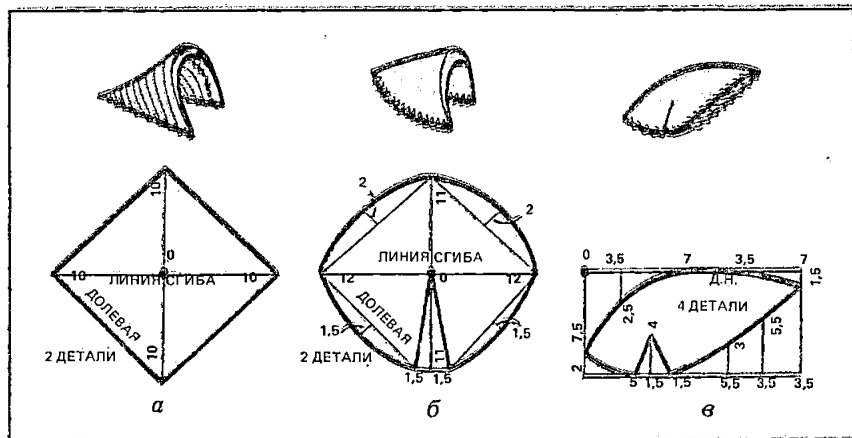
ка хорошо облегла плечо, с внутренней стороны прочной ниткой прокладывают косые стежки на уровне валика и подтягивают нить, придавая накладке дугообразную форму (см. рис. 24, а).

Плечевую накладку можно выполнить из нескольких слоев бортовой прокладки или флизелина, соединенных между собою рядами крупной машинной строчки. Пришивают накладку к пройме изделия с втачным рукавом прямыми сметочными стежками, совмещая ее середину с плечевым швом, к которому прикрепляют один из углов накладки. К такому изделию можно предложить плечевую накладку округлой формы (рис. 24, б) с вытачкой на нижней ее половине и с прокладкой из ватина или синдилона. Срезы обрабатывают на машине или ручными частыми стежками.

Если накладка предназначена для блузки, жакета или платья из тонкой ткани, то ее лучше выполнить из той же ткани.

Для изделия с цельнокроеными рука-

Рис. 24



вами лучше подойдут плечевые накладки со швом посередине и вытачками по низу (рис. 24, а). Выкраивают накладки из кусочков тонкой ткани, стачивают вытачки и средние срезы, затем на нижнюю деталь накладывают вату, постепенно уменьшая толщину от среднего шва к краям, покрывают верхней деталью, ска-

лывают булавками, совмещая средние швы и вытачки, простегивают несколькими рядами ручных стежков, параллельными линии среднего шва, выравнивают края и обрабатывают срезы вместе.

Прикрепляют накладку к плечевому шву изделия.

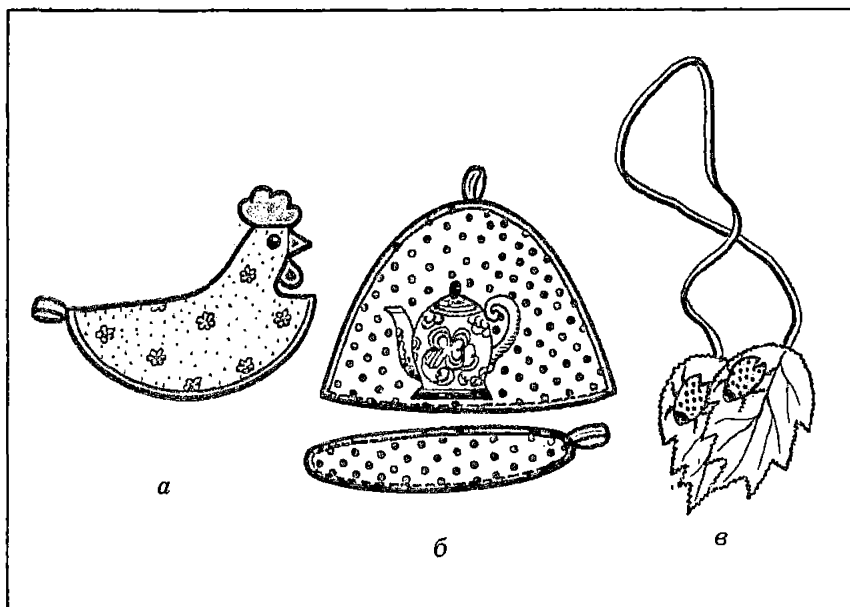
ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ ИЗ РАЗНООБРАЗНЫХ ЛОСКУТКОВ?

В доме женщины, умеющей шить, как правило, хранятся лоскуты новой ткани — выпадаты при раскрое, остатки старой ткани — что-то перекраивалось, использовалось при переделке. Так вот, из этих "сокровищ" можно нашить разного рода мелочи для дома. Если вспомнить принцип лоскутного одеяла, то и декоративные подушки лягут на диван, и чехлы с прокладкой из ватина (ваты) накроют кухонные табуреты, а к ним в ансамбль просятся салфетки, скатерть и передник

для хозяйки, а к детской кровати — яркий живописный коврик.

В последние годы мы полюбили прихватки, они используются по прямому назначению и в какой-то мере украшают кухню. К имеющимся у вас предлагаем прихватку "Петушок" (рис. 25, а). Выкраивают из кусочков ткани с мелким рисунком две основные детали, одну подкладку (можно из другой ткани), одну прокладку из ватина или другого утепляющего материала, один "ребешок", один "клюв", одну "бородку" и одну "петельку-хвостик" из красного сукна, фетра или другой плотной ткани.

Рис. 25



(Припуски на швы по всем срезам основной детали и подкладки 0,5—0,7 см, на мелких деталях припуски не дают.) Для окантовки нижнего среза с одновременным соединением деталей используют тесьму или косую бейку из отделочной (или той же) ткани.

Стачивают верхние срезы основных деталей прихватки, одновременно втачивая между ними "гребешок", "клюв" и "бородку", выворачивают на лицевую сторону, вкладывают в головку поролон (на рис. 26, а см. заштрихованную часть основной детали). Наметывают на изнаночную сторону подкладки прокладку. Затем складывают основную деталь с подкладкой, сметывают и окантовывают срезы (три слоя) косой полоской ткани или тесьмой, одновременно втачивая "петельку-хвостик". Пришивают глазки (мелкие пуговицы или бусинки).

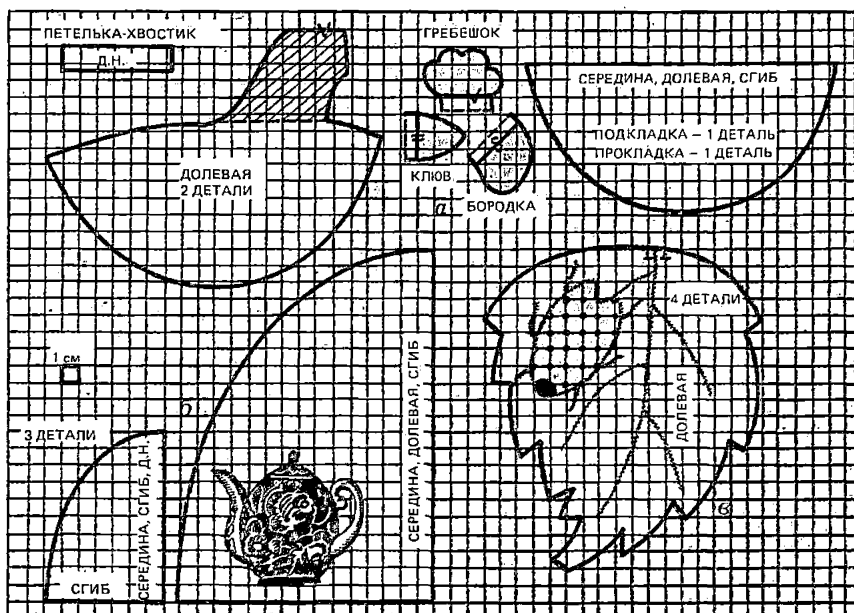
На лоскутах ткани, предназначенных для прихваток-листочков (их две), выполняют аппликацию (рис. 26, в), затем наносят контурные линии выкройки, на изнаночную сторону лоскута настилают

вату или приметывают ватин, сверху приметывают подкладку частыми ручными стежками. Прошивают на машине (три детали) вначале по линиям прожидок листочка, а затем зигзагом прострачивают по краям его, одновременно втачивая тесьму между контрольными знаками (длина тесьмы 120—125 см). Срезают остатки ткани по контурам прихватки.

Грелку и "подставку" для заварного чайника (рис. 26, б) выполняют из любой ткани (можно использовать и плотные шерстяные типа драпа или сукна), выкраивают две основные детали грелки, одну деталь "подставки", по две подкладки и прокладки для грелки и по одной для "подставки" без припусков на швы.

Вначале на основной детали грелки выполняют аппликацию (рис. 26, б), затем простегивают обе половины грелки и "подставки" и окантовывают срезы косыми полосками из отделочной ткани, одновременно соединяя половины основных деталей грелки и втачивая петельку.

Рис. 26



Из лоскутов различных тканей можно выполнить аппликации на женской и детской одежде, салфетках и скатертях, занавесках и декоративных подушках.

Выполняют аппликацию, как правило, до раскроя детали, на которой она будет расположена. На ткань, из которой будет выкроена деталь, наносят ее контуры, затем переводят рисунок аппликации так, чтобы при наложении лоскутов (элементов рисунка) на основную ткань направления нитей основы ткани и лоскутов совпадало. Лоскуты для аппликации подбирают различной окраски и фактуры (предварительно убеждаются в том, чтобы ткань не линяла при стирке). Если

основная ткань гладкокрашеная, аппликации можно выполнить из ткани с рисунком; на ткани в клетку, полосу или с мелким цветочным рисунком лоскуты для аппликации могут быть гладкокрашеными, подобранными к цвету изделия или по контрасту.

Детали рисунка вырезают из лоскутов, предварительно хорошо проутюженных, намечивают их на основную деталь, настрочивают частыми машинными или ручными стежками по контуру рисунка, затем пришивают петельными ручными стежками или на машине зигзагообразной строчкой. После выполнения строчки проверяют ее качество, обрезают лишние нитки, проутюживают аппликацию со стороны изнанки.

КАК



раздвинуть стены



О том,
как лучше обустроить квартиру,
самостоятельно произвести
в ней ремонт.



Спросите любого: хотел бы он жить в просторной, хорошо обставленной квартире? И каждый ответит: конечно! Но так уж устроена жизнь: далеко не все обеспечены большими квартирами.

А теперь зададим другой вопрос: что важнее для каждой семьи — квадратные метры полезной площади или фантазия, вкус, умение сделать любую квартиру удобной, уютной? Если просторную квартиру загромождать мебелью, пусть даже модной и современной, станет ли она от этого более уютной? Вряд ли. В то же время со вкусом подобранная мебель, расставленная с учетом требований современного дизайна, зрительно намного „расширит“ пространство вашей небольшой, иногда совсем крохотной квартиры.

Дом — это место, где человек после трудового дня расслабляется, набирается сил. Здесь он отдыхает, принимает друзей, занимается любимым увлечением . . . Все, что окружает его, должно помочь ему восстановить силы.

Не секрет, что еще не так давно желание как-то облагородить свое жилище, придать ему комфортный вид, расценивалось едва ли не как признак мещанства или даже снобизма. Нередко уродливый вещизм, погоня за „самым-самым“ отождествлялись с естественной потребностью человека к созданию красивого и удобного жилища.

Уют и комфорт . . . Их не купишь за деньги. Они — плод человеческого творения, его фантазии. Современная квартира — это не только модная дорогая мебель, импортные обои, причудливые украшения. Прежде всего это — добрые гармоничные отношения в семье. Правда, создать уют и душевную гармонию нелегко, а вот нарушить очень просто. Казалось бы, мелочь, но подвешенная не на месте книжная полка, поставленный на проходе аквариум, старомодный шкаф, который бабушка предпочитает любому другому, словом, любое необдуманное решение, не согласованное со всеми членами семьи, может легко разрушить благоприятную домашнюю атмосферу.

Не всегда богатое убранство квартиры способствует созданию душевного покоя в доме. Верный признак удобной квартиры — простота, но . . . мудрая: Вспомните полевую ромашку. Проста на первый взгляд, но сколь совершенна. Вот и в доме нужно стремиться к мудрой простоте, которая, как заметили древние, с роскошью не уживается: „Если не хватает ума сделать просто, делают богато“.

Стремление к современному убранству имеет еще одно положительное качество. Отдавая часть своего досуга благоустройству квартиры, оборудуя интерьер собственными руками, человек развивает в себе творческое начало. Сконструировать оригинальную нестандартную мебель, красочно оформить помещение — разве для этого не требуются изобретательская смекалка, художественный вкус?

А как оценить опыт и навыки, приобретенные вашим ребенком, помогающим вам в домашних ремонтных или оформительских хлопотах?

Вы мечтаете об оригинальном удобном интерьере. Как осуществить задуманное? Обратиться в специальную ремонтно-строительную службу? Конечно, попробовать можно, но придется раскошелиться. Вряд ли такой вариант по плечу молодой, только становящейся на ноги семье. Самые доступные и надежные помощники в создании удобного и красивого интерьера в доме, особенно для молодой семьи, — фантазия, воображение, творческая целеустремленность. Вот всеми этими качествами вы и должны запастись, а мы поможем советами и рекомендациями.

ПУТЕШЕСТВИЕ ПО КВАРТИРЕ

Прежде чем начать его, хотим предупредить: наши рекомендации по оформлению квартиры — это не догма, а лишь отправная точка для индивидуального творчества.

Советуем подумать. Древние утверждали, „мой дом — моя крепость“. Несомненно, каждый сам строит свою „крепость“ по собственному усмотрению. Тем не менее при всех индивидуальных различиях и особенностях в современном жилище есть общие, одинаковые для всех компоненты. В квартире вы спите, храните множество вещей, читаете, едите, слушаете музыку, смотрите телевизор и т. д. Причем каждый член семьи живет своей жизнью: у каждого свой вкус, свои привязанности. И хорошо, если они не мешают другим. Вот почему в каждом доме все должно быть продумано до мелочей, упорядочено.

Прежде чем „делать революцию“ в квартире, соберите семейный совет. На нем и решите: покупать ли новую мебель или переделать старую на новый лад, сделать ли полный ремонт или просто слегка обновить квартиру, покрасив окна, батареи . . . Если все же надумаете приобрести новую мебель, продумайте сначала, как ее разместить. Может случиться, что новая стенка „не впишется“ в габариты комнаты и тогда ее придется делить, расставлять по всей квартире. А ведь она не рассчитана на такие вынужденные преобразования. Чтобы этого не случилось, составьте общий план квартиры, в котором предусмотрите буквально все: где будете отдыхать, есть, мастерить и т. д. Если, например, в одной комнате разместятся двое, обязательно учтите, кто в какое время обычно засыпает. Представьте, знать это очень важно: ведь „долго читающая сова“ обязательно будет мешать „рано ложащемуся спать жа-

воронку“. В этом случае поможет декоративная ширма или свисающая с потолка лампа с узконаправленным светом. А если эти двое — учащиеся, то нужно обязательно позаботиться и о рабочем месте — письменном столе. Хватит ли им одного?

Все нужно продумать до мелочей, чтобы потом не было недовольных, чувствующих себя в чем-то обделенными . . . Когда семейный совет придет к единому мнению, можете переходить к следующему этапу.

Меблировка комнат. Проследим, как она выполняется на примере небольшой однокомнатной квартиры.

Вооружайтесь измерительным инструментом — складным метром или большой линейкой, или портняжным сантиметром — и за работу. Сначала тщательно обмерьте жилую комнату, затем окна, двери (учитывая, в какую сторону они открываются), ниши. На миллиметровой бумаге в масштабе 1:50 начертите план комнаты с указанием окон, дверей, ниш. Желательно указать на чертеже и расположение электровыключателей, электро- и радиорозеток, обогревательных приборов.

Теперь, соблюдая тот же масштаб, вырежьте в виде прямоугольников и квадратов из плотной бумаги или картона контуры мебели — старой и той, что вы собираетесь приобрести. Располагая такой „подвижной мебелью“, вы легко сможете ее перемещать по „комнате“. Так вы найдете удобное место для любого предмета. Попутно можно подумать и о цветовой гамме, выкрасив картонные прямоугольники и квадраты, обозначающие шкаф, гардероб, секреты, в те же цвета, что и их настоящие двойники.

Предположим, имеющиеся цвета не сочетаются друг с другом. Тогда вы

должны решить: либо избавиться от того или иного предмета, либо перекрасить его в нужный цвет.

Как видим, составление чертежа совсем не пустая трата времени.

Кроме того, умелая меблировка поможет вам решить и другие проблемы. К примеру, знаете ли вы, что если мебель расставить вдоль стен, оставив между предметами равные промежутки, то комната сразу покажется однообразной и унылой. Да и зрительно она заметно уменьшится. А вот если из небольших шкафов, поставив их один на другой, соорудить своеобразную стенку, а напротив установить односпальную кровать-топчан, то в комнате станет просторнее.

Модные сегодня ширмы, увы, уменьшают размеры помещения. Поэтому применять их рекомендуем только в необходимых случаях, например когда требуется отделить для ребенка уголок для занятий, игр.

Планирование будущих работ, передвижка мебели на бумаге существенно помогут вам в решении и такого важного вопроса, как составление финансового расчета, т. е. определение суммы, которую нужно выделить из семейного бюджета на покупку или переделку мебели, ремонт помещений, оформление интерьера и т. д.

Выбирая в магазине мебель, материалы для ремонта, помните, что самое дорогое — не всегда самое лучшее. Правда, экономить нужно тоже с умом. Скажем, моющиеся обои дороже обычных, зато и служат они значительно дольше. Следовательно, если вы оклеите такими обоями кухню, то сэкономите на ремонте.

Составив калькуляцию нужных для вашей квартиры вещей, определите очередность их покупки. Скажем, полированную мебель желательно покупать только после ремонта квартиры, иначе ее можно поцарапать, запачкать.

Помните о том, что все вещи, обои для стен, краску для пола, окон, дверей, люстры, настольные лампы и бра, декоративные украшения, должны составлять единое целое. Подобрать гармоничный „букет“ из промышленных изделий, думаем, не составит труда, хотя и здесь не обойтись без фантазии. А вот насколько удачно вам удастся „вписать“ в интерьер самодельную мебель, целиком и

полностью зависит от вашего вкуса и выдумки. Не бойтесь смелых решений, опасайтесь лишь чрезмерной вычурности. Не старайтесь удивить соседей, друзей необычностью интерьера. Но как определить ту грань, которую нельзя переступить? Начнем с одного из основных составляющих убранства квартиры — цветового оформления.

Цветовая гамма жилища. Выбор рациональной цветовой гаммы при оформлении жилого помещения — задача общая для архитекторов, дизайнеров, гигиенистов. Исследования в этой области позволяют сделать весьма интересные выводы. Замечено, например, что комната, окрашенная в сине-зеленый цвет, в одних и тех же условиях (температурном режиме, освещении) воспринимается как более холодная, чем та же комната, окрашенная в оранжевый тон. Красный цвет, как известно, действует раздражающе, зеленый, наоборот, успокаивает, от желтого становится веселее на душе, от оранжевого — теплее... Наиболее сильно воздействуют на состояние человека три основных цвета: красный, синий, желтый. Смешивая их, можно получить различные по интенсивности оттенки. Причем каждый цвет можно осветлить почти до белого и, наоборот, затемнить. Этим свойством и пользуются при цветовом оформлении жилища.

„Ночью все кошки серы“ — замечено в народе. Почему? Да потому, что цвет без дневного света человеческий глаз не воспринимает. Следовательно, освещенность комнаты, которая напрямую зависит от размеров окон, яркости электрического освещения (дневного или люминесцентного), существенно сказывается на восприятии окраски стен, дверей, потолков, подоконников и т. д. Прямые солнечные лучи лучше подчеркивают теплые краски, и наоборот, рассеянное мрачное освещение выделяет холодные тона. Недаром дизайнеры советуют комнаты, выходящие на солнечную сторону, окрашивать холодной синей краской или оклеивать обоями в синих тонах. А вот комнату, окна которой выходят на север, „спасут“ от уныния и тусклости желто-оранжевые тона.

При подборе цветовой гаммы квартиры нельзя забывать и о таком испы-

танном приеме, как контраст. Замечено, что контрастные краски при умелом сочетании гармонично уравнивают друг друга: нужно только уметь приглушить воздействие активного красного цвета (красного, желтого, оранжевого). Благодаря контрасту нетрудно убрать на второй план тот или иной предмет и, наоборот, выделить его.

Вот как, к примеру, можно с помощью продуманного контраста „спрятать“ книжный стеллаж, занимающий в комнате целую стену. Покрасьте его так, чтобы глухие панели и ниши стеллажа представляли собой сочетание красного и белого или белого и темно-серого цветов. Другие стенки выкрасьте, допустим, охристой или белой краской. Комната, таким образом, приобретет спокойный рабочий колорит.

Конечно, нельзя забывать и о потолке. В наших квартирах он чаще всего белый. А почему? Разве слегка тонированный потолок (особенно в солнечных комнатах со светлыми обоями) не будет смотреться лучше?

Теперь подумаем, как вписать в интерьер низкую мебель с темно-серой обивкой. Снова призовем на помощь яркие контрастные расцветки. Стены и потолок будут однотонные — светлые, пол — темный (хорошо бы на него положить темный, может быть, даже почти черный палас), на стенах — одноцветная графика или карандашные рисунки. Хорошим дополнением будет служить журнальный столик с вазой темно-серой расцветки.

Можно украсить комнату с такой мебелью и по-другому. Потолок и стены покрасить однотонной золотистой краской (стены можно оклеить обоями примерно такого же тона), на диван положить прямоугольные красные подушки. На стене — открытые полки с книгами, журнальный столик с красной вазой... Заметили: комната как бы условно разделилась на две зоны — верхнюю и нижнюю.

А как поступить, если в комнате наряду с современной мебелью нужно разместить и старый шкаф, и кожаное кресло? Снова воспользуемся знакомым принципом — контрастом. Попробуйте покрасить три стены каким-нибудь нейтральным цветом или оклейте однотон-

ными, спокойными по цвету обоями; четвертую же стену оформите ярко, броско и на этом фоне расставьте старую мебель. Уверяем: получится вполне гармоничный целостный интерьер.

Все нужно делать в меру. Это утверждение в полной мере относится и к контрасту. Если у вас светлая мебель и вы хотите оформить комнату в мягких пастельных тонах, то для стен, например, используйте светло-золотистые, без контрастного рисунка обои. Ширма, декоративные занавески могут быть того же цвета, даже чуть светлее. На полу — однотонный палас или ковер теплого серого цвета. Желательно и другие предметы интерьера выдержать в такой же тональности. Чтобы как-то оживить интерьер, повесьте на стену пару черно-белых фотографий.

При выборе цветового решения не забудьте о золотом правиле дизайнера — цветовое оформление всех помещений должно составлять единое целое: отсутствие центральной идеи ослабит эмоциональное воздействие цветовой палитры. Подбирая краски и оттенки, помните об их сочетаемости. Цвета, близкие по тональности, как известно, нужно располагать рядом, а контрастные пары — на большом удалении друг от друга.

Посмотрите внимательно на потолок, стены... „А зачем?“ — спросите вы. Чтобы еще раз проверить, нет ли лишнего декоративных деталей в оформлении вашего дома. Вы угадали: речь пойдет об узорах — графических и пластических.

Хорошо оформленную квартиру трудно представить без узоров. Ведь именно они оживляют и украшают стены, пол, шторы, ширмы, по-особому вы-



деляют мебель. Но нельзя забывать, что узоры обладают специфическим воздействием на глаз человека. Если в комнате собрано слишком много самых разных видов узоров, они теряются, становятся практически неразличимыми, а значит, утрачивают свое „магическое“ действие на человека. Вот как, к примеру, графическое оформление воздействует на человека.

Замечено, что комната, стены и потолок которой окрашены в светлые без узоров тона, кажется большой и просторной. Стены, покрашенные вертикальными полосами или оклеенные обоями с вертикальными узорами, делают комнаты выше. Они как бы вытягиваются, а внимание при этом концентрируется в одном направлении — вертикальном. А вот горизонтальные полосы, наоборот, уменьшают высоту помещения.

Стены, оформленные хаотическим разноплановым узором, создают впечатление узости и вызывают чувство беспокойства. Если же на пол положить узорчатый палас, вам не избавиться от кажущегося беспорядка, даже если все в комнате убрано, мебель расставлена на свои места...

Ровным клетчатым узором пользуются, когда нужно зрительно сделать потолок более массивным, тяжелым (не удивляйтесь, иногда требуется и такое). Разумеется, комната при этом уменьшится по высоте.

Тот же узор делает пол более фундаментальным, придаст ему статическую тяжесть, что в некоторых случаях весьма желательно.

Воздействие узора на психику человека во многом зависит от размеров. В маленьких комнатах нежелательно использовать большие, яркие контрастные узоры, даже если они модные. Если же вы не в силах отказаться от них, постарайтесь собрать в одном месте — пусть в комнате будет яркое красочное пятно.

Нельзя увлекаться обоями с ярким крупным рисунком. Они нередко действуют угнетающе. В то же время обои с мелким узорчатым рисунком успокаивают, располагают к душевному равновесию. И конечно, нужно следить за изобразительной совместимостью узоров. Безвкусно, непривлекательно будет смотреться, например, ваза с цветами, поставленная на яркую цветастую скатерть, да еще на фоне ярких пестрых обоев.

НОВОЕ „ПЛАТЬЕ“ ДЛЯ КВАРТИРЫ

У семьи, проживающей в своей квартире годы, или у новосела, только обживающего свое новое жилище, рано или поздно нагрянет хлопотное время, которое называется ремонтом. И сразу возникает дилемма: как поступить — пригласить специалистов или засучить рукава и взяться самим за инструменты? Конечно, опытные маляры и столяры быстрее сделают ремонт. Но сколько это будет стоить? Да и будут ли они учитывать ваши пожелания в оформлении квартиры? Так что прикиньте на семейном совете, как поступить, а мы тем временем расскажем об основных операциях ремонта и декоративного оформления жилища.

С чего начинать ремонт? Прежде всего с определения объема работ. Каждый хозяин решает, что ему нужно сделать, осуждать ли потолок, покрасить ли стены,

нужно ли ремонтировать двери, пол и т.д. Когда объем работ определен, нужно составить калькуляцию расходов. Для этого измеряют поверхности стен, потолка, пола, величину окон. Материалов желательно купить чуть больше, чем значится в калькуляции. Во-первых, возможна ошибка при расчете, во-вторых, пусть лучше останется, чем в разгар работ вдруг выяснится, что кончилась краска или не хватило метра-полтора обоев...

Первой начинают ремонтировать комнату, расположенную дальше всего от входа в квартиру. Затем делают ремонт в следующей, находящейся чуть ближе к выходу, и, наконец, в кухне, коридоре, прихожей. В отремонтированные комнаты потом вы будете постепенно переносить вещи и готовить таким образом новый фронт работ.

А теперь расскажем о конкретных ремонтных работах. Поможет нам в этом инженер-строитель Алексей Ефимович Школьник. Начнем, как и положено, с технического оснащения.

Мастер начинается с инструментов. Без них и за дело браться не стоит. Для ремонтных работ их нужно не так много. Все они в основном продаются в магазине. Вначале о малярных инструментах.

Основной инструмент маляра — *кисть*. В зависимости от массы, формы, способа изготовления и материала малярные кисти подразделяются на маховые, ручные и разделочные (трафаретные, филенчатые, флейцы).

Для побелочных работ кисть можно сделать и самому, например из тонкого мочала. Соберите волокна длиной примерно 30 см в пучок, сложите их вдвое и туго перевяжите прочным шпагатом. Насадите на торцы кисти ручку, а другой конец обрубите топором. Кисть готова для работы.

Кроме кистей, в арсенале маляра должны быть шпатели, резиновые валики, различные щетки.

Шпатель — это металлическая или деревянная лопаточка с резиновой или стальной пластиной. Используют его для замазывания (разделки) потолочных трещин, снятия старых красок и пятен. Промышленность выпускает шпатели с шириной лезвия 40, 85, 105 и 130 мм. Для ремонтных работ в квартире больше подходит шпатель с металлическим лезвием шириной 85 мм.

Шпатель можно сделать и самому — из слегка пружинящей стальной пластины и дерева. Вместо стали можно использовать фанеру или толстую резину.

Малярные валики многие делают сами, используя готовый резиновый цилиндр, проволоку и дерево. Надо сказать, что правильно сделать валик нелегко, поэтому постарайтесь все же купить его в магазине.

Неоценимую услугу при ремонте квартиры может оказать вам *пылесос*. Им можно перед покраской удалить пыль с потолка, стен. (Если этого не делать, то краска или клей будут плохо держаться на отделанной поверхности.)

Пылесосом отмывают старую побелку, увлажняют старые обои, чтобы они легче снимались со стен. Наконец, пылесос используют и как краскопульт. В инструкции к пылесосу сказано, как это делается. Напомним лишь основные моменты.

Всасывающий шланг переставляют на напорную сторону вместо фильтра. Затем на емкость с краской (это должна быть банка со стандартной горловиной) надевают крышку с пульверизатором (он входит в комплект пылесоса). Переоборудовав пылесос в краскопульт, проследите: во-первых, чтобы крышка плотно прилегала к горловине, и, во-вторых, чтобы трубка от пульверизатора не упиралась в дно банки.

Конечно, при работе с пылесосом-краскопультом нужен навык, но он, как правило, приобретается быстро. Пылесос равномерно окрашивает поверхность, поэтому советуем вам использовать его при побелке потолка: и время сэкономите, и качество работы будет лучше.

Итак, инструмент подобран, пол и мебель надежно укрыты, приступайте к побелке потолка.

Побелка потолка. Для отделки потолков чаще всего используют гашеную известь или размолотый мел, а также клей и красящие вещества-пигменты, например синьку.

В последнее время широкую популярность приобрела вододispersионная поливинилацетатная краска, обладающая рядом достоинств: она быстро сохнет; поверхность, покрытая ею, можно мыть; она пригодна для окраски по штукатурке, бетону, кирпичу.

Существует мнение, что вододispersионная окраска препятствует вентиляции помещений — не дает потолку „дышать“. Это неверно. Многочисленные водные пузырьки, содержащиеся в краске, высыхая, образуют хорошую инфильтрационную поверхность. Так что можно смело пользоваться этим современным и эффективным красителем.

В продажу вододispersионная краска поступает в готовом виде в банках по 1 и 5 кг.

Прежде чем вы приступите к работе, хотим вас предупредить: если потолок вашей комнаты был побелен известью,

то мел уже применять нельзя — появятся грязные пятна. Мы же будем говорить о побелке мелом.

Итак, сначала смойте с потолка теплой водой старую побелку. Следите, чтобы не было пропусков — участков с мелом на штукатурке. Деревянным бруском заглажьте (проторцуйте) штукатурку, расчистите ножом или шпателем все трещины на глубину 2 мм и приготовьте подмазку для трещин. Если у вас не окажется готовой шпаклевки, составьте ее сами. Возьмите одну часть гипса, по две части мела и столярного клея, разведенного в соотношении 30–50 г клея на 1 л воды. Состав перемешайте до получения тестообразной массы.

Взяв концом шпателя шпаклевку, плавно проведите им сначала поперек трещины, а затем вдоль: заполните трещину шпаклевкой заподлицо с плоскостью потолка.

Очищенную от старой побелки зашпаклеванную поверхность покройте жидким грунтом. Обычно используют мыловарный, медно-купоросный или квасцовый состав. Запомните: медно-купоросные и квасцовые грунтовки оставляют на водоземлюсионной и других синтетических красках пятна. При меловой побелке нужна мыловарная грунтовка. Готовится она так.

Возьмите 3 кг известкового теста (известки, гашенной водой), 200 г хозяйственного мыла (40 %-ное) и 50–100 г олифы „Оксоль“ (55 %-ная). Нарежьте мыло тонкой стружкой, растворите в 3 л горячей воды, добавьте олифы и перемешайте получившуюся массу. Отдельно в 4 л воды размешайте известковое тесто, затем смешайте его с ранее приготовленным составом — образуется концентрированная основа (студень). Грунтовка готова. Перед употреблением разбавьте ее водой до нужного объема, например до 10 л.

Если у вас не окажется известки, можете приготовить такую грунтовку (г на 9 л воды): хозяйственное мыло 400, клей (столярный, мездровый) 400, олифа „Оксоль“ 200.

Полученную грунтовку процедите через мелкое сито. Она должна быть однородной: без следов расслоения и нерастворившихся кусочков мыла, а также без песчинок и комочков клея.

Теперь прогрунтуйте потолок: если вы воспользуетесь медно-купоросным составом, то делайте это маховой кистью, если мыловарным — пылесосом.

Во многих квартирах есть встроенные, входящие до потолка шкафы. При побелке потолка углы, образуемые стенками шкафа и потолком, нужно обязательно закрепить тканью — серпянкой или марлей, а потом зашпаклевать готовой шпаклевочной пастой или самодельной шпаклевкой, состоящей из следующих компонентов (г на 0,3 л воды): „Оксоль“ 30, клей (столярный) 25, мел 650.

Высохшая шпаклевка не должна пачкать, или, как говорят строители, отбеливать.

Через сутки, когда углы просохнут, зачистите подмазанные места пемзой или шкуркой и выровняйте поверхность потолка (разумеется, если это нужно) шпаклевкой.

Для сплошной шпаклевки потолка воспользуйтесь готовыми составами. Например, под водоземлюсионную окраску промышленность выпускает синтетические шпаклевки марок КЛМ и ГПЦ. Первая из них состоит из синтетического клея КМЦ, латекса, асидола, мыла, мела; вторая — из гипса, пуццоланового цемента марки „Т“, эмульсии ПВА и воды.

Шпаклевку, как вы уже знаете, наносят шпателем, прикладывая некоторое усилие. Высохший потолок шлифуют шкуркой, а затем еще раз грунтуют.

Когда подготовительные операции будут закончены, можете наносить первый грунтовой слой побелки. Как мы уже договорились, будем использовать водно-меловой состав (клеевой колер). Если вы хотите, чтобы ваш потолок был более светлым, добавьте в побелку ультрамарин — синьку. Приводим состав клевого колера (г на 10 м² поверхности): мел 2300, клей 90, краска сухая (ультрамарин) 170, мыло хозяйственное 60, олифа 40, вода по потребности.

Для тех, кто будет белить водно-известковой побелкой, напомним ее состав (г на 10 м² поверхности): ультрамарин (синька) 40 г, известь 1700 г, вода по потребности.

Кроме мелового и известкового колеров, для побелки потолков используют, как мы уже говорили, водоземлюсионную краску. Колер на потолок лучше

всего наносить два-три раза и делать это не спеша, иначе будут потеки. Первый слой наносите кистью или валиком, второй и третий — пылесосом. Расстояние от распылителя до окрашиваемой поверхности зависит от мощности пылесоса. Распыляя побелку, помните, что долетать до потолка должны лишь мелкие капли, от крупных образуются потеки.

Если вам придется вручную белить потолок, советуем делать это валиком. Его погружают в ванночку с колером, прокатывают по наклонной сетчатой поверхности (выдавливают избыток краски), а потом работают как кистью. Поверхность потолка, покрашенная валиком, обычно приобретает приятный матовый отлив.

Побеленный потолок должен хорошо просохнуть. Не форсируйте сушку, испортите всю работу. Не устраивайте сквозняков, а если в комнату проникают прямые солнечные лучи, затемните окно. Если не выполнить этих рекомендаций, побелка может отслоиться.

Есть еще один прогрессивный, нетрудоемкий способ отделки потолка: оклейка обоями.

О работе с обоями наш следующий рассказ.

Оклейка стен бумажными обоями. Прежде чем отправиться в магазин за покупкой материалов для отделки стен, начертите на бумаге план квартиры, распланируйте на чертеже расстановку вещей так, как они будут стоять после ремонта. Это поможет вам определить, какие обои нужны вашему жилищу. Цвет, рисунок, фактура (рельефность) обоев — все это поможет вам сделать свою квартиру уютной и современной.

Что вы должны знать, выбирая в магазине обои? Современные обои различаются по цвету, рисунку, способу наклейки на стены, материалу, из которого они сделаны. О цветовых решениях мы уже говорили. Здесь же напомним, что цвет обоев должен сочетаться с обивкой мебели: и обои, и мебель должны быть одного тона. В небольших помещениях лучше смотрятся обои с неброским, мелким рисунком. Они не утомляют, служат хорошим фоном для мебели.

Для жилых комнат больше всего подходят бумажные обои, для прихожей,

кухни — синтетические, например декоративные поливинилхлоридные пленки, имитирующие различные породы древесины, кирпичную кладку, керамические плитки. Применяя такие пленки для отделки стен, дверей, встроенной мебели. Они долго сохраняют свой цвет и фактуру, гигиеничны, хорошо моются водой с мылом.

Для отделки квартиры применяются и другие пленочные материалы: изоплен (имеет бумажную основу), бесосновные самоклеящиеся обои.

Синтетические обои продаются в рулонах длиной 10–10,5 м и шириной от 50 до 120 см;

Бумажные обои делятся на простые, среднего и высшего качества. Обои высшего качества — это гобеленовые, ковровые, тисненные, а также линкруст, имеющие толстую основу.

Все это следует учитывать, подбирая обои для обновления своей квартиры.

Но вот выбор сделан, и вы хотите определить, какое количество обоев и клея вам нужно приобрести. Ответить на этот вопрос вам помогут данные, приведенные в таблице на с. 160.

Первое, что вам предстоит сделать, приступая к работе, — снять старые обои. Запомните: бумажные обои, смазанные клеем, увеличиваются в размерах, а высыхая, сжимаются и рвут или отклеивают от штукатурки старые обои. Поэтому, чтобы этого не произошло, лучше все же старые обои удалить со стен. Если же вы уверены, что старое покрытие выдержит и не отклеится, снимите только плохо прикрепленные участки, а штукатурку зачистите шкуркой. Если на стене остались набелы (пятна клеевой или известковой краски), обязательно счистите их, потому что к окрашенным местам обои не приклеиваются. Стану промажьте клеем, а затем наклейте газеты.

Бумагу, а в дальнейшем и обои можно приклеивать клеем КМЦ (карбоксиметилцеллюлоза). Выпускается он в пластмассовых банках весом 1 и 2 кг. Клей представляет собой волокнистое вещество белого или кремового цвета. Чтобы приготовить клейстер, растворите 400 г порошка клея в 9,5 л воды комнатной температуры. Дайте клею выстояться в течение 12 ч до полного набухания и растворения КМЦ.

В продаже имеется также клей „Бустилат“. Он, как и КМЦ, обладает повышенной клеящей способностью и удобен в работе. Если крахмальные и мучные клейстеры нередко становятся рассадниками бытовых насекомых, то при применении синтетических клеев это исключено.

Подготовленная поверхность должна быть сплошь покрыта газетами, без пропусков. Очистите ее от пыли, набелов, срежьте бугорки и еще раз покройте клеем. Хорошенько дайте ему просохнуть в течение суток. Пока клей сохнет, приготовьте обои. Начните с обрезки одной из кромок: для оклейки правой стены (если стоять лицом к окну) срезают левую кромку, а для левой — правую.

Затем разрежьте рулоны на полотнища длиной, равной высоте помещения плюс припуск 10 см. Старайтесь разрезать рулон так, чтобы при наклеивке полотнищ на стену узоры на них совпадали. Сложите обои стопкой лицевыми сторонами к полу так, чтобы края их оказались сдвинутыми по отношению друг к другу на 2—3 см — удобнее будет их поднимать.

Валиком или маховой кистью ровным слоем нанесите клей на тыльную сторону полотнища и дайте ему пропитать бумагу. Оклеивать стену начинайте с угла, отступив от него на расстояние

чуть больше, чем ширина полотнища. Вбейте гвоздик на высоте вытянутой руки и повесьте отвес — он поможет вам при наклеивке обоев на стену.

Первое полотнище наклеивайте так, чтобы обрезанная кромка была обращена к окну. Качество работы в основном будет зависеть от того, как вы разгладите полотнище на стене. Делать это нужно так. Встаньте на стремянку, приклейте один конец полотнища к верхней части стены, остальная часть пусть свободно свисает вдоль отвеса. Проверьте, точно ли по отвесу висит полотнище, а затем ребром ладони движением сверху вниз прижмите его к стене. Проверьте, заняло ли оно строго вертикальное положение, легкими движениями от центра к краям, сверху вниз разгладьте обои одежной щеткой или сухой чистой тряпкой. Приклеенное полотнище еще раз разгладьте мягкой тряпкой — теперь уже кругообразными движениями. Проследите, чтобы под обоями не осталось пузырьков воздуха. Если же они все-таки остались, проколите их тонкой иглой, выпустите воздух и разровняйте обои щеткой.

Второе полотнище наклеивайте так, чтобы захватить необрезанную кромку первого полотнища. У наклеенных нахлестом к свету обоев места соединений (швы) не видны.

Расход материалов при оклейке стен обоями

Площадь комнаты, м ²	Количество рулонов, шт.			Газеты, шт.	Крахмал, кг	Клей столярный, кг	Вода, л
	10,5*	12*	18*				
9	7	6	4	75	3,5	0,35	16
10—12	9	7	5	85	4,5	0,5	20
13	10	7	5	87	4,5	0,5	20
14	10	8	6	90	5,5	0,75	25
15—16	11	8	6	100	5,5	0,75	25
17	11	9	6	100	6	0,8	28
18—20	12	10	7	120	7	0,9	28
21	13	10	7	125	7	0,9	28
22—23	14	11	8	135	7	1	33
24—25	14	13	9	155	9	1,2	40
27	15	13	9	160	9	1,2	40
30	16	15	10	180	10	1,3	45

* Длина рулонов в метрах.

Чтобы выровнять верхние края полотнищ, наклейте фриз — неширокую бумажную ленту.

Несколько слов о том, как отделывать помещения пленками.

Отделка поверхностей пленками и самоклеящимися обоями. Пленка хорошо ложится на стену или дверь, если поверхность тщательно выровнена, покрыта олифой, прошпаклевана, зачищена шкуркой, просушена и протерта от пыли.

Раскраивают ее на полотнища обычно сапожным ножом. Сутки полотнищам дают отлежаться, выровняться. Выдержанная таким образом пленка становится эластичной, способной ровно облегать поверхность, на которую она наклеивается. Перед наклейкой пленки не забудьте провести сверху там, где обычно кончается фриз, горизонтальную линию, а у одного из углов повесить отвес. Пленку „изоплен“ клеят встык, т. е. без нахлеста. Поэтому клеить полотнища можно, начиная и от окна, и от дверей, как вам будет удобней.

Каким же образом удастся смежные полотнища склеить точно встык?

Первая операция выполняется так же, как при наклейке обоев. Второе полотнище пленки напускают (наклеивают) на первое. Как только клей наберет прочность, но будет еще достаточно эластичным, полосу нахлеста по линейке обрезают. Отрезанные полоски отделяют от полотнищ, а их края плотно прижимают к стене. Стык, выполненный таким образом, практически незаметен на стене.

Оклеенные пленкой стены промывают теплой водой и зампомом из мягкой ткани удаляют следы клея. Швы можно промывать только через сутки.

Для облицовки стен пленкой используют клей „Бустилат“ или кумаронокаучуковые составы марок КН-2, КН-3. „Бустилат“ наносят на обратную часть пленки тонким слоем валиком или куском поролона, а мастику КН — жесткими капроновыми щетками.

Самоклеящиеся обои обычно используют для облицовки стен прихожих, кухни и санузлов. Выпускают их в рулонах длиной 14 м и больше и шириной 40 и 90 см. Наклеивать их лучше всего на поверхность, обитую оргалитом или кар-

тоном. Полотнища наклеиваются внахлест, как бумажные обои.

Окраска дверей и окон. Задумав покрасить двери и окна, вы должны знать, какую краску выбрать, как приготовить ее к употреблению, чем растворить и до какой густоты, как подготовить рабочую поверхность и многое другое.

Начнем по порядку.

Сначала о красках. В каких случаях лучше применять масляную краску, а в каких эмалевую? Когда водоземлюсионную поливинилацетатную, или акрилатную, или перхлорвиниловую (ПХВ)? Когда нитрокраску или цветные лаки? Каждая краска имеет свое применение. Одними красками можно пользоваться для отделки поверхностей только внутренних помещений, другими — для наружных работ.

До недавнего времени в ремонтных работах использовались главным образом масляные материалы. А сейчас широкое распространение получили синтетические краски. Они не только не уступают масляным составам, но во многом даже превосходят их: создают более равномерное покрытие, быстрее сохнут, легче в работе, дешевле и не требуют дефицитных растительных масел.

Многим нравятся водоземлюсионные краски, которые продаются в банках чаще всего массой 5 кг.

Эти краски бывают самых различных цветов — белыми, под слоновую кость, кремового, палевого, темно-желтого, фисташкового, оранжевого, розового, сиреневого цветов и др. Они довольно экономичны (от 120 до 200 г на квадратный метр поверхности) и дают прочную несмываемую пленку красивого матового отлива. Водоземлюсионные краски выпускаются нескольких марок: ВА-17, ВА-27А, ВА-27, ВА-27 пг (бывшие ПВА) и стирол-бутадиеновые КЧ-26А, КЧ-26.

Если вы собираетесь окрасить стены, перегородки, оконные переплеты веранды или других неотапливаемых помещений, то вам лучше всего купить водоземлюсионную краску марки ВА-17. Другие водоземлюсионные составы вы можете применить для внутренней отделки отапливаемых помещений. Краски типа КЧ не рекомендуются для отделки

ванных помещений, в жилых комнатах они приемлемы.

Водоземulsionные краски можно применять для работы по старым краскам — масляным, эмалевым, эмульсионным. Для этого металлические части окон и дверей перед покраской водоземulsionным составом необходимо лишь тщательно загрунтовать (проолифить два раза, покрыть масляной краской), иначе на их поверхности появятся пятна ржавчины.

Эмалевые краски представляют собой густотертые на олифе краски, разведенные масляными, спиртовыми или иными лаками. Они дают быстросохнущую блестящую поверхность. Их применяют для окраски поверхностей внутри помещений. Если эти поверхности были ранее окрашены другими красками, то старый слой надо обязательно смыть или счистить.

Для внутренней окраски деревянных поверхностей используют также нитрокраски. Их отличие в том, что пленка у них быстро, в течение часа, твердеет. Однако эти краски легко воспламеняются, поэтому при работе с ними надо быть осторожными и следить, чтобы вокруг рабочего места не было открытого огня.

Эмалевые краски поступают в продажу в металлических банках массой 1—3 кг. Такими красками белого цвета хорошо обрабатывать подоконники, которые приобретают плотную глянцевую поверхность и легко отмываются от грязи.

Для окраски деревянных поверхностей широко используют масляные окрасочные составы и белила в чистом виде или в смеси с пигментами. Лучшими считаются цинковые белила. Они нужны при всех видах масляных работ. В продажу белила поступают в виде густотертых или готовых к употреблению составов.

Густотертые краски разводят натуральной олифой до состояния жидкой сметаны. Если нужно приготовить колер, который в продаже найти не удалось, то краски, уже разбавленные до рабочего состояния, смешивают с белилами.

Как определить расход материалов?

Прежде всего вычислите площадь оконных проемов и дверей, умножив их ширину на высоту, а затем определите потребность в материалах по таблице, приведенной ниже.

В какой цвет красить деревянные поверхности? Переплеты окон жилых помещений и кухни обычно делают белыми с небольшой примесью голубого пигмента, который убирает желтизну. Двери в белый цвет красят редко, чтобы на цветном фоне стен они не выглядели слишком контрастно. Стараясь создать ощущение цветовой согласованности и внутренней гармонии, мастера выбирают цвет дверей в той же гамме, что и стены.

Рекомендуется несколько вариантов окраски дверных проемов — полотно и обрамляющих их наличников.

Если стены оклеены обоями светлых тонов, то двери окрашивают более насыщенным колером. При густых тонах стен двери делают более светлыми, но этих же расцветок.

Двери, имеющие филанки (дощатые вставки), можно окрасить в два тона: полотно более мягким, а обрамление филанок — насыщенным цветом.

В современных интерьерах часто встречаются двери, оклеенные декоративным пластиком с текстурой под ценные породы дерева. Это придает квартире нарядный вид и хорошо гармонирует с любым цветом окружающих стен. Как работать с пленками, мы уже рассказывали, поз-

Расход материалов для окраски (в кг на 10 м²)

Материал	Поверхность		
	двери	окна	подоконники
Олифа	7,6	7,2	6,6
Белила тертые	6	6,7	6,5
Пигмент	1—2	0,6	0,6

тому еще раз останавливаться на этом не будем. Но как подготовить рабочую поверхность под окраску, расскажем.

При ремонтных работах это делают в следующем порядке: очистите от загрязнений рабочую поверхность, снимите старые наплывы краски, счистите вздувшийся слой, разрежьте трещины ножом; проолифьте трещины; прошпаклюйте поврежденные места масляно-клеевой шпаклевкой; отшлифуйте отремонтированные места шкуркой; загрунтуйте выравненные места; окрасьте все плоскости за один раз основным тоном и дайте слою высохнуть; покройте плоскости вторым слоем; обработайте покрасочный слой флейцем или торцовкой; при необходимости обведите филенки другим колером; дайте высохнуть поверхности. Воздух должен быть теплым и чистым, старайтесь не поднимать в помещении пыль.

Очищать поверхности от наплывов старой краски и удалять ее следы удобно стальным шпателем или циклей — инструментом, используемым при отделке паркета.

Движения при работе должны быть короткими, „на сдир“. Очистив поверхность, протрите ее влажной тряпкой, зачистите шкуркой и вытрите пыль. Дайте поверхности высохнуть и покройте олифой те места, которые подлежат ремонту.

Для проолифки применяют натуральную олифу или олифу „Оксоль“, добавляя в нее 3—5 % сиккатива — жидкости, которая способствует быстрому высыханию масел, а также 5—10 % пигмента. Сиккатив добавляется также и в окрасочные составы, поэтому его нужно иметь не менее одной бутылки. Сохнет олифа около 24 ч.

За это время приготовьте шпаклевку, если вам не удастся приобрести ее в магазине. Состав масляно-клеевой шпаклевки такой: вода — 300, мел — 670, олифа — 5, клей животный — 25 г.

Все элементы хорошо перемешайте, чтобы не было комков и получилась однородная масса. Ремонтируемые места прошпаклюйте два-три раза так, чтобы поверхность была ровной, без впадин.

Шпаклевочный слой сохнет около суток. Не теряя времени, подготовьтесь к окраске поверхностей. Вначале приведите

те в рабочее состояние кисти. Для этого в середину волосной части вставьте деревянный цилиндрок (можно воспользоваться пробкой от бутылок). Он должен занимать третью часть длины волос кисти. Затем, начиная от ручки и до конца пробки, туго перевяжите кисть шпагатом. Один конец шпагата должен находиться под петлями и используется для стягивания их между собой, чтобы они не сползали в процессе работы. Концы шпагата завяжите на ручке кисти, потом 10—15 мин насухо поведите ею по кирпичу для выравнивания щетины по длине, а также во избежание выпадения волос в процессе окраски.

Как приготовить цветной колер? В густотертые белила добавьте олифу из расчета 1 л на 1 кг краски и, перемешивая, долейте скипидар, сиккатив. Делайте это до тех пор, пока краска не станет стекать с кисти тонкой струйкой. Отдельно таким же образом приготовьте пигмент и небольшими порциями добавляйте его в белила, добиваясь желаемого тона.

Хранить готовый состав колера и работать с ним удобно, имея специальный бачок с закрывающейся поворотной крышкой.

Приготовив кисти, краску, грунтующую поверхность (состав грунтовок: 80 % олифы и 20 % густотертой краски) и дождавшись, пока грунтовка высохнет, приступайте к окраске.

Техника работы маслом отличается от клеевой окраски.

Погрузив кисть в банку с колером, отожмите ее, чтобы краска не стекала с нее под тяжестью собственной массы. Затем на окрашиваемой поверхности закрасьте квадрат: растушуйте его сначала горизонтальными движениями, а потом вертикальными. После первого слоя, когда он полностью высохнет, нанесите второй. Чтобы он приобрел матовый тон, обработайте его флейцем.

Чем окрашивать деревянные поверхности?

Двери, подоконники, наличники — филленчатыми кистями, а оконные переплеты — кистями-ручниками.

Хранить кисти после работы лучше в металлической трехлитровой банке, по-

местив в нее ненужную емкость, обтянутую сверху мелкой сеткой. В процессе малярных работ эту емкость используйте для отжатия излишней краски из кистей. По окончании работ кисти поместите в банку и залейте их водой так, чтобы вода покрывала всю щетину кистей.

Ремонт полов. Сначала поговорим, как покрывают полы линолеумом.

В современных зданиях очень часто полы покрывают линолеумом. Линолеумные полы гигиеничны, удобны в обращении. Их легко мыть, натирать мастикими.

Все современные линолеумы делятся на два основных типа: безосновные и основные. Первые самые дешевые, но и самые непрочные: они легко ломаются при изгибе.

Основные линолеумы прочнее, потому что, кроме лицевого синтетического слоя, имеют крепкую основу, изготовленную из ткани или войлока. Основные линолеумы выделяются еще и отличными тепло- и звукоизоляционными качествами.

В магазинах линолеумы продаются в рулонах. Это очень удобно: зная ширину рулона, вы легко высчитаете, сколько погонных метров линолеума понадобится для вашей квартиры. Покупая линолеум, продумайте также, как расстелить его на полу, чтобы стыков было как можно меньше. Купленный вами линолеум не должен иметь пятен, наплывов, царапин и раковин. В жилых помещениях настилают обычно линолеум на войлочной или тканевой основе, в кухнях — безосновный.

Чтобы линолеум долго служил вам, настилайте его только на ровную поверхность: без впадин и бугров. Основание под полы должно быть строго горизонтальным, прочным и сухим. Вам не придется долго готовить основание под линолеум, если вы используете древесноволокнистые плиты — оргалит.

Настилая оргалит на пол, обычно придерживаются такой последовательности. Сначала пол моют теплой водой с мылом, дают ему просохнуть. Раскладывают оргалит на полу и размечают по месту.

Подогнанные по размеру листы на-

клеивают на пол, предварительно покрытый битумной мастикой. И наконец, выравнивают стыки листов оргалита. Продаются оргалит листами, толщина которых 4 мм, а ширина 120 см. Вместо оргалита можно использовать и картон от мебельной упаковки.

Для наклейки оргалита применяют битум, разогретый до 180° С и выдержанный при этой температуре в течение 2 ч (этого достаточно, чтобы вся влага испарилась из него). Работа с горячим битумом требует осторожности, опыта и специального снаряжения: рукавиц, брезентового комбинезона.

В кухнях наклеивать линолеум можно прямо по старому линолеумному покрытию, если оно прочно держится на основании. Если старый линолеум отклеился, его полностью удаляют.

Сначала старый линолеум очищают от пыли и грязи. Затем острым ножом новый линолеум раскраивают и прирезают (подгоняют) по месту. Чтобы линолеум разровнялся, нарезанные полосы стопкой кладут лицевой стороной вниз и выдерживают в теплом помещении два дня.

Тем временем на пол наносят битумную мастику. Как она готовится, мы уже говорили. Мاستику держат на огне несколько часов: если перестала пениться, значит, готова к употреблению.

Кроме битума, в продаже имеются и холодные мастики, готовые к употреблению: „Биски“ и КН-2 или КН-3. Они удобны в работе, безопасны. Мاستику „Биски“ перед употреблением выдерживают на воздухе полчаса (за это время растворитель из мастики испаряется), а клеевую мастику КН-2 и КН-3 выдерживают 4—6 ч.

Используют в качестве мастики и клей „Бустилат“.

На подготовленное основание настилают полотнища, плотно прижимают их к оргалиту и разравнивают. Прибивают плинтусы, а через три дня прирезают нахлесты полотнищ. На стык накладывают металлическую линейку, подкладывают под шов фанерку и ножом прорезают одновременно оба слоя линолеума.

Затем швы промазывают мастикой и прижимают к основанию каким-нибудь грузом, например мешочками с песком.

Линолеумы на войлочной основе настилают часто на бетонное основание.

Иногда от влаги, накопившейся под линолеумом, войлок загнивает. Поэтому, ремонтируя такие полосы, обязательно проверьте состояние основы линолеума и, если обнаружите очаги гниения, удалите все старое покрытие. Очистите от пыли и остатков войлока перекрытие, сгладьте неровности. Теперь нужно продезинфицировать основание 4 %-ным водным раствором фтористого и кремнефтористого натрия (пропорция 3:1). Нанесите раствор кистями, втирая в бетонную стяжку.

Через двое суток, когда раствор просохнет, а бактерии погибнут, стяжку покройте битумом, растворенным в бензине. Потом настелите оргалит, швы между листами зашпаклюйте цементной мастикой, замешанной на клее ПВА.

Линолеум на войлочной основе не приклеивайте к основанию. Выдержите его несколько суток в теплом помещении, пока волокнистость не исчезнет, подгоните (прирежьте) по размеру комнаты, а потом закрепите плинтусами.

О паркетных полах. Настелить новый паркет под силу только опытному мастеру, а вот с ремонтом паркетных покрытий, пожалуй, может справиться и новичок.

Обычно паркет ремонтируют в трех случаях: когда высокочили или потрескались планки (их называют еще клепками); когда пол поднялся (под паркет попала вода) и когда износилась какая-то небольшая часть пола (чаще всего это бывает в центре комнаты).

Как же заменить потрескавшуюся клепку? Сначала определите, каким паркетом покрыт пол. В старых домах это может быть паркет, известный под названием „Специал” со скошенной кромкой и с фальцем. Современные планки имеют паз и гребень.

У паркета „Специал” пазы расположены по всем четырем сторонам. Собирался он на гвоздях, вкладных шипах и крепился, как правило, к дощатому полу.

Клепки со скошенными кромками настилают прямо на горячую битумную мастику. Такие планки легко извлекать из паркета и заменять на новые.

Паркет с фальцем имеет в нижней части скошенные пазы по типу „ласточ-

кин хвост”. Он укладывается на горячий битум.

Современный паркет имеет с двух сторон — одной длинной и одной короткой — выступающий гребень, а с двух других — пазы. Для удобства крепления паркетных планок их выпускают парными — с левым и правым гребнями. Длина клепок от 150 до 450 мм, ширина от 30 до 60 мм. Чтобы вытащить из паркета изношенную клепку, нужно расколоть ее стамеской на несколько частей вдоль волокон, вынуть внутреннюю часть, а затем наружные, с гребнем. Заменяя сразу несколько планок, внимательно осмотрите битумное основание. Выбоины зашпаклюйте цементным раствором с добавлением силикатного контросторского клея. Если паркет положен прямо на доски, выбоины и щели отремонтируйте кусочками древесно-волоконистых плит.

На подготовленное основание уложите планки паркета, предварительно сняв с них рубанком гребни, и прикрепите их горячей битумной мастикой. Она быстро затвердеет (через 1–2 мин) и прочно прикрепит клепку к основанию.

Вздувшийся от влаги паркет вырывать не нужно — он легко разбирается. Очистите планки от битума и высушите. Подготовьте основание и снова уложите эти же планки на пол.

Если паркет разошелся и между клепками образовались небольшие щели в 2–3 мм, зашпаклюйте их смесью казеинового клея с мелкими древесными опилками.

Восстановленные участки паркетного пола нужно отциклевать. Делают это циклей — стальной пластиной с загнутым острым краем. Пластину закрепляют в специальной ручку, которая может быть длинной или короткой. Циклю с длинной ручкой держат в левой руке, а правой нажимают на пластину. Перед циклеванием пол слегка увлажняют мокрой тряпкой — так стружка лучше снимается. После циклевки пол зачищают шкуркой.

Отремонтированный паркет натирают мастикой или покрывают лаком. До натирки новые клепки нужно несколько раз пропитать мастикой, чтобы выровнять цвет старого и нового паркета. Обычно для отделки паркета используют восковые или синтетические масти-

ки: „Самоблеск“ и другие. Они не требуют натирки и после высыхания образуют прочную блестящую поверхность. Лучше нанести три-четыре слоя (интервал между операциями не менее 30 мин).

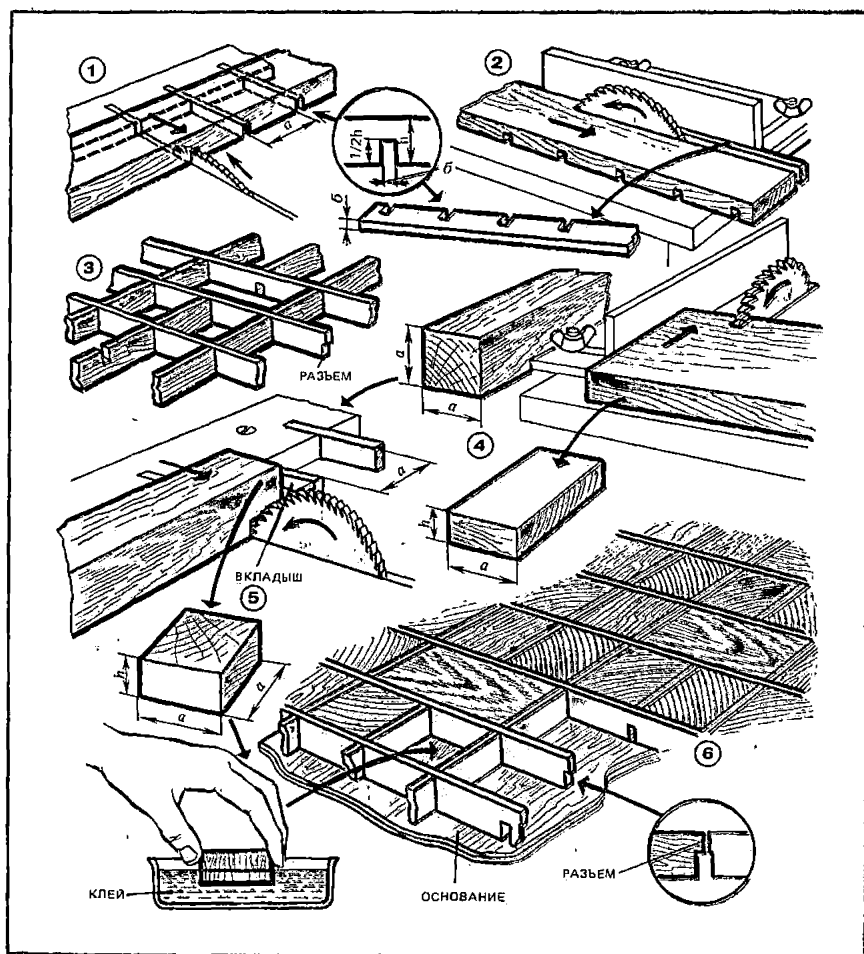
Широкое применение для создания глянцевых поверхностей и защиты паркета от влаги, пыли нашли лаки. В продажу поступает несколько сортов лака: „Лак для паркета“, ПФ-231, УР-19.

Но хотим вас предупредить: многие лаки токсичны, поэтому работать с ними

нужно только в противогазах или в специальных респираторах. Как обращаться с лаком и как наносить его на паркет, написано на банке.

Паркет из отходов древесины. Кусок дерева в умелых руках может превратиться в красивое и полезное изделие — считает московский изобретатель Ю.Ф. Лазарев. Предложенная им сборно-разборная решетка может одновременно служить и основой для изготовления оригинальных декоративных изделий, например настенных панно, и основой для необычных паркетных щитов.

Рис. 1



Решетка собирается из тонких деревянных реек, квадратных или прямоугольных шашек. Детали ее можно изготовить из любой бросовой древесины: обрезков доски и ДСП, планок, брусков и т.д.

Итак, обо всем по порядку (рис. 1).

Решетка может быть любых размеров: от нескольких сантиметров до нескольких метров. Поэтому мы не будем замыкаться на каких-то определенных габаритах и обозначим элементы решетки так: ширину рейки буквой h , толщину — b , расстояние между ними — a (поз. 1). Ширина рейки соответствует высоте готовой решетки, а толщина — ширине паза.

Рейки изготавливаются на циркулярной пиле, из доски, толщина которой должна соответствовать высоте будущей решетки (h).

Для пропиливания пазов станок желательно оснастить несложным приспособлением (см. рис. 2: слева — станок ФПШ-5, справа — приспособление на станке). Со станка снимают уголок, прикрепляют фанерное основание с пропилом в середине, а на основание подвижно устанавливают столик — тоже с пропилом. К столику прикрепляют

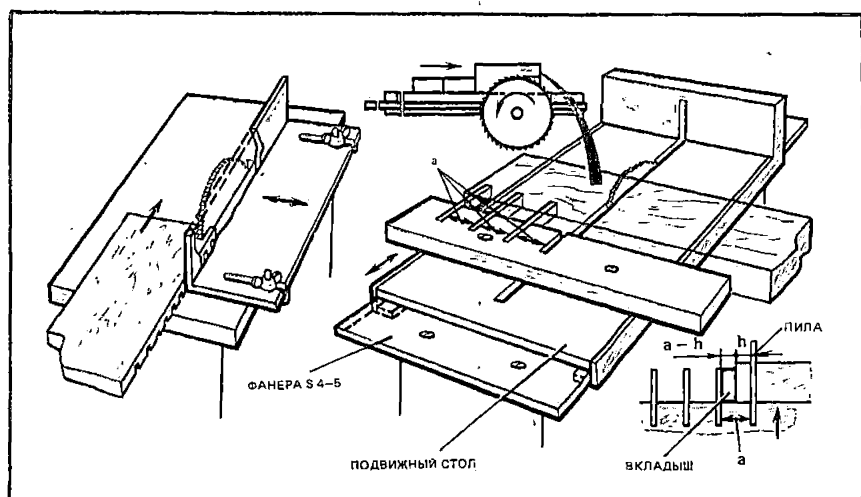
шпуррами поперечную рейку с 3–5 выступающими планками. Планки не приклеивают, их можно снимать. Толщина планок соответствует ширине паза (b), а расстояние между ними — расстояние между пазами (a).

Как работают на станке?

Сначала замеряют толщину доски-заготовки (h). Выставляют дисковую пилу так, чтобы она могла пропиливать доску лишь на половину толщины, т. е. на $1/2h$. Заготовку прижимают к поперечной рейке таким образом, чтобы торец ее упирался в первую выступающую планку. Столик передвигают навстречу вращающейся пиле, и в доске остается паз, высота которого равна $1/2h$. Чтобы сделать еще один паз, заготовку переставляют так, чтобы первая планка вошла в уже сделанный паз, и пропиливают новый паз (поз. 1). Затем снова передвигают заготовку — теперь уже две планки находятся в пазах. И делают еще один пропил и т. д. Такая технология изготовления пазов позволяет выполнить операцию с большой точностью.

Итак, пазы в заготовке пропилены, теперь нужно распилить доску на рейки. Приспособление снимают со станка и ставят на место упорный уголок так, чтобы расстояние от него до пилы было равно b , т. е. толщине рейки. На поз. 2 показано, как распилывают доску на рейки.

Рис. 2



Собирается решетка очень просто: паз одной рейки вводится в паз другой (поз. 3). Поскольку ширина каждого паза равна толщине рейки, а высота — половине ее ширины, то при сочленении деталей образуется решетка, высота которой равна ширине рейки.

Такую решетку легко собирать, разбирать, а также наращивать рейки. Удобнее всего в том месте, где есть паз. На поз. 6 (внизу) показано, как выглядит разъем сочлененных реек.

Ячейки решетки, как уже было сказано, заполняются шашками: квадратными или прямоугольными. Если заполнить все ячейки решетки, получится монолитный паркетный щит. Если же сделать это выборочно, с дополнением других декоративных элементов, может получиться красивое настенное панно.

Деревянные шашки должны точно соответствовать размерам ячеек. Из хорошо просушенной древесины сначала выстругивают или напиливают заготовки соответствующих сечений. На поз. 4 и 5 показано, как заготавливаются шашки двух видов: прямоугольники и квадраты (толщина их равна $a-h$). Квадратные шашки изготавливают с вкладываем, толщина которого тоже равна $a-h$.

Готовые шашки вклеивают в ячей-

ки. Годится любой хорошо склеивающий древесину клей: ПВА, „Бустилат“, казеиновый, столярный.

При сборке паркетного щита под шашки необходимо подложить кусок фанеры, оргалита, картона или толя. Размер этого своеобразного основания равен размеру самого щита. Оптимальная высота паркетного щита (вместе с основанием) — 10–20 мм.

Несколько слов, как вклеивать в решетку шашки. Сначала к решетке приклеивают основание. Затем шашка окунается в клей (см. поз. 6) и вставляется в ячейку: клей равномерно распределяется и по стенкам ячейки и по сторонам шашки. Готовый паркетный щит нужно хорошо просушить, а потом обработать наждачной бумагой.

Используя различные породы дерева, паркет, как говорят паркетчики, можно набирать, т. е. создавать, различные художественные композиции. Комбинируя продольные и торцевые шашки, изготовленные из веток и засохших стволов садовых и лесных деревьев, можно получить оригинальный рисунок на полу: Эффектно смотрятся розовато-коричневая древесина груши, серебристо-серая — березы, белая — осины. Украсит рисунок и древесина, имеющая пороки — ложное ядро, синеву, краснину и т.п.

домашнему **МАСТЕРУ** и рационализатору



О том,
как своими руками
сделать удобную мебель для дома,
оказать "первую помощь"
простейшим электробытовым приборам,
книгам, обуви..



Домашний умелец. . . Это выражение прочно вошло в нашу жизнь. В последнее время в магазинах „Стройматериалы“ увеличился ассортимент всевозможных материалов, некондиционных деталей от деревообрабатывающей промышленности. Изменения не прошли бесследно — отряд домашних умельцев заметно вырос. Теперь многие мастерят в доме: строят книжные полки, шкафы, стеллажи, стенки — словом, обустраивают жилище по своему вкусу. Кроме того, домашние умельцы пробуют чинить обувь, электробытовую аппаратуру и даже холодильники.

Но, как показывает практика, не всегда желание мастера совпадает с его возможностями, знаниями, умениями. Порой приходится видеть, как с энтузиазмом взявшись за переоборудование старого шкафа, он так и не заканчивает работу — разобрать-то разобрал, а что делать дальше, не знает. А сколько нареканий и насмешек слышит мужчина — хозяин дома, так и не сумевший исправить элементарный дефект в утюге или настольной лампе. Можно ли ему помочь? Разумеется. Это мы и попытаемся сделать.

В этой главе речь пойдет о том, как без больших материальных затрат самому сделать различную мебель. Причем мы не ставили перед собой задачу рассказать обо всех имеющихся вариантах. Их много. Мы пошли по другому пути, сформировав мебель „по интересам“.

Прежде чем пояснить суть нашего решения, зададим вопрос: хотели бы Вы, чтобы в Вашей квартире был уголок, где бы Вы могли мастерить, шить, слушать музыку, заниматься спортом? Уверяем, такое предложение понравится всем. Вот почему в этой главе и появились уголки дошкольника, школьника (студента), спортсмена, переплетчика, фотографа и т. д. Найдете Вы здесь и простейшие советы по уходу и ремонту домашней электробытовой аппаратуры.

Прежде чем Вы познакомитесь с нашей подборкой, хотим обратить Ваше внимание вот на что.

Приступая к оформлению своего жилища, домашний умелец нередко делает ошибку. В чем она заключается? В неправильном подходе к осуществлению своей задумки. Обычно новичок, решая ту или иную конструкторскую задачу, за основу берет идею, подчас не задумываясь, где взять для ее воплощения в жизнь материалы, детали, узлы? Поиск не всегда дает положительный результат, и работа либо затягивается на очень длительный срок, либо совсем останавливается.

А если проявить гибкость и попробовать подстроиться под имеющиеся в наличии материалы? Конечно, потребуются дополнительные усилия... Зато дело сдвинется с места.

Умение переосмыслить, как говорится по ходу дела, в зависимости от складывающихся условий и возможностей ту или иную, пусть даже очень интересную конструкцию — в этом и заключается творческий нетривиальный подход к делу. Не беда если от первоначальной идеи мало что останется — кто горазд на выдумку, тот наверняка найдет наиболее оригинальное решение. Дизайнеры по этому поводу шутят: домашнее конструирование строится на... парадоксах. Не найдя требуемого материала или детали, домашний мастер вынужден маневрировать, искать подходящую замену, которая нередко приводит к значительным конструктивным переменам. Порой даже рождаются новые идеи. Наш Вам совет: не бойтесь парадоксов и успех Вам обеспечен.

ШКАФ-МАСТЁРСКАЯ

В этом шкафу разместилась целая мастерская. Здесь есть и верстачная доска, на которой можно закрепить тисочки, и приспособление для работы с лобзиком, и даже небольшой токарный или сверлильный станок. Есть и место для хранения инструментов и всевозможных материалов, полки для книг и готовых моделей.

Работая, домашний мастер может свободно дотянуться до любого предмета, находящегося в ящиках и на полках, а это значит, что ему не придется попусту тратить время и силы.

После окончания работы ящики задвигаются, верстачную доску поднимают вверх, закрывая тем самым инструменты, и мастерская превращается в шкаф, напоминающий хорошо всем известный секретер.

Шкаф-мастерскую проще всего делать из древесно-стружечной (или волокнистой) плиты и фанеры толщиной 3—4 мм. Из ДСП изготавливаются стенки и перегородки, а из фанеры — дно выдвижных ящиков и внутренние полочки.

Шкаф собирается из двух самостоятельных частей: тумбы и стенки-стеллажа.

Чтобы стеллаж плотно стоял и не сдвигался, его соединяют с тумбой деревянными штифтами.

Если вы хотите сделать стеллаж разборным, соберите его на болтах. На рисунке — вверху слева — показаны два варианта разъёмного соединения стенок и перегородок стеллажа. Оба эти соединения используются в современной мебели.

Верхнюю полку, на которой будут стоять книги, застеклите двумя раздвигающимися в разные стороны стеклами.

Тумбу, конечно, нужно сделать неразборной. Собирая ее на длинных шуру-

пах, не забудьте места соединений хорошо промазать клеем — ПВА или столярным.

Несколько слов о надстоле. Эта деталь служит для поддержки верстачной доски, поэтому она полностью собирается из ДСП. Стойки закрепите на ролевых петлях, а чтобы они в рабочем положении не падали, выгните из проволоки ϕ 5—6 мм откидывающиеся упоры.

Ручки для ящиков купите в хозяйственном магазине или выточите из дерева, пластмассы, металла.

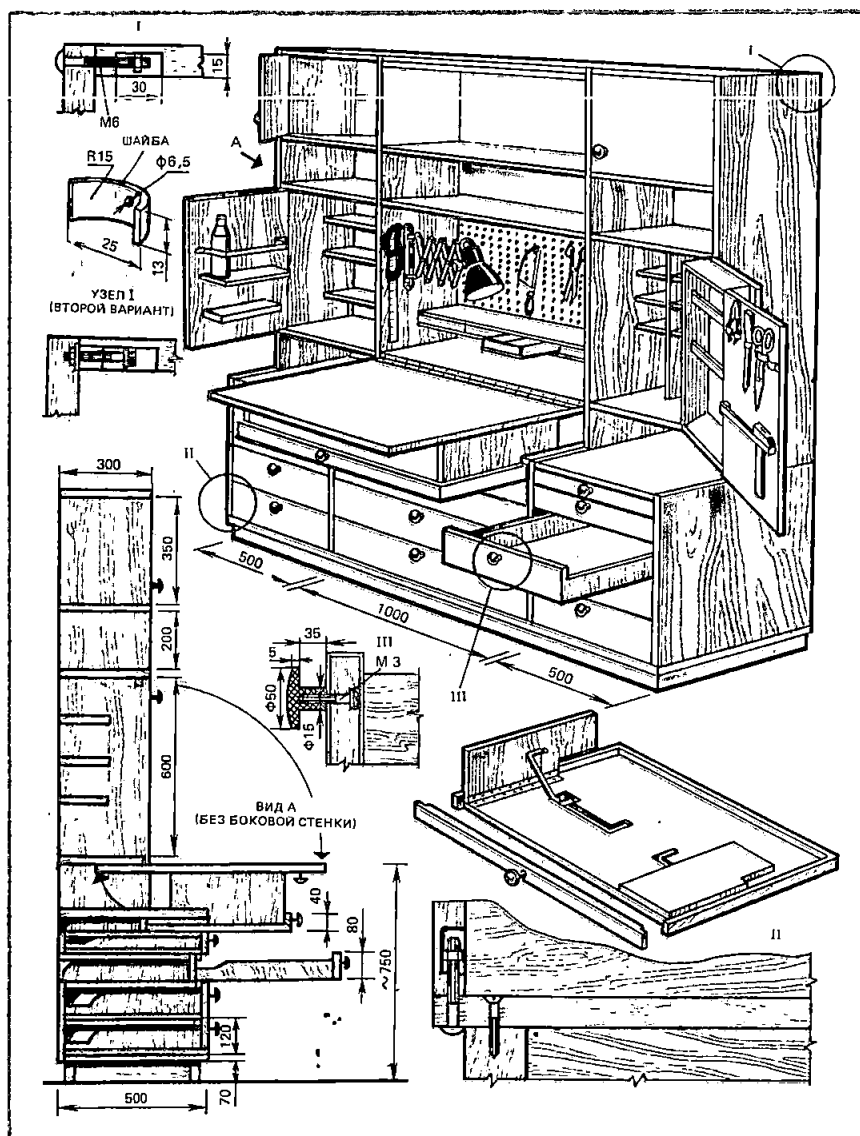
Для освещения рабочего места лучше всего использовать лампу на подвижном или раздвижном кронштейне. Ее легко сделать самому. Свет от лампы должен равномерно освещать рабочее место. Не пользуйтесь слишком мощной лампой, яркий свет быстро утомляет глаза: подойдет лампа в 40—60 Вт.

Не забудьте и о естественном освещении: выбирая в квартире место для шкафа-мастерской, помните, что свет из окна должен падать с левой стороны.

На одной из стенок сделайте держатель для изоляционной или липкой ленты. Эта лента должна всегда находиться под рукой, поэтому размещать ее на полке нецелесообразно. Правда, некоторые домашние мастера вбивают в стенку или полку длинные гвозди, и подвешивают на них рулончики лент. Но, согласитесь, это далеко не лучший способ хранения изоляции.

Предлагаем Вам выгнуть из стальной полосы специальный кронштейн — такой, как для туалетной бумаги. Для кронштейна подойдет любая металлическая полоса шириной 15—17 мм и толщиной 1—1,5 мм. Согните ее скобой, на концах сделайте отверстия с вырезами — в них будет вставляться ось: круглая палочка диаметром 15—20 мм с гвоздиком.

Рис. 1



МЕБЕЛЬ ДЛЯ ПРИХОЖЕЙ

Передняя, прихожая, коридор — названия одного из нежилых помещений нашей квартиры. Сюда мы входим с велосипедом, санками, коньками, рюкзаками, чемоданами. В прихожей мы оставляем зонты, снимаем верхнюю одежду, переобуваемся. От того, как оборудована передняя, во многом зависят чистота и порядок во всех остальных помещениях квартиры.

Поговорим о мебели для передней, которую вы можете сделать. Вот, например, как видит убранство прихожей москвич А.Школьник.

Вешалка, тумбочка для обуви, полка для головных уборов, зеркало — это самые необходимые принадлежности при-

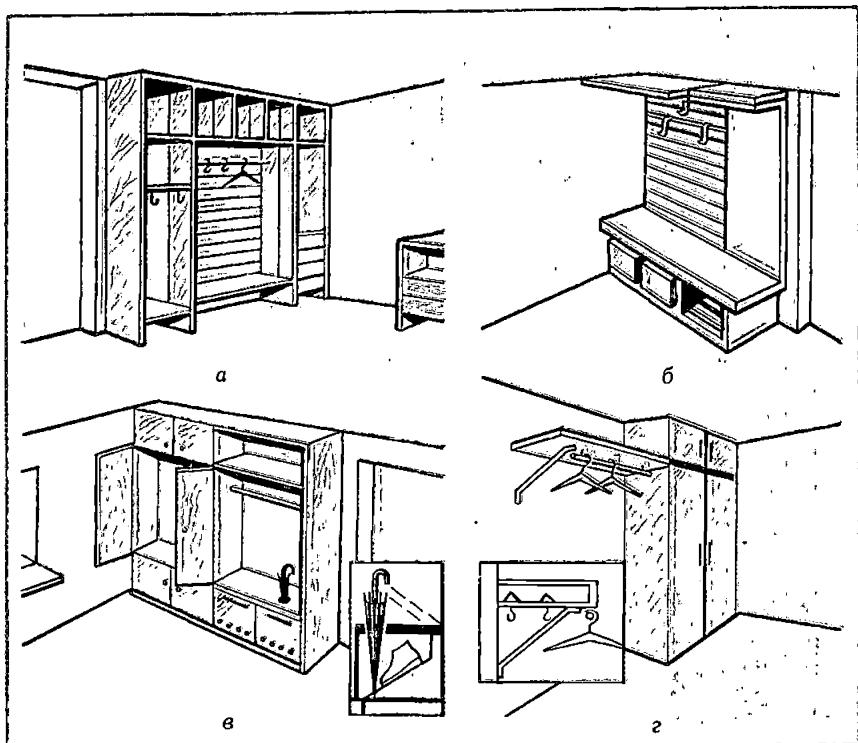
хожей. Но если площадь позволяет, можно установить и тумбочку, и полочку для телефона, и табурет. Просторные прихожие (холлы) многих современных квартир могут быть оборудованы журнальными столиками, креслами, шкафами. В зависимости от формы передней (в она может быть вытянутой, квадратной, Т-образной и т.п.) выбирается и ее оборудование.

На рисунках художник показал несколько интерьеров прихожей. Надеемся, они помогут вам правильно выбрать и сделать мебель.

Итак, поговорим о том, как определить размеры самодельной мебели для прихожей, из чего ее можно сделать.

Вначале начертите план прихожей на миллиметровой бумаге в масштабе 1:20. На плане укажите также размеры дверей,

Рис. 2



пилястр, ниш — всего, что есть в вашей прихожей. Фантазия подскажет вам разные варианты оборудования, но в любом случае придерживайтесь правила: компактность и рациональность прежде всего. Чаще всего в прихожей располагают несколько отдельно стоящих предметов: вешалку, шкаф, тумбочку для обуви, коробку для зонтов, туалетную полку и т.д. Но множество отдельных вещей загромождают полезную площадь, не позволяют полностью использовать высоту помещений. Лучше одолеть такую мебель, которая объединит в небольшом числе секций все необходимое.

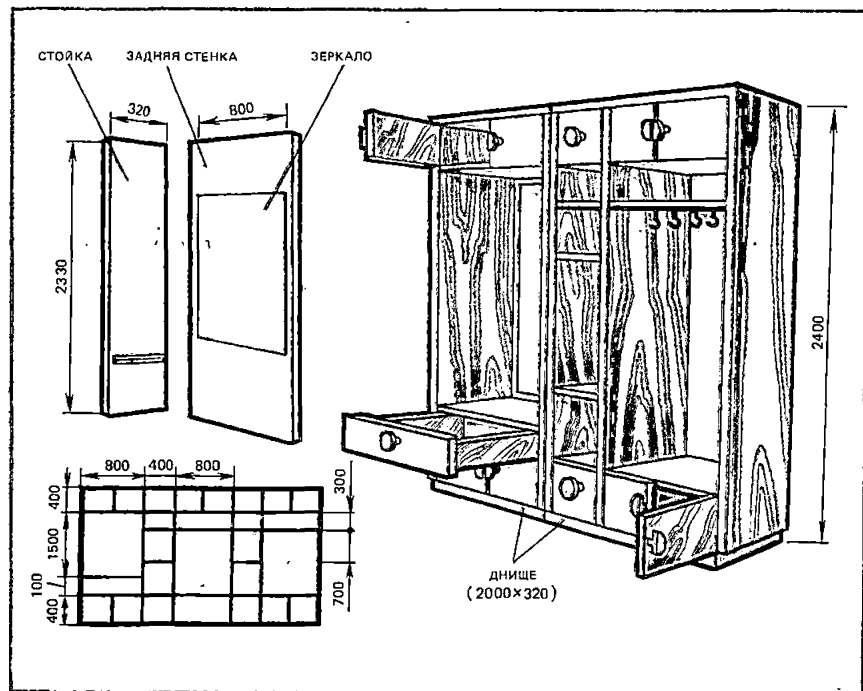
Универсальный шкаф. Он состоит из отдельных секций (рис. 3). Собрать его проще всего из древесно-стружечных плит (ДСП), которые хорошо обрабатываются и со временем не коробятся. Советуем использовать плиты толщиной около 20 мм. Для их обработки нужны

ножовка, молоток, складной метр, угольник, уровень, линейка, циркуль, коловорот или дрель, фуганок.

У ножовки должны быть мелкие зубья с двусторонней заточкой. Резать плиты можно и циркулярной электропилой, она очень ровно распиливает материал, и потом можно не подправлять фуганком отрезанные части.

Наладив инструмент, приступайте к разметке и изготовлению деталей шкафа. Вначале вырежьте самые длинные элементы — стойки, затем полки и, наконец, дверцы. Сборку секций начинайте с несущих деталей — двух стоек, верха и днища. Поставьте стойки на короткую сторону, временно соедините их несколькими вспомогательными рейками. В торцах днища и верха просверлите сквозные отверстия под шурупы. В торцах стоек просверлите отверстия ϕ 1,5–2 мм и временно прикрепите верх и днище шурупами, ввернув их не до конца. Убедившись, что рама получилась достаточно прочной, тщательно подгоните детали друг к другу. Затем установите пол-

Рис. 3



ки секций, разметьте отверстия под нагели (на них будут лежать полки), подгоните дверцы, просверлите в них отверстия для ручек и петель.

Когда все элементы секций будут готовы, снимите временные рейки, верх и днище. В стойках просверлите под нагели отверстия глубиной 15 мм, прикрепите рояльные петли для навески дверок и упорные планки для выдвижных ящиков.

Из фанеры толщиной 4 мм или древесно-волоконистой плиты (ДВП) выпишите заднюю стенку-секции, просверлите в ней и задних торцах стоек отверстия (через 80–100 мм) под шурупы 3х20 мм. Прикрепите клеммеры (крючки) для зеркал. Их можно сделать из дюралюминия.

После этого можете приступать к сборке шкафа. Для крепления деталей, кроме шурупов, используйте клей — он придаст дополнительную прочность несущей раме. Советуем пользоваться синтетическими клеями. Для домашних умельцев наиболее доступна и удобна и поливинилацетатная эмульсия ПВА. Она выпускается в готовом к употреблению виде, другие же клеи надо перед применением смешивать с отвердителями. Поливинилацетатная эмульсия хорошо схватывается только под давлением, учтите это, соединяя элементы рамы.

Склеившую раму выдержите сутки, а затем прикрепите к ней шурупами заднюю стенку и основание. Поставьте секцию вертикально. Наденьте полки и дверцы, вставьте ящики.

Чтобы шкаф выглядел не хуже фабричного, продумайте, как его отделать. Хорошего эффекта можно добиться, обклеив секцию поливинилхлоридной пленкой, имитирующей различные породы дерева: ореха, красного дерева, ясеня, мореного дуба. Мебель, оклеенная пленкой, не требует дальнейшей отделки — полировки. Для секции с зеркалом потребуются около 4 м² пленки. Перед оклейкой разверните рулон на полу и выдержите его не менее 24 ч — материал разровняется и приобретет необходимую пластичность. Тем временем подготовьте к оклейке поверхности секции: зашпаклюйте, высушите и отшлифуйте наждачной бумагой трещины, раковины и другие дефекты. Тщательно протрите шкаф

влажной тряпкой, а потом покройте его лаком НЦ-233. Так готовится поверхность под оклейку пленкой. Раскраивать пленку надо по размерам деталей. Если пленка самоклеящаяся (на тыльной стороне ее нанесен слой клея), то отделите полоску бумаги в 5–7 см, защищающую клей от воздействия воздуха, и прижмите к детали. Затем, тщательно разравнивая пленку от середины к краям и постепенно снимая защитную бумагу, прижмите поливинилхлоридную пленку к поверхности шкафа.

Несамоклеящиеся пленки приклеивают к ДСП синтетическими клеями КМЦ, НМЦ или „Бустилатом“. Пользоваться такими клеями нужно так. Промажьте оклеиваемую поверхность секции и пленку клеем и подождите минут 20. Когда клей загустеет настолько, что, если его коснуться пальцем, он потянется, но следов не оставит („проба на отлип“), положите пленку на поверхность детали и тщательно расправьте ее от середины к краям и сверху вниз. Если вы все сделали правильно, пленка плотно, равномерно покроет поверхность детали. Так собирается секция шкафа. В зависимости от площади прихожей их может быть две или три.

Вешалка. Прихожие, размеры которых не позволяют разместить секционную мебель, оборудуют иначе (рис. 2, поз. б). На одной из стен размещают вешалку. Но чтобы одежда не пачкала стену, ее закрывают декоративными ковриками, листьями декоративных бумажно-слоистых пластиков, предварительно наклеенных на ДСП. Обычно для склеивания пластика и ДСП применяют мастику КН-2 или КН-3. Плиты и тыльную сторону пластика покрывают мастикой слоем в 1 мм, выдерживают сутки и снова покрывают тонким слоем мастики. Дают подсохнуть 20–30 мин и аккуратно накладывают пластик на плиту, с силой притирают его сухой тряпкой (от середины к сторонам) и оставляют на сутки под грузом. Затем к облицованной пластиком плите прикрепляют вешалку и навешивают ее на стену.

Вместо пластика и древесно-стружечной плиты для оформления вешалки можно использовать рейки толщиной не менее 10 мм, шириной — около 25 мм.

Вертикальную стойку кронштейна покрасьте какой-нибудь яркой краской, например красной или оранжевой, а шарнирные стойки — под цвет линолеума. Осталось собрать доску. Сложите створки в „пачку“ так, чтобы створки, покрытые линолеумом, составили как бы центральный разворот настенного альбома. Нижнюю шарнирную стойку прикрепите шурупами и клеем к вертикальной стойке. Вставьте створки нижними шарнирами в кронштейн и по месту сначала установите, а потом и закрепите верхнюю шарнирную стойку. Если захотите, чтобы доска не выделялась на стене, обклейте ее лицевую сторону обоями — такими же, как в комнате. И наконец, прикрепите доску длинными шурупами к стене. А на какой высоте укрепить ее — спросите вашего малыша.

Парта для занятий (рис. 5). Она оригинальна тем, что может разбираться — это удобно в любой квартире. Помогая вам разбирать и собирать парту, малыш получит первые навыки монтажа деревянных конструкций.

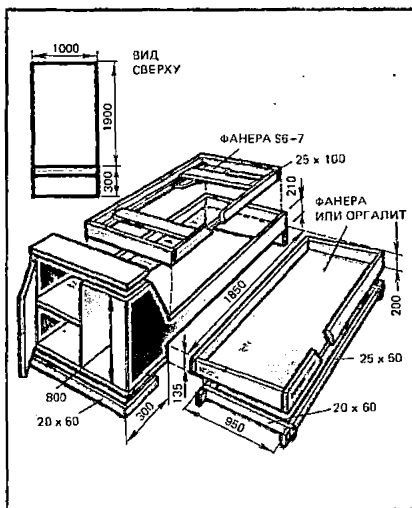
Приготовьте древесно-стружечную плиту (ДСП) или толстую — 10–16-миллиметровую — фанеру и приступайте к

делу. Изготавливая детали парты, сглаживайте, закругляйте все углы, чтобы не оцарапаться и не порвать одежду. Сиденье сделайте не из ДСП, а из широкой толстой доски. Клинья для соединения деталей постарайтесь сделать из крепкого дерева — березы, клена или дуба. Боковые стенки и сиденье парты можно не красить — покройте их лаком, а вот поверхность стола желательно покрасить темной, матовой краской, чтобы она не отражала свет от лампы. На одной из боковых сторон парты укрепите съемные кармашки для книг и альбомов.

А для самых маленьких предлагаем очень простой столик для занятий, собранный из деревянных планок сечением 30×30 мм и 5–6-миллиметровой фанеры (рис. 5, внизу).

Кровать с тумбочкой (рис. 6). Если ваш малыш вырос из детской разборной кровати и вашей семье предстоит решать, что ему купить — кресло-кровать, кушетку или... — не торопитесь делать выбор. Может быть, вы захотите иметь более оригинальную вещь, например кровать, которая одновременно служит и тумбочкой для игрушек, и игровой площадкой. Думаем, не стоит рассказывать о достоинствах и удобствах этой конструкции — на рисунке все видно. Не добавим мы ничего нового и о материалах, они те же: древесно-стружечная плита (или фанера, оргалит), доски, планки. Матрац для кровати вы купите в магазине. Если нужно, подгоните его по размеру кровати.

Рис. 6



УГОЛОК ДЛЯ ЗАНЯТИЙ

Эта подборка посвящена одной теме — месту для занятий. Мебель, о которой мы расскажем, годится как для детей, так и для взрослых.

Письменные столы. Два компактных стола, которые вы видите на рис. 7, простые, оригинальны, занимают немного места. Любой из них старшеклассник сделает без помощи взрослых — главное, уметь держать в руках ножовку, рубанок и молоток.

Стол с тумбочкой удобен тем, что в нем можно разместить учебники и пособия; нужные для занятий (поз. Б). Протянул руку — и учебник на столе.

Самое простое — использовать для его изготовления древесно-стружечную плиту. Если у вас ее не окажется, сбейте из планок каркас тумбы и обшейте его фанерой. Крышку стола соберите из досок толщиной 25 мм. Хорошенько обстругайте их, сверху наклейте фанеру.

Выдвижной ящик изготовьте из досок и фанеры. Чтобы он легко выдвигался, закрепите фанерное дно в пазах боковых и передней стенок ящика. К лицевой стороне передней стенки приклейте ручку. Основание тумбы сколотите из толстых досок шириной 100 мм.

Подставку для стола выгните из металлического прутка $\phi 12-14$ мм (можно использовать и арматурный пруток). Чтобы его можно было укрепить на крышке стола, вырежьте из стали толщиной 6–7 мм уголок, просверлите в нем отверстия под шурупы, а потом призащите к подставке. Снизу к подставке приварите подпятник.

Второй письменный стол тоже однотумбовый (поз. А). В отличие от первого у него, кроме выдвижных ящиков, предусмотрены специальные кармашки, сшитые из прочной ткани. На крышке стола можно установить подставку для книг и настольную лампу.

Основной материал — деревянные бруски сечением 45×45 мм. Правда, без древесно-стружечной плиты нам и здесь не обойтись. Кроме того, для стола нужны еще и фанера, прутки $\phi 4-6$ мм, ткань, болты М8–М10 с гайками, метал-

лические уголки. Но обо всем по порядку.

Сначала подготовьте бруски для ножек и ножек стола. Хорошенько обстругайте их рубанком, зачистите шкуркой. К брускам рамы приверните шурупами планки сечением 25×30 мм — на них будет опираться крышка стола. Между собой бруски можно крепить по-разному: на шипах, на клею, шурупами. Мы же предлагаем скреплять их болтами и уголками — так крепятся стенки гардеробов, шкафов и т.д. В ножках просверлите отверстия под болты, в брусках рамы выдолбите пазы для шайб и гаек и тоже просверлите отверстия под болты (см. разрез А–А). В головках болтов сделайте прорезы под отвертку.

Тумбу для стола соберите из древесно-стружечной плиты (можно использовать многослойную фанеру). Перегородки установите на деревянные круглых штифтах: если закрепить их только шурупами, они могут не выдержать нагрузку.

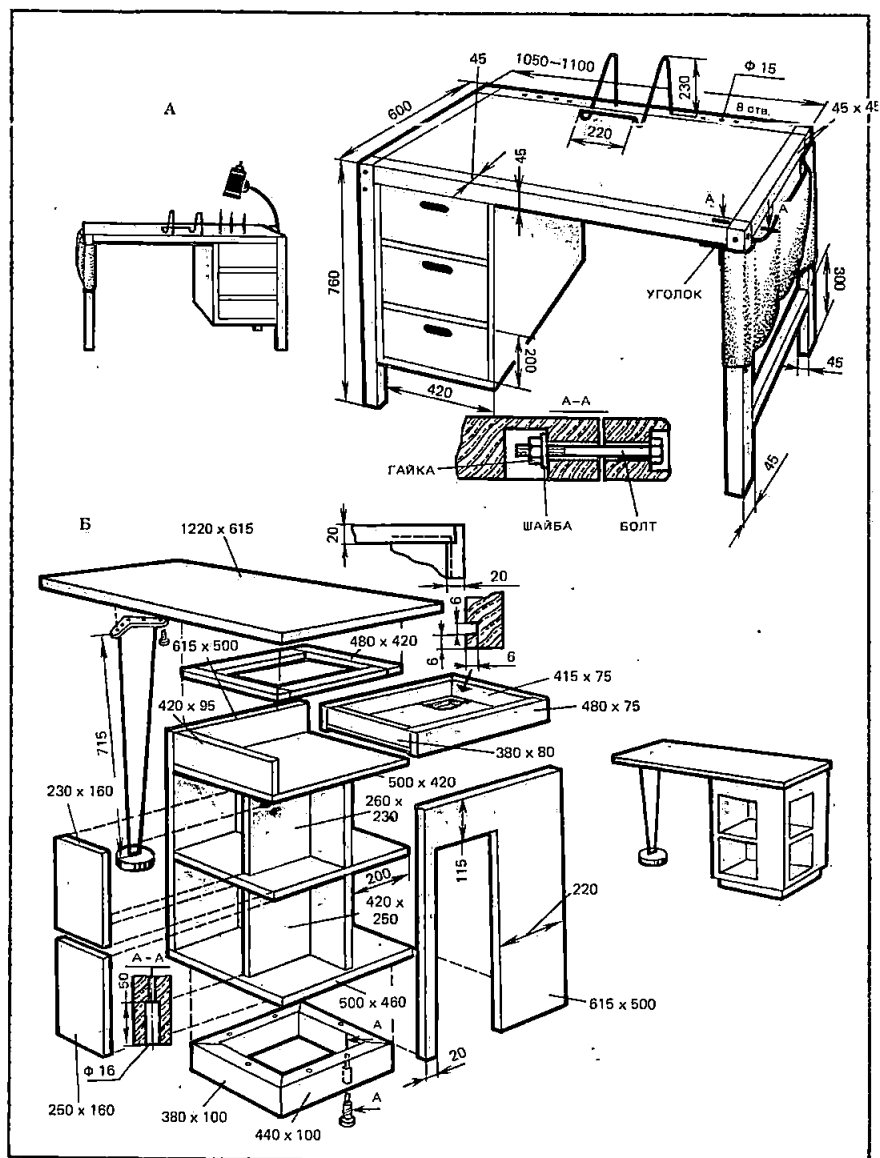
Ящики сколотите из досок и фанеры или оргалита.

В передних стенках ящиков сделайте вырезы — это будут своеобразные ручки. Тумбу прикрепите к ножкам и крышке уголками, согнутыми из стали толщиной 3–4 мм. Крышку стола можно выпилить из древесно-стружечной плиты, толстой фанеры или сколотить из досок толщиной 18–20 мм (доштаную крышку нужно покрыть тонкой фанерой или пластиком).

Несколько слов о подставке для книг. Выгните ее из металлического прутка $\phi 4-6$ мм. В заднем — дальнем от сидящего за столом — бруске просверлите для подставки отверстия глубиной 20 мм. В этом же бруске просверлите отверстия для ручек и карандашей.

В комплект к подставке неплохо бы иметь гнувшуюся в разные стороны настольную лампу. Лампу можно купить в магазине, но ее нетрудно сделать и самому. Для этого нужна гнущаяся трубка. Остальное — провод с вилкой, плафон подходящей формы и электропатрон — найдется у каждого.

Рис. 7



И наконец, о кармашках для книг. Лучше всего их шить из брезента, тогда они и служить будут долго, и форму будут хорошо сохранять.

Теперь соберите стол. Наденьте на правые ножки кармашки и скрепите брусками рамы с ножками. Вставьте в пропилы брусков шайбы, потом гайки, в ножки — болты (не забудьте под головки подложить шайбы) и, пользуясь отверткой и ключом, стяните детали между собой. Чтобы рама была прочнее, соедините ее с ножками уголками, согнутыми из стали толщиной 4—5 мм. Тумбу приверните к ножкам большими шурупами, а с рамой соедините уголками. На планки, прикрепленные к брускам рамы, положите крышку и снизу приверните ее шурупами. Кармашки закрепите на ножках маленькими гвоздиками с шайбами.

Чертежная доска (рис. 8). Небольшие чертежные работы можно выполнять и без доски, положив ватман прямо на письменный стол. Но в старших классах, когда черчению начинают уделять много внимания и домашние задания становятся сложнее, чертежная доска необходима.

Посмотрите на поз. А. На такой небольшой съемной доске удобнее чертить. Ее можно за считанные секунды прикрепить к столу и в зависимости от желания изменить угол наклона.

Доска состоит из планшета и шарнирного узла.

Шарнирный узел собирается из струбцин (детали 9 и 10), стоек 8, оси 11 с зажимами 7, кронштейнов (детали 4 и 5), фиксирующего стержня 12 с зажимами 6, направляющих 3 с гайками 2 и уголков 1.

К двум струбцинам (их можно купить или сделать самому из толстого металла и болтов М8-М10) приварите по стойке 8 с отверстиями $\phi 8$ мм для оси. Кронштейн собирается из двух частей: разрезного сухаря 4 с отверстиями $\phi 10$ и $\phi 8$ мм и трапециевидной пластины 5 с отверстием $\phi 8$ мм. Сначала просверлите в сухаре отверстия, потом разрежьте его ножовкой вдоль так, чтобы толщина прореза была не менее 2 мм. Приварите к сухарю пластину, отрежьте стержни от прутка $\phi 10$ мм и длиной

400 мм. На концах стержней — направляющих 3 нарежьте резьбу — примерно на длине 40 мм. Вставьте направляющие в кронштейны и проверьте, хорошо ли они скользят в них.

Из прутка $\phi 8$ мм сделайте ось 11 и фиксирующий стержень 12 (длина обеих по 525 мм). Из листовой стали толщиной 5—6 мм согните уголки 1, а из стали толщиной 1 мм — поддержку 13. На токарном станке выточите зажимные шайбы 7, просверлите в них отверстия, нарежьте резьбу М8 и можете приступать к сборке доски.

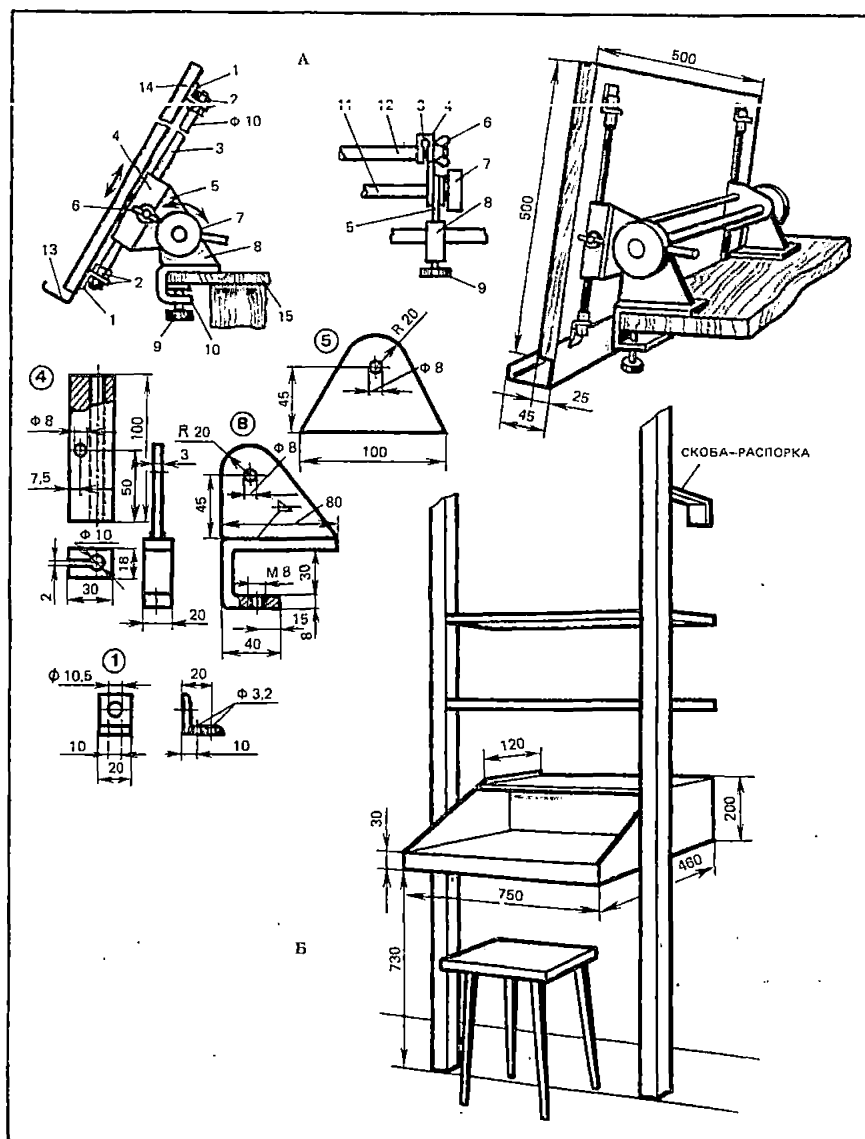
Сначала прикрепите к доске 14 поддержку 13 и уголки 1 для направляющих 3. Гайками 2 укрепите направляющие вместе с кронштейнами в уголках, а затем соберите весь шарнирный узел. Приверните доску к столу 15 и проверьте, хорошо ли она поднимается и опускается, легко ли меняет угол наклона. Если все в порядке, закрепляйте на ней лист ватмана и приступайте к черчению.

Навесной столик (рис. 8). Если ваша комната небольшая и в ней помещается только один письменный стол, а в семье — двое ребят, причем каждому хочется иметь свое место для занятий, советуем обратить внимание на поз. Б. Это столик-бюро. Бюро сбивается из досок и фанеры. Если вы хотите иметь несколько полочек, подберите две стойки — деревянные бруски сечением 50хх70 мм и две-три широких доски. Столик подвесьте на петлях, как книжные полки. Сверху стойки прикрепите к стене скобами, выгнутыми из стальной полосы сечением 30х6 мм. К столику стойки приверните длинными шурупами. Полки крепятся на штифтах (вставленных в стойки) и шурупами (ввернутыми прямо в стену).

Рядом со столиком-бюро можно прикрепить к стене полочку для журналов.

Чтобы на полочке периодика и книги не создавали хаоса, постарайтесь разместить их так, чтобы они гармонично вписывались в интерьер комнаты. Не расставляйте книги вперемешку — большие рядом с маленькими, словари с художественной литературой... Это и некрасиво и неудобно.

Рис. 8



ДОМАШНЯЯ ФОТОЛАБОРАТОРИЯ

Можно ли оборудовать фотолабораторию дома? Можно, если знать, как это сделать. Причем для этого совсем не обязательно занимать комнату: для небольшой фотолаборатории подойдет свободный угол комнаты или коридора, стенной шкаф, кладовая, часть подсобного помещения.

Предлагаем несколько вариантов фотолабораторий (рис. 9). Но сначала ответим на вопрос: какое оборудование нужно иметь фотолюбителю? Прежде всего, конечно, увеличитель, рамку, пинцеты, реле времени, экспозометр для печати, кюветы с проявителем, фиксажем и кювету или бак с водой. Кроме того, нужны: фонарь с защитным светофильтром, лучше желто-зеленым (№ 113), и хотя бы одна обычная лампа. Фонарь располагают таким образом, чтобы можно было наблюдать за ходом проявления фотобумаги в кювете. По мере накопления опыта обычно к перечисленному оборудованию добавляется еще цветоанализатор (для цветной печати), глянецватель, нож для обрезки отпечатков, пресс.

Теперь коротко о вариантах домашней фотолаборатории, о которых рассказывал нам московский фотолулюбитель А. Волгин.

На поз. 1 показано, как можно использовать свободный угол комнаты для устройства простейшей фотониши. Как видите, для этого нужно не так уж много: рейки, фанера, ткань. Самое главное — определить размеры столика под увеличитель. Он должен быть таким, чтобы закрытая дверь не касалась увеличителя. Высота столика зависит от вашего роста — при максимальном увеличении вы должны легко дотягиваться рукой до объектива.

На поз. 2 и 3 варианты фотолаборатории в стенном шкафу: первый рассчитан на большой шкаф, второй — на шкаф поменьше.

В оборудование первой фотолаборатории входят увеличитель, фонарь, бак с водой, этажерка с кюветами и вентилятор. Чтобы свет от увеличителя не попадал в кюветы, на столе установлена

ширма из фанеры. Шторы сшиты из плотного светонепроницаемого материала (черной ткани или пленки).

Планировка второй фотолаборатории показана на поз. 3. Как видите, она проще и оборудования в ней меньше.

Устраивая фотолабораторию в шкафу, помните, что в нерабочем положении (дверцы закрыты, потолок со шторами снят) шкаф не должен портить интерьер комнаты, прихожей или коридора.

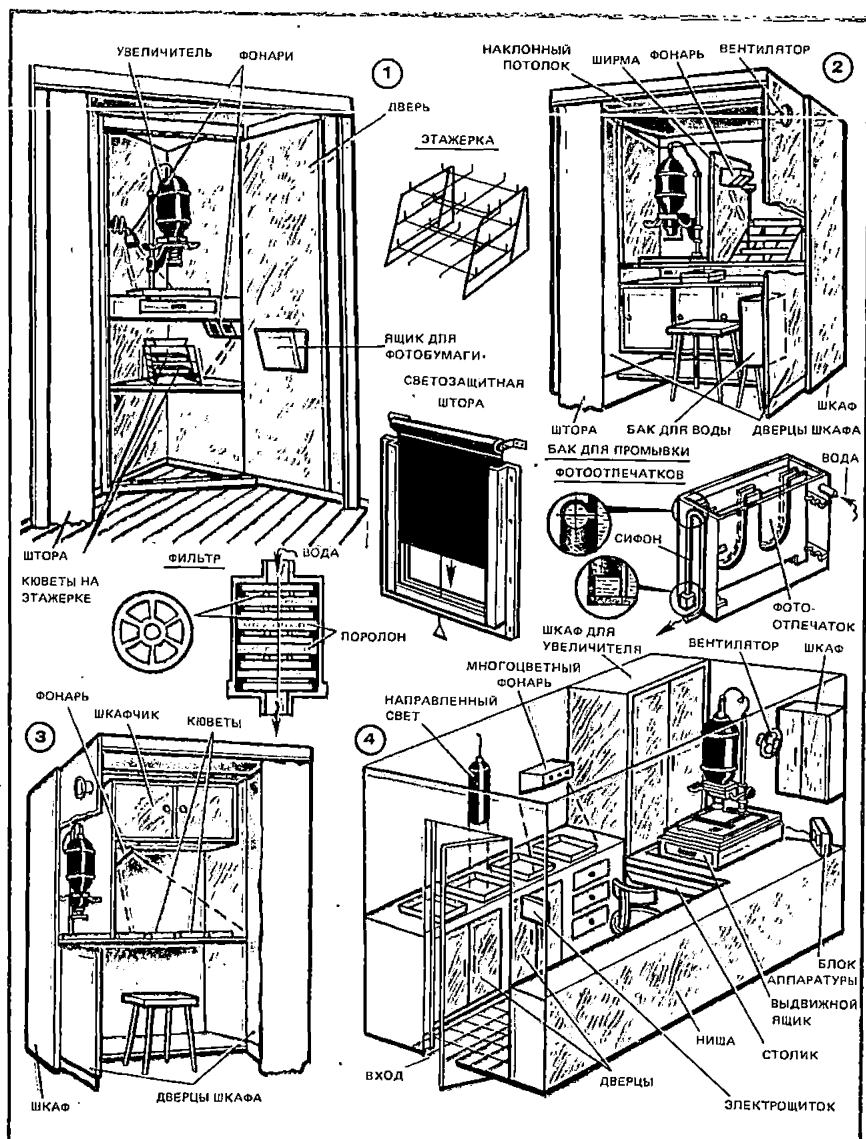
Проявлять фотопленку в обычной квартире проще всего в ванной — в ней есть и проточная вода, необходимая для промывки, и раковина для слива. Стены и пол ванной рассчитаны на мокрую уборку, поэтому в ней легко поддерживать чистоту и порядок. Позитивный же процесс — печать черно-белых снимков — требует не только больше места, но и соблюдения определенных норм и правил — работать ведь приходится с электрооборудованием. В ванной, где влажность выше, чем в других комнатах, существует опасность поражения электрическим током, поэтому мы не советуем использовать ее для фотолаборатории.

И наконец, о фотолаборатории, расположенной в подсобном помещении (поз. 4). Она требует больше и места, и оборудования, поэтому поговорим о ней более подробно. В доме под фотолабораторию можно приспособить часть комнаты, коридора, темную комнату, подсобное помещение. В фотолаборатории можно разместить столы разной высоты для увеличителя и кювет, навесные шкафчики для хранения увеличителя, бачков и прочего оборудования.

Освещение может быть люминесцентным или от обычных ламп накаливания. Лампу направленного света можно поднимать и опускать. Свет над кюветой с проявителем от трехцветного фонаря. Все фонари располагаются таким образом, чтобы свет не попадал в глаза работающему.

Фотобумага перед печатью помещается в тени ниши стола справа от увеличителя, а экспонированная — в выдвижном столике под столом увеличителя. Приспособления для печати — рамки, экраны,

Рис. 9



устройства для наводки на резкость, сменные объективы и пр. — располагаются в шкафчике над столом.

Справочные таблицы, виньетки, всевозможные вкладыши для увеличителя размещаются в ящике под увеличителем.

Фотобумагу, приспособления для гляцевания и обрезки отпечатков, пресс, фильтр для воды (см. рисунок), различные справочники хранят в напольной нише справа от увеличителя. В столе хранятся кюветы, приспособления для промывки фотобумаги, оборудование для проявки фотопленки. (Держать растворы и химикаты в лаборатории не советуем, так как это может привести к валированию фотобумаги.)

С чего начинать оборудование лаборатории? Прежде всего, если это необходимо, нужно затемнить окно. Его закрывают щитом (лучше из пластика) со светоплотнениями из пористой резины либо из черного поролона. Если окно большое, щит делают составным из нескольких частей. Вместо щита можно собрать светозащитную штору из двух-трех слоев черной ткани и алюминиевых профилей (см. рисунок). Щели в дверях закрывают черным поролоном или валиком из пористой резины.

Второй, тоже немаловажный момент в работе: подводка электричества. Лучше всего, если розетки будут располагаться недалеко от электроприборов — потребителей электроэнергии, причем так, чтобы шнуры от них не мешали работать. Розетки должны быть укреплены над столом на такой высоте, чтобы в них не могли попасть брызги раствора или воды. Выключатели общего света

чаще всего располагают около увеличителя или у входа в лабораторию. Лучше использовать не выключатели, а переключатели, например клавишные. Их укрепляют на такой высоте, чтобы можно было включить свет локтем в том случае, когда пальцы испачканы раствором.

В фотолaborатории неплохо установить простейший щиток с предохранителями, лучше с электромагнитными, на 6—10 А. Электропроводка в помещении должна быть скрытой. В ящики и шкафы фотолюбитель убирает увеличитель, кюветы, фотоматериалы и т. д. Мебель должна быть такой, чтобы любую вещь из ящика или шкафа можно было легко достать. Изготовить ее можно из древесно-стружечных плит, покрытых синтетической пленкой. Основное требование к столу для увеличителя — устойчивость. Только на устойчивом столе можно получить резкие отпечатки.

Столы, на которых работают с растворами, нужно оклеить пластиком, причем такого цвета, чтобы на нем были хорошо видны капли раствора (белый цвет исключается).

Особое внимание уделите вентиляции помещения. Наиболее простое решение проблемы — использование бытового вентилятора. Перед вентилятором укрепляют фильтр из нескольких слоев марли и вставляют его в светонепроницаемый колодец (см. рисунок). Приборы, вытягивающие из помещения воздух, использовать не советуем, так как в этом случае в лаборатории образуется разрежение и через различные щели в комнату попадает пыль.

ДЛЯ ВАШЕЙ ФОНОТЕКИ

Тот, у кого много пластинок, всегда стоит перед проблемой: где их хранить? С одной стороны, пластинки надо бы иметь под рукой, у аппаратуры. С другой — они боятся пыли, солнечных лучей, царапин, механических деформаций. Все это вынуждает искать для них укромное место.

Московский инженер В. Копейкин легко нашел выход: он сконструировал

шкаф, который служит и подставкой для блоков радиоустройства, и местом для хранения фонотеки (рис. 10). Размеры, приведенные на чертежах, соответствуют размерам блоков радиолы высшего класса „Виктория 003“. Однако такая же конструкция может использоваться и под радиолы первого класса „Мелодия“, „Радиотехника“... В этом случае ширина подставки и размеры

соответствующих деталей должны быть изменены пропорционально фронтальному размеру радиолы.

Для работы вам понадобятся инструменты: слесарные тиски, линейка и угольник, ножовка по металлу и по дереву (с мелким зубом), дрель, сверла — диаметром 2; 3,2 и 4,2 мм, молоток, керн, напильник, отвертка и плоскогубцы, мелкая наждачная бумага. А также материалы: листы дюралюминия толщиной 1,5 мм, полоски латуни или стали толщиной 2 мм, дюралюминиевый швеллер, обрезки кровельного железа или жести толщиной 4 и 8 мм, черная бумага, алюминиевая проволока или заклепки диаметром 2 мм, винты М3Х10 с потайной головкой, шайбы и гайки, шурупы 3Х8, ручка от кухонной мебели, магнитные защелки МЗ-2, бесцветный масляный лак (масляно-смоляной 4с или 6с), черная эмаль, клей ПВА.

Сначала сделайте детали каркаса (рис. 11), кроме верхней и нижней декоративных панелей 5. Дюралюминие-

вые листы легко согнуть на кухонной табуретке с квадратным сиденьем. Выполняя эту операцию, старайтесь несильно ударять молотком по деревянной дощечке, наложенной сверху на лист металла. Детали каркаса 2, 3, 4 покрасьте черной эмалевой краской или черным лаком. Для лицевой панели 1 подберите листовой материал с наиболее гладкой поверхностью. Чтобы сделать поверхность однородной, вначале протрите ее в одну сторону мелким абразивным порошком (типа пемоксоль) или мелкой наждачной бумагой, а потом — ватой, смоченной в ацетоне. Панель станет матовой. На готовую лицевую панель с внешней стороны клеем ПВА аккуратно приклейте широкие и узкие полоски черной бумаги для имитации рисунка панелей блоков вашей радиоаппаратуры. Когда клей высохнет, панель необходимо покрыть слоем масляного лака. Следите, чтобы в пленке лака не образовывались воздушные пузырьки и не оставались волоски от кисти.

Лицевую часть нижней опоры 6 желательно отполировать до зеркального блеска и также покрыть тонким слоем лака. Если вы не сумеете достать швеллер нужного размера, сделайте нижние опоры из деревянных брусков.

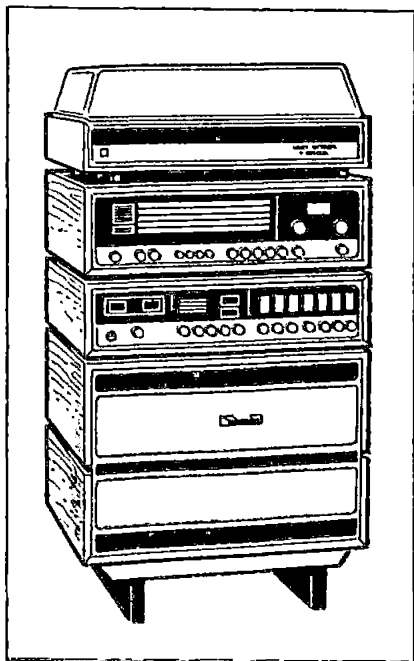
Сборка каркаса 3 проводится в такой последовательности. В готовых деталях просверлите по краям отверстия. Соберите каркас на винтах. Убедившись, что каркас собран правильно (все углы прямые), просверлите и раззенкуйте остальные отверстия. Вставьте в отверстия заклепки. Напоминаем, что клепать следует с внутренней стороны каркаса короткими, но частыми ударами молотка. Установите петли 9 и магнитные защелки.

Теперь можно установить перегородки 4 и поддон 2. Отверстия на задней стенке каркаса размечайте и сверлите по месту. Поддон можно выпилить не только из фанеры, но и из мебельного картона (оргалита).

Собрав каркас, уточните размеры верхней и нижней декоративных панелей 5. При сборке косые срезы этих панелей должны совпасть с точностью до долей миллиметра.

Декоративные панели лучше всего оклеить самоклеящейся пленкой с рисунком под дерево. Если такой пленки

Рис. 10



нет, то поверхности надо зачистить наждачной бумагой, покрасить морилкой и покрыть несколькими слоями лака, зачистив при этом каждый предыдущий слой лака после высыхания наждачной бумагой.

Боковые панели состояются из двух частей, так, чтобы они образовали между собой продольный паз. К каркасу они крепятся шурупами. Их торцевые части должны выступать вперед относительно передней кромки каркаса не более чем на 10 мм. Гайки, скрепляющие кронштейны, а также лицевую панель с петлей установите с таким расчетом, чтобы они допускали свободное вращение деталей.

В последнюю очередь устанавливаются опоры. Снимите поддон, наметьте и просверлите в нижней стенке каркаса

отверстия и прикрепите опоры винтами (если опоры изготовлены из швеллера) или шурупами (если опоры деревянные). Установите поддон на место. На этом работа заканчивается.

Внутри каркаса перегородки расставляются так, чтобы одну из секций можно было использовать для хранения стереофонических головных телефонов.

На рисунке: 1 — лицевая панель (1 шт.), 2 — поддон (1 шт.), 3 — верхняя и нижняя стенки каркаса (2 шт.), боковые стенки каркаса (2 шт.), задняя стенка каркаса (1 шт.), 4 — перегородки (4 шт.), 5 — верхняя и нижняя панели (2 шт.), боковые панели (4 шт.), 6 — нижняя опора (2 шт.), 7 — опорные планки (2 шт.), 8 — кронштейн (2 шт.), 9 — петля (2 шт.), 10 — уголок (2 шт.).

СПОРТЗАЛ В КОМНАТЕ



Описанные здесь гимнастические снаряды (рис. 12) занимают совсем немного места: многие из них умещаются в дверном проеме. Дверной проем не пострадает — труба, на которую подвешиваются снаряды, опирается не на дверную коробку, а на доски-стойки (поз. 1).

Итак, что же нужно для такого спортзала? Прежде всего дюймовая водопроводная (желательно оцинкованная) труба с резьбой, на концах, муфты (по диаметру трубы), круглые шайбы $\phi 50 \div 55$ мм, дюралевые пластины размером 70x70 мм и толщиной 2÷2,5 мм, деревянная рейка-распорка сечением 30x15 мм, рейки-упоры (подгоняются по месту) и доски-стойки толщиной 40 мм. И конечно, материалы для снарядов.

На поз. 1 показаны два варианта крепления турника. В первом случае (поз. 1А) труба вставляется в отверстия стоек и фиксируется в них двумя муфтами (к муфтам, чтобы увеличить их опорную поверхность, припаиваются или привариваются шайбы).

Во втором варианте (поз. 1Б) перекладина вставляется в гнезда стоек вместе с муфтами и закрепляется двумя гайками. Свинчивая разводным ключом

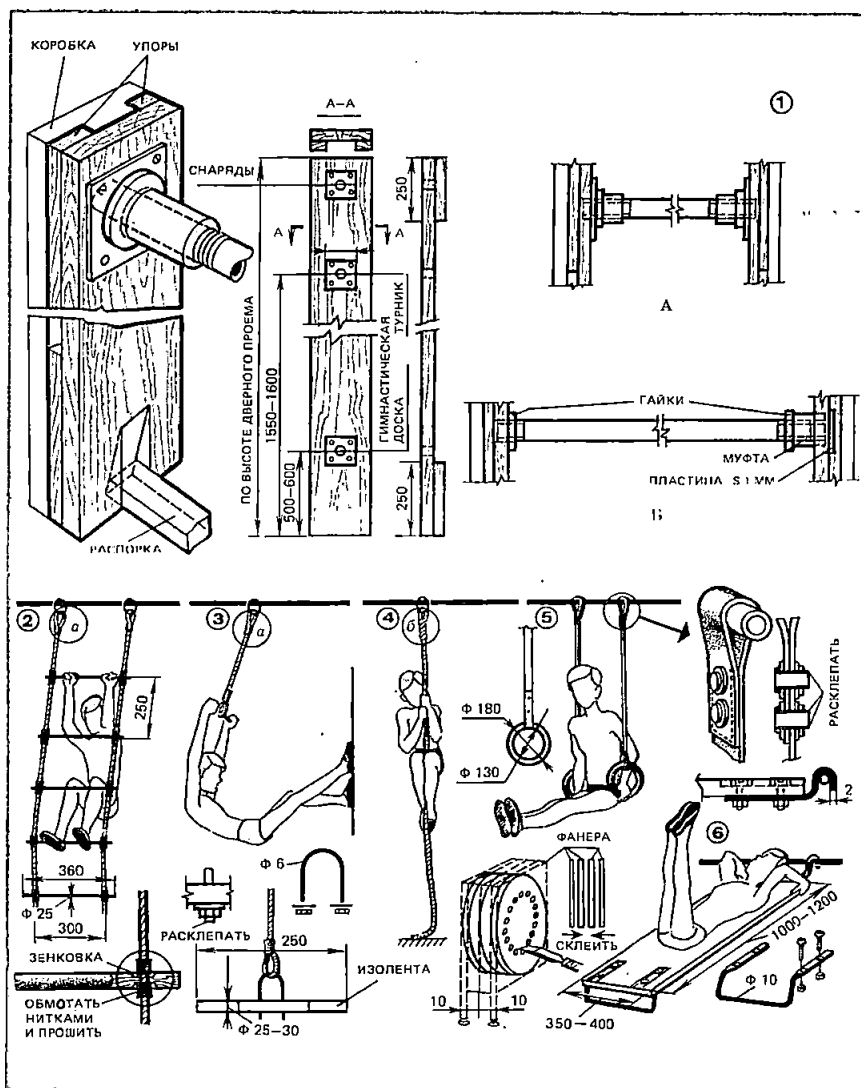
обе муфты (в первом случае) или только правую гайку с муфтой (во втором), мы как бы распираем стойки, плотно прижимаем их к дверной коробке и таким образом фиксируем трубу. Кстати, если в вашем хозяйстве нет разводного ключа, просверлите в муфтах три-четыре отверстия под рычаг — металлический пруток или толстый гвоздь. Тогда вы сможете свинчивать или закручивать муфты без ключа.

Прежде чем монтировать перекладину, проверьте, хорошо ли закреплена дверная коробка в проеме. Если она неплотно прилегает к перегородке, забейте клинья между перегородкой и коробкой. Располагайте их симметрично, чтобы не было перекоса.

Стойки не распирайте сильно, постарайтесь поплотнее подогнать упоры к коробке, и тогда стойки станут надежной опорой для перекладины, желательно дополнительно укрепить их скобами.

Лестница (поз. 2). Этот снаряд наверняка понравится всем. Делать гимнастические упражнения на гибкой, „непослушной“ лестнице непросто, зато интересно. Для каждого движения спортсмена она готовит „сюрприз“: то вдруг

Рис. 12



неожиданно развернется, то „сломается“.

Чтобы пролезть между перекладинами лестницы, нужны не только ловкость и хорошая координация движений, но и смекалка.

Ежедневные занятия на этом снаряде помогут укрепить кисти рук, мышцы ног и рук, брюшной пресс.

Приобрести для лестницы веревку толщиной 12—15 мм — не проблема, да и перекладины выстругать несложно. Трудная будет подобрать кольца, на которые подвешивается лестница. Если вам не удастся найти готовые кольца, выгните их на цилиндрической оправке из прутка ϕ 7—8 мм. Концы заготовки сварите.

Крепление веревки на кольцах — тоже ответственная операция (см. узел „а“). Прежде чем вплести концы лестницы в канаты и обматывать их нитками, смажьте петли клеем БФ-6, ПВА или любым другим, склеивающим ткань. Чтобы веревочные петли не перетерлись, вставьте в них металлические коуши. Крепко сожмите место соединения петли металлической оковкой.

Лестницу легко переоборудовать в шведскую стенку, если ее концы закрепить на полу (на распорке).

Гимнастическая палка (поз. 3). Этот снаряд можно использовать и как своеобразный турник, и как аттракцион „Кто дальше прыгнет“.

Растяните на полу матрас и предложите Вашему малышу, раскачавшись на палке, прыгнуть. Уверены: это упражнение ему понравится.

Снаряд прост в изготовлении. Обратите внимание, как крепится хомут на дюралево́й трубке: концы обязательно расклепайте.

Канат (поз. 4). С этим снарядом, вероятно, знаком каждый. Если вы не сможете найти готовый канат, сплетите его сами из трех толстых веревок. Диаметр готового каната 45—50 мм.

Крепится канат на кольцо так. Распустите один конец каната на длину 160—170 мм (см. узел „б“). Затем слегка расслабьте веревки, из которых сплетен канат, как показано на рисунке, и, попеременно подсовывая под них сво-

бодные концы, образуйте петлю. Вставьте в нее коуш, потяните за концы так, чтобы петля плотно села на коуш. Затем снова просуньте конец каната под веревки, и так до тех пор, пока не закрепите их на канате. Теперь обмотайте петлю нитками и прошейте ее. Другой конец обтяните какой-нибудь кожей или кожзаменителем. Канат готов.

На конце каната можно завязать большой узел. Тогда, сев на него, ребенок сможет покачаться как на качелях.

Кольца (поз. 5). О кольцах говорят, что это силовой снаряд, требующий от спортсменов недюжинной физической силы. Позанимайтесь два-три месяца на кольцах, и вы почувствуете, как „наляются свинцом“ ваши мышцы.

Кольца удобнее подвешивать на ремнях. Проще всего приобрести в магазине багажный ремень. На рисунке видно, как крепятся петли. Для надежности место соединения прошейте толстыми нитками.

Деревянные баранки-кольца можно делать двумя способами. На рисунке видно, как изготавливаются кольца из собранной в пакет фанеры различной толщины. Это трудоемкий, но, пожалуй, наиболее доступный способ.

Кольца-баранки можно делать и из круглой деревянной заготовки (бук, ясень). Но для того чтобы заготовка стала гибкой и эластичной, ее нужно в течение часа „варить“ в воде. Затем заготовку сгибают на цилиндрической оправке в кольцо и выдерживают в таком состоянии 5—6 суток (в сушильной печи она высыхает за 4—5 ч). После этого кольцо склеивают.

Гимнастическая доска (поз. 6). Она незаменима для тренировки мышц брюшного пресса. Доска пригодится и тем, кто занимается гантелями или тяжелой атлетикой.

Доску лучше всего выпилить из древесно-стружечной плиты. Устанавливая на ней нижнюю опору и крюки, проследите за тем, чтобы головки болтов были утоплены.

Поверхность доски можно покрыть тонким поролоном и обтянуть тканью или кожзаменителем.

ИЗ ЛИСТА ДСП — БЕЗ ОТХОДОВ

При работе с деревом обычно остается много отходов, из которых потом трудно что-либо сделать. А ведь фанера, строганные доски и планки не так дешевы, чтобы обрезками из этих материалов топить, скажем, печку.

На примере изготовления детской мебели и универсальной парты мы расскажем, как рационально и экономно расходовать древесный материал.

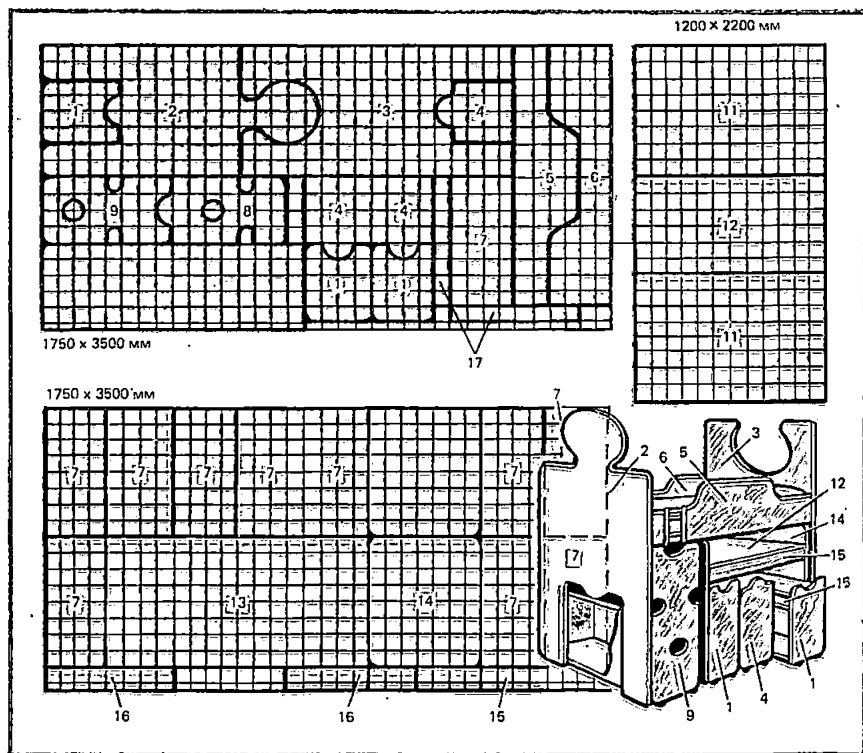
Детская мебель. Для набора детской мебели (рис. 13), в который входят кровать, письменный стол, сиденья, тумбочка для постельных принадлежностей, две этажерки, вам потребуются всего три древесно-стружечные плиты размерами:

одна — 1200×2200 мм и две — 1750×3500 мм. При умелом экономном раскрое из них получится оригинальная легко трансформируемая (для небольшой детской комнаты это очень важный фактор) детская мебель, которая в собранном виде занимает совсем немного места.

Итак, в магазине „Стройматериалы“ вы приобрели три древесно-стружечные плиты нужного размера. Первое, что вам предстоит сделать, — нанести на них координатную сетку с ячейкой 100×100 мм. Сетка намного упростит раскрой плит, но для этого нужно, чтобы клетки были строго одинаковые, с прямыми углами. Поэтому постарайтесь серьезно относиться к разметке, от этой операции зависит качество дальнейшей работы.

После нанесения координатной сетки материал нужно раскроить.

Рис. 13

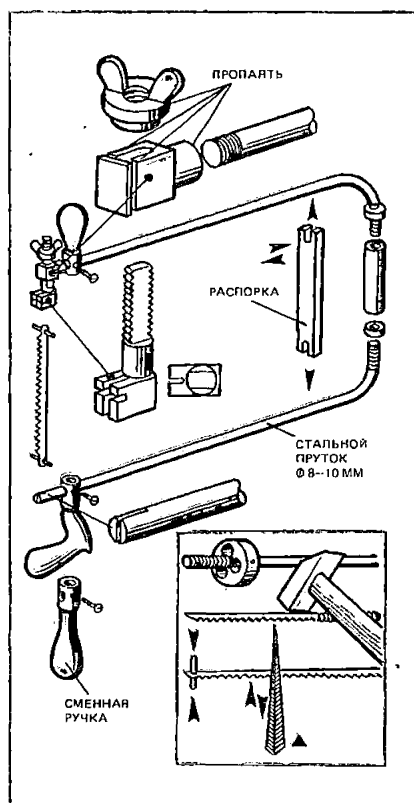


В этом деле вам не обойтись одной ножовкой: для выпиливания фигурных контуров нужна ленточная, или, как ее еще называют, выкружная лучковая пила. Если ее у вас нет, сделайте самодельный разборный лобзик, показанный на рис. 14.

Его можно собрать из двух соединенных между собой на резьбе штанг, зажимов, распорки и ручек, одна из которых съемная.

Из стальных прутков диаметром 8—10 мм выгните штанги. На загнутых концах нарежьте резьбу и соедините их трубкой с резьбовым отверстием и гайками. Мы не приводим размеров штанг, потому что они зависят от габаритов выпиливаемых деталей.

Рис. 14



Пилка крепится в приспособлении стандартными зажимами от лобзиков. Если же вы хотите иметь универсальное приспособление для выпиливания больших заготовок, сделайте специальные зажимы, например такие, как на рисунке. В этом случае лобзиком вы сможете пилить и оргстекло, и пластмассу, и другие не очень твердые материалы. Обратите внимание на распорку в лобзике. Она, как и в лучковой пиле, нужна для большей жесткости. Место расположения ее на штангах зависит от длины пропила обрабатываемой детали.

Несколько слов о пилке для лобзика. Готовую вам вряд ли удастся подобрать, придется сделать самим.

Возьмите стальную проволоку диаметром 2—3 мм и отрежьте от нее заготовку нужной длины (она зависит от ширины лобзика и конструкции зажимов). Зажмите проволоку в тиски и нарежьте по всей длине прутка резьбу. Потом нагрейте заготовку на огне и дайте ей остыть при комнатной температуре. На наковальне расплющите проволоку и нарежьте на ней трехгранным надфилем зубья — по наметке, оставшейся от резьбы. Для фанеры зубья нужно нарезать через две резьбовые нитки. Затачивают их в разноточку: один зуб с правой, другой — с левой стороны. Можно просто развести зубья отверткой.

Готовую пилку закалите: нагрейте до светло-соломенного цвета и быстро опустите в соленую воду.

Подготовив инструмент, приступайте к раскрою древесно-стружечных плит. В первую очередь из плиты размером 1750×3500 мм выпилите царгу 17 — крепежную деталь, предохраняющую изделие от расшатывания и придающую ему дополнительную жесткость (на рисунке она расположена вдоль плиты, штрихом обозначены отходы ДСП). Отделив от плиты царгу, можно отрезать сначала блок деталей 5 и 6, потом последовательно все прямоугольные детали. В последнюю очередь выпиливают фигурные детали 1, 2, 3, 4, 5, 6 и т. д.

Остальные плиты, как видно из рисунка, раскраиваются проще.

Детали больших размеров, например спинки кровати, удобнее распиливать, закрепив их вертикально. В этом случае работать нужно вдвоем: один обрабаты-

вает заготовку лобзиком, другой, стоя с противоположной стороны, придерживает деталь и слегка помогает товарищу в распиловке (лобзик находится в горизонтальном положении).

При сборке выпиленных деталей учтите такую особенность: для соединения заготовок из ДСП шурупы не годятся. Более прочное соединение получается, если крепить детали, как показано на рис. 15. Как видите, в сопрягаемых деталях просверлены два взаимно перпендикулярных отверстия: одно для отрезка трубки или прутка с резьбовым отверстием, другое для крепежного винта.

Если такое соединение вам будет не под силу, вставьте вместо трубок (или прутков) деревянные пробки (шканты), тонким сверлом просверлите в них отверстия и только тогда соединяйте детали шурупами.

Зная эти рекомендации, вам не составит труда собрать из выпиленных деталей предметы детской мебели, мы же скажем еще несколько слов об отделке заготовок.

Обычная, не отделанная шпоном или пластиком древесно-стружечная плита, как вы знаете, имеет не очень привлекательный вид, а детская мебель должна быть нарядной, яркой. Поэтому для отделки ее советуем воспользоваться декоративной пленкой или яркой клеенкой с мелким рисунком.

Прежде чем оклеивать клеенкой по-

верхность плиты, ее нужно подготовить: обработать наждачной бумагой, а потом загрунтовать жидким нитролаком или клеем — „Бустилат“, ПВА, казеиновым. Когда нитролак или клей высохнет, еще раз обработайте поверхность наждачной бумагой. Оклеивание деталей начинайте с торцов.

Если этот вид отделки покажется вам сложным, мебель можно покрасить.

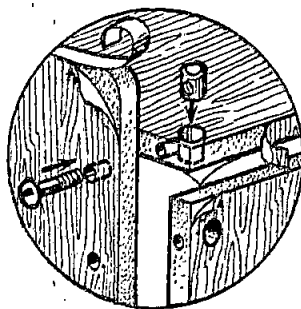
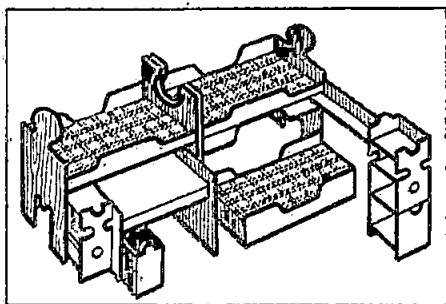
И последнее. Используя предложенный нами метод рационального раскроя материала; вы можете сами сконструировать и другую мебель. Для примера мы приводим вариант для трех школьников (рис. 15). А вы можете попробовать сделать, скажем, для двух.

И парта, и верстак, и мольберт... Как видите, эта парта универсальная, она удобна для учебных занятий, рукоделия, рисования, технического творчества. Занимая совсем немного места, она может „расти“: специальные скобы позволяют в зависимости от вашего роста легко менять ее высоту. А при необходимости легко складывается в компактный пакет и убирается на антресоль.

Прежде чем приступить к работе, хотелось бы сказать вот о чем.

На рис. 16 представлена конструкция, которая, по нашим задумкам, должна удовлетворить многих школьников. Но это не означает, что ее нельзя изменить, усовершенствовать. Например, может быть, кому-то захочется заднюю стенку сделать в виде полок для книг. А кому-то она потребуется как хранилище для

Рис. 15



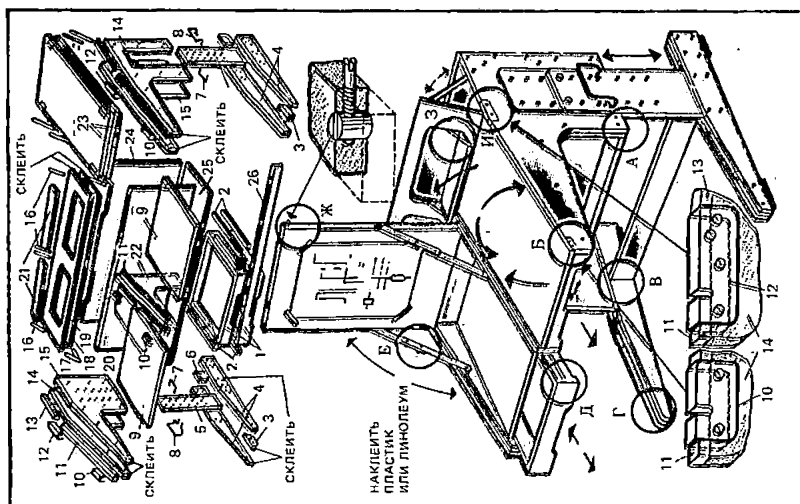
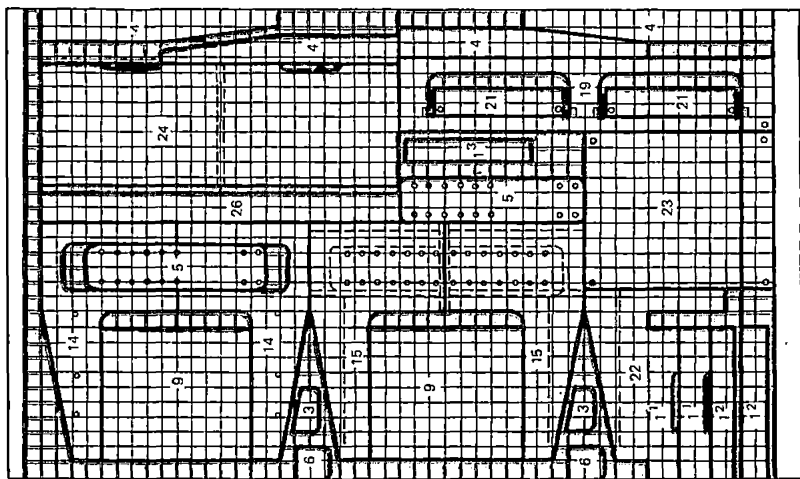
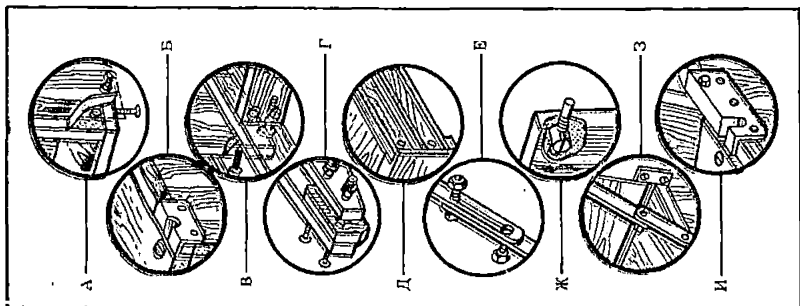


Рис. 16

чертежей, портфеля, В нашей конструкции только два выдвижных ящика, а можно сделать еще два-три, но более мелких. На поднимающейся крышке можно закрепить небольшую репродукцию, моделист же наверняка захочет использовать ее для хранения мелкого инструмента — нужно только оборудовать крышку соответствующими гнездами. Конечно, найдет он место и для небольших тисков — все это зависит от вашей фантазии и дела, которым вы занимаетесь в часы досуга.

Первое, что нужно решить: из чего вы будете делать парту. Вариантов много. Подойдет и обычная фанера, склеенная в несколько слоев, и древесно-стружечная или столярная плита; наконец, материалом для парты может быть отслужившая свой век старая мебель.

Проще всего приобрести в магазине древесно-стружечную плиту (ДСП). Вот на этом материале мы и остановимся. Кроме ДСП, нам потребуются кусочки П-образного дюралюминиевого профиля или уголки сечением 25х25 мм, листовый металл, алюминиевые или стальные прутки диаметром 10–12 мм и трубки диаметром 14–16 мм. Для крепежных работ приготовьте винты М5-М6 с потайной головкой (их длина 40–50 мм), шурупы разной длины.

Раскрой и изготовление деталей. Из стандартного листа ДСП детали для парты можно раскроить практически без отходов. На рисунке мы показали схему экономного раскроя.

Нанесите на плиту сетку из квадратов 50х50 мм и перенесите на нее контуры заготовок (рис. 16). На некоторых из них, например деталях 15 и 24, пунктиром показаны места стыков и соединений с другими деталями. Наклонной штриховкой мы обозначили отходы, которые получаются при раскрое. Вырезы в деталях отмечены жирными линиями и штриховкой. Их желательно сделать перед раскромом. Сверлом большого диаметра просверлите по углам будущих вырезов отверстия, в одно из них вставьте лобзик или узкую ножовку („змейку“) и пропилите по разметке нужный вырез. Потом выпилите все детали, под угольник обработайте рубанком их кромок, чтобы при стыковке они плотно

подходили друг к другу. Детали 11 и 13 выстругайте из сосновых или еловых реек, приклейте их к стенкам 15. Боковины 14 и 15, а также вкладыши 3 и 6 нижних опор, детали задней крышки 18 и 19 склейте, как показано на сборочном рисунке. Причем вкладыши 3 и 6 желательно приклеить одну к правой, другую к левой опоре. Это необходимо для удобства сборки. В собранных деталях просверлите отверстия для крепежа.

Подвесные ящики 1 можно собрать из ДСП или дощечек шириной 100 мм и фанеры. Полозки 2 проще всего сформировать из тонких реек. Петлявые узлы, крепежные и стяжные детали изготавливаются из металла: петли 10 и 12 — из П-образного дюралюминиевого профиля или уголков (вертикальная сторона уголка устанавливается с внутренней стороны детали) или листового дюралюминия толщиной 2–2,5 мм.

Из листового дюралюминия согните и кронштейны 16 и 17. Скрепляющие детали — готовые либо изготовленные из стального прутка диаметром 12 мм и винтов М5-М6.

Для крышек 23 вы можете использовать покупные чертежные доски, обрезаив их до нужного размера. Они прочнее и массивнее сделанных из ДСП. Поверхности крышек рекомендуем оклеить линолеумом или пластиком.

Скобы 7 и 8 согните из стального прутка диаметром 10–12 мм. Можно их сделать и из трубки диаметром 14–16 мм (в трубке нарезается внутри резьба под винт соответствующего диаметра). Отверстия под скобы сверлите не ближе 10 мм от края детали, иначе соединение будет непрочным.

Сборка парты. К задней 24 и передней 20 стенкам снизу прикрепляем шурупами щит 25. Затем стяжками скрепляем боковые стенки 14, 15. Уголками соединяем средний вертикальный щит 22 со столешницами 9 (между собой эти детали можно соединять и шкантами — деревянными стержнями, входящими в торцевые части сопрягаемых поверхностей).

Собрав эту часть парты, ставим ее на боковую стенку. В стойке 5 по диаметру скоб 7 и 8 сверлим отверстия, отступив сверху и с боков 25–30 мм.

Затем вкладываем стойку 5 в направляющий вырез боковой стенки 14, стягиваем детали струбциной и, отступив от нижнего края стенки 30 мм, сверлим сквозные отверстия. Передвигаем стойку на 30 мм вверх, зажимаем струбциной и сверлим вторую пару отверстий. Снова передвигаем стойку вверх — до совпадения второй пары отверстий с первой. Фиксируем отверстия скобой 7 и, пользуясь нижними отверстиями как кондуктором, сверлим новые отверстия в стойке. Так, постепенно передвигаем стойку вверх, сверлим остальные отверстия. После этого можно соединить вертикальную часть с горизонтальной.

Сначала привертываем опоры 4 к проножке 26 (так мебельные мастера называют планку, соединяющую ножки изделия). Сбрав нижнюю часть парты, вставляем в направляющие вырезы боковин 14 стойки 5 и фиксируем их на нужной высоте скобами 7 и 8. (Скоба 8 — это еще и подставка для книг, журналов, чертежей.) Далее устанавливаем крышки 23, закрепляем петли, кронштейны, вставляем собранные заранее ящики...

Собранную парту нужно отделать

декоративной пленкой или тонким пластиком.

На рисунках: 1 — подвесной ящик (2 шт., ДСП или фанера толщиной 10–12 мм); 2 — полозок (4 шт., сосновые, еловые планки); 3 — передний вкладыш (2 шт., ДСП); 4 — нижняя часть опоры (4 шт., ДСП); 5 — стойка (2 шт., ДСП); 6 — задний вкладыш (2 шт., ДСП); 7 — внутренняя скоба (2 шт., металлический прут ϕ 12 мм или трубка ϕ 14 мм); 8 — скоба-подставка (2 шт., см. дет. 7); 9 — столешница (2 шт., ДСП); 10 — малая петля (4 шт., П-образный профиль или листовая дюраль); 11, 13 — рейки-накладки (6 шт., сосна, ель); 12 — большая петля (2 шт., см. дет. 10); 14, 15 — детали боковой стенки (4 шт., ДСП); 16, 17 — кронштейны передней и задней крышек (4 шт., листовая дюраль); 18 — нижняя часть задней крышки (фанера, оргалит, пластик); 19 — верхняя часть задней крышки (ДСП); 20, 24 — вертикальные стенки (ДСП); 21 — вкладыш подставки для книг (2 шт., ДСП); 22 — перегородка (ДСП); 23 — крышка (2 шт., чертежные доски или ДСП); 25 — нижний щит (2 шт., ДСП); 26 — проножка (ДСП).

ДВУХъяРУСНАЯ КРОВАТЬ

Двухъярусная кровать — простое сооружение. Бруски, доски или древесно-стружечная плита, длинные шурупы — это все, что вам потребуется для нее.

Прежде чем браться за работу, начертите на бумаге план вашей комнаты (обязательно в масштабе). Сделайте несколько вариантов расстановки мебели, которая будет стоять в комнате, поищите подходящее место для кровати. Сразу хотим предупредить: интерьер комнаты во многом будет зависеть от того, насколько удачно вы разместите кровать.

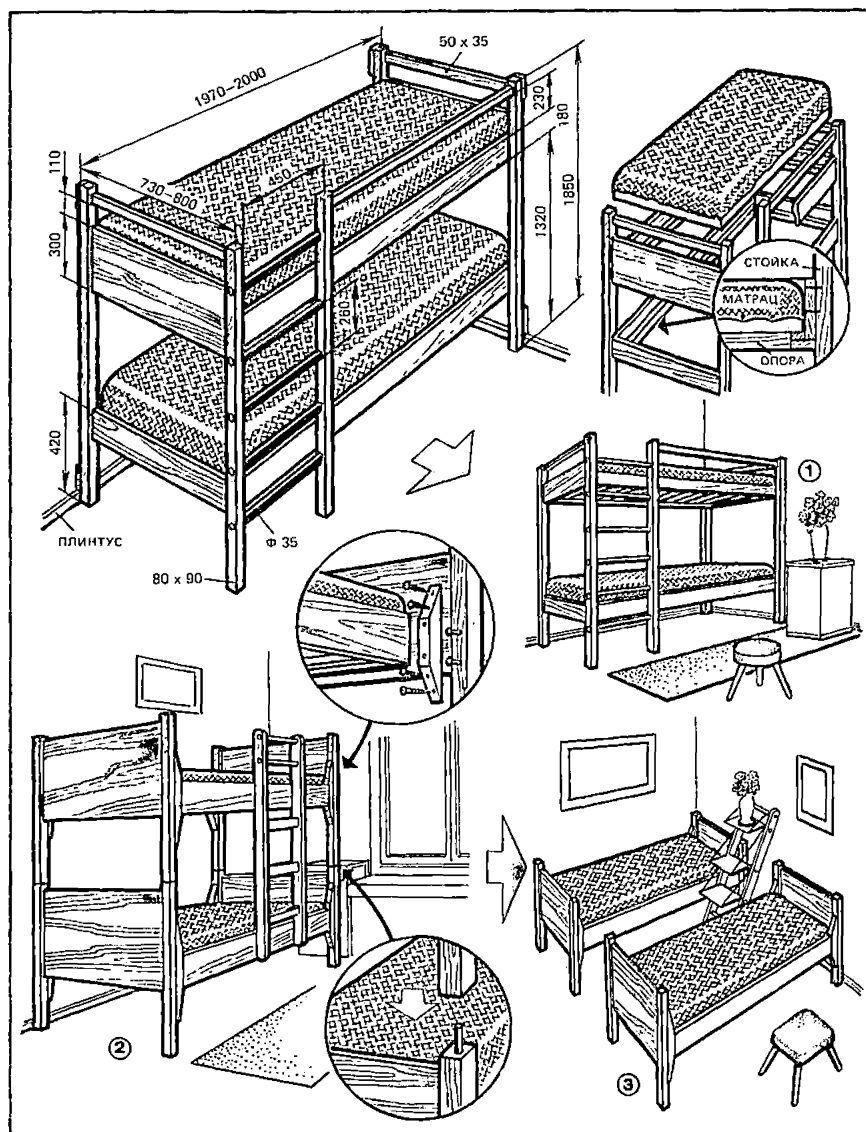
Существует много вариантов двухъярусных кроватей (рис. 17). Мы выбрали для вас два. Первая кровать — стационарная (поз. 1), вторая — разборная (поз. 2 и 3).

Стационарная кровать проще по конструкции. Размеры ее вы видите на

поз. 1. Сначала решите, какие матрасы вы будете использовать. Это нужно знать для того, чтобы скорректировать основные габариты кровати. Если вы купите матрасы в магазине, то размеры оснований для них вам придется подогнать под габариты матрасов. Если же будете делать матрасы сами, используйте наши чертежи.

Основные элементы кровати — брусья сечением примерно 80х90 мм. Если у вас нет таких брусьев, склейте их из более тонких реек. Пользуйтесь столярным клеем или клеем ПВА. Склеенные рейки обязательно стяните струбциной, дайте им просохнуть день-два, а потом аккуратно, без задиоров обстругайте фуганком. Неплохо сразу же после фуганка зачистить брусья наждачной бумагой — потом легче будет их отделывать.

Рис. 17



Самая сложная операция — изготовление оснований для матрацев, или, как говорят плотники, обвязки. Обвязку кровати можно сделать из досок шириной 180–200 мм и толщиной 20–25 мм или древесно-стружечной плиты (ДСП) толщиной 25 мм.

Доски нужно крепить в шип на клею — так прочнее, заготовки из ДСП — длинными шурупами и треугольными косынками. Если будете использовать покупной пружинный матрац на деревянной основе, то внутри обвязки по всему периметру приверните шурупами планки сечением примерно 40х50 мм — на них он будет устанавливаться.

Но мы считаем, что детям нужно спать на более простых, тонких матрацах — поролоновых или набитых ватин. Жесткая постель, как известно, прекрасно сохраняет фигуру.

Поролоновый матрац обязательно обшейте чехлом, выкроенным из толстой грубой ткани. А внутри обвязки укрепите, кроме продольных планок, еще и четыре-пять поперечных досок. На них положите лист фанеры (можно составить из нескольких кусков) и закрепите его шурупами. Верхнее основание собирается аналогично первому (разница лишь в том, что одна из боковых стенок шире остальных).

Закончив с обвязкой кровати, займитесь лестницей. Ее лучше собрать заранее. Выстругайте из планок сечением 40х40 мм круглые ступеньки ϕ 35 мм. В двух брусках просверлите для них отверстия и, вставив в них на клею ступеньки, соберите лестницу. В верхних концах брусков и лестницы продолбите

отверстия для ограждения — планок сечением 50х35 мм.

Теперь можно собирать всю кровать. Сначала разметьте на брусках положение обвязки. Длинными шурупами наживите (укрепите не до конца) лестницу и другие стойки. Прислоните собранную часть к стенке и проверьте по столярному уровню, ровно ли укреплено нижнее основание. Если все в порядке, смажьте места сопряжений брусков и досок клеем и окончательно заверните шурупы.

После этого установите ограждение — вклейте планки в пазы стоек. Как только клей схватится и конструкция приобретет жесткость, можно крепить верхнее основание. Положите кровать набок и укрепите основание сначала на двух-трех шурупах. Проверьте по уровню положение основания и можете окончательно крепить его к стойкам.

Через день-полтора, когда клей высохнет, примерьте матрацы и, хорошенько обработав поверхность деревянных деталей наждачной бумагой, покройте кровать лаком. А если есть поливинилхлоридная декоративная пленка, отделайте ею кровать. Используйте клей „Бустилат“.

Разборная двухъярусная кровать сложнее в изготовлении (поз. 2 и 3). Но не настолько, чтобы вы не справились с ней. И здесь от вас потребуются все те же плотницкие навыки и умение столяра. Габариты ее примерно те же, что и у первой кровати. Но, как видите, конструктивно она выглядит по-другому.

Если вы остановитесь на этом варианте, запаситесь древесно-стружечной плитой, все теми же брусками, рейками, шурупами и смело беритесь за работу.

ЕСЛИ СЛОМАЛОСЬ КРЕСЛО

Стульям и креслам обычно больше всего достается в быту. Особенно если в доме есть дети. Какой ребенок откажет себе в удовольствии, разумеется, когда не видят взрослые, покататься на стуле или попрыгать на мягком кресле? И вот, казалось бы, еще совсем новый стул заглох, а кресло расшаталось... Что делать в этом случае? Брать в руки инструмен-

ты и ремонтировать „травмированную“ мебель. Мелкий ремонт, или, как говорят мастера-мебельщики, реставрация, расшатавшегося стула — дело несложное и под силу каждому, кто умеет держать в руках молоток.

Сначала о наиболее характерных поломках. Начнем со стула.

Обычно неопытные умельцы расша-

тавшие или выпавшие из гнезда ножки вклеивают на место. Такая операция поможет, но ненадолго: через месяц-другой ножки опять расшатываются. Мы советуем поступать так.

Прежде всего внимательно осмотрите дефект. Если ножка просто выпала из гнезда и при этом осталась невредимой, самое простое — вклеить ее на место, а потом укрепить дополнительно деревянным нагелем (стержнем). Аккуратно, сверлом диаметром 5–6 мм в том месте, где ножка соединяется с сиденьем или спинкой, просверлите отверстие. Из прочного дерева — березы, бука и т. д. — выстругайте нагель, примерьте его, но пока не забивайте. Разбейте узел соединения, смажьте гнездо и ножку клеем, установите ножку на место. Нагель и отверстие тоже смажьте клеем, а потом аккуратно, через деревянную прокладку забейте стержень в ножку. Для надежности стяните узел струбциной и оставьте на денек-другой для просушки. Когда клей высохнет, аккуратно отрежьте выступающий конец нагеля, а потом покройте его торец лаком — так он меньше будет бросаться в глаза.

Теперь о кресле. Как правило, у него быстрее всего выходит из строя сиденье. У многих современных кресел оно сделано из толстого поролона. Если он сильно поизносился (промялся, порвался), тут выход один — поролон нужно менять, подкладки здесь не помогут, они будут выделяться под обшивкой. Покупайте в магазине толстый поролоновый матрац, выкраивайте из него сиденье, вскрывайте тканевую обшивку кресла и меняйте старый поролон на новый. Дело это хлопотное, но тоже по силам домашнему мастеру.

А как быть, если в вашем кресле в качестве пружинящего элемента использован не поролон, а ремни? От больших нагрузок они со временем растягиваются и в центре сиденья образуется „яма”. Умелому мастеру не страшен и этот дефект. С чего начать ремонт?

Аккуратно, чтобы не повредить, отсоедините тканевую обшивку от сиденья, выньте поролоновую прокладку. Если ремни порвались, замените их новыми: купите в магазине багажный парусиновый ремень и нарежьте из него необходимой длины заготовки, причем обязатель-

но с припуском 8–10 см. Пользуясь старым расположением, закрепите ремни на рамке: с одной стороны окончательно, а с другой тоненькими гвоздиками. Теперь ремни нужно натянуть. Натягивают их каждый в отдельности. К незакрепленному еще окончательно концу прибейте небольшой деревянный брусочек. Пользуясь им как рычагом, упираясь брусочком в рамку, натяните ремень. Если есть помощник, попросите его поддержать брусочек, а сами двумя гвоздиками закрепите ремень на рамке. С этой операцией можно справиться и без помощника, но тогда вам придется воспользоваться струбциной. Так закрепляют все ремни. Чтобы концы ремней не болтались (помните? Вы вырезали парусиновые заготовки с запасом), укоротите их до 2–3 см, загните и прибейте гвоздиками к рамке сиденья. Проверьте, хорошо ли закреплены ремни. Если все в порядке, положите на них поролоновую прокладку и обшивайте сиденье обшивкой.

Ну а если сиденье стула или кресла настолько изношено, что реставрировать его невозможно? Что ж, выбрасывать мебель? Не торопитесь, это вы всегда успеете. Старый стул ведь может пригодиться и на даче. А сиденье для него можно сплести из обычного бельевой шнура. Освободите рамку сиденья от старых элементов: обшивки, мягкой прокладки и т. д. На стуле должна остаться одна голая рамка. Смотайте бельевой шнур в клубок и крест-накрест, виток к витку оплетите им рамку. Чтобы шнур не сдвигался, по периметру рамки прибейте декоративную полоску дерматина или плотной ткани и покройте сиденье парусиной, дерматином или плотной тканью. И стул еще послужит вам не один год.

А этот совет пригодится, если починить расшатавшиеся ножки стула обычным способом Вам не удастся.

Возьмите стальную проволоку диаметром 5–6 мм. Замерив расстояние между ножками, отрежьте от нее две заготовки. С одной стороны стержни расклевывают, с другой нарежьте резьбу. В ножках просверлите отверстия и вставьте в них стержни, прочно стянув гайками. Теперь ножки не выпадут из гнезд.

РАЗДВИЖНАЯ ДВЕРЬ

Эта дверь украсит любую квартиру, сделает ее более современной и удобной — так считает москвичка А. Петрова.

В предлагаемом варианте (рис. 18) основные элементы — сосновые или еловые рейки размером 30х10х2500 мм. Для дверного проема шириной 2000 мм их потребуется 48 шт. Из них собираются шестнадцать вертикальных звеньев каркаса. Каждое звено — две длинные рейки, между которыми установлены три короткие, чтобы получились прорези длиной 320 мм. Между собой рейки для прочности склеивают казеиновым клеем или клеем БФ-2 и сбивают мелкими гвоздями.

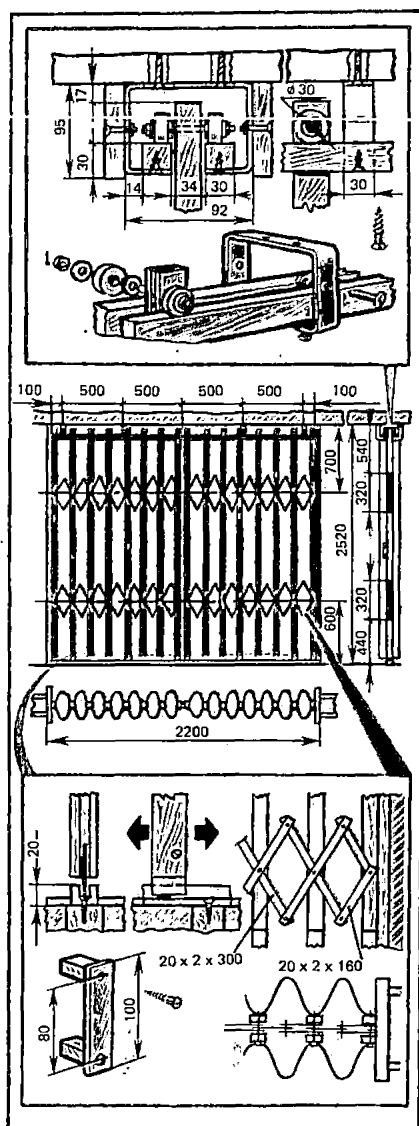
Щели служат местом крепления элементов четырехзвенников, образующих синхронизирующий механизм. Каждая половина двери имеет два таких механизма: верхний и нижний. С их помощью при открывании или закрывании двери выдерживается параллельность между всеми звеньями. Элементы четырехзвенников — это стальные пластины. Их размеры указаны на рисунке. Диаметр отверстий в пластинах 5,1 мм. От точности разметки и сверления зависит надежная работа двери. Пластины между собой и звеньями соединяются винтами и гайками М5.

Два крайних звена крепятся к стенам. Остальные четырнадцать легко перемещаются по верхней (на роликах) и нижней (в пазе рейки) направляющим. Ролики проще всего выточить на токарном станке из пластмассы, прочного дерева или дюралюминия. Собранные на осях, они должны свободно вращаться.

Очень трудоемкая операция — изготовление карниза. Основные несущие элементы — пять С-образных стальных скоб размером 30х2х300 мм. Разметьте положение этих скоб на потолке как можно точнее. Просверлите или пробейте шлямбуром десять отверстий диаметром 8 мм под дюбеля. Вставьте их в отверстия и шурупами прикрепите скобы.

На нижние полки скоб устанавливаются две деревянные рейки размером 30х30х2200 мм. Они образуют верхние

Рис. 18



направляющие — по ним перемещаются ролики дверных звеньев.

Две деревянные рейки размером 95×20×2200 мм прикрепляются болтами к скобам снаружи. Эти рейки следует оклеить самоклеящейся декоративной лентой.

Нижняя направляющая — деревянная рейка из прочного дерева размером 30×20×2200. Сверху она имеет паз шири-

ной 4 мм и глубиной 12 мм. К полу рейка крепится пятью шурупами.

Заключительная операция — крепление к звеньям каркаса листов из искусственной кожи или дерматина. Ширина этих материалов стандартная, поэтому на каждую половину двери их пойдет два куска длиной 2500 мм. Советуем прибывать их мебельными гвоздями.

УСТРАНЕНИЕ ПРОСТЕЙШИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОСВЕТИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ

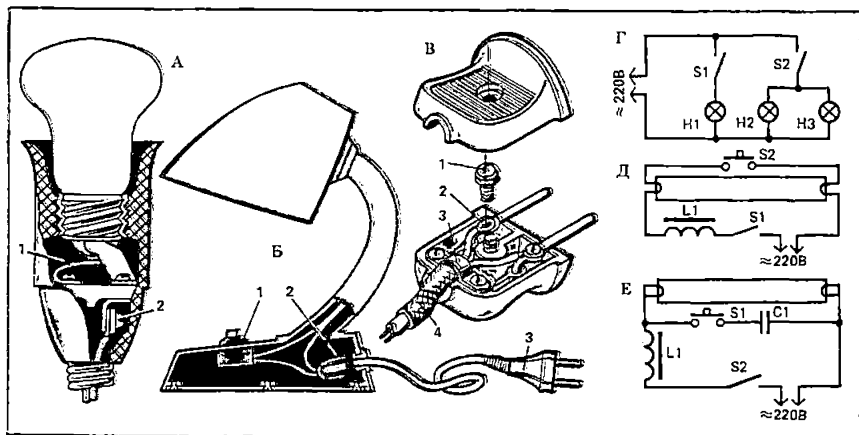
Электролампа (рис. 19). У вас неожиданно погасла настольная лампа. Быть может, она перегорела? Но колба лампы матовая, узнать, так это или нет, можно, лишь вывернув лампу. Однако не делайте этого, пока лампа не успела остыть: может случиться так, что колба оторвется от цоколя, и вынимать его придется плоскогубцами, а это дело непростое.

Вы ввернули в патрон новую лампу, но она не горит. Причиной этого может быть недостаточно отогнутый контакт 1 патрона (поз. А). Исправить положение можно отверткой.

Шнур. А вот другой пример. Лампа то

гаснет, то загорается при малейшем перемещении. Это признак излома шнура. У настольных ламп, торшеров и других электроприборов (утюгов, плиток, электробритв), которые мы подключаем к сети и часто перемещаем, шнуры, как правило, гибкие. Но в тех местах, где изгиб шнура получается наиболее крутым, провод все же постепенно перетирается. Чтобы этого избежать, ставят специальные резиновые или пластмассовые втулки 4, упругие спирали, надевают гибкие трубочки (поз. В). Проще всего исправить дефект, вырезав из шнура „больное“ место. Если же это вас не устраивает и вы решили воспользоваться новым проводом, постарайтесь купить такой, чтобы поперечное сечение было не меньше, чем у прежнего. Несоблюдение

Рис. 19



этого правила может привести к пожару.

Поставить в настольную лампу новый провод, казалось бы, просто. Но есть в этом деле свои хитрости. От них порой зависит, прослужит ли лампа после ремонта многие годы или через месяц потребуются новый ремонт. В патроне провод зажимается винтами 2 (поз. А) и далее идет к выключателю 1 (поз. Б). На рисунке показан кнопочный выключатель, расположенный в подставке, но он может располагаться и на проводе. Как зачистить провод? Применять кусачки или ножи не рекомендуется: можно повредить отдельные проводнички, а это повлияет на надежность соединения. В фабричных условиях для зачистки проводов существует специальный инструмент, мы же советуем снимать изоляцию пальником. На концах провода, идущих под винты штепсельной вилки, необходимо сделать колечки 2 (поз. В). Желательно их пропаять. В качестве флюса используйте канифоль или паяльную пасту, продающуюся в наборах с пальником. Во многих типах вилок имеется скоба 3, удерживающая провод в вилке. Если диаметр провода слишком мал и скоба держит его слабо, наденьте на него кусок резиновой трубки 4. Она одновременно укрепит провод в этом „слабом” месте.

В последнее время в продаже появились присоединительный провод из резины или пластмассы, отлитый заодно с вилкой. Он надежен, стоит недорого, может применяться при ремонте самых разнообразных электроприборов.

Причиной неисправности электроприбора может стать выход из строя выключателя. Современные кнопочные выключатели, как правило, имеют герметичный, непригодный для разборки корпус. Поэтому их не ремонтируют, а заменяют новыми.

Подключение люстры. Самое главное при подключении люстр — это знать, куда какой конец провода подключать. Поэтому мы приводим схему включения люстры в сеть (поз. Г).

Бытовые светильники с люминесцентными лампами. Люминесцентную лампу в отличие от лампы накаливания нельзя подключать без специальной пускорегулирующей аппаратуры

(ПРА). На поз. Д показано, как подключается люминесцентная лампа. Известно, что лампа не загорится, пока не будут прогреты ее катоды. Для этого необходимо кратковременно (1–2 с) пропустить через них ток, замкнув контакт выключателя S2. После того как лампа вспыхнет, подогрев катодов необходимо отключить. Гаснет лампа при разрыве цепи выключателем S1. Дроссель L1 представляет собою катушку с железным сердечником. Он ограничивает силу тока, протекающего по лампе. Закрытие пускового контакта производится при помощи автоматического устройства — стартера. Так работает люминесцентная лампа. Чаще всего встречаются такие неполадки в работе светильника: длительное (10–15 с) запаздывание зажигания; лампа периодически зажигается и гаснет; лампа не загорается — заметно лишь слабое свечение от накалившихся катодов. Все это происходит из-за неправильной работы стартера. Неисправный стартер обычно заменяют на новый. В некоторых случаях вместо стартера можно использовать обычную звонковую кнопку. Нужно ее нажать и сразу отпустить.

Но существует дефект, которому замена стартера не поможет, — лампа перегорела. Казалось бы, что здесь придумать: выбрасывать лампу — вот и весь разговор. Но инженер из Москвы Николай Николаевич Николаев считает по-другому. Перегоревшие люминесцентные лампы он не выбрасывает, а заставляет их еще долго служить. Хитрость тут вот в чем.

Посмотрите поз. Е. В отличие от обычной схемы включения лампы в ней есть дополнительный элемент — конденсатор C1. В нем-то все и дело. В предлагаемой схеме конденсатор C1 нажатием кнопки S1 на 1–2 с подключается к дросселю L1. Напряжения на катодах за счет электрического резонанса возрастает в 2–3 раза, и лампа загорается. После этого конденсатор отключают. Дроссель может быть любого типа, лишь бы он мог работать с лампами выбранной мощности. Емкость конденсатора C1 подбирается экспериментально. Ее приближенные значения в зависимости от мощности лампы следующие:

Мощность лампы (Вт)	20	40	60	80
Емкость С1 (мкФ)	7	15	20	30

В любом случае рабочее напряжение конденсатора 600 В. Схема монтируется высоковольтным проводом. Пусковая кнопка S1 должна быть надежно закреплена.

При наладке схемы соблюдайте правила техники безопасности.

В момент включения люминесцентной лампы не прикасайтесь к деталям.

РЕМОНТ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ

Можно ли самим в домашних условиях отремонтировать электрический утюг, чайник, плитку и другие электронагревательные приборы?

Своим опытом по ремонту бытовой техники делится инженер А. Ильин. Сначала несколько слов об устройстве некоторых приборов (рис. 20).

Главная часть нагревательных приборов — спираль. Она бывает закрытой, как в утюгах или плитках, или открытой, снабженной надежным ограждением, как в электрокаминах или рефлекторах (поз. А).

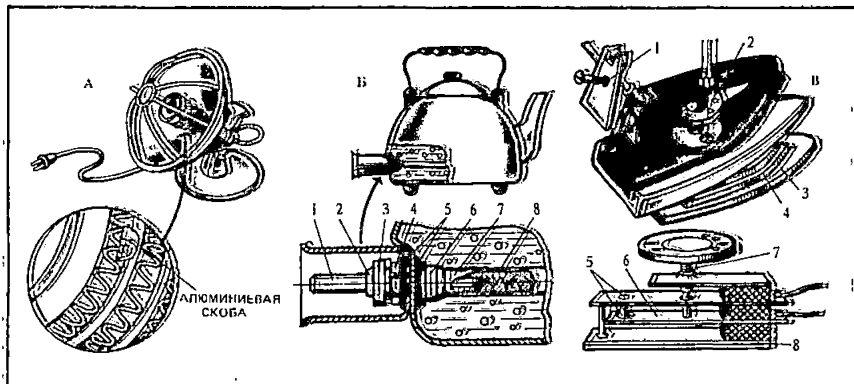
Еще не так давно с открытой спиралью выпускались и электроплитки. Многие из нас, очевидно, видели такие плитки старых образцов. Их спираль укладывалась в канавку керамического диска. При нагревании она передавала свое тепло в основной воздух. КПД таких плиток был низок. Горячий воздух,

обтекая поверхность кастрюли, не успевал передавать ей свое тепло. Спираль на открытом воздухе быстро окислялась и перегорала. Однако важнее всего то, что открытая и ничем не огражденная спираль таких плиток опасна. При малейшем короблении она может коснуться металлического дна сосуда и в результате он окажется под напряжением. Поэтому выпуск таких электроплиток прекращен.

Открытую спираль сегодня применяют только в электрокаминах и рефлекторах. Об их ремонте мы и расскажем. Заметим: работу надо вести при полном отключении прибора от сети.

У вас перегорела спираль. Соедините ее перегоревшие концы и обожмите их скобкой из алюминия или жести. Такое соединение весьма долговечно. Если спираль и перегорит вновь, то на новом месте. В таком случае нагревательный элемент лучше заменить покупным или намотать новую спираль.

Рис. 20



Для изготовления спиралей применяются жаропрочные материалы с высоким удельным сопротивлением — нихром, фехраль. Причем их удельное сопротивление при повышении температуры уменьшается. В электрокаmine КОБ-0,8/2-2, например, сопротивление спирали в холодном состоянии 113 Ом, а в рабочем — при температуре 750° С — до 60 Ом. Поэтому при изготовлении спирали, работающей при высоких температурах, такие данные, как длина развернутой спирали (т. е. заготовки, из которой вы будете ее навивать), ее диаметр и сопротивление в холодном состоянии лучше брать по паспортным данным. Новую спираль можно также навить из старой. Делать это удобно на старже соответствующего диаметра ручной дрелью, зажатой в тиски. Сопротивление навитой спирали нужно проверить омметром. Сразу после навивки ставить спираль на керамику нельзя, при нагревании она может сильно покоробиться, что приведет к короткому замыканию. Чтобы избежать этого, надо предварительно отжечь спираль на газовой горелке.

А как быть с герметически закрытыми нагревательными приборами трубчатого типа — тэнами (поз. Б), которые получили в последние годы большой распространение? Они употребляются в электрических плитках, чайниках, утюгах. Посмотрите, как устроен тэн. Ввод тока в него происходит через керамический изолятор 7; завальцованный в штуцер 6, который служит для крепления нагревательного прибора к корпусу. Тонкая спираль 8 изолирована от стенок металлической трубки плотным слоем окиси магния. Кислород не проникает в такую трубку, и благодаря этому срок службы спирали достигает нескольких лет. Но когда тэны выходят из строя, ремонтировать их нельзя. Надо заменять новыми.

В утюгах новейших образцов тэн запрессовывается в алюминиевой подошве. Поэтому рабочая поверхность утюга быстро прогревается. Мощность современных электроутюгов в 2-3 раза выше прежних. Она достигает 1 кВт, но расход на выполнение одной и той же работы у

них ниже. Почему? Да потому, что нагревательные элементы прежних утюгов работали непрерывно, а у современных они включаются кратковременно и отключаются, как только температура подошвы достигает заданной величины. Работой утюга управляет терморегулятор (поз. В). Его биметаллическая пластинка 8, нагреваясь, выгибается и размыкает контакты 5.

Если мы не можем отремонтировать тэн, то изменить температуру срабатывания регулятора в наших силах — достаточно выгнуть отжимной лепесток 6. Делается это регулировочным винтом 7.

А для того чтобы „добраться“ до терморегулятора, надо снять циферблат 2 и отвернуть торцевым ключом две гайки. Верхняя часть утюга отделится от подошвы.

Однако настройку терморегулятора при отсутствии приборов для измерения температуры порядка 300° С производить не рекомендуется.

В домашних условиях вы можете выполнить и такие ремонтные работы, как зачистку контактов и смену сигнальной лампочки.

Для замены сигнальной лампочки нужно всего-навсего отвернуть заднюю крышку 1.

Одним из самых совершенных нагревательных приборов считается электрочайник. За 10-15 мин в нем можно довести до кипения 2-3 л воды. Источником тепла в чайнике также служит тэн. Если он выйдет из строя, его можно заменить только новым. Замена неисправного нагревателя производится так (поз. Б). Отверните контактные штифты 1, снимите шайбы 2 и фарфоровую колодку 3, затем отверните торцевым ключом гайку 4. После установки нового тэна проделайте все операции в обратном порядке. Особое внимание обратите на надежное прилегание резиновых сальников 5 к корпусу чайника. Электронагреватель должен располагаться на расстоянии 3-10 мм от дна чайника параллельно ему. У собранного прибора непременно проверьте авометром надежность изоляции.

В заключение еще раз напомним о необходимости самого тщательного соблюдения техники безопасности.

О РЕМОНТЕ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

Прежде всего рассмотрим, как устроены и на каком принципе работают домашние холодильники, — без этого не только ремонт, но и правильная эксплуатация их невозможна.

Встречаются три типа холодильников. Самые распространенные — компрессионные: в них холод получается за счет механической энергии, которая приводит в действие компрессор. Эта энергия вырабатывается электродвигателем. К компрессионным относятся такие холодильники, как „Минск“, „ЗИЛ“, „Бирюса“, „Орск“ и другие. Они самые экономичные по сравнению с другими типами.

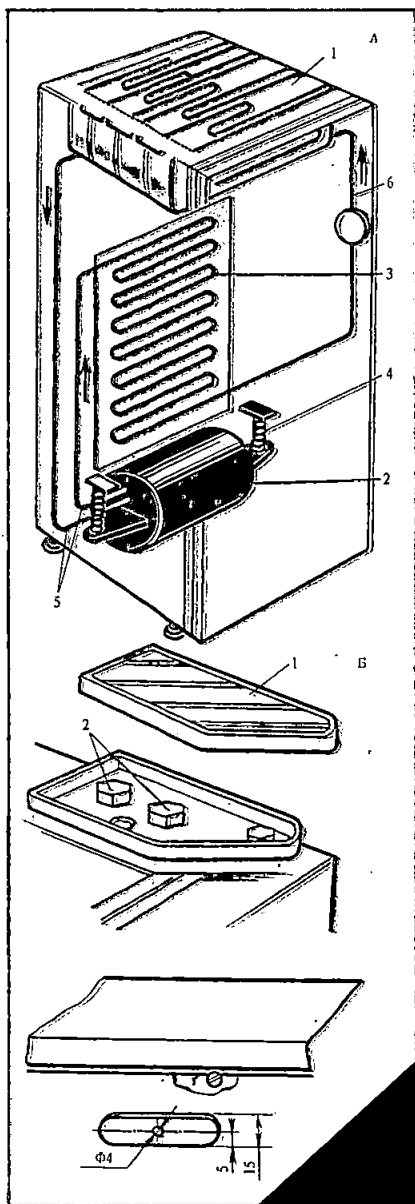
Менее распространены холодильники абсорбционно-диффузионного типа. В них движущихся частей нет. Как это ни удивительно, но холод в них создается за счет . . . тепла. Охлаждение происходит путем выпаривания сжиженного газа при относительно высоких температуре и давлении.

По сравнению с компрессионными такие холодильники расходуют почти в два раза больше энергии. Зато они чрезвычайно надежны и бесшумны. К абсорбционно-диффузионным относятся холодильники „Север“, „Морозко“, „Кристалл“, „Газоаппарат“.

И наконец, иногда встречаются термоэлектрические холодильники. Они основаны на эффекте поглощения тепла в месте контакта полупроводников при прохождении по ним электрического тока. Такие холодильники бесшумны, отличаются высокой надежностью, компактны, имеют малый вес. Но расход энергии у них пока несколько выше, чем у других.

Разберем с вами устройство компрессионных холодильников как самых распространенных (рис. 21). На поз. А показаны основные узлы бытового холодильника. В верхней части холодильника расположен испаритель 1. Он изготавливается из двух слоев алюминия, между которыми проходит множество желобков. По ним циркулирует холодильный агент (хладон) — сжиженный газ, который способен кипеть при низкой темпе-

Рис. 21



ратуре. Пары сжиженного газа из испарителя засасываются по одной из трубок 5 компрессором 2 и сжимаются. В результате повышения давлений (в 6–10 раз больше атмосферного) их температура возрастает и становится на 15–20 °С выше температуры окружающей среды. Далее хладон поступает в конденсатор 3. Это зигзагообразная трубка, укрепленная снаружи на задней стенке холодильника. Здесь хладон отдает свое тепло окружающему воздуху (по существу в комнату) и, остыв, конденсируется — превращается в жидкость. Но кипеть он здесь не может — мешает высокое давление. Дальше хладон пропускают через тонкую трубку-капилляр 6, где давление его резко снижается, становясь почти равным атмосферному. Поступая затем в испаритель, хладон начинает кипеть и испаряться при минусовой температуре благодаря низкому давлению. Снижению давления способствует работа компрессора, отсасывающего пары хладона из испарителя. На кипение и испарение холодильного агента расходуется тепло, отбираемое из холодильной камеры, и продукты охлаждаются. Цикл регулярно повторяется.

Очевидно, что круговорот хладона, а следовательно, и нормальная работа холодильника возможны лишь при условии полной герметичности всей системы. Малейшее нарушение герметичности приводит к утечке холодильного агента, и устранить ее последствия домашними средствами невозможно.

Домашние холодильники в современном виде существуют уже более 50 лет. За это время их научились делать очень надежными. Компрессор вместе с электродвигателем расположен в герметическом стальном кожухе, который подвешен на пружинах 4. Благодаря этому снижаются шум и вибрации. Нормальный срок службы компрессонных холодильников — 15 лет.

О нередко они
нако ничто не
ок бывают и
ые дефекты,
ые материалов,
ошение к тех-
культуры че-
ужому труду.
авильно оце-
ки. Нередко,

стремясь ускорить оттаивание намерзшего льда, применяют силу, ковыряют его ножом. Но толщина стенок испарителя очень мала, поэтому совсем легко повредить их. В инструкции к холодильникам запрещается также пользоваться киятком для ускорения оттаивания. Почему? Да потому, что при этом находящийся в испарителе хладон может перегреться и давление его станет настолько высоким, что герметичность испарителя нарушится.

У многих неряшливых хозяев морозильная камера зарастает снегом настолько, что в нее не умещаются продукты, и лишь тогда холодильник выключают и начинают оттаивать. Это недопустимо не только потому, что в холодильнике появляется неприятный запах, который передается продуктам. Толстый слой льда на стенках испарителя ускоряет износ агрегата. Поясним это подробнее.

Каждый компрессионный холодильник имеет регулятор, отключающий компрессор, как только температура в холодильной камере достигает заданной величины. При этом работа компрессора чередуется с остановками таким образом, что агрегат большую часть времени бездействует, успевает остыть и поэтому меньше изнашивается. Если образуется слой льда, то периоды работы удлиняются, компрессор перегревается. Это легко заметить, если приложить руку к его корпусу. Растет расход энергии, агрегат быстрее изнашивается. Многие холодильники имеют защитное реле, которое отключает двигатель при перегреве. Холодильники высшего класса имеют устройства для автоматического оттаивания. Оно срабатывает, когда холодильный агрегат оказывается не в состоянии поддерживать достаточно низкую температуру.

Исправность компрессора можно узнать, если прикоснуться к нему рукой. При нормальной работе он теплый. Если руку на нем трудно держать — это тревожный симптом. Нужно искать причину. Возможно, холодильник установлен в слишком теплом месте, например возле батареи. Время от времени проверяйте, плотно ли прилегает дверь к шкафу. Если заметна щель — дело поправимо (поз. Б). Снимите декоративную на-

кладку крепления двери 1 и ослабьте винты 2. (Именно ослабьте, а не вывертывайте, потому что гайки могут провалиться внутрь корпуса. Достать их самому не удастся, придется вызывать мастера.) При ослабленных винтах поправьте дверь и вновь затяните винты.

Очень часто трескается пластмассовая облицовка двери, главным образом под головками крепежных винтов. Такую неисправность надо устранять как можно быстрее. Ведь если через образовавшуюся трещину и утеплитель попадает влага, то дверь начнет пропускать тепло. Здесь поможет самодельная шайба, показанная на поз. В. Длина шайбы выбирается соответственно размеру трещины. Материал — любой немагнитный металл 1—1,5 мм толщиной. Края шайбы обязательно промажьте пластилином.

В качестве теплоизоляции в холодильниках применяют стекловолокно, стеклянный и минеральный войлок, а в последнее время — пенополиуретаны. Помните, что неумелое обращение с теплоизоляционными материалами на основе стекла опасно. Они вызывают зуд кожи; вдыхание их частиц также очень опасно. Поэтому работать дома с теплоизоляцией такого типа, менять самому облицовку, изолирующие прокладки нельзя. Это дело специалиста.

Иногда расход электроэнергии повышается, если лампочка в холодильнике не выключается при закрытой двери.

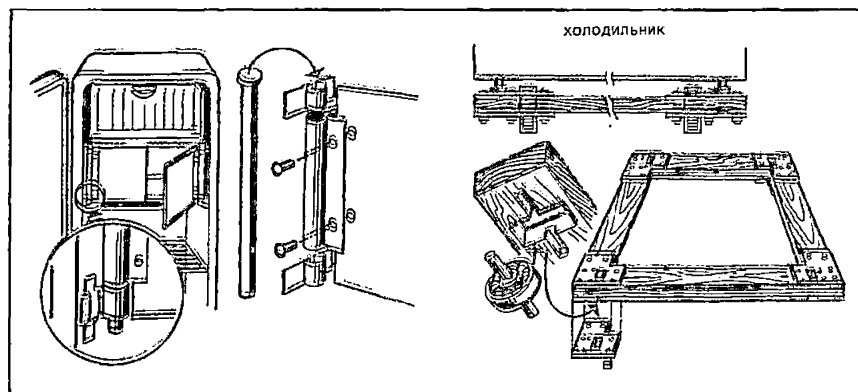
Проверьте исправность выключателя. Если он исправен, то дело, очевидно, в том, что кнопка выключателя недостаточно прижимается дверцей холодильника, когда он закрыт. Наклейте на дверную панель или кнопку кусочек полистирола.

Напоминаем, что ставить новую лампу взамен перегоревшей следует, только отключив холодильник от сети. Если при прикосновении к холодильнику ощущается электрический ток, немедленно выньте вилку из розетки и вызывайте мастера. Такая неисправность опасна для жизни.

Наша промышленность выпускает все новые и новые марки холодильников более удобные, более совершенные. И бывает, что прекрасно работающий старый аппарат нас уже тяготит — морально устарел, кажется некрасивым, старомодным. Корпус холодильника можно оклеить декоративной пленкой, например под дерево. Его можно заново покрасить из краскораспылителя автомобильной нитроэмалью и отполировать, пользуясь пастой для полировки автомобиля. Возможно, это изменит ваше отношение к нему.

Если же холодильник решено заменить новым, все равно не торопитесь нести его на свалку. Компрессорный агрегат пригоден для подачи воздуха в краскораспылитель, аэрограф или паяльную горелку. Благодаря бесшумной работе ему нет здесь равных. Конденсатор, выполненный в некоторых моделях в виде медной трубки на черном стальном

Рис. 22



листе, может быть использован как солнечный водонагреватель. А сам шкаф? Чистый, белый, герметичный и с лампочкой внутри — что может быть удобнее для хранения реактивов, фотопринадлежностей, инструментов?

В копилку хозяйки. Не все иногда умещается в морозильную камеру, особенно перед праздником, днем рождения. Предлагаем простой способ, который позволит вам увеличить на время ее объем. Выньте верхнюю полку и обтяните ее с двух сторон полиэтиленом или просто подберите подходящий по размеру полиэтиленовый пакет и натяните его на решетку. Воздушная прослойка между двумя слоями полиэтилена — хороший теплоизолятор. „Утепленную“ полку вставьте на место.

Из легкого прочного материала — пластмассы, оргстекла, оргалита, фанеры — вырежьте дверцы такого размера, чтобы они закрывали все пространство между верхней полкой и испарителем. Укрепите их на петлях из жести, как показано на рис. 22. Скобы для петель приклейте к внутренним стенкам холодильника клеем БФ-2, „Суперцемент“ или „88“. Выньте поддон из-под морозильной камеры.

Теперь холодный воздух, опускающийся из испарителя, будет задерживаться в этом изолированном пространстве, и температура здесь будет хотя и не такая, как в морозильной камере, но все же ниже нуля. Скоропортящиеся продукты могут сохраняться в этой временной камере несколько дней. При этом температура на нижних полках холодильника будет немного выше обычной: на это время можно повер-

нуть ручку терморегулятора в сторону более низкой температуры.

Можно обойтись и без специально изготовленных дверец, заменив их куском клеенки или тонкого полиэтилена, прикрепленного под морозильной камерой клейкой лентой.

Когда вы отодвигаете холодильник во время генеральной уборки, то всегда удивляетесь, как много скопилось там пыли и сора. Хорошо бы отодвигать холодильник почаще, но ведь он такой тяжелый.

Сделайте под холодильник маленькую платформу на роликах, как показано на нашем рисунке, и вы легко сможете отодвигать его во время каждой уборки.

Чтобы избавиться от неприятного запаха в холодильнике, тщательно вымойте его изнутри водой с добавлением нашатырного спирта, а затем — раствором питьевой соды. Концентрация растворов — одна столовая ложка на литр воды. После мытья вытрите холодильник насухо.

Чтобы запах в холодильнике больше не появлялся, возьмите пластмассовую баночку из-под плавленого сыра и раскаленным шилом проделайте в ее крышке и стенках отверстие. В баночку положите толченый древесный уголь или измельченные таблетки активированного угля, которые продаются в аптеке. Всегда держите эту баночку в холодильнике, изредка заменяя ее содержимое.

Морозильная камера холодильника время от времени обрастает инеем и льдом. Образование инея задержится, если после мытья холодильника вы застелите морозильную камеру изнутри тонким полиэтиленом.

ДОМАШНИЙ САПОЖНИК

Как в домашних условиях самому починить обувь?

Быстрее всего изнашиваются каблуки и подошвы обуви: каблуки скашиваются, подошвы протираются. Мастерам приходится заниматься и другим ремонтом: подклеивать отставшие носки подметок, пришивать берчики (клапаны для

шнурка), стягивать нитками разорвавшийся шов задника (рис. 23). Все это можно научиться, но сначала нужно обзавестись необходимыми для сапожных дел инструментами и материалами.

Одно из самых древних приспособлений сапожников — „лапа“ (поз. А). Без нее не обходится ни один мастер. К со-

пу", вбейте подпятник — приспособление готово.

Если вам не удастся сделать „лапу“, предлагаем замену (правда, неравноценную) — колодку, собранную полностью из дерева (см. рис.). Она крепится ремнем на коленке.

Кроме того, вам потребуется сапожный нож, иглы разной толщины и длины, рашпиль, наждачная бумага, брусок для точки ножа и материалы — резина (микропористая, литая и т. д.), кожа разной толщины, прочные нитки и клей.

Несколько слов о клее. В мастерских по ремонту обуви и на фабриках используется особый клей — сапожный. Это очень прочный и эластичный клей. Но в продаже его не бывает, поэтому мы предлагаем использовать составной клей: из резинового и „88“. Пропорция 4:1.

Теперь о том, как чинить обувь.

Сначала о каблуках (поз. Б). На рисунке видно, как крепятся на каблуках стальные подковки. Заметим: подковка дольше не сотрется, если поверхность каблуки выровнять резиновой набойкой толщиной чуть больше толщины подковки.

Но подковки, как говорится, на любителя, большинство людей ими не пользуется. Поэтому дадим другой совет.

Если резиновый каблук немного скошен, поступают так. Сначала сапожным ножом выравнивают поверхность — уменьшают скос (поз. Г). Потом по форме скоса вырезают из резины косяк, приклеивают его (о технологии склейки мы расскажем ниже), прибивают гвоздиками. Но ведь мы срезали часть каблука. Значит, нужно восстановить его толщину

резиновой набойкой. Ее тоже приклеивают, а потом прибивают гвоздиками.

Небольшой скос обычно исправляют только косяком.

А если каблук не резиновый, а пластмассовый? Отверткой подковырните изношенную пластмассовую набойку, снимите ее (поз. В). В гнезда, в которые входили штырьки набойки, забейте деревянные шпильки, натрите их мелом. С небольшим запасом вырежьте из резины набойку, наложите их на каблук и сильно прижмите — гнезда отпечатаются на них белыми меловыми пятнышками. Приклейте набойку к каблуку и, ориентируясь по пятнышкам, вбейте в каждое гнездо по гвоздику.

Теперь о том, как ремонтируется подошва. Если она кожаная, ее зачищают рашпилем или крупной шкуркой. Затем вырезают из тонкой микропористой резины подметку (если у вас нет готовой) и смешивают в пропорции 4:1 резиновый и „88“ клеи. Смесь тонким слоем, без сгустков наносят (можно старой зубной щеткой) на подошву ботинка и на подметку. Минут пять-шесть дают клею подсохнуть, а затем намазывают только кожаную подошву. И снова дают клею подсохнуть, потом соединяют склеиваемые поверхности. На следующий день выступившие края подметки обрезают острым ножом.

И наконец, о ремонте валенок. Пришивать кожаные задники, чтобы галоши не протирали валенки, — это тоже сапожная работа. На поз. Д мы показали, как пришивают задники сапожным швом. Чтобы нить не скручивалась, намажьте ее предварительно каким-нибудь техническим маслом.

ПЕРЕПЛЕТНЫЕ РАБОТЫ ДОМА

Рабочее место, инструменты и материалы. Если вы всерьез решили освоить переплетное дело, начинайте с главного — оборудуйте себе рабочее место, приобретите материалы, сделайте инструменты.

Рабочее место переплетчика-профессионала — большой ровный стол, сбитый из досок. Вы можете располагаться и

на письменном или кухонном столе, предварительно положив на него лист оргалита, фанеры или картона.

На столе должен быть порядок. У переплетаемых книг или журналов, у инструментов и материалов должно быть свое, заранее определенное им место.

Большое значение в переплетном де-

ле, как и в любом другом ремесле, имеет освещение рабочего места. Если вы работаете днем, то следите, чтобы свет из окна падал спереди.

Теперь об инструментах (рис. 24 а и б). В арсенале переплетчика, кроме широко распространенных инструментов — ножниц, линейек, киянки и т. д., должны быть и специальные, используемые толь-

Рис. 24а

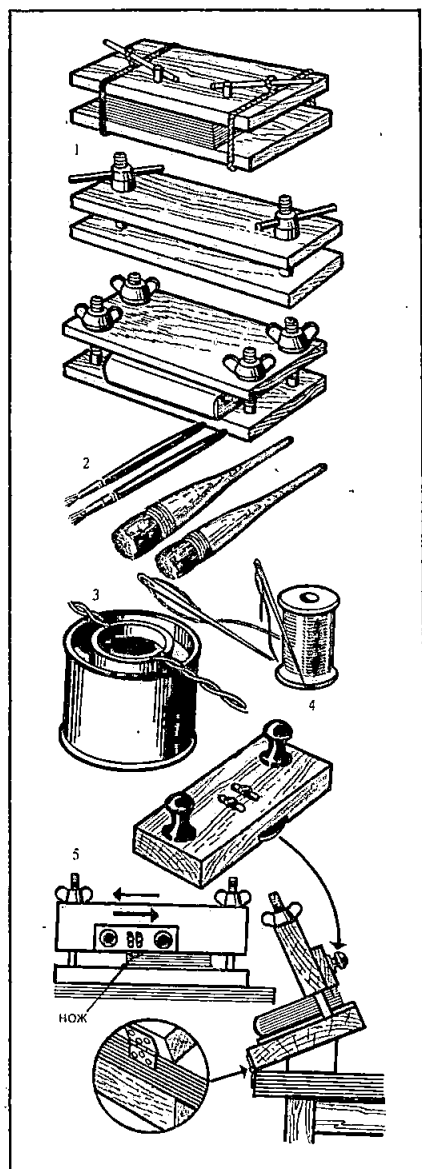
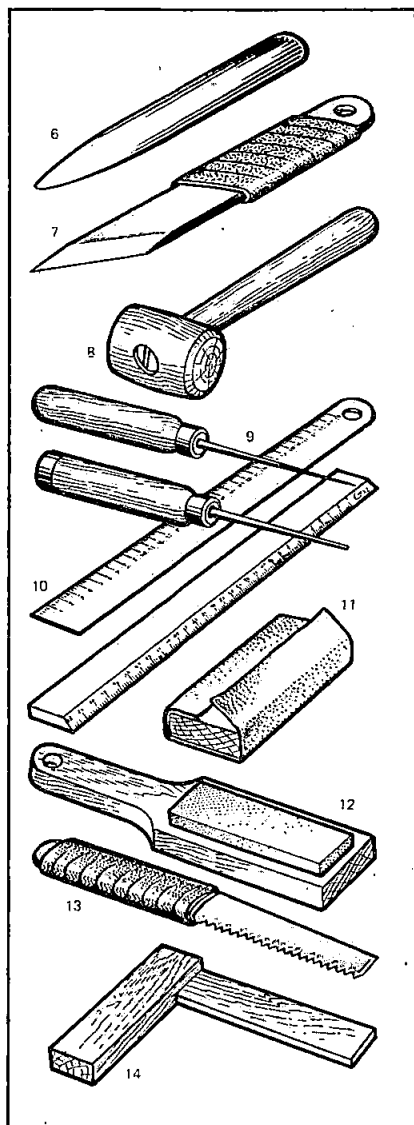


Рис. 24б



ко в переплетном деле инструменты. Но обо всем по порядку.

Пресс (поз. 1). Он потребуется вам при обрезке книг и журналов, а также при сушке переплетенных изданий. Самый простой пресс — это две гладко оструганные доски толщиной 20 мм и струбины. Вместо струбин можно использовать веревки и папки-воротки.

Но советуем: не пожалейте труда и времени и сделайте себе настоящий переплетный пресс. Например, один из тех, что показан на поз. 1. Размеры преса могут быть разными — все зависит от вида тех переплетных работ, которые вы будете выполнять. Мы считаем, что для домашней переплетной мастерской достаточно иметь пресс шириной 250—350 мм и длиной 350—400 мм. Если не найдете готовых болтов М12—М16 с гайками, выточите их на токарном станке в школьной мастерской.

Кисточки (поз. 2). О назначении их, видимо, говорить излишне — все знают, для чего нужна кисть. Сразу предупреждаем: промышленность не выпускает специальные кисти для переплетных работ. Поэтому используйте имеющиеся в продаже малярные и канцелярские кисти. Из малярных кистей удобнее всего круглые — № 40—60. Они хорошо «держат» клей, ими легко наносить клей на большие поверхности.

Для смазывания клеем узких полосок бумаги или для подклейки страниц книги можно пользоваться канцелярскими кисточками или теми, что применяют художники, — щетинными (но не беличьими) № 5—10.

Клеварка (поз. 3). Если вам придется пользоваться столярным клеем, то для приготовления его потребуется клеварка. Ее можно сделать из двух небольших емкостей, например таких, какие показаны на рисунке.

Иголки (поз. 4). Без них вам не обойтись при сшивании тетрадей в блок. Для переплета нужны иглы: большая, или «мешковая», и средняя.

Приспособление для обрезки блока (поз. 5). Толстую книгу трудно обрезать ножом так, чтобы обрез получился ров-

ным. Хотя, по правде сказать, при желании и эту операцию можно со временем освоить. И все же, чтобы не искушать судьбу, пока вы еще новичок, сделайте себе специальное приспособление для обрезки, например такое, как на рисунке.

Конструкция его, как видите, несложная: обжимные тиски и резак. Тиски соберите из двух досок и длинных болтов с гайками-воротками. Для резак вам потребуются доска размером примерно 90×200×25 мм, нож и два болта с барашковыми гайками.

Нож сделайте из обрезка широкого ножовочного полотна. Лезвие заточите полукругом, фаску снимите с одной стороны. Отверстия для болтов пробейте стальным пробойником.

Для удобства работы тиски можно крепить к столу.

Косточка (поз. 6). Она потребуется для фальцовки (сгибания) листов. Косточку можно сделать из кусочка пластмассы. Подойдет и обычная расческа.

Переплетный нож (поз. 7). Это один из основных инструментов переплетчика. Он должен быть сделан из хорошей инструментальной стали. Проще всего переплетный нож изготовить из обломка широкого ножовочного полотна. Размеры его: 180×30 мм, угол заточки примерно 25° (обратите внимание: фаска снята с одной стороны). Нерабочую часть ножа обмотайте изоляционной лентой.

Киянка (поз. 8). Это готовое изделие, его можно купить в магазине, где продаются инструменты, хотя сделать киянку тоже несложно. Кроме киянки, переплетчику нужен и молоток.

Шило и пробойник (поз. 9). Эти инструменты нужны для шитья толстых тетрадей и пробивания отверстий в блоке. Шило продается в магазинах, пробойник сделайте сами — ручку из крепкого дерева, а наконечник — из стального прутка ϕ 3—3,5 мм или гвоздя.

Линейки (поз. 10). Назначение их известно. Для работы вам потребуются две линейки: металлическая и деревянная.

Металлическую линейку вы купите, а деревянную сделайте из крепкого дерева: дуба, бука или березы. Толщина линейки 15–18 мм.

Наждачная бумага и точильный брусок (поз. 11, 12). Они потребуются вам для переплетного ножа. На бруске нож точат, а на наждачной бумаге — заправляют. Чтобы работать было удобнее, укрепите бумагу и брусок на деревянных планках, как это показано на рисунках.

Ножовка (поз. 13). Этим инструментом делают пропилы в корешке для скрепляющих листы ниток. Ее нетрудно сделать из ножовочного полотна.

Угольник (поз. 14). Постарайтесь приобрести металлический угольник — он удобнее в работе.

Вот, пожалуй, и все об инструментах. У переплетчиков-профессионалов есть и другие инструменты, но вам достаточно будет и тех, о которых мы рассказывали.

Теперь о **материалах**. Для переплетных работ нужны картон толщиной 1,5–2 мм, бумага различной толщины и цвета, накрахмаленная марля, покрывочный материал и, конечно, клей.

Если у вас нет переплетного картона, используйте любой другой, можете брать даже тот, что идет на изготовление различных коробок и упаковок. Так что, прежде чем выбрасывать коробку из-под конфет или обуви, подумайте, нельзя ли использовать для переплета картон, из которого она сделана.

Бумага продается в магазинах, где есть отделы школьно-письменных принадлежностей. Запаситесь бумагой разных выделок и цветов — для переплета все пригодится. Пожалуй, редко требуется только толстая чертежная бумага. Старайтесь покупать большие листы бумаги — их легче раскраивать на нужные размеры.

Для покрытия переплетных крышек переплетчики применяют ледерин, коленкор, иногда тонкий дерматин. Если же вам не удастся купить эти материалы, используйте ткань, но предварительно обклейте ее с изнанки тонкой бумагой, можно даже газетой.

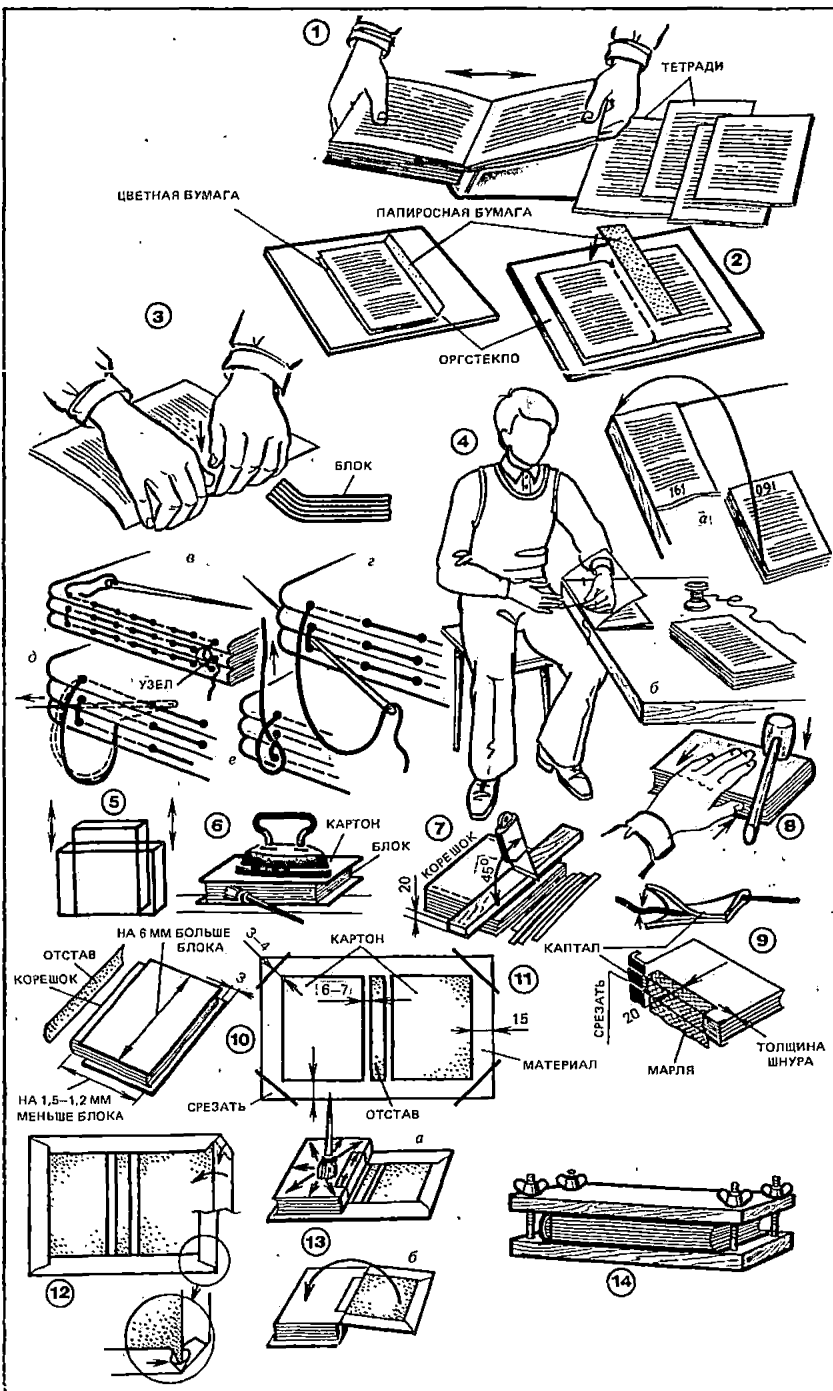
Марлю перед использованием обязательно накрахмалите.

И наконец, о **клеях**. Раньше в переплетном деле в ходу был столярный клей: костный или мездровый. Правда, его и сейчас применяют при ручном переплете, но реже. Современная промышленность выпускает много разных синтетических клеев: ПВА, „Бустилат“, обойный и т. д. Используйте их. Не забывайте, что различные клейстеры (мучной, крахмальный) тоже неплохо склеивают бумагу.

Это основные материалы, применяемые переплетчиками.

Переплетные работы (рис. 25). Прежде чем приступить к работе, переплетчик должен осмотреть книгу: определить дефекты, наметить операции, необходимые для восстановления переплета, и т. д. Предположим, что у вашей книги сильно потрепаны переплетная крышка и корешок, нарушено шитье, разорваны листы, повреждены фальцы, запачканы чернилами и жирными пятнами страницы. Диагноз такой: нужно заново переплести книгу.

Положите книгу на стол, оторвите форзацы и разрежьте марлю (если она еще немного держит блок) сначала с одной стороны, затем с другой. Если покрытие переплетной крышки еще неплохо сохранилось, отделите от картона коленкор (с заглавием книги, фамилией автора, рисунком) и отложите их пока в сторону. Найдите страницу, где напечатаны выходные данные (обычно это бывает в начале или конце книги), и посмотрите на цифры, обозначающие формат листа. Это нужно знать для того, чтобы быстро найти в книге сигнатуры — цифры, обозначающие порядковый номер тетради. Допустим, в выходных данных стоят цифры 84х108 1/32. Это значит, что на 33, 65, 97, 129-й и т. д. страницах внизу вы найдете сигнатуры. Теперь, насколько это возможно, распорите нитки (или снимите скобки), скрепляющие тетради, вытащите шнуры, считайте от начала шестнадцать листов и, держа блок в правой руке, рывком оторвите первую тетрадь (поз. 1). Точно так же поступите и с другими тетрадями. С фальца каждой тетради счистите остатки клея, расправьте страницы. По-



ложите тетради в стопку и, взяв в руки одну из них, выправьте корешковый загиб „зачитанности“ (поз. 3), а затем внимательно осмотрите листы — те, что требуют подклейки, отложите в сторону. И так каждую тетрадь.

Подклеивать листы очень удобно на прозрачном листе оргстекла (или стекла). Вырежьте из цветной бумаги прямоугольник, равный формату книги, и подклейте его резиновым клеем с обратной, обращенной к столу, стороны оргстекла. Положив на цветной прямоугольник ремонтируемый лист, вы сразу увидите, где его нужно подклеивать (поз. 2). Если фальц двойного листа ветхий, его нужно укрепить полоской папиросной бумаги с двух сторон: с внешней и внутренней. Передковое поле листа подклеивается одной полоской, согнутой пополам. Подклеенный лист сушите между двумя листами плотной бумаги или картона.

Тетрадь состоит из двойных листов, поэтому, если вы обнаружите отдельные листы, найдите им „пару“ и склейте между собой полоской бумаги. Для этой работы годится только крахмальный клейстер, никакой другой клей не подойдет.

Тут же по ходу дела можно заняться и „химической“ запачканных или покрытых грибками страниц.

Чернильное пятно выводится так. Под запачканный лист подложите промокательную бумагу. Пятно смочите 20 %-ным раствором перекиси водорода, а затем накройте страницу промокательной бумагой. Положите груз и дайте просохнуть листу. Неплохо выводятся чернила и щавелевой или лимонной кислотой, разбавленной денатурированным спиртом (в пропорции 1:4).

Иногда от сырости и случайно попавших в книгу металлических предметов на страницах появляется ржавчина. Такое пятно снимают двумя растворами: сначала сернистой щелочью, а затем щавелевой кислотой. Чтобы удалить с бумаги жирное пятно, потребуются скипидар и денатурированный спирт. Положите запачканную страницу между двумя листами промокательной бумаги и нагрейте пятно горячим утюгом. Обмакните кисточку в горячий скипидар (холодный действует плохо) и поводите ею по пятну с обеих сторон еще теплого листа.

Снова нагрейте лист, обмакните кисточку в скипидар и повторите операцию. Смочите пятно спиртом. Жирные пятна с книжных листов можно выводить также и бензином, слабым раствором поташа, едким кали, различными растворителями.

Если на страницах вы обнаружили налеты черного, желтого или зеленоватого цвета — это значит, книга заражена спорами грибков. Немедленно продезинфицируйте ее. Бумагу и переплетные крышки, покрытые ледерином или коленкором, обрабатывают 3 %-ным раствором формалина, кожаные переплеты — 5 %-ным спиртовым раствором тимола. Обработку книги нужно проводить на улице или в хорошо проветриваемом помещении (можно и у открытого окна), с марлевой маской на лице и в резиновых перчатках. Хорошо отжатым тампоном, не размазывая и не растягивая по бумаге споры, осторожно снимите налет грибка. Очищенное место обработайте еще раз, но уже влажным чистым тампоном. После дезинфекции хорошенько просушите страницы. Плесень обрабатывают 2—3 %-ным раствором формалина, а затем снимают тампоном, смоченным в перекиси водорода.

Итак, листы подклеены, очищены от пятен и просушены. Следующая операция — составление тетрадей. Положите книжные листы по порядку, проверьте нумерацию и вновь сложите тетради стопкой (не забывая следить за порядковым номером сигнатуры). К первой и последней тетрадям приклейте форзацы и приготовьтесь к шитью.

В прошлом книги шивались на тесьмах или шнурах. Мы же воспользуемся более простым способом скрепления тетрадей в блок. Это шитье не уступает по прочности старому способу, оно не требует специального оснащения и занимает меньше времени.

Вам потребуются прочные белые нитки (лучше капроновые) и длинная тонкая игла. Шить книгу начинайте с последней тетради и кончайте первой.

На поз. 4, а и 4, б вы видите, как нужно положить последнюю тетрадь на стол (обратите внимание на нумерацию страниц последней и предпоследней тетрадей) и какую позицию должен занять переплетчик при шитье. Для примера

попробуем сшить несколько тетрадей.левой рукой отогните половину листов тетради немного вверх, а правой воткните в фальц иголку с ниткой.левой рукой протяните иголку внутрь. Этой же рукой выведите иголку наружу (поз. 4, б) и снова правой рукой пропустите иголку внутрь, и так до тех пор, пока не прошьете весь фальц тетради. Протяните нить вдоль фальца, чтобы она плотно легла по сгибу, оставив конец длиной 5—8 см. Положите на шитую тетрадь следующую тетрадь. Прошьте ее, но теперь уже с другого конца, выведите иголку напротив первого стежка, подтяните нить и свяжите тетради узлом (поз. 4, в). Точно так же прошьте третью тетрадь и, выведя иголку напротив хвостовых стежков прошитых тетрадей, свяжите вторую тетрадь с третьей узлом, показанным на позициях 4, г, 4, д и 4, е. Застегивая узел, тяните нить строго вверх. Положите на скрепленные тетради следующую тетрадь и продолжайте шитье. Как вы уже, вероятно, заметили, тетради крепятся между собой в двух крайних точках — этого вполне достаточно; чтобы получился монолитный блок,

Сшивайте книгу как можно ровнее. После каждой прошивки сталкивайте тетради на головку и не забывайте натягивать нитку, слегка нажимая при этом сверху на книгу. Качество шитья будет хорошим, если: каждая тетрадь прошита точно по фальцу; все тетради в книге прочно и плотно соединены между собой и ровно лежат в головке и корешке; стежки ниток не ослаблены и не оборваны.

Готовый блок столкните на корешок и головку (поз. 5) и положите его между двумя картонками. Пропитайте клеем ПВА кисть (рекомендуем именно этот клей как наиболее прочный и доступный), хорошенько промажьте корешок блока. Сверху положите на картонку груз так, чтобы основная тяжесть приходилась на корешок (поз. 6). Дайте блоку просохнуть и приступайте к обрезке передка и хвоста книги (поз. 7). Приготовьте переплетный нож (затачивается с одной стороны), брусок, мелкую шкурку для заправки лезвия ножа и толстую ровную рейку.

Нож должен быть очень острым, иначе вам не удастся ровно обрезать блок,

Обрезку блока начинайте с передка. Найдите в книге самый узкий лист и, отступив от его края 2—3 мм, проведите карандашом на верхнем форзаце линию, параллельную корешку. Крепко-накрепко прижмите рейку к блоку и обрежьте передок. Режьте без нажима, почаще направляйте нож. Затем обрежьте хвост, а если нужно, и головку книги. Линии их обреза наметьте по угольнику.

Теперь вам предстоит округлить (выколотить) корешок книги. Операция эта несложная, но требует пояснения. Положите блок на стол, в правую руку возьмите киянку, а левой зажмите блок так, чтобы четыре пальца давили на подшивку сверху вниз, а пятый — большой — упирался в передок (поз. 8). Не спеша, легкими ударами начинайте постукивать киянкой по верхнему краю корешка. Кромка слегка закруглится. Переверните блок и выколотите точно так же и другую сторону корешка.

Чтобы укрепить корешок книги, наклейте на него полоску накрахмаленной марли или бинт, а сверху и снизу еще и капталы (поз. 9). Каптал сделайте из кусочка цветной ткани и тонкой бечевки.

Для переплетной крышки вам потребуются толстый картон и переплетный материал: коленкор, ледерин, дерматин или ткань, обклеенная изнутри тонкой бумагой. Из картона вырежьте две сторонки для крышки, а из плотной бумаги — отстав (поз. 10).

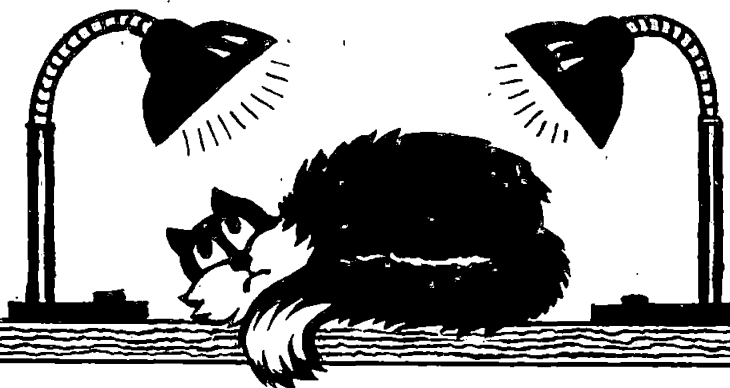
Следующая операция называется закраиванием материала. Положите на материал две сторонки, между ними отстав, полоской бумаги отметьте шпацию. Оставьте на материале со всех сторон припуск для загибки краев и обрежьте уголки, как показано на поз. 11.

Снимите сторонки и отстав, нанесите клей на материал (ПВА плюс клейстер в пропорции 1:3) и склейте крышку (поз. 12). Особое внимание обратите на заделку уголков. Остается вставить блок в переплетную крышку. На поз. 13, а показано, как нужно наносить клей (тоже составной), чтобы крышка хорошо приклеилась к блоку. Приклейте на лицевую сторону крышки снятые со старого переплета заглавие, фамилию автора, рисунок, поместите книгу между картонками и положите ее под пресс (поз. 14). Сушите 10—15 ч.

УХОДЯ, ГАСИТЕ СВЕТ



О том,
как заставить
электробытовые приборы
работать экономичнее,
удержать тепло в квартире,
не допускать перерасхода воды.



Призыв, который вынесен в название этой главы, воспринимается большинством из нас как команда, которую мы выполняем автоматически, не задумываясь. Так же, как, разогрев чай, мы выключаем газ, помыв руки, закручиваем кран. В этих, во многом подсознательных действиях проявляется исконное стремление человека к рациональному, рачительному отношению к тому, что ему „подарила“ природа, что создал он сам. И в то же время мы так же бездумно позволяем себе забывать о „пылающих“ в комнатах люстрах, оставлять включенным телевизор, а самим заниматься другим делом, разговаривать часами по телефону и одновременно полоскать белье, обогревателем отапливать комнаты вместо того, чтобы оклеить окна. Все это — порождение неизвестно откуда и почему взявшейся у всех нас уверенности в том, что всего у нас много, что нет дна у природного и рукотворного колодца.

Само собой, в нас не сидит эдакий всеистребляющий и всепотребляющий монстр. Больше того, мы зачастую ведаем, что творим. Но при этом, чтобы помирить себя с собой, иронизируем над скрягами, людьми пунктуальными, считающими каждую копейку, выключающими свет не только за собой, но и за всеми. Этой иронии поддались даже Ильф и Петров, организовав для одного из своих героев — Васисуалия Лоханкина — экзекуцию розгами на коммунальной кухне только за то, что он не тушил за собой свет в уборной.

Возможно, и авторов этой книги кое-кто из читателей упрекнет за банальные призывы к рачительному ведению хозяйства. Но недаром сказал философ: смеясь, мы расстаемся с нашими недостатками. Ну что ж, как говорится, игра стоит свеч.

Знаете ли вы, что на бытовые нужды, например, уходит примерно 8 % всей потребляемой в народном хозяйстве электроэнергии? А это — более 100 млрд. кВт·ч электроэнергии. Чтобы ее выработать, необходимо пять Братских ГЭС.

У таких масштабов потребления велики и резервы экономии, которые, если не используются, по сути теряются. Установлено, что 15—20 % потребляемой в быту электроэнергии пропадает из-за нашей с вами нерадивости.

Около 21 % питьевой воды в стране уходит без применения прямо в канализацию. В масштабах нашей страны только на подачу нерационально расходующей воды ежегодно затрачивается электроэнергия, равная выработке Днепрогэса.

Утечка горячей воды из крана струйкой не толще спички за год приводит к потерям тепла, которого было бы достаточно для отопления одной квартиры в течение двух месяцев. За счет экономии в быту воды можно было бы сберечь за пятилетку 2,5 млрд. руб. Заметим, речь идет не о сокращении потребления воды, а только лишь о том, чтобы прекратить бесцельно сливать ее в канализацию.

Вот она, амплитуда наших потерь и возможностей. Мы уже не говорим об уроне, который наносит расточительность домашнему бюджету.

Как-то редакция одной из московских газет обратилась к читателям с просьбой проследить за использованием электроэнергии в своих квартирах. Результаты превзошли все ожидания: за один вечер счетчики Мосэнерго зафиксировали расход электричества на несколько сотен тысяч киловатт-часов меньше, чем в любой другой.

Вот, оказывается, какой весомой может быть цифра, если все мы почувствуем личную ответственность за экономию электроэнергии в быту.

А теперь по традиции нашего путеводителя — семейного справочника перейдем к практическим советам и рекомендациям.

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ОБ ОСВЕЩЕННОСТИ, СВЕТИЛЬНИКАХ И ЭЛЕКТРОЛАМПАХ

Освещенность. Прежде всего нужно стремиться максимально использовать естественное освещение. Окраску или оклейку обоями стен, потолка советуем делать в светлых тонах. Попадая на светлые поверхности, дневной свет многократно отражается, что усиливает освещенность.

В комнате, где окна обращены на север, лучше всего выбрать обои золотистого, желтого, оранжевого или бежевого тона. Если же ваши окна смотрят на юг, предпочтительнее обои голубого, синего, зеленого, фиолетового, кофейного тонов.

Не реже одного раза в месяц протирайте оконные стекла: в запыленном виде они могут поглощать до 30 % дневного света.

Для рационального использования естественного освещения немаловажно и то, как расположена в квартире мебель. Например, письменный стол рекомендуется располагать так, чтобы окно находилось слева от работающего. А вот прямо перед окном целесообразно ставить только туалетный столик с зеркалом: тогда лицо будет хорошо освещено со всех сторон.

Оптимальное искусственное освещение должно обеспечивать равномерную и достаточную освещенность жилища. Оно не должно создавать раздражающих ярких бликов на мебели и других предметах в квартире. Это достигается сочетанием общего и местного освещения.

Определите зоны освещения: для занятий, отдыха, чтения; обеденную; рабочее место на кухне и т. д. Если в этих зонах использовать лампы направленного света, настольные лампы, торшеры, бра, то квартира будет комфортнее, а освещенность каждой зоны лучше. И экономия наличко: для местного освещения требуется мощность ламп в 1,5–2

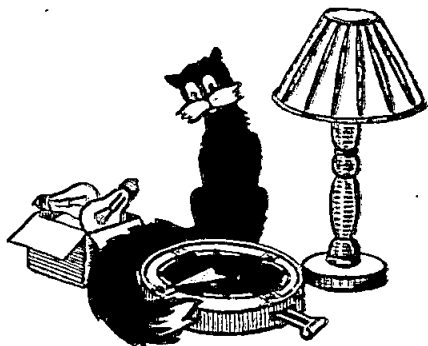
раза меньшая, чем в подвесных светильниках, а расход энергии в среднем на комнату уменьшается до 20 кВт·ч в год.

Светильники. Если вы хотите рассеять свет по комнате, создать более мягкое освещение, то используйте люстру, свет которой направлен вверх. Такой принцип освещения чаще всего применяют в спальню комнате.

Люстра, плафоны которой направляют свет вниз, наиболее приемлема в тех случаях, когда она не является единственным источником освещения в комнате и используется одновременно для местного освещения, скажем, зоны вокруг обеденного стола.

Общую освещенность в комнате можно считать достаточной, если на 1 м² площади приходится от 15 до 25 Вт ламп накаливания.

Не советуем приобретать светильник с матерчатым абажуром. Он собирает много пыли, уменьшается освещенность комнаты. Аналогичным недостатком обладают абажуры неудачной конструкции, например шар из опалового стекла, поглощающий много света. Наиболее под-



ходят для освещения квартир светильники из стекла молочного цвета.

Пользуясь люстрой с лампами накаливания, полезно предусмотреть несколько режимов включения с помощью переключателя или светорегулятора.

Для освещения рабочего места следует пользоваться переносным настольным светильником и размещать его так, чтобы свет падал спереди с левой стороны работающего, а для левши — с правой стороны. Не советуем использовать настольные светильники грибообразной формы, которые неэкономичны: по назначению в них используется лишь четвертая часть светового потока.

Наиболее удобен настольный светильник с шарнирным или гибким соединением, так как его световой поток может быть направлен в любое место стола и под оптимальным углом.

На рабочем столе, поверхность которого невелика, вместо того чтобы устанавливать настольную лампу (она занимает слишком много места), лучше воспользоваться светильником, который можно укрепить на стене или на углу стола.

При черчении светильник можно укрепить на чертежной доске, рядом с доской или подвесить к потолку.

Достаточное освещение листа ватмана при черчении обеспечит светильник с лампой накаливания мощностью 150 Вт на расстоянии 80–100 см от освещаемого объекта.

Для таких занятий, как чтение в кресле, вышивание, рекомендуем использовать торшер. Для продолжительного чтения можно рекомендовать светильник с лампой накаливания в 60 Вт.

При выполнении работ, требующих

большой точности, необходим высокий уровень освещенности. Его можно добиться за счет ламп, в которых световая часть регулируется. Такой светильник даже с лампой 40–60 Вт создаст необходимую освещенность.

Электrolампы. Покупая лампы, обратите внимание на маркировку, которая указывает оптимальное напряжение эксплуатации. При нормальном напряжении сети применяйте лампы с маркировкой 215–225 и 220–230 В. Если эти лампы из-за нестабильности напряжения часто перегорают, покупайте лампы с маркировкой 230–240 В.

Если ламп приходится менять электрические лампы чаще 1 раза в год, значит, у вас в квартире повышенное или нестабильное напряжение. В этом случае применяйте лампы, рассчитанные на более высокое рабочее напряжение.

По возможности старайтесь оборудовать квартиру люминесцентными лампами. Мощность их от 8 до 150 Вт. В зависимости от состава люминофора они различаются по оттенкам свечения: ЛД — дневного света, ЛБ — белого света, ЛХБ — холодно-белого света и ЛТБ — тепло-белого света. Стоящие после обозначения цифры указывают мощность лампы в ваттах. Например, ЛХБ 20 означает: люминесцентная, холодно-белая, мощность 20 Вт.

Люминесцентная лампа имеет по сравнению с лампой накаливания в 4–5 раз более высокую световую отдачу и в 5–8 раз больший срок службы. Так, световая отдача люминесцентной лампы в 20 Вт равна световой отдаче лампы накаливания в 150 Вт.

Если заменить в трехкомнатной квартире площадью 45–50 м² светильники с обычными лампами на люминесцентные, можно сэкономить примерно 1500 кВт·ч энергии в год. А это 60 руб. экономии семейного бюджета.

В прихожей, где обычно используется верхний свет, лучше применять плоские потолочные люминесцентные светильники. Эти светильники прямоугольной формы хорошо вписываются в несколько удлиненные помещения.

Осветить стену передней можно, если вертикально установить люминесцентную лампу с передней панелью. В качест-



Тип лампы по форме колбы	Мощность, Вт	Рекомендуемая область применения
Прямые	65	Общее освещение кухонь, кухонь-столовых, карнизное освещение вертикальных поверхностей, установка под полками и навесным оборудованием кухонь и др.
	40	
	30	
Малогабаритные прямые	20	Настенные светильники местного комбинированного освещения, настольные и напольные светильники для освещения рабочих поверхностей, светильники для вмонтирования в мебель
	16	
	13	
	8	
У-образные	30	Потолочные светильники общего освещения, настенные светильники для освещения рабочих поверхностей
	22	
W-образные	30	Потолочные и подвесные светильники общего освещения в жилых и вспомогательных помещениях
Кольцевые	40	Потолочные и подвесные светильники общего освещения, напольные и настенные светильники для освещения рабочих поверхностей
	32	
	22	

ве источника света в небольшой по площади передней предпочтительнее использовать люминесцентную лампу, например типа ФПБ 02—30.

Для освещения у зеркала в прихожей лучше всего использовать два одноламповых люминесцентных светильника, установленных вертикально справа и слева от зеркала. Желательно, чтобы мощность каждого из светильников была не менее 40 Вт.

Для местного освещения рабочей поверхности стола на кухне под навесными кухонными шкафчиками удобно установить светильники с люминесцентными лампами. Длина светильников (400, 600, 800 мм) соответствует стандартным размерам кухонного оборудования. При этом на передней панели светильника могут быть смонтированы: розетка для подключения электробытовых приборов, таймер со звуковым сигналом, часы, а также выключатель с клавишей большого размера.

Потолочные люминесцентные светильники следует подвешивать над серединой обеденного стола.

Используя на кухне люминесцентное освещение, вы улучшаете общее освещение помещения, повышаете его равномерность. При выборе люминесцентных светильников не следует сетовать на их прямоугольную форму и простоту отделки. Для кухни это вполне уместно, особенно когда в окраске мебели и предме-

тов кухонного оборудования преобладает белый цвет.

Для освещения ванной комнаты осветительный прибор обычно устанавливают над зеркалом. И здесь целесообразно использовать светильник с люминесцентными лампами.

Информация к размышлению

На 200—400 млн. кВт · ч в год можно сократить расход электроэнергии в быту путем рационального размещения общего и местного освещения.

Криптоновые лампы имеют световую отдачу на 10 % выше, чем лампы с аргонным наполнением.

Замена двух ламп мощностью по 60 Вт каждой на одну мощностью 100 Вт уменьшает при той же освещенности потребление энергии на 12 %.

Чистка от пыли и грязи ламп, плафонов и осветительной арматуры обяза-



тельна, так как не чистившиеся в течение года лампы и люстры пропускают на 30 % света меньше.

Если вы не знаете, как лучше использовать лампы, загляните в таблицу.

Чтобы электроплита работала экономичнее

Электроплита. Помните, что электроплита является самым „прожорливым“ потребителем электроэнергии: годовое потребление составляет 1200–1400 кВт, или 24–28 руб. при оплате по 2 коп. за 1 кВт. Рациональное пользование электроплитой является одним из основных источников экономии электроэнергии в квартире.

Электроплита мощностью 5 кВт с тремя конфорками и духовкой вполне отвечает потребностям семьи из 4–5 человек. Установка плит большей мощности оправдана только при большой семье.

Учитывая, что конфорки нагреваются медленно, а остывают долго, при приготовлении пищи их следует раньше включать и выключать до того, как блюдо будет готово.

После закипания варку супов, бульонов, овощей можно продолжить при мощности 100–200 Вт, каш — 100–160 Вт. А вот для жарки мяса и картофеля требуется режим 500–1200 Вт. Следуя этим режимам, соответствующим определенному положению переключателя мощности, можно добиться значительной экономии электроэнергии.

Удельный расход электроэнергии на нагревание воды до кипения на одной и той же конфорке резко снижается с увеличением количества воды. Это объясняется тем, что абсолютное значение потерь электроэнергии на разогрев самой конфорки остается постоянным при любом количестве воды, а их удельный вес в общем расходе электроэнергии снижается. Словом, лучше один раз вскипятить 3 л воды, чем 2 раза по полтора.

Для наименьшего расхода электроэнергии следует знать, на какую конфорку ставить воду. Так, советуем доводить до кипения 2–3 л жидкости на конфорке диаметром 145 мм, 3–5 л — на конфорках диаметром 180 мм. На

конфорках диаметром 220 мм целесообразнее нагревать более 6 л жидкости.

Если вы обнаружили неисправность конфорки, то ее необходимо незамедлительно заменить: неисправная конфорка приводит к перерасходу электроэнергии на 3–5 %.

Посуда. Для снижения расхода электроэнергии при приготовлении пищи на электроплитах рекомендуется применять посуду с утолщенным дном.

Практика показывает, что для электроплит с чугунными конфорками наилучшей является алюминиевая посуда с дном толщиной 5–8 мм.

Не рекомендуется применять посуду с дном, диаметр которого больше или меньше, чем поверхность конфорки. Обратите внимание на рекомендуемые диаметры стандартной эмалированной и алюминиевой посуды.

Диаметр конфорки, мм	Диаметр посуды, мм
145	160; 180
180	180; 200; 220
220	220; 240; 260

Экономия электроэнергии при пользовании такой посудой составляет 10–20 %.

Откажитесь при приготовлении пищи на электроконфорках от посуды с деформированным дном, так как при этом удлиняется время приготовления пищи, увеличивается потребление электроэнергии. Пользование посудой с искривленным дном может привести к перерасходу электроэнергии до 40–60 %.

Проверить прогиб дна посуды невозможно — для этого достаточно взять линейку и приложить ее ко дну: если прогиб по краям больше 1 мм, то такую посуду лучше не использовать.

Посуда, не пригодная для приготовления пищи на электроконфорках, в хозяйстве может пригодиться. Ее можно использовать для приготовления блюд в духовке, когда форма дна практически не имеет значения.

При использовании посуды с ровным дном электроплиты по времени приготовления пищи успешно конкурируют с газовыми. Например, 3 л воды на газо-

вой конфорке закипают за 15–18 мин, а на электрической конфорке диаметром 145 мм и мощностью 1000 Вт — за 23 мин. На конфорке диаметром 180 мм и мощностью 1500 Вт — за 17 мин, а на конфорке ускоренного нагрева (экспресс-конфорке) диаметром 180 мм и мощностью 2000 Вт — за 13 мин.

Чтобы посуда плотно прилегала к конфорке, пользуйтесь тяжелыми кастрюлями с увесистыми крышками.

Чтобы уменьшить имеющийся зазор между поверхностью конфорки и дном кастрюли, приобретите специальную накладку — своего рода подушечку, которую кладут на конфорку. Материал в накладке легко размягчается при нагреве и плотно заполняет пространство между плитой и дном посуды. Потери энергии при этом сводятся к минимуму.

Приготовление пищи. На фактический расход электроэнергии в значительной степени влияет технология приготовления пищи на бытовых электронагревательных приборах. Например, для того чтобы сварить под паром картофель в посуде с закрытой крышкой, требуется относительно небольшое количество энергии. При варке же картофеля в воде потребление энергии возрастает в несколько раз.

Пока конфорка не нагреется, на нее не рекомендуется ставить посуду с продуктами.

Значительная экономия электроэнергии достигается при варке „башенным“ способом, когда кастрюли ставят друг на друга. Особенно хорошо таким способом готовить диетические блюда, распаривать фасоль, горох, а также подогревать готовые блюда. Подобный принцип варки очень популярен в европейских странах, где хозяйки имеют полувековой опыт работы с электроплитами.

Если готовится небольшое количество пищи, лучше поставить кастрюлю на маленькую конфорку. При этом теряется лишь несколько минут, так как максимальная мощность нужна только при закипании.

Регулировать температуру в духовках электроплит нужно почти так же, как в газовой плите.

Сначала проверьте возможности духовки, проведя несложный эксперимент.

На самую середину противня положите лист белой бумаги и поставьте его на среднюю полку духовки, включив ее на сильный нагрев. Заметьте время, в течение которого бумага побуреет, приобретет светло-коричневый цвет.

То же самое сделайте, поместив противень с бумагой в духовку со слабым нагревом. Например, при сильном нагреве бумага побуреет через 3 мин после включения духовки, а при слабом — через 10 мин. Это и будет время, которое требуется для предварительного нагрева духовки.

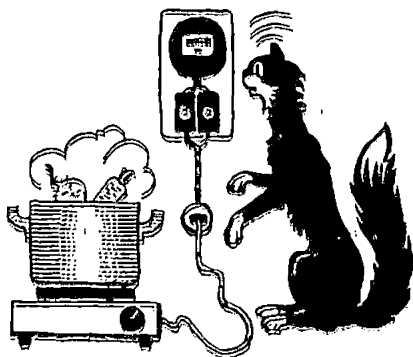
В электродуховке целесообразно ставить блюдо в центр противня, на средней, а не верхней, как в газовой плите, полке. Варить пищу в электродуховке безопаснее и удобнее на самой нижней ступени.

При одновременном тушении блюдо можно ставить и в холодную духовку. В заранее нагретую духовку ставят кондитерские и хлебобулочные изделия. Лучшая посуда для тушения в электродуховке — из чугуна, облитого чугуна или же керамическая.

Для экономии электроэнергии и времени одновременно в духовке можно разогревать или готовить сразу несколько блюд, расположив их на разных уровнях. На самый низ к дальней стенке рекомендуем ставить все, что тушится, на самый верх — все, что нужно обжарить или запечь.

Продукты, масса которых менее 1 кг, готовить в электродуховке неэкономично.

При пользовании электродуховкой, имеющей термостат, расход электро-



энергии сократится на 30—40 %, если вы будете придерживаться следующих режимов приготовления пищи, °С

Безе, меренги	От 100 до 150
Пряники	Около 150
Песочное печенье	Около 160
Твердое мелкое печенье (сдобное)	Около 170
Венское печенье, масляное тесто	180
Торты, бисквиты	Около 190
Хлеб	200—210
Булочки сдобные	200—250
Паштеты, пасты, массы (запекание)	170 (гратинирование)
Рыба (варка)	150—170
Говядина	150—160
Свинина	170
Колерование (быстрое)	200—250
Тушение	150—170

Для рационального использования энергии воды при кипячении следует наливать ровно столько, сколько потребуется для данного случая. Совершенно неразумно, например, наливать полный чайник, а впоследствии его подогревать.

Не реже одного раза в неделю тщательно чистите конфорки, духовку,

кастрюли, сковороды и жаровни, чтобы грязь не препятствовала теплопередаче.

При использовании крышки для посуды на 20 % снижается расход электроэнергии и сокращаются затраты времени на приготовление пищи.

Информация к размышлению

При условии замены всего существующего парка электроплит (а это 30—40 млн. шт.) на новые модели с тэновыми конфорками и 7-ступенчатыми регуляторами мощности годовая экономия электроэнергии в целом по стране составит примерно 3 млрд. кВт в год.

Применение в электроплите 7-ступенчатых переключателей вместо 4-ступенчатых снижает затраты энергии на 5—12 %, а бесступенчатых — еще на 5—10 %. Выпуск новых, современных электроплит позволит сократить расход электроэнергии в среднем на одну плиту до 180 кВт·ч в год, или на 15—20 %.

Еще один весомый резерв экономии электроэнергии — использование специализированных приборов для приготовления пищи. Блюда, приготовленные на этих приборах, получаются лучшего качества, чем приготовленные на плите, а энергии затрачивается меньше.

СОПЕРНИКИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Значительно экономичнее готовить пищу в специальных электроприборах. Кухню можно оснастить электрическими сковородой, кастрюлей, грилем, ростером, шашлычницей, чайником, самоваром, ва-

фельницей, фритюрницей, яйцеваркой, пароваркой, кофеваркой.

Долговарка. В ней хорошо готовить традиционно русские блюда — те, что некогда готовились в русской печи. Так, кашу в ней можно томить в течение 5—10 ч, при этом электроэнергии уйдет значительно меньше, чем при приготовлении блюда в духовке.

Электромармит. Он предназначен для поддержания пищи в нагретом до температуры 50—60° С состоянии в течение продолжительного времени. Часовой расход электроэнергии этим бытовым прибором относительно невелик — примерно 0,15 кВт. Электромармит может быть



использован также для сушки фруктов, ягод, грибов, сухарей и др.

Значительная поверхность нагрева позволяет одновременно разместить на плите мармита несколько предметов — чайник, кастрюлю и т.п.

Сковорода. Ее применение на кухне не только позволяет расширить ассортимент блюд, но и примерно втрое сокращает время приготовления, упрощает технологию. Сравните: картофель с момента закипания в обычной кастрюле варится 20–30 мин, в сковороде — 5–6, свекла — соответственно 50–100 и 35–40, мясо — 60–180 и 25–30 мин.

Следует помнить, что в сковороде жидкость доходит до кипения дольше, чем в обычной кастрюле. Поэтому до момента закипания жидкости в сковороде необходимо включить максимальный нагрев электрической плиты, а затем переключить на более слабый. Во всех случаях нельзя допускать интенсивного паровыделения через рабочий клапан, при сильном шипении нужно поставить переключатель на одну-две ступени ниже.

Благодаря особой тепловой обработке мясо, рыба, овощи и фрукты, приготовленные в сковороде, сохраняют содержащиеся в них минеральные соли и витамины, не теряют естественного цвета и отличаются высокими вкусовыми качествами.

Все эти преимущества сковороды обеспечиваются ее герметичностью и особым тепловым режимом — температура 120° С при избыточном давлении пара.

Безусловным достоинством сковороды является ее экономичность: расход электроэнергии при приготовлении пищи в сковороде сокращается примерно в 2 раза.

Микроволновые печи. В этих печах, например в „Электронике“, разогрев и приготовление продуктов происходят за счет поглощения ими энергии электромагнитных волн. Причем эффективность этих печей заключается в том, что продукт прогревается не только с поверхности, а сразу по всей его толщине.

Люди, избегающие есть жареные блюда, в новой печке получают именно те кушанья, что им нужны, притом значительно быстрее, чем обычно.

„Электроника“ хороша для разогрева пищи — здесь она вне конкуренции. Литр молока, замороженного до -10° С, можно нагреть до любой нужной температуры за 10–12 мин. Причем не потребуется даже распечатывать пакет, в который оно упаковано.

Черствый хлеб, нарезанный ломтиками и поставленный в печь, через 1,5–2 мин будет иметь вид и вкус свежеспеченного.

Время разогрева на „Электронике“ пищи, приготовленной на несколько дней вперед и хранящейся до этого в морозильнике, составляет 2–4 мин.

При эксплуатации печи необходимо помнить, что она боится недогрузки, когда излученная электромагнитная энергия ничем не поглощается. Поэтому во время работы печи следует держать в ней хотя бы стакан воды.

ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ И РАДИОАППАРАТУРА

Холодильник. Лучше всего продукты сохраняются в аппаратах, обеспечивающих быстрое и глубокое замораживание (их маркировка — три звездочки). Потери полезных веществ при такой заморозке минимальны, а срок хранения продуктов гораздо больший (мясо, например, может храниться до полугода). К числу таких холодильников относятся „Минск-16“, „Бирюса-17“, „Кристалл-9“ и др. Считается, что для человека, который

живет один, достаточно иметь холодильник объемом до 120 дм³. Для семьи из двух человек нужен холодильник общей вместимостью 140–160 дм³. Холодильники вместимостью 180–240 дм³ рассчитаны на семью, состоящую из трех человек. Для семьи из четырех-пяти человек рекомендуется холодильник вместимостью 260–300 дм³. При необходимости можно пользоваться одновременно двумя холодильниками: в одном размес-

тить продукты, подлежащие более или менее длительному хранению, а в другом — продукты повседневного пользования.

При самостоятельной установке и подключении нового холодильника к сети советуем воспользоваться следующими советами:

не рекомендуется устанавливать холодильник вблизи источника тепла (плиты, батареи центрального отопления) и в местах, где на него попадают прямые солнечные лучи;

устанавливать холодильник строго вертикально или с небольшим наклоном назад, при этом обеспечить свободную циркуляцию воздуха вдоль задней стенки аппарата;

холодильник не должен соприкасаться с нагретыми стенами. Между холодильником и стеной целесообразно поместить лист плотного картона или отодвинуть холодильник от стены, чтобы увеличить воздушный зазор между ними;

запрещается устанавливать холодильник и пользоваться им в помещении, где относительная влажность воздуха превышает 80 %, а стены, пол, потолок и предметы, находящиеся в помещении, покрыты влагой;

нельзя устанавливать холодильник на полу из материала высокой электропроводностью (например, на металлическом, железобетонном, кирпичном).

Не рекомендуется пользоваться холодильником, если температура в помещении выше 40° С. Бытовые холодильники рассчитаны на работу в сухом, отапливаемом помещении при температуре воздуха в квартире 16—32° С.

Холодильник должен работать в оптимальном для хранения продуктов режиме. Чрезмерно охлажденная рабочая камера, равно как и повышенная температура в кухне, приводит к перерасходу энергии.

При перестановке терморегулятора на 1° С в сторону повышения температуры в камере потребление электроэнергии уменьшается в среднем на 8 %.

Если своевременно размораживать холодильник, т. е. „освобождать“ его от наросшей внутри снежной шубы и хотя бы раз в несколько лет менять резиновые уплотнители, можно сократить по-

требление им электроэнергии на 15—20 %.

Информация к размышлению

Обычный бытовой холодильник ежегодно потребляет 450 кВт·ч электроэнергии, за что „забирает“ из семейного бюджета 18 руб. Вроде немного. Но если учесть, что в стране эксплуатируются десятки миллионов холодильников, что этот бытовой аппарат по энергопотреблению занимает второе место после электроплиты, можно предположить, равно как и точно подсчитать, в какую утечку киловатт выливается и неплотно закрытая дверь холодильника, и вовремя не снятая снежная шуба.

Электроводонагреватели. Когда в доме нет централизованного горячего водоснабжения, советуем воспользоваться электроводонагревателем. Наиболее удобны емкостные (непроточные) теплоаккумулирующие водонагреватели, рассчитанные на нагрев и сохранение воды в течение длительного времени.

По вместимости бак водонагревателя нужно выбирать в зависимости от дневной потребности в горячей воде. Емкость, предназначенная для кухонных нужд, составляет примерно 7—10 л, а для душа и ванны — 80—150 л.

Для бытовых нужд выпускают унифицированные емкостные водонагреватели серии УНС вместимостью 10 л для кухни и 40, 60 и 100 л для душа и ванны. В этих водонагревателях установлен единый для всей серии нагревательный элемент мощностью 1,25 кВт. Подключается водонагреватель к сети напряжением 220 В.

С точки зрения экономичности представляют интерес электроводонагреватели типа ЭВАН. Водонагреватель типа ЭВАН 5/1,25 обеспечивает горячей водой семью из 2—4 человек. Время нагрева 5 л воды до температуры от 15 до 85° С составляет не более 20 мин. Наличие бесступенчатого регулятора позволяет регулировать температуру воды.

Для нагрева большого количества воды (например, для подсобного хозяйства) целесообразно приобрести емкостные теплоаккумулирующие электроводонагреватели типа ЭВАН-100. Он нагре-

ваит 100 л воды до температуры 85°C , а затем автоматически отключается. Благодаря специальной теплоизоляции вода длительное время остается горячей. Мощность этого водонагревателя — 1,25 кВт, а длительность нагрева — около 8 ч, что позволяет включать нагреватель ночью, когда в сети имеется избыток электроэнергии.

Стиральные машины. Наиболее экономичны с точки зрения потребления электроэнергии автоматические стиральные машины, включение и выключение которых производится строго по программе.

При пользовании стиральными машинами следует строго следить за их полной загрузкой, соответствием заданных режимов работы виду обрабатываемых тканей.

Главное правило, обеспечивающее экономичность стирки, — не начинать ее до тех пор, пока не скопилось столько белья, сколько достаточно для полной загрузки машины.

Для стирки небольшого количества белья — пеленок, маек, платков — рекомендуем пользоваться малогабаритными стиральными машинами типа „Малютка“. Для стирки 1 кг белья она расходует энергии не больше, чем электролампа в 200 Вт.

Электроутюги. Опытным путем установлено, что оптимальной температурой для глаженья изделий из искусственного шелка (вискозы) является $85\text{--}115^{\circ}\text{C}$, для натурального шелка — $115\text{--}140$, шерсти — $140\text{--}165$, хлопчатобумажной ткани — $165\text{--}190$ и из льняной ткани — $190\text{--}230^{\circ}\text{C}$.

Рекомендуется прежде всего гладить ткани, требующие наиболее низкой температуры нагрева. Одежду с примесью синтетических волокон лучше гладить влажной.

Утюг с регулятором температуры по сравнению с обычным имеет следующие преимущества: при глаженьи им не нарушается механическая прочность ткани и исключается возможность подпаливания ее поверхности; продолжительность разогрева сокращается с 15–20 до 6–7 мин; производительность труда при глаженьи повышается на 40–60%; рас-

ход электроэнергии снижается более чем на 20 %.

Установка терморегулятора электрических утюгов на самую высокую температуру приводит к перерасходу электроэнергии, а также к преждевременному износу тканей.

Приобретая электроутюг, советуем отдать предпочтение утюгам серии УТ, которые отличаются разнообразием форм, отвечают современным требованиям технической эстетики и эргономики.

Теплоизолирующая прокладка и корпус из теплостойкой пластмассы делают утюг УТ-1000–1,2–220 более экономичным — расход электроэнергии снижается на 25 %, повышают защиту от поражения электрическим током и уменьшают вероятность ожога. Подвижный ввод шнура исключает перекручивание и повреждение тоководущих жил, обеспечивает удобство глаженья как правой, так и левой рукой. Наличие пароувлажнителя в утюгах позволяет гладить самые разные ткани любой степени влажности.

Малогабаритные утюги незаменимы для разглаживания мелких деталей одежды, в дорожных условиях. Малогабаритный, в сувенирном исполнении, упакованный в изящный пластмассовый футляр утюг УТ-400–08–220 имеет удобную съемную ручку консольного типа. С помощью утюга „Малыш“ типа УТ-100–0,4–220 можно разгладить швы, рюши, кружевные отделки на блузках и воротничках, выгладить детскую одежду. Длинная ручка удобна для глаженья рукавов жакетов и пиджаков.

Пылесосы. Не советуем приобретать мощный пылесос, если это не вызвано



необходимостью. Кроме бесполезно затраченной энергии, частое и длительное пользование такими пылесосами приводит к преждевременному изнашиванию ковров, мягкой мебели, одежды.

Для эффективной работы пылесоса большое значение имеет хорошая очистка пылесборника. Забитые пылью фильтры затрудняют работу пылесоса, уменьшают тягу воздуха. Простым встряхиванием, которым ограничиваются некоторые хозяйки, нельзя освободить матерчатые фильтры от пыли. Для их очистки следует обзавестись щетками, лучше всего двух типов: плоской широкой и узкой длинной, которыми можно удалять пыль как с пылесборника, так и с матерчатых фильтров.

Об экономичности радиоприемников и телевизоров. Для современных квартир, состоящих, как правило, из комнат небольшой площади, нет никакой необходимости приобретать радиоаппаратуру с большой выходной мощностью.

Для хорошего приема передач дальних станций на комнатную антенну требуется чувствительный приемник высокого класса. В отдаленных районах предпочтение следует отдавать радиоприемникам высшего и I классов. В крупных городах, где из-за помех прием многих

дальних станций практически невозможен, вполне удовлетворительно работают приемники III и IV классов. Приемники II класса примерно одинаково пригодны для всех мест.

Информация к размышлению

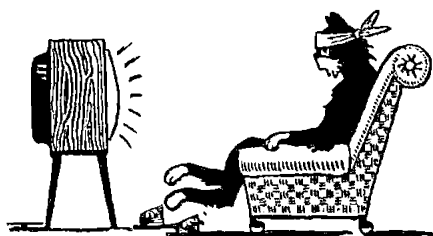
В наших домах сейчас около 100 млн. телевизоров. Если считать, что в среднем они работают 4 ч в сутки, то ежегодно расходуется около 30 млрд. кВт·ч электроэнергии. Для сравнения — в 1980 г. выработка Братской ГЭС составила около 20 млрд. кВт·ч.

Радиотелевизионная аппаратура прослужит дольше, если создать условия для ее лучшего охлаждения, а именно: не ставить вблизи электроотопительных приборов, не накрывать салфетками, систематически очищать от пыли, не устанавливать в ниши мебельных стенок.

При покупке телевизора в первую очередь решите вопрос о размерах экрана. Чем больше экран, тем дороже телевизор и тем больше энергии он потребляет.

Зритель может хорошо наблюдать изображение, только находясь на таком расстоянии от телевизора, которое не

Тип прибора	Установочная мощность, кВт	Годовое потребление электроэнергии, кВт·ч	Среднее количество часов работы в год	Сумма оплаты при стоимости 1 кВт 2 коп. руб. и коп.	Сумма оплаты при стоимости 1 кВт 4 коп. руб. и коп.
Электроплита	5,8	1100	1400	28	
Холодильник	0,15	450	3000	60	120
Утюг	1,0	100	200	4	8
Телевизор	0,2	300	1500	30	60
Пылесос	0,6	60	100	2	4
Стиральная машина	0,35	45	120	2-40	4-80



позволяет ему видеть горизонтальные линии, т. е. различать рядовую структуру показываемого изображения. Установлено, что расстояние между зрителем и телевизором должно равняться 5-7-кратной длине диагонали экрана. Следовательно, еще до выбора и покупки телевизора нужно хорошо продумать, в какой комнате его установить.

ЧТОБЫ КВАРТИРА БЫЛА ТЕПЛОЙ

Большая часть тепловой энергии отопительной системы идет на то, чтобы перекрыть потери тепла, а они в квартире с центральным отоплением и водоснабжением выглядят так, %:

Из-за неутепленных окон и дверей. . . 40
Через оконные стекла 15
Через стены 15
Через потолки и полы 7
При пользовании горячей водой . . . 23

Окна. Если уплотнить на зимнее время балконную дверь, то в квартире сохранится столько тепла, сколько может улетучиться в отверстие диаметром 20 см.

Для уменьшения потерь тепла в квартире нужно прежде всего своевременно подготовить к зиме окна.

Если из окон дует, нужно заменить уплотняющие прокладки, а если их нет, то установить их заново.

Для уплотнения оконных переплетов лучше применять прокладки из пенополиуретана. Такой поролоновый шнур продается в хозяйственных магазинах.

По периметру рамы окна или балконной двери наложите полоски так, чтобы они не мешали закрывать окно или дверь на все защелки. Не следует прибивать поролон гвоздями. Проще сделать это с помощью клея (БФ-2) или масляной краски того же цвета, в который выкрашено окно. Раму по периметру промазывают тонким слоем клея или краски, сверху аккуратно накладывают поролон.

При наклейке прокладки оконную створку нельзя закрывать до тех пор, пока не просохнет клей. В противном случае прокладка пропитается клеем и потеряет упругость.

Спаренные (свинчивающиеся) окна можно надежно утеплить с помощью пасты, составленной из мела (2 части), мучного клея для обоев или муки (1 часть) и воды. Пастой заподлицо заполняют углубления между створками. Меловую пасту можно заменить глиной (1 часть глины, 2 части песка). Весной достаточно открыть рамы, и замазка осыплется.

Если в течение зимы вы не намерены открывать окно, его можно утеплить с помощью ваты и бумажных полосок. Вату забивают в щели, затем накладывают бумагу и приклеивают ее с помощью обойного клея. Причем клей потребуются совсем немного, а герметичность будет обеспечена. Силикатным клеем пользоваться не рекомендуется: при неосторожном обращении вы рискуете испортить стекла.

Не забудьте проверить, все ли стекла в ваших окнах хорошо промазаны оконной замазкой. Если в некоторых местах она потрескалась или отвалилась, значит, неизбежна утечка тепла. Пользоваться оконной замазкой, по консистенции напоминающей пластилин, которая продается в любом хозяйственном магазине, очень просто. Отрезав ножом кусок замазки, размягчаете ее в руках и затем накладываете в нужное место, выровняв с помощью ножа или стамески.

Чтобы оконные стекла зимой не покрывались конденсированной влагой, поставьте между рамами стаканчики, наполненные на треть соляной кислотой: она соберет всю избыточную влагу.

Зимой оконные стекла замерзают. Поскольку покрытые наледью стекла плохо пропускают свет, приходится включать в неурочное время свет, а значит, перерасходовать электроэнергию. Соскабливать лед не следует: можно разбить стекло. Лучше насыпать на плотную тряпку поваренной соли и тщательно протереть ею стекла несколько раз. Соль тут же „съест“ лед, и стекло станет чистым и прозрачным. Есть и другой



способ — протереть стекла смесью из глицерина (1 часть) и денатурата (20 частей).

Обивка двери. Для обивки двери вам понадобятся дерматин или кожзамени- тель, вата или поролон, мебельные гвозди с декоративной шляпкой. Снимите дверь с петель и установите в горизон- тальном положении, чтобы было удобно работать. При этом снимите все высту- пающие детали — ручку, ключевину и др.

В зависимости от того, в какую сто- рону открывается дверь — внутрь поме- щения или наружу, могут быть 2 вари- анта проведения работы. Если *дверь открывается наружу*, выкраивают из дерматина полотно, которое по длине и ширине должно быть на 100 мм боль- ше самой двери, затем с трех сторон сре- зают три полосы шириной 140 мм: дли- на одной должна быть равна высоте двери, длина двух других — ее ширине.

По нижней и верхней сторонам две- ри и краю притвора формируют валики. Для этого выкроенные полосы наклады- вают на соответствующие края двери лицевой стороной вниз и, отступив от кромки на 15 мм, прибивают их к две- ри. На эти полосы накладывают скручен- ные из ваты валики диаметром 30 мм. Натягивая, материал заворачивают на ва- лик и прибивают его к двери так, чтобы валик наполовину свешивался над кром- кой двери и закрывал зазор между двер- ной коробкой и дверью.

Затем по плоскости двери расстила- ют вату, сверху накладывают дерматин так, чтобы с той стороны, где дверь на- вешивается на петли, полотно имело за- пас 60–80 мм. У притвора дерматин под- вертывают и прибивают кромку мебель- ными гвоздями, следя за тем, чтобы го- ловки гвоздей, прикрепляющих валик, были закрыты полотном дерматина. Гвозди забивают на расстоянии 80–100 мм друг от друга. Так же прибивают полотно по верху и низу двери. В последнюю очередь крепят полотно с навесной стороны двери, где распола- гаются петли. В соответствии с задуман- ным рисунком прибивают полотно в центре двери, чтобы не сдвигалась вата.

Затем ставят на место все снятые де- тали и навешивают дверь. После этого у

навесной кромки двери свисающий край полотна прибивают мебельными гвоз- дями к наличнику.

Несколько по-иному придется дейст- вовать, если *дверь открывается внутрь помещения*. В соответствии с размерами двери из полотна дерматина выкраива- ют четыре полосы шириной 140 мм и длиной, равной высоте каждой стороны дверной коробки (но не двери).

К нижнему краю двери прибивают валик так, чтобы при открытой двери он заходил на порог. Полотно дерматина раскладывают поверх слоя ваты и при- бивают строительными гвоздями сначала долевые края, затем нижний, чтобы он находился на прибитый по низу двери ва- лик и верхний край полотна. Только после этого формируют валики на двух долевых и верхнем брусках дверной ко- робки и прибивают их мебельными гвоз- дями так, чтобы верхний подвернутый край дерматина перекрывал нижний.

Дверь, обитая с использованием утеп- лителя, и выглядит красиво, и препят- ствует потере тепла.

Мебель. Ее следует расставить в квар- тире так, чтобы не препятствовать цир- куляции теплого воздуха от батареи: только тогда в комнате будет тепло. Теплоотдача отопительных приборов при установке против них мебели и сплош- ных декоративных панелей снижается на 20 %.

Радиаторы отопления. Не устанавли- вайте вблизи радиаторов отопления мебель, не закрывайте всевозможными решетками, плотными шторами.

Перед очередной окраской радиато- ров удалите с них старую краску. Толс- тый слой краски значительно снижает теплоотдачу радиаторов.

Информация к размышлению

Через неплотно прикрытую дверь подье- зда уносится тепло, для получения кото- рого каждый час в котельной сжигается 4 кг угля.

Вентиляция. Если вырезать из обув- ной коробки картонку определенного размера и просунуть ее под решетку вен-

тиляции, что на кухне, то через некоторое время температура в квартире повысится с 14 до 21° С. Такой простой и всем доступный способ позволяет зимой

сохранить в наших квартирах треть жизнедеятельного тепла. Причем такой картонкой, словно форсункой, можно регулировать температуру в комнатах.

ЭКОНОМЬТЕ ВОДУ

При доставании воды ведрами из колодца расход жизненной влаги в среднем на одного человека в сутки (не считая поливки) составляет 25—40 л. При пользовании водопроводом с санузлами расходуется более 200—250 л воды.

Крайне много воды расходует мы впустую: около 21 % питьевой воды в стране уходит без применения прямо в канализацию.

Нагревание воды связано с большими затратами энергии. Это подтверждается следующим простым „нематематическим“ утверждением: если открыть кран горячей воды, нагретой до 60°С, то всего за 3 мин будет израсходован 1 кВт электрической энергии. Такое количества электрической энергии достаточно для того, чтобы слушать магнитофон в течение 100 с лишним часов или радио в течение 50 ч, непрерывно в течение 10 ч жечь 100-ваттную электрическую лампу или не выключать электробритву в течение 85 ч.

Совершенно не просто прокладывать многие километры водопроводов и тепловых сетей и поддерживать их в исправном состоянии, строить современные очистные сооружения.

На очистку 1 м³ холодной воды расходуется энергия, эквивалентная 0,3 кг каменного угля.

На нагревание того же кубометра воды до температуры 60°С идет еще от 2 до 6 кг угля.

Для того чтобы сделать важный шаг по пути преодоления „экономической неграмотности“ в ведении домашнего хозяйства, прежде всего мы должны осознать, каким ущербом лично для нас и для всего общества оборачивается струя горячей воды, понапрасну стекающая в канализацию, и научиться беречь воду.

Воду всегда следует использовать экономно. Например, стирая белье в сти-

ральной машине, нужно стараться закладывать в нее максимальное количество белья, указанных в инструкции.

Учтите, что расход воды и электроэнергии остаётся постоянной величиной независимо от количества заложенного в машину белья.

Необходимо регулярно проверять исправность кранов. Если из неисправного крана в минуту вытекает всего 10 капель воды, то за месяц потеря воды составит почти 200 л.

Наиболее частая неисправность водопроводных кранов: при заворачивании с большим усилием они либо перестают перекрывать воду, либо „провертываются“. Чтобы удлинить срок службы крана, старайтесь отворачивать и заворачивать его плавно, без резких движений, не прилагая слишком больших усилий.

Если же кран вышел из строя, отремонтировать его можно самостоятельно. Вначале следует перекрыть воду с помощью вентиля, который находится обычно на водопроводной трубе в туалетной комнате. Затем гаечным ключом вывернуть кран и определить, в чем неисправность. Их может быть две: либо износилась резиновая прокладка, установленная на конце штока, либо износилась резьба самого штока.

Прокладку в кране (ее можно приобрести в хозяйственном магазине или из-



готовить самому из куска толстой резины) заменить просто. Чтобы удлинить срок службы новой прокладки и избежать неприятного гудения крана, можно порекомендовать обточить прокладку в виде конуса, т. е. сточить края по окружности со стороны, перекрывающей воду.

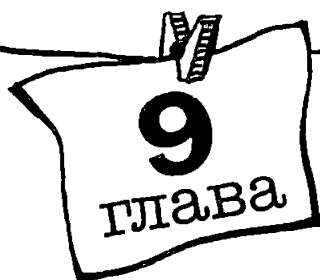
Износившаяся резьба штока — более серьезная неисправность, однако и ее в большинстве случаев можно устранить, установив шток так, чтобы он работал на неизношенном участке. Для этого требуется как бы удлинить шток с помощью какой-либо вставки в отверстие, в котором он находится. Вставка может быть из куска гвоздя или прово-

локи. Можно залить отверстие примерно на треть расплавленным оловом — кран будет служить еще довольно долго.

В последнее время появились различные системы, позволяющие ограничить расходование воды. Например, придуманы такие устройства, которые обеспечивают подачу воды в душ только тогда, когда человек стоит под ним.

Однако поскольку подобные механизмы еще не внедрены в широкую практику, нужно самим стремиться экономнее расходовать горячую воду. Если, к примеру, каждый из нас своевременно и плотно завернет кран, общая экономия составит миллион тонн угля.

НА ШЕСТИ СОТКАХ



О том,
что должны знать
начинающие садоводы-любители,
как лучше сохранить собранный урожай,
заготовить на зиму соленья и варенья.



Так уж устроены многие из нас, что не могут жить без того, чтобы субботу и воскресенье, а то и весь отпуск не копаться в огороде, не ходить к соседу подивиться на его урожай и не воспользоваться случаем, чтобы похвастаться своим.

С мечтой получить во владение личный сад и огород сегодня живут десятки миллионов семей. А счастливыми владельцами садовых участков стало уже более 7 млн. семей, которые объединены почти в 50 тыс. садоводческих товариществ.

Итак, садовые участки имеют многие. Но еще больше людей хотят стать садоводами-любителями. Это можно только приветствовать. Ведь садовый участок — это и здоровый отдых, и возможность получить солидный "приварок" к семейному бюджету в виде выращенных овощей, фруктов, ягод. Поэтому, думается, безразлично начинающим, да и испытанным огородникам взглянуть на эти вопросы с точки зрения выводов объективной статистики.

Из опросов Госкомстата СССР выяснилось, что из числа опрошенных семей 55 % имеют садовые, 31 — огородные, 1 — дачные и 13 % — другие участки. Средний размер садового участка составляет 0,05 гектара, 39 % занято фруктово-ягодными насаждениями и виноградником, 41 — картофелем, 17 — овощами и бахчевыми и 3 % — цветами и другими культурами. В свою очередь на огородных участках почти вся земля (95 %) отдана "второму хлебу" — картофелю.

Энергии, с которой трудятся "для дома, для семьи", можно только позавидовать. Не случайно тут урожайность многих культур значительно превышает результаты, достигнутые в колхозах и совхозах. Например, по данным 1986 г., урожайность семечковых на всех видах приусадебных и садовых участков превысила колхозную и совхозную (в центнерах с гектара) на 51,2 %. Оказалась выше и урожайность косточковых и ягодников — соответственно на 7,4 и 23,9 %.

А как обстоят дела с жильем на участках? 3,4 % семей располагают зимней дачей, 72,6 — садовым домиком или летней дачей, 15,6 имеют сарай и 24 % не обзавелись "крышей".

Как бы ни различались и сами семьи, и климатические зоны, в которых они живут, как бы ни различались вкусы, привязанности, пристрастия садоводов и огородников, не будет преувеличением сказать, что все они, став обладателями нескольких соток земли, становятся удивительно похожи друг на друга. Похожи в радостях от собранного урожая. Похожи в своих нескончаемых хлопотах по устройству садового домика, да и всего своего участка. Будем откровенны, создать на шести сотках рай — задача трудная, и весьма. Вопросы у начинающих владельцев участка опережают один другой. Каким быть дому? Как разбить огород и сад? Что выгоднее и практичнее высаживать на грядки? Как ухаживать за посевами? Да и разве перечислишь все, что волнует.

Разумеется, сколько хозяев, столько и мнений по всем этим вопросам. И тем не менее практический совет начинающему садоводу и огороднику всегда кстати. А уже ваше дело — следовать этим советам и рекомендациям или же обустраивать хозяйство на собственный лад.

Но прежде чем перейти к традиционным для нашей книги советам, предлагаем владельцам участков взглянуть на себя и свою деятельность, несколько отстранясь, как бы со стороны. А тем, кто только вступает во владение шестью сотками, думается, небезынтересно будет узнать, что ждет их на неведомом пути.

ДОМ И УЧАСТОК

Что нужно знать, прежде чем выбрать проект дома. Одноэтажные дома лучше строить для семьи, состоящей не более чем из четырех человек. Если семья у вас большая, то советуем отдать предпочтение дому с мансардой.

Дома с мансардой, как правило, и занимают меньше площади на участке, и примерно на 10 % дешевле, чем одноэтажные.

Значительные удобства предоставляет веранда, особенно остекленная: здесь можно отдыхать, обедать, выполнять различные хозяйственные работы.

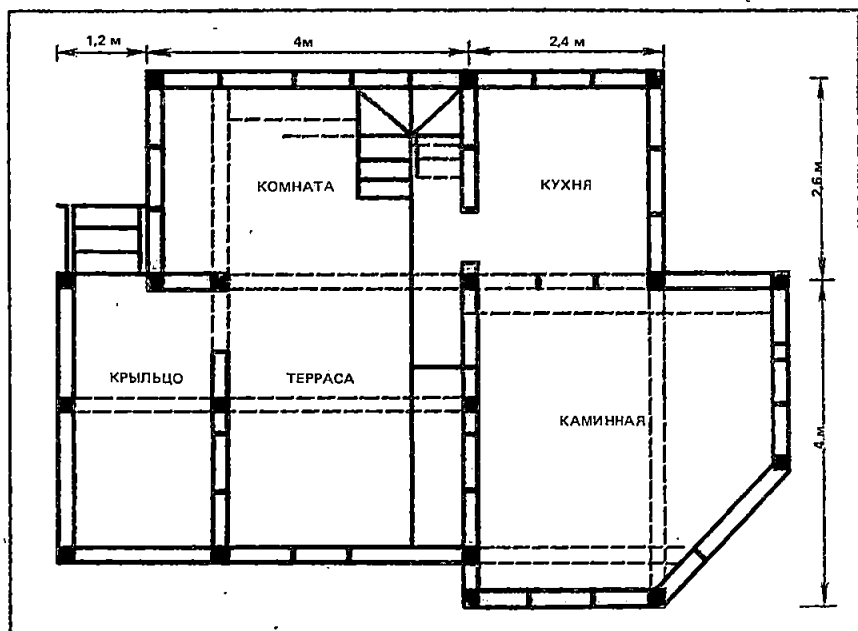
При возведении дома обратите внима-

ние на ориентацию жилых помещений относительно сторон света. Это важно не только для долговечности самого дома, но и для самочувствия его обитателей. Жилое помещение лучше обустраивать с южной стороны, а подсобное с северной.

Для нормального освещения жилой комнаты площадь окон должна занимать примерно $1/8$ площади пола. Желательно иметь в каждой комнате не более двух окон, а в них обязательно должны быть форточки.

Одним из важных требований к дому является предохранение всех его элементов от увлажнения и промерзания, а для

Рис. 1



деревянных непременно нужна противогнилостная защита.

С типовыми проектами домов можно познакомиться в любом магазине, торгующем стройматериалами. Здесь мы предлагаем некоторые нетиповые проекты.

Какие они, нетиповые проекты. Проект этого садового домика (рис. 1) выполнен главным архитектором проекта ГипроНИИ Академии наук СССР В.Ф. Назаровым. Автор стремился не слишком выходить за объемы существовавших ранее ограничений, соотнести размер дома с участком не самого большого масштаба. К сожалению, у многих застройщиков после снятия запретов возник соблазн стать обладателями сверхбольших строений, хотя вряд ли есть особая необходимость в таких хоромах.

Нужна одна довольно большая общая комната и несколько спальных мест в зависимости от размеров семьи и ее гостеприимства, считает архитектор.

В данном проекте предусмотрена каминная, в ней 14 м². И три спальни (на втором этаже), площадь каждой из которых не превышает 6 м².

В объем дома включена также большая терраса, что дает возможность выделить дополнительное спальное место

на втором этаже и обогатить общую конструкцию.

А вот другой индивидуальный проект (рис. 2), придуманный совсем не архитектором, а садоводом-любителем А. Сафаровым. Его девиз: простота и чистота.

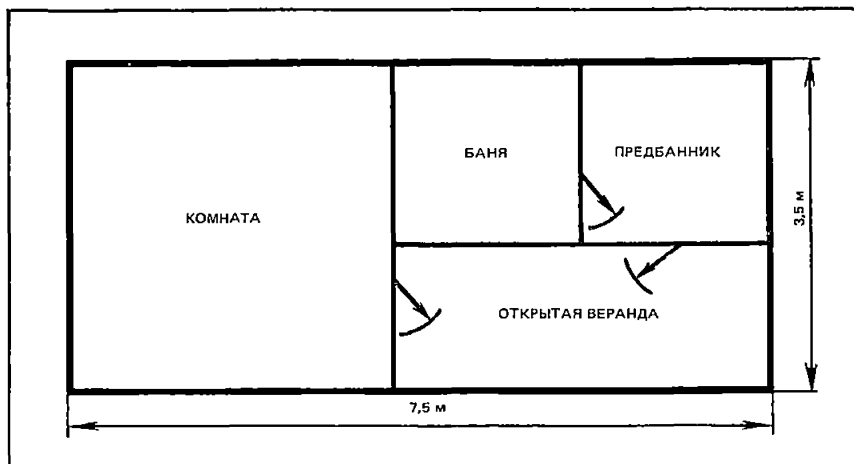
Еще один вариант (рис. 3). Любителям вычурных архитектурных форм предлагаемый проект может показаться излишне скромным, простоватым. Однако не торопитесь с окончательным суждением, а внимательнее присмотритесь к планировке помещений. Насколько здесь все инженерно грамотно проработано. Ведь рассматриваемый дом здесь по размерам практически не превышает существующих у нас норм застройки садовых участков, а размещалась в нем комфортабельная трехкомнатная квартира с полным набором городских удобств. Все — от элементов планировки до расстановки мебели — оптимально продумано, функционально удобно.

Авторы проекта — специалисты стопанского комбината „Дограма“ из Болгарии.

Вопрос — ответ. Можно ли иметь на садовом участке баню и гараж?

В прежнем уставе садоводческого товарищества были перечислены все виды построек, которые мог возводить на своем участке садовод-любитель. Посколь-

Рис. 2



ку в этом перечне не были указаны ни баня, ни гараж, то и строить их не разрешалось.

Постановлением ЦК КПСС и Совета Министров СССР № 1079 от 19 сентября 1987 г. „О дополнительных мерах по развитию личных подсобных хозяйств граждан, коллективного садоводства и огородничества“ ранее действовавшие ограничения по обустройству садовых участков отменены. В связи с этим в новом типовом уставе садоводческого товарищества не перечисляются все виды допустимых построек, а называются только основные, в частности „хозяйственные строения“... для содержания домашней птицы и кроликов, хранения хозяйственного инвентаря и других нужд”. Следовательно, на садовом участке можно строить, возводить и другие объекты, в том числе баню и гараж.

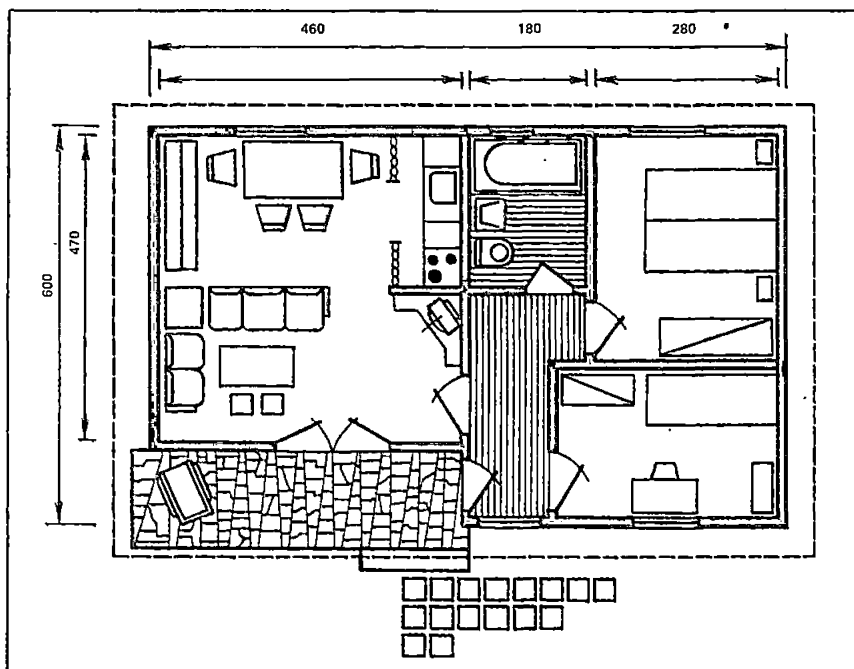
Государственный комитет по гражданскому строительству и архитектуре

при Госстрое СССР по согласованию с ВЦСПС приказом № 80 от 28 марта 1988 г. внес изменения и дополнения в ведомственные строительные нормы о застройке территории коллективных садов, в которых также нет перечня всех видов построек на садовых участках, но, в частности, регламентируется порядок возведения бань.

Можно ли построить на садовом участке двухэтажный домик? Если да, то как определять его площадь: будет ли второй этаж входить в допустимую площадь застройки домика площадью 50 м² или нет?

В прежнем уставе садоводческого товарищества было оговорено, что можно строить „только одноэтажные летние садовые домики”. Из нового устава слова „только одноэтажные летние” исключены. Следовательно, можно строить и двухэтажный садовый домик. Проекты таких домиков уже имеются. Что касается общей площади застройки домика, то площадь второго этажа в 50 м² в нее не включается.

Рис. 3



Нужно ли согласовывать индивидуальные проекты садовых домов с соответствующими архитектурными службами?

Безусловно, нужно, но не для того, чтобы преодолеть очередную бюрократическую преграду, а в интересах самих застройщиков. Ведь дом, в котором будут жить люди, должен быть надежным. Это может гарантировать лишь профессиональная экспертиза. А форму дома, материалы, из которых он будет построен, толщину стен волен выбирать хозяин.

Ограничена ли площадь неотапливаемых помещений дома (террас, веранд и т.д.), их высота и можно ли отапливать второй этаж или мансарду?

Ограничений площади неотапливаемых помещений и высоты строений нет. Каждый владелец садового участка может определять эти параметры сам. Разумеется, не забывая при этом о соблюдении основных правил пожарной безопасности. Второй этаж или мансарду отапливать можно.

В принципе в каждом садоводческом кооперативе должен быть проект застройки коллективного сада, предусматривающий расположение основных построек на участке. Если возникает нужда изменить это расположение, лучше всего обратиться в соответствующую архитектурную службу, поскольку при перепланировке необходимо учесть санитарные и противопожарные требования к постройкам на своем и на соседних участках. Неспециалисту с этой задачей справиться практически не под силу.

Раньше садоводам выдавали ссуду на строительство домика в сумме 3 тыс. руб. Сейчас ее размер увеличен. Можно ли теперь дополучить разницу, если ранее была уже получена ссуда?

Размер кредита на приобретение, строительство садового домика и благоустройство садового участка увеличен до 5 тыс. руб. Тем садоводам, которые получили ссуды согласно ранее действовавшему порядку, при необходимости может быть выдана в установленном порядке дополнительная ссуда, но общая ее сумма не должна превышать 5 тыс. руб. Дополнительная ссуда выдается

при условии представления садоводом справки из правления товарищества о необходимости проведения работ по достройке садового домика, строительства хозблока, теплицы, а также других работ по благоустройству садового участка.

В каком порядке создается садоводческое товарищество с участием колхозников? Может ли колхозник или работник совхоза вступить в любое садоводческое товарищество?

Новым уставом впервые предусматривается возможность организации садоводческих товариществ для колхозников, работников совхозов и других сельскохозяйственных предприятий, проживающих в жилых домах многоэтажной застройки (конечно, если указанные колхозники и работники совхозов не имеют приусадебных участков). Садоводческое товарищество создается при колхозе или совхозе в таком же порядке, как и при других предприятиях. Возможен и другой вариант. Если есть небольшая группа лиц, желающих вступить в члены товарищества, то допускается кооперирование с разрешения исполнительного комитета районного, городского Совета народных депутатов с предприятием, организацией для создания товарищества при одном из них.

Садовый участок площадью 1000 м² получен много лет назад. Имеет ли право правление товарищества без согласия садовода уменьшить участок до существующих сейчас размеров?

Нет, не имеет. Такие действия противоречат закону. Право на это дано только самому садоводу, но и то при соблюдении определенных условий. Если у садовода имеется большой садовый участок, то он вправе отказаться от части участка до предусмотренного уставом минимального размера, т. е. до 400 м². Он вправе также разделить крупный участок при обеспечении указанных требований к их размерам для предоставления другой части члену (бывшему члену) семьи садовода, который совместно с ним пользовался участком. При этом раздел или уменьшение участка можно производить только с согласия исполнительного комитета районного, городского Совета народных депутатов, на терри-

тории которого находится садоводческое товарищество.

Планировка участка. Сад — продолжение дома. Ведь весной, летом и осенью вы проводите здесь большую часть своего свободного времени.

Прежде чем приступить к работам в саду, нужно продумать, как рациональнее использовать каждый квадратный метр площади.

Как только по углам территории будут забиты первые колышки, определите следующие параметры вашего садового участка: освещенность, направление господствующего в данной местности ветра, узнайте, какова влажность почвы, где располагаются водные артерии, прикиньте, как впишется ваш сад в панораму окрестностей.

Набросайте небольшую схему участка, обозначьте стороны света и прикиньте, сколько земли вы хотите отвести под декоративные растения, сколько под сад и под огород. При этом не следует увлекаться посадкой фруктовых деревьев. Для нужд семьи из 4—5 человек вполне достаточно 3—4 яблонь, 2 груш, по 5 слив и вишен.

О месте отдыха в саду. Его необходимо отделить от огорода с помощью решёток, увитых различными растениями, декоративных оград и живых изгородей. Очень красивы и практичны, особенно в маленьких садах, декоративные ограды из кустов красной смородины и крыжовника. При посадке живых изгородей помните: кусты сажают на таком расстоянии друг от друга, которое равно ширине живой ограды. Таким образом, если ширина ограды 40 см, то и кусты сажают на расстоянии 40 см друг от друга.

Основная часть декоративного сада — газон. Он должен занимать не менее половины площади сада.

Обязательно подумайте и о цветнике. Если вы не намерены отдавать свое свободное время прополке, ограничьтесь посадкой кустарников и некоторых ранних луковичных, а также многолетников. Цветы нужно подбирать так, чтобы цветение не прекратилось с ранней весны до поздней осени.

Помните, чем меньше цветов, тем

больше должна быть площадь, на которой его высаживают, а для крупных цветов площади требуется меньше. Не забывайте только — нельзя высаживать рядом растения, нуждающиеся в разных количествах света и влаги.

Несколько общих правил по разбивке сада. Главный принцип — сад должен быть просторным. Чтобы добиться иллюзии большего пространства, вблизи дома и площадок для отдыха высаживают растения с крупными листьями темной окраски, а в отдалении — светлые растения.

В саду должно найтись место и для уединенных уголков. Обустроить такие уголки вам помогут посадки кустарников, живые изгороди, а также декоративные стенки из кирпича и камня.

В каждом саду должен присутствовать какой-либо вертикальный „акцент“, иначе сад будет выглядеть приземистым, как бы сплюснутым.

В саду необходим хотя бы небольшой бассейн, причем самой простой формы. Зеркальная поверхность воды будет помогать вам настроиться на романтический лад.

Возможны самые разные варианты рационального использования земельного участка и разбивки сада. Их, несомненно, лучше всего подскажут каждому его вкус, желания и возможности. Однако, думается, не помешает знание такого, например, варианта.

На садовом участке — дом. Рядом с ним справа предусмотрите навес для автомобиля.

Главный, южный, фасад дома с главным входом советуем развернуть к улице.

Чтобы эта часть сада выглядела более привлекательно, вдоль улицы советуем посадить живую изгородь из кустов альпийской смородины и кавказской сливы.

Внутри сада можно разбить клумбу из теневыносливых многолетников и посадить один куст чубушника — низкорослого или среднего.

Опыт показывает: если в доме два входа, то в будни чаще пользуются входом через кухню. Часть сада у этого входа можно приспособить для будничных нужд. На солнечной стороне рекомендуем разместить обеденный стол со скамейкой. Пергола, увитая зеленью, отде-

лит летнюю „столовую“ от огорода. Небольшую площадку можно оставить под костер, без которого редко кто обходится в дни семейных торжеств.

Под вишнями можно посадить ранние весенние цветы — крокусы, подснежники и др.

Для улучшения почвы фруктового сада и мульчирования ее поверхностного слоя необходим торф. Со стороны улицы рекомендуется предусмотреть место для его выгрузки. Торфяная куча не будет портить общий вид улицы, если ее огородить низким дощатым заборчиком с встроенной со стороны улицы съемной решеткой или воротами.

Разумеется, каждая семья по желанию может изменить и количество отдельных элементов сада, и их размер.

Дорожки в саду. Дорожек, тропинок в любом саду не так уж мало. И напрасно некоторые садоводы отводят им лишь чисто практическую роль, забывая, что дорожку можно сделать настоящим украшением садового участка.

Напилите деревянные бруски высотой примерно по 20 см и вкопайте их в землю на тропинке так, чтобы каждый выступал над поверхностью земли приблизительно на 5 см.

Деревянная дорожка прослужит долго, если бруски перед вкапыванием в землю окупнуть в любой состав, предохраняющий дерево от гниения, дать им хорошо просохнуть и поставить в ямки на песчаную подложку. Пространство между брусками нужно заполнить песком и основательно полить водой, чтобы песок заполнил все щели.

Деревянная брусчатка, сделанная своими руками, и глаз будет радовать, и при этом не потребует особого ухода, позволит ходить по саду даже во время затяжного ненастья без опасения растаскать грязь.

Как создать английский газон. Садоводов и огородников консультирует заведующий лабораторией Талиннского ботанического сада АН ЭССР, кандидат сельскохозяйственных наук М. Саар.

Отличительная черта английского газона, т.е. ровного „бобрика“ зеленой травы, — это „выносливость“. На нем можно устроить детскую площадку,

заниматься спортом и просто отдыхать.

Сначала подготовьте землю. Перекопайте грунт вглубь на 20—30 см, внесите удобрения. В среднем для 1 м² газона требуются 3—4 кг органики, 20—40 г суперфосфата, 20 г калийных удобрений. После того, как почва удобрена, разровняйте ее и дайте отведенному под газон участку „отдохнуть“ 2—3 недели: за это время грунт осядет. Перед севом травы грунт следует „расчесать“ граблями на 2—3 см в глубину.

Теперь приступайте к севу. На 1 м² нужно равномерно высыпать 10—15 г семян. Чтобы добиться достаточной однородности газона, обычно семена делят поровну и дважды сеют вдоль одного и того же участка. После посева грунт необходимо чуть-чуть присыпать землей и вновь уплотнить.

*Обычно в год закладки газона вместе с травой прорастает много сорняков. Не вырывайте их, иначе повредите соседние культурные растения, а лучше своевременно косите газон. Правда, если среди сорняков попадаются многолетники, лучше их удалить.

Первый раз газон нужно косить обязательно вручную, чтобы не повредить корневую систему травы. Чтобы она стала прочной, в первый год не стригите газон ниже 4—5 см. Здесь важно знать еще одно правило: траву обычно косят на половину ее длины. Значит, в первый год перед скашиванием она должна достигать 8—10 см. Оптимальная же высота газонной травы 3—4 см. За молодым газоном нужно ухаживать особенно тщательно — поливать его редко, но очень обильно, так, чтобы влага проникала в землю примерно на 5 см.

Пожар — это всегда опасно. Специалисты-пожарные напоминают о наиболее распространенных причинах пожаров на садово-огородных участках.

Это — электроплитка, оставленная без присмотра.

Это — неправильное устройство дымохода.

Это — самодельная электропроводка.

Это — непотушенные костры у дома.

КОГДА ПРИХОДИТ ВРЕМЯ САЖАТЬ И СЕЯТЬ

О посеве. Советами делится ведущий агроном совета агрокооперативных обществ Латвийской ССР Р. Пакуле.

От отдохнувших за зиму грядки исходят запахи поспевающей почвы. Разогреваясь на солнышке, она действительно начинает издавать своеобразный запах. Говорят, что он отражает деятельность так называемых лучистых грибов. После весеннего прогревания почвы эти почти невидимые грибы размножаются очень быстро и вместе с полезными микробами возвращают почве плодородную силу.

До сева почву, если она не была вспахана с осени, нужно перекопать, разровнять граблями, затем прикатать. Тогда она меньше иссушается и в нее сразу же после обработки можно укладывать семена.

Уже в середине апреля сеют морковь, петрушку, укроп. Их семена всходят медленно, оттого и занимаются ими раньше. Потом идут редис, свекла, лук.

После посева нужно следить за почвенной коркой: скажем, появилась она после дождя — необходимо рыхление, иначе нежным росточкам будет трудно пробиться к свету.

Укладывая в почву семена моркови и свеклы, не увлекайтесь. При чрезмерно густом посеве богатого и хорошего качества урожая не будет.

С сортами тоже нужно быть разборчивым. Скажем, ту же столовую свеклу можно выращивать и для раннего потребления, и для длительного хранения. В первом случае нужно остановиться на сортах Египетская плоская, Грибовская плоская, во втором — предпочтительнее Бордо, Несравненная.

Из скороспелых сортов моркови рекомендуем Нантскую, хотя хранится она неважно. Значительно более лежкие сорта Шантэнз и Московская зимняя.

Посадка сада. В почву, где предстоит сажать фруктовые деревья, в зависимости от ее плодородия с осени вносят 0,5—1 т органических удобрений, 3—5 кг суперфосфата и 2—3 кг калийной соли.

Азотные минеральные удобрения луч-

ше вносить только под ягодник из расчета 2—3 кг аммиачной селитры или 1—1,5 кг карбамида на 100 м².

На посадочную яму диаметром 1—1,5 м и глубиной 60—70 см обычно вносят 10—15 кг перегноя или минеральных удобрений.

Следует избегать внесения минеральных удобрений в посадочные ямы на недостаточно увлажненных почвах.

Основной срок посадки деревьев, например, на Украине, в Черноземной зоне, — весенний, в первые две недели после подсыхания почвы.

Осенняя посадка деревьев желательна в районах с продолжительной теплой осенью, мягкой зимой за месяц до заморозания почвы.

На зиму саженцы прикапывают глубоко, чтобы не только корни, но и половина штамба были в земле.

Нельзя высаживать саженцы с подмороженными корнями. Для установления степени подмерзания нужно сделать пробные надрезы скелетных корней у разных пород и сортов. Если окажется, что более половины площади среза темно-коричневого цвета, значит, саженцы непригодны.

На участках, подверженных ветрам, высаживая саженцы, их подвязывают к колыям.

После посадки по диаметру ямы делают лунку, в которую выливают 2—4 ведра воды.

Независимо от срока посадки обрезать саженцы можно только весной. Чем хуже корни и меньше влаги в почве, тем сильнее обрезают наземную часть саженцев плодовых растений.

В первую вегетацию деревья, особенно в жаркую и сухую погоду, необходимо периодически поливать.

Как ухаживать за растениями. Редис — светолюбивое растение, поэтому место для его посадки должно быть солнечным. Но в то же время при длинном световом дне он преждевременно стрелкуется. Правда, тут можно пойти на маленькую уловку: вечером прикрывать посевы редиса непрозрачным материа-

лом, чтобы искусственно укоротить световой день до 12 ч.

Чтобы редис не пошел в стрелку и был сочным, его выращивают только на плодородной почве, при достаточной влажности. Для задержания дождей и поливной воды края грядки нужно немного приподнять и сделать граблями бортики. Тем, кто хочет иметь редис все лето, нужно сеять его понемногу, через каждые 10 дней. Но поскольку в жаркое время редис растет плохо, до начала августа посев лучше прекратить.

Уже 1 апреля нужно подкормить многолетние растения, посеvy щавеля, лука-батуну, ревеня и др. На 1 м² рассыпают по 5–10 г суперфосфата или мочевины. Затем следует провести первое рыхление грядок.

Азотоска, нитродиамофос, нитроаммофос — запомните эти названия. Они пригодятся, когда вам понадобятся комплексные удобрения. В состав таких удобрений, кроме основных питательных веществ (азота, фосфора, калия), входят магний, сера, а также микроэлементы.

Азотоску можно использовать на почвах всех типов под все овощные, плодовоовощные и декоративные культуры.

Весной азотоску применяют и как подкормку в первой половине лета.

Нитродиамофос — концентрированное удобрение с повышенным содержанием фосфора, почву не подкисляет, пригодно для любых культур. На так называемых глинистых почвах нитродиа-

мофос целесообразно вносить осенью, на легких почвах — весной.

Нитроаммофос используют на почвах, хорошо обеспеченных калием. Удобрение рекомендуется вносить весной, если почва песчаная, и осенью — в тяжелые почвы. Применяют нитроаммофос и для подкормки растений в период вегетации.

Как спасти огородные культуры от вредителей. Помочь садоводу справиться с всевозможными гусеницами, тлей, клещами, которые летом, особенно жарким, полчищами набрасываются на грядки с овощами, ягодные кустарники, деревья, могут не только ядохимикаты.

Если грядки лука разместить рядом с грядками моркови, то специфический запах моркови отпугивает луковую муху, а фитонциды, содержащиеся в луке, — муху морковную.

Опытный садовод знает, что лук, чеснок, ноготки, настурции, цикорий, посаженные между грядками капусты, помидоров, картофеля и рядами клубники, хорошо защищают их от вредителей.

Помогут садоводу и различные травяные отвары и средства:

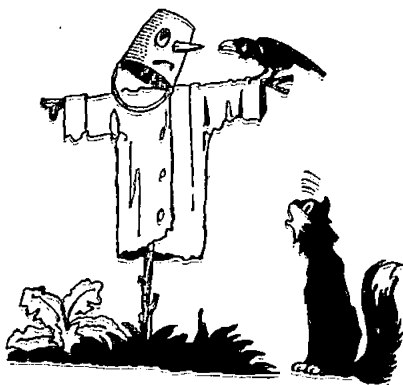
листья лопуха, мелко измельчив, укладывают в ведро на 1/3 объема, заливают доверху водой и настаивают 3 дня, после чего процеживают через марлю. Настоем опрыскивают растения 3 раза с интервалами в 6 дней, что хорошо предохраняет против гусениц капустной белянки и совки;

картофельная ботва годится для приготовления настоя против паутинного клеща и тли: 1200 г свежей, измельченной ботвы заливают 10 л воды и настаивают 3–4 ч;

помидорную ботву используют для борьбы с тлей, против гусениц капустной белянки, совки: 400 г свежих листьев заливают 10 л воды, кипятят на медленном огне полчаса и, дав отстояться, процеживают. На каждые 2–3 л отвара добавляют 40 г мыла;

конский щавель, выкопанный с корнями, очищенный и отмытый, мелко измельчают: 400 г свежей массы заливают 10 л воды, настаивают 3 ч, процеживают. Применяют для опрыскивания против клещей и тли;

табачный отвар готовят так: 400 г табака или табачной пыли настаивают в



10 л воды в течение суток, потом кипятят 2 ч. На каждый литр отвара добавляют 1 л воды и 40 г мыла. Опрыскивают против тли, моли, мелких гусениц.

Советы . . . из архива. В 1882 г. в Москве была издана книга „Рудник богатства, или Драгоценный самородок. Десять тысяч сведений, необходимых для всех: сельских хозяев, землевладельцев, садоводов, лесоводов, огородников, ремесленников, а также для всех желающих себе и своему хозяйству добра и пользы“.

Думается, что советы из книги с таким необычайно длинным названием будут интересны и нашим сегодняшним читателям. Опыт наших предков особенно ценен тем, что вместо „химии“ они широко привлекали к борьбе с болезнями и вредителями растений саму природу.

Гусеницы капустницы и сами бабочки не выносят сильного запаха укропа.

Поэтому насекомые избегают не только самого укропа, но и грядок с капустой и репой, на которых растет укроп.

Для предохранения крестоцветных растений от истребления земляной блохой семена репы и других крестоцветных, предназначенные для посева, вечером, накануне высева, погружают на целую ночь в крепко посоленную воду. Утром соленый раствор сливают, а семена промывают в чистой воде, после чего высевают.

Чтобы уничтожить гусениц, на фруктовых деревьях развешивают шерстяные лоскутки, и гусеницы собираются на этих лоскутках в огромном количестве, в результате чего их легко сорвать и уничтожить.

Оригинальным пугалом для птиц могут служить зеркальные осколки, подвешенные на бечевках к ветвям деревьев. Отраженные солнечные лучи отпугивают не только мелких птиц, но даже ворон и сорок.

СДЕЛАЙ САМ

Приспособление для уборки картофеля. Состоит комплект из трех отдельных частей: копателя, подборщика и держателя мешков. Сделаны они из материалов, которые всегда под рукой: алюминиевых трубок от старых раскладушек или складных столов походного типа, а также стального листа. Копатель напоминает обыкновенные вилы.

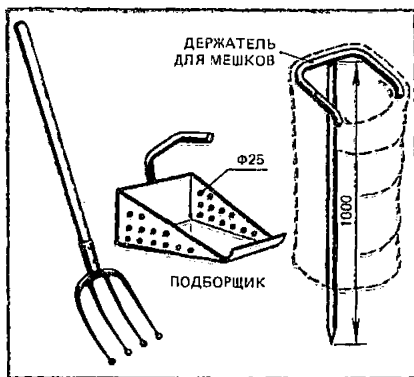
У подборщика картофеля боковые стенки (переменной высоты) и днище снабжены небольшими, диаметром по 25 мм, отверстиями, чтобы при встряхивании удалять из лотка землю. Эта несложная конструкция снабжена удобной ручкой из той же алюминиевой трубки. Нарыл копателем картошки и — в подборщик. Затем, встряхнув несколько раз лоток и удалив землю, пересыпает картофелины в мешок, который стоит рядом, удерживаемый опять же алюминиевой трубкой высотой около 1 м.

Копая традиционным способом да нагибаясь за каждой картофелиной, к вечеру так намаешься, что и спины не

разогнешь. А с помощью этой малой механизации утомительный труд превращается в удовольствие.

Пресс для фруктов. Не все фрукты и ягоды можно консервировать. Как

Рис. 4



же быть с теми, которые не могут долго храниться? Советуем вам приготовить из них сок — ценный, легкоусвояемый организм продукт.

Для небольшого количества плодов подойдет обычная бытовая соковыжималка, выпускаемая промышленностью. А вот чтобы переработать много фруктов, нужен пресс, например такой, как на рисунке. Пресс этот производительнее, чем соковыжималка, да и электричества не потребляет.

Пресс (рис. 5) собран из основания 11, закрепленного на ножках 12, загруз-

очной камеры 8, винтового зажима (детали 1—7, 9, 10), сливной трубки 14 и стягивающих стержней 13.

Основной узел пресса — тот, что создает давление. Он собран из винтового стержня М24х700 мм (деталь 7), гайки-воротки (детали 1 и 2), а также набора переходников: шайб, дисков (детали 3, 4, 5, 6). Если вам не удастся найти готовый стержень, выточите его из стального прутка на токарном станке.

Шайбу 2 вам вряд ли удастся подобрать готовой, поэтому выточите ее на токарном станке из стальной заготовки. На станке нарежьте и резьбу М24 под винтовой стержень 7. С двух сторон приварите воротки — стальные прутки $\phi 15-16$ мм. Сразу же заготовьте для них рычаги 1 — трубы диаметром чуть больше прутков и длиной по 230—250 мм.

На токарном станке вам придется выточить шайбу 3. Ее размеры: $\phi 100$ мм, толщина 20 мм. Для крепления винтового стержня на основании подберите соответствующие гайки 9 и шайбы 10. Остальные детали зажима — переходники 4 и 5 — можно сделать из крепкого дерева (дуба, бука). Разборный круг 6 тоже можно вырезать из дерева, но будет лучше, если вы подберете для него более прочный материал, например текстолит или эбонит.

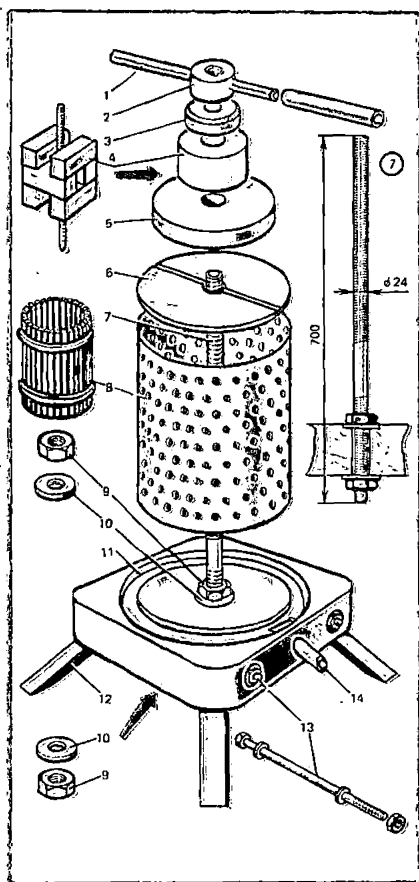
Теперь о загрузочной камере 8. О ней особый разговор. Если в вашем хозяйстве найдется лист металла толщиной 2 мм, используйте его для изготовления камеры. Разумеется, лучше всего, если это будет нержавеющая сталь. Тогда вам нужно будет только разметить заготовку, обрезать ее по размеру, просверлить отверстия для стока сока, согнуть на круглой болванке или трубе и сварить в цилиндр $\phi 280$ мм.

Если нержавейки у вас нет, используйте обычную сталь, но обязательно облудите ее с внешней и внутренней сторон. Напомним, как это делается.

Чтобы олово хорошо пристало к заготовке, нужно поверхность, которую будете им покрывать, обезжирить. Для этого подойдет любой растворитель, можно использовать и травленую соляную кислоту.

Положите олово в жестяную банку и разогрейте на огне. Подогрейте слегка

Рис. 5



и заготовку — стальной лист. Положив лист на стол или верстак, вылейте на заготовку из банки немного олова и быстро разгоните его куском фанеры по листу так, чтобы оно покрыло поверхность тонким слоем. Точно так же облудите и другую сторону заготовки.

Загрузочную камеру (рис. 6) можно собрать и из деревянных планок, скрепив их металлическими обручами.

Выстругайте из бука, ясеня или дуба 35 планок размером 320×23×12 мм. Просверлите в них отверстия под крепежные шурупы $\phi 4 \times 12$ мм. Из стальной полосы (ее тоже нужно облудить) толщиной 3 мм сделайте обручи и в них просверлите отверстия под шурупы. Соберите загрузочную камеру. Чтобы обручи можно было стянуть, сделайте к ним запоры, устройство которых показано на рисунке (деталь 15).

Теперь вам предстоит выполнить, пожалуй, самую трудоемкую операцию — изготовить основание 11. От точности и аккуратности его изготовления зависит качество всей работы.

Основание должно быть крепким, ведь ему предстоит выдерживать большую нагрузку. Поэтому с большой ответственностью подойдите к выбору материала. Лучший из них — дуб, но в крайнем случае подойдет бук или ясень.

Вряд ли вам удастся найти кусок дерева размером 420×420×100 мм, поэтому склейте основание из нескольких брусьев, толщина его не менее 100 мм. Обязательно зажмите склеенные заготовки в тиски и дайте хорошенько просохнуть клею. Но даже самый прочный клей не выдержит такой нагрузки, которая падает на основание. Поэтому, чтобы соединение было особенно прочным, просверлите в основании два отверстия $\phi 13$ мм, вставьте в них стержни 13 с резьбой М12 на концах и плотно стяните ими брусья.

По размерам, указанным на рисунках, разметьте основание, просверлите по центру отверстие $\phi 25$ мм — для винтового стержня 7. Стамеской выдолбите круговой паз для сбора сока. Особое внимание обратите на посадочный размер — 280 мм. Проверьте, соответствует ли он внутреннему диаметру загрузочной камеры. Если нет, внесите соответ-

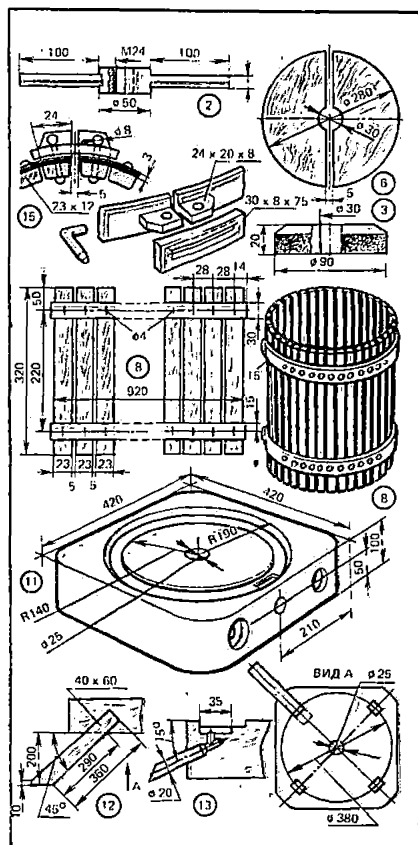
ствующие коррективы. Ширина паза — 50 мм, глубина — 12–16 мм.

Чтобы сок мог стекать в кастрюлю или другую емкость, сделайте в основании ход для него: под углом примерно 15° друг к другу просверлите сверху и сбоку отверстия $\phi 10$ мм. Верхнее отверстие расширьте пазом, в боковую вставьте трубку $\phi 18$ –20 мм (деталь 14).

Остается продолбить в основании пазы для ножек, вклеить их и можно приступать к окончательной отделке и сборке пресса.

С этой операцией, мы надеемся, вы справитесь сами.

Рис. 6



Складное кресло. Красивое и легкое складное кресло для сада или веранды вы видите на рис. 7, поз. А. Для него потребуется примерно 10 пог. м рейки типа штакетника с сечением 20х40 или 20х50 мм, около 1,5 м тентовой ткани, парусины или другого прочного материала (при ширине 90 см), 6 болтов $\phi 6-8$ мм и длиной 50–60 мм (с полукруглой головкой), шурупы с потайной головкой и мебельные гвозди. Необходимо также заготовить 4 металлических либо деревянные планки размером 163х15х2 мм. Они должны придать конструкции необходимую жесткость (см. узел б).

Начните с изготовления боковин кресла. Затем подготовьте П-образные опоры сиденья (поз. 1, 2). Обратите внимание, что их ножки не параллельны, поскольку опоры должны перекрещиваться. Верхние ребра брусков, на которые натягивается сиденье, должны быть скруглены, иначе ткань на сгибах быстро протрется.

Просверлите отверстия под болты в указанных местах и, прежде чем начать сборку, обработайте детали. Если дерево новое и имеет красивую текстуру, его достаточно зачистить наждачной бумагой и покрыть бесцветным лаком. Нарядно будет выглядеть кресло, окрашенное эмалевой краской в тон ткани. Перед покрытием краской прошпаклюйте все неровности, дайте шпаклевке высохнуть, зачистите поверхность наждачной бумагой, покройте слоем грунта.

Сборка. Скрепите болтами опоры сиденья с ножками боковин, как показано на рисунке (узел в). Сделайте выкройку сиденья размером 430х600 мм. Подрубите края материала вручную или на швейной машине швом „зигзаг“ (прямая строчка при натяжении материала будет лопаться). Прибейте ткань мебельными гвоздями. Скрепите готовое сиденье болтами с боковинами кресла и поставьте его в рабочее положение. При этом ткань сиденья должна быть хорошо натянута. Разметьте крепление металлических планок и поставьте их на шурупы так, чтобы планки относительно плотно прилегали к деревянным поверхностям. Шурупы выбирайте потолще с полукруглой головкой. Для прочности ставьте их на клей. В последнюю очередь скроите из

ткани спинку (220х600 мм) и прибейте ее.

К готовому креслу сбоку вы можете прикрепить карман для газет и журналов, выкроенный из той же ткани. Размеры его указаны на рисунке. Поверх большого кармана нашейте маленький для карандашей, солнцезащитных очков и разной мелочи. В верхний край кармана вшейте планку длиной 300 мм и толщиной 10 мм. Вверните в нее металлические крючки и навесьте их на петли, вбитые в подлокотник.

Закончите отделку кресла покраской металлических частей — планок, головок болтов, петель, крючков.

Детский шезлонг (рис. 7, поз. Б). Его собирают из нескольких деревянных планок разной длины и круглых стяжек. Размеры всех деталей приведены на чертежах. Хорошо бы обстругайте каждую из них, зачистите наждачной бумагой и покройте бесцветным лаком.

Наибольшую трудность у вас может вызвать изготовление несущей планки 1. Она имеет пазы, которые позволяют откидывать спинку на разный угол. Поэтому, прежде чем выпиливать их ножовкой, тщательно разметьте. Пропилы обработайте круглым напильником.

Внимательно отнеситесь и к соединению деталей между собой. Шурупами скрепляются только подлокотники 3 с планками 2 и 4. Круглые стяжки вклеиваются, а все остальные детали соединяются винтами или трубчатыми заклепками, которые с одного конца развальцовываются.

Для сиденья подберите плотный материал вроде тика или тентовой ткани.

Разборный стол. Обычно садовый стол устанавливают на двух столбах, врытых в землю. По обеим его сторонам на таких же столбах ставят скамьи. Несмотря на добротность материала, стол оказывается недолговечным: врытые в землю ножки рано или поздно подгнивают, крышка под действием дождя и снега приходит в негодность. Такой стол нельзя убрать на зиму в помещение. Невозможно и переставить его в другое место.

Предлагаем вам конструкцию легкого садового стола, свободного от этих

Рис. 7

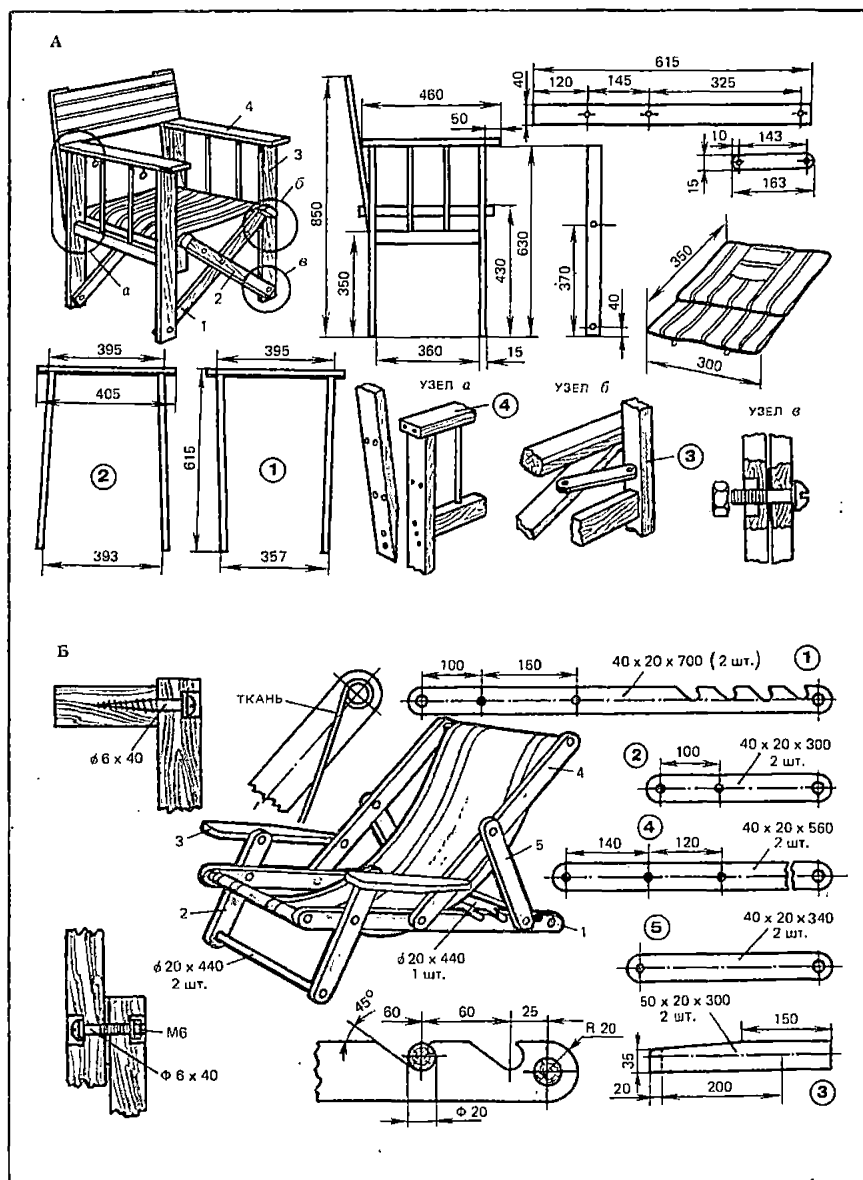
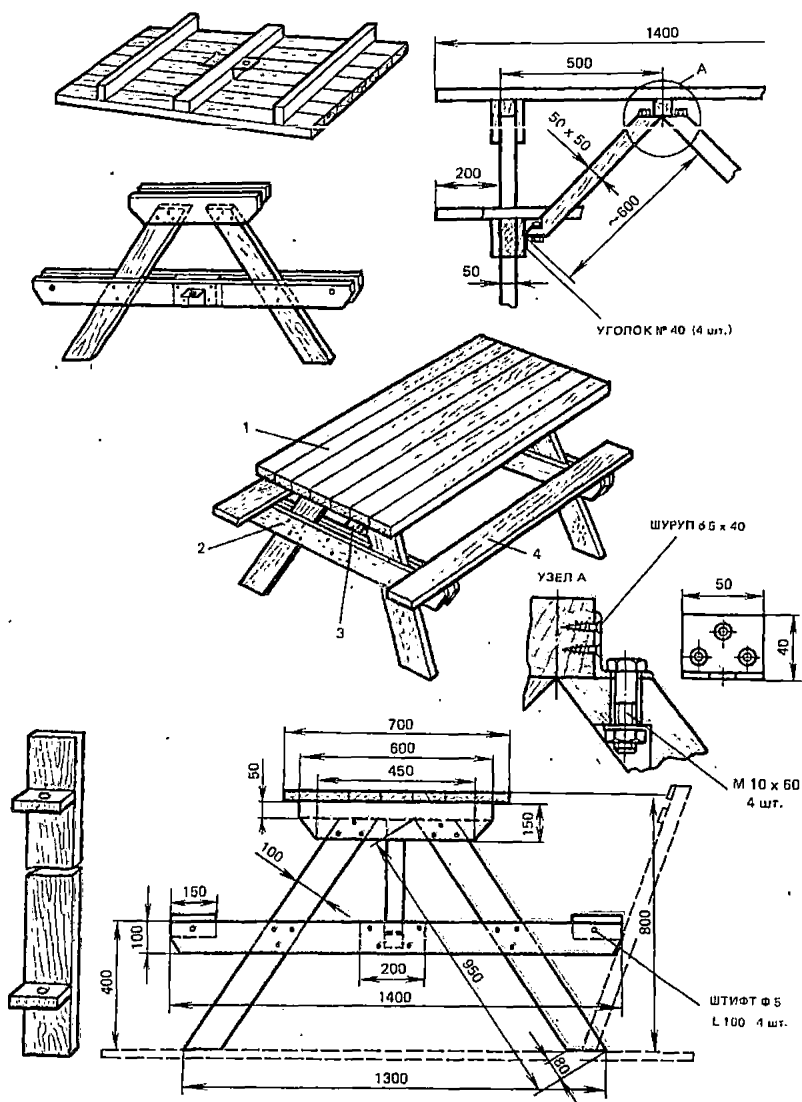


Рис. 8



недостатков (рис. 8). Этот стол переносной. Причем переносить его можно вместе со скамейками, которые составляют с ним единое целое. На зиму, да и в дождливую погоду такой стол легко разобрать и спрятать в сарай или на веранду.

Две крайние поперечины, соединяющие доски крышки стола, плотно входят в пазы между двумя верхними планками, связывающими опоры. Снизу сиденья скамейки также имеются поперечины. Они входят в паз, образуемый двумя нижними связками. Фиксируются скамейки металлическими или деревянными штифтами.

Жесткость и устойчивость конструкции придают две укосины 3, которые крепятся к крышке стола и к нижним поперечинам опоры.

Стол будет более комфортабельным, если к скамейкам прикрепить спинки (одна из них показана пунктиром на рисунке).

На этом же рисунке пунктиром показана одна из досок, которые прибавляются снизу к каждой опоре. Такие доски предохраняют ножки от увязания в мягкой земле и не позволяют столу опрокинуться.

Для изготовления садового стола вам потребуются следующие материалы: доски толщиной 20–25 мм для крышки (1400×700 мм), четыре бруска размером 950×100×50 мм для ножек, пять брусков размером 700×50×50 мм для поперечин крышки и укосин, две доски размером 1400×150×30 мм для сидений скамеек, четыре доски размером 1400×100×20 мм для нижних связок опор стола и четыре небольших доски размером 600×150×20 мм для верхних связок опор.

Изготовление стола начинайте с опор 2. Сначала по указанным размерам отрежьте одну ножку опоры, а по ней, как по шаблону, и другие. Косые срезы ножек сделайте после сборки, элементы соединяйте 60- или 70-миллиметровыми гвоздями.

В паз между нижними связками опоры прибейте посередине небольшой деревянный брусок. Он придаст дополнительную жесткость и будет служить основанием для укрепления укосины.

При изготовлении крышки 1 обрати-

те внимания, что толщина ее крайних поперечин должна быть равна толщине ножек стола, а их высота — выступающей части верхних связок опоры. Чтобы добиться этого, используйте при сборке в качестве шаблона одну из поперечин. При изготовлении креплений для укосин 3 обратите внимание, что отверстия под шурупы должны быть просверлены так, чтобы они не были соосными. Сначала пройдите их 5-миллиметровым сверлом, затем 10-миллиметровым, а потом слегка обработайте круглым напильником.

Изготовление скамеек 4 начинайте с их поперечин, толщина которых должна быть равна толщине ножек опор, а высота — достаточной для установки штифта или болта. Разметьте отверстия для штифтов на нижних связках опор, а затем установите поперечину скамейки на место и просверлите.

Стол практически готов. Но осталась еще одна довольно сложная и ответственная операция — изготовление и установка укосин. Делайте это не спеша. Соберите стол на земле и, перевернув его „вверх ногами“, возьмите заготовку для укосины несколько большего размера, чем показано на рис. 8. Размечая ее по месту, следите, чтобы опора оставалась перпендикулярной крышке стола.

Мебель для дачи. Кровать, кушетка, обеденный столик на четверых — все это можно собрать из одного комплекта деталей. Многофункциональная легко трансформируемая мебель, показанная на рис. 9 и 10, занимает немного места, поэтому удобна для небольшого летнего домика.

Основные детали ее выпиливают из двух заготовок древесно-стружечной плиты размером 244×122 см. Причем делают это экономно, практически без отходов. Кроме того, потребуются две доски-поперечины, планки, стальные уголки, ролевые петли и шурупы.

Пожалуй, самое сложное в работе — подобрать подходящую древесно-стружечную плиту. Если вам не удастся приобрести ДСП таких размеров, замените ее фанерой.

В магазинах „Стройматериалы“ продается 10-миллиметровая фанера. Две подходящие по размерам заготовки,

склеенные казеиновым клеем, и составят нужный вам материал.

Если и с толстой фанерой у вас будут трудности, используйте обычную — 3–4-миллиметровую. Склейте 5 листов тонкой фанеры в пакет. Заготовки располагайте так, чтобы направление волокон чередовалось: долевое, поперечное и т. д., тогда при высыхании склеенные в пакет листы не будут деформироваться. Склеенную фанеру желательно день-

полтора (это зависит от марки клея) подержать под грузом.

Несколько слов о том, как правильно приготовить казеиновый клей. Разводят его в такой пропорции: 1 часть порошка и 2 части воды. В посуду с казеином вылейте сначала одну часть воды. Хорошенько размешайте смесь — можно электродрелью с деревянной лопаткой-насадкой. Потом дайте клею набухнуть. Как только он загустеет, влейте оставшуюся часть воды и снова хорошенько размешайте. Правильно приготовленный

Рис. 9

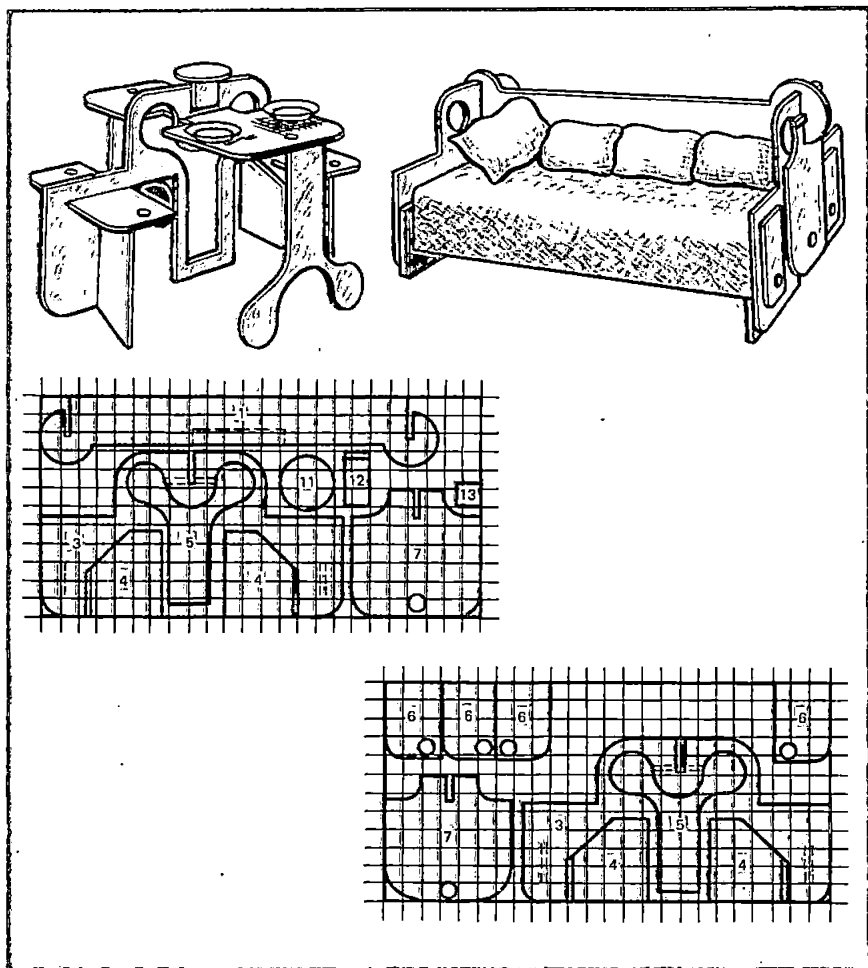
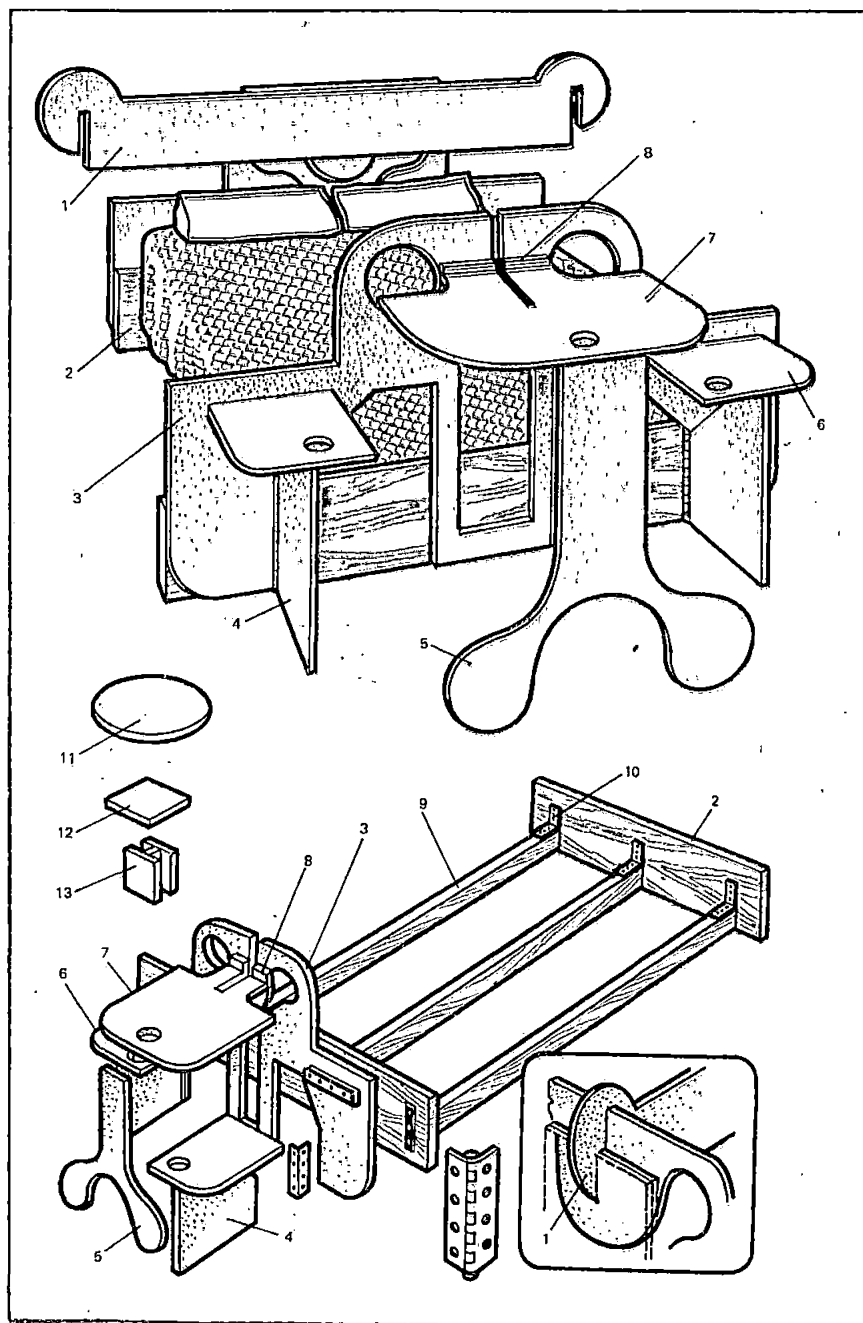


Рис. 10



клей должен быть по консистенции как простокваша.

Теперь на подготовленный материал вам предстоит нанести координатную сетку с ячейками 115х115 мм (рис. 9). Эта операция намного упростит раскрой деталей. Но постарайтесь как можно точнее вычертить сетку — клетки должны быть строго одинаковыми, с равными прямыми углами.

Когда координатная сетка будет готова, перенесите с рисунков контуры деталей, а потом выпилите их.

И снова вам придется прибегнуть к услугам выкружной лучковой пилы или самодельного лобзика, о котором мы рассказывали в статье „Детская мебель“. Подготовив необходимые инструменты, приступайте к раскрою фанеры.

Сначала выпиливают детали больших размеров. Боковины, столешницы удобнее распиливать с напарником, закрепив их вертикально: один обрабатывает заготовку лобзиком, другой, стоя с противоположной стороны, придерживает деталь и слегка помогает товарищу в распиловке. Отверстия в деталях желательно вырезать перед раскромом. Удобнее всего — кругорезом, но если у вас его нет, воспользуйтесь старым испытанным способом.

По контуру выреза просверлите 5–6-миллиметровым сверлом отверстия так, чтобы расстояние между ними было не более 5 мм. Получившиеся перемычки прорубите узкой стамеской, а когда кружок выпадет, круглым напильником

опилите внутреннюю поверхность выреза.

Кромки выпиленных деталей, которые потом будут состыковываться с другими, обстругайте под угольник рубанком. Перед сборкой все детали хорошенько зачистите наждачной бумагой, а потом покройте лаком или краской — как вам больше нравится.

Есть и другой вариант отделки мебели: можно обклеить детали декоративной пленкой или клеенкой с ярким мелким рисунком. Напомним: чтобы пленка легла ровно, поверхность фанерных деталей загрунтуйте жидким „Бустилатом“, ПВА или казеиновым клеем. А когда материал высохнет, обработайте детали наждачной бумагой и только тогда приступайте к оклеиванию. Начинайте с торцов.

Каркас кровати собирают из двух досок-поперечин размером 1677х305х25 мм и трех продольных брусьев сечением 100х50 мм. Брусья крепятся к поперечинам стальными уголками и шурупами. Длина их и расположение зависят от размеров используемого матраца.

Кровать легко преобразуется в кушетку, если разделить ее фигурной стенкой (рис. 9).

Столик собирают отдельно от кровати. Как видите, он складной. К поперечине столик присоединяется на кроватиных крючках, поэтому при необходимости его можно либо убрать, либо объединить с другим таким же и получить обеденный столик на четверых.

ЗАГОТОВКА ОВОЩЕЙ

Квашение капусты. Для квашения капусты берут плотные кочаны поздних сортов. Их очищают от зеленых и грязных листьев. Затем шинкуют — вручную или шинковкой. При этом полоски капусты должны быть узкими, шириной не более 5 мм. Можно также рубить кочаны на мелкие кусочки разной формы. Обязательно измельчите и кочерыжки.

Приправы для капусты. Капусту квасят с морковью (самая распространенная приправа), с яблоками, клюквой,

брусникой, лавровым листом, тмином, анисом, сладким перцем, свеклой, пастернаком, маринованными грибами.

Морковь и пастернак чистят и нарезают тонкими кружками или соломкой. Яблоки, лучше всего антоновские, берут небольшие. Ягоды и лавровый лист сортируют и промывают. Стручки сладкого перца очищают от сердцевины и зерен, затем промывают и нарезают полосками. Если капусту квасят со свеклой, то ее очищают и кладут целой на дно емкости.

Можно брать для квашения капусты

один вид приправ или сразу несколько.

На 10 кг капусты кладут: моркови 200 г, тмина или аниса 5 г, лаврового листа 3 г, сладкого перца 1 кг, яблок 800 г, клюквы или брусники 200 г, свеклы 1 кг, пастернака 300 г, маринованных грибов 1 кг, соли 200 г.

При заквашивании капусты с морковью можно добавить 50 г сахара: это улучшит ее вкус.

Когда приправа подготовлена, ее смешивают с нашинкованной или нарубленной капустой и солью, укладывают в бочку или эмалированную посуду, накрывают деревянным кружком, а сверху укладывают гнет (лучше всего булыжник). Масса гнета должна быть не более 1/10 массы заквашиваемой капусты.

Вскоре на кружке начнет появляться пена — ее нужно регулярно снимать. Чтобы брожение проходило нормально, первые 2–3 дня капусту держат при комнатной температуре 18–20° С, а затем ставят в прохладное место. Процесс заквашивания считается законченным, когда на поверхности перестает образовываться пена, а рассол становится прозрачным. Во время брожения капусту периодически прокалывают в нескольких местах деревянной палочкой.

Рецепт с комбинированной приправой: капуста 10 кг, соль 200 г, морковь 200 г, яблоки кислых сортов 500 г, тмин 5 г, 2–3 лавровых листа.

Заквашивание целыми кочанами. Целые кочаны заливают 4%-ным раствором соли (из расчета 400 г соли на 10 л воды). Целые кочаны можно заквасить, положив их между рубленой или шинкованной капустой. Очень крупные кочаны разрезают пополам или на четвертушки. Два-три небольших кочана красной капусты, положенной между шинкованной белой капустой, окрасят рассол в розовый цвет.

Засолка и маринование огурцов. Солят огурцы в бочках и стеклянных банках или бутылках.

Подготовка тары. Лучше всего для засолки подходят липовые или дубовые бочки емкостью 50–100 л. Их предварительно замачивают (новые на 2–3 недели, меняя воду через каждые 3–4 дня). За-

тем наливают в бочку кипящий раствор кальцинированной соды (из расчета 50–60 г на ведро воды), оставляют на 15–20 мин, выливают и хорошо промывают бочку холодной водой. Прежде чем закладывать в бочку огурцы, ее ошпаривают кипятком. Можно протереть ее чесноком или ополоснуть отваром чебреца.

Если вы используете стеклянные банки и бутылки (емкостью 3–10 л), то их тщательно моют горячей водой и 1–1,5 ч пастеризуют в духовке или над кипящим чайником, опустив горлышко на полчаса в пар.

Подготовка огурцов. Огурцы сортируют по размерам (крупные, средние, мелкие), тщательно моют, дают стечь воде и укладывают в бочки или банки, перемежая их свежей ароматической зеленью и пряными овощами, листьями черной смородины и хрена, красным горьким перцем (по желанию). Предварительно огурцы можно опустить на 2–3 с в кипяток, а затем — в холодную воду: тогда они сохранят естественный цвет и быстрее просолятся.

Подготовка зелени. Зелень и листья промывают холодной водой. Корни хрена, петрушки и сельдерея нарезают на кусочки длиной 4–5 см. Чеснок очищают, большие дольки разрезают.

На 50 кг огурцов: укропа (с зелеными семенами) 1 кг, листьев и корней хрена 250 г, чеснока 200 г, стручков горького свежего перца 50 г или сушеного 10 г, петрушки и сельдерея 250 г, листьев черной смородины или вишни 500 г.

Раствор соли. Крупные огурцы заливают 8–9%-ным раствором (из расчета 8–9 кг соли на 100 л воды), средние — 7–8%-ным и мелкие — 6–7%-ным раствором.

После этого огурцы накрывают прокипяченной марлей или полотном, сверху кладут деревянный кружок и гнет и оставляют бочку на 1–2 дня при комнатной температуре, а затем переносят ее в прохладное место.

Засолка огурцов со сладким перцем. Огурцы свежие 50 кг, перец сладкий 11 кг, чеснок 300 г, перец горький струч-

ковий 50 г, укроп 1 кг, листья вишни и дуба 600 г, лавровый лист 40 г, соль 3 кг.

Чесноковые огурцы. Огурцы свежие 50 кг, укроп 1,5 кг, чеснок 300 г, корни хрена 350 г, эстрагон 300 г, свежий горький перец 70 г, соль 3 кг.

Засолка огурцов в банках. Небольшие огурцы (до 7 см) тщательно моют, укладывают в банки, переслаивая пряностями, и заливают 7%-ным раствором соли (из расчета 70 г соли на 1 л воды). После этого банки закрывают жестяными консервными крышками, прокипяченными в воде, но не закатывают, а ставят их на несколько дней в комнате, после чего доливают рассол и закупоривают при помощи закаточной машинки. Затем банки ставят в холодное место.

Малосольные огурцы длительного хранения. Огурцы засаливают в стеклянной посуде с ароматической зеленью: укропа 150 г, хрена 100 г, чеснока 3–5 зубчиков, немного красного горького перца. Зелень укладывают на дно, затем кладут огурцы и заливают их прокипяченным 3–4 мин и охлажденным рассолом (из расчета 50 г соли на 1 л воды), накрывают тканью и выдерживают 3–4 дня в комнате при температуре 18–20° С. Затем ткань снимают, рассол сливают в другую посуду, а огурцы хорошо промывают охлажденной водой и укладывают в банки, перемежая свежей зеленью. Слитый рассол кипятят (образовавшуюся пену снимают) и заливают им огурцы, не доливая 3–4 см до края. После этого банки закрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с горячей водой (50–60° С) на слабый огонь для стерилизации. Литровые банки прогревают 15 мин, 3-литровые — 20–25 мин. Затем банки закатывают и охлаждают, поставив вверх дном. Рассол в банке будет сначала мутным, потом осветлится.

Маринованные огурцы. Отбирают ровные, одинаковые по размеру огурцы и моют их. На дно промытых банок (на 1 л) кладут горький и душистый перец (по 2–3 шт.) или кусочек красного перца (2–3 см), гвоздику (2–3 шт.), 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 15 г аро-

матической зелени, затем укладывают огурцы.

Отдельно готовят заливку (из расчета 50 г соли, 25 г сахара на 1 л воды), хорошо кипятят и вливают 80–100 г 9%-ного уксуса. Сразу заливают маринадом подготовленные огурцы, закрывают прокипяченными крышками и стерилизуют (литровые банки — 8–10 мин, 3-литровые — 18–20 мин). Как только цвет огурцов из ярко-зеленого станет оливковым, банки снимают с огня, закатывают и охлаждают.

Для маринада можно взять и другое соотношение компонентов: 3/4 стакана уксуса на 1 л воды, 1 столовая ложка соли и 1 1/2 стакана сахара.

Консервированные огурцы. Огурцы сортируют по величине и 6–8 ч замачивают в холодной воде, затем моют.

Готовят смесь пряностей и пряных трав. Растения промывают и нарезают ножом на кусочки длиной 4–6 см. Чеснок очищают от кожицы и также измельчают. После этого все перемешивают.

На 10 литровых банок берут: листьев хрена 60 г, листьев сельдерея 60 г, мяты 10 г, укропа 100 г, зелени петрушки 30 г, чеснока 10 г.

Горсть смеси укладывают на дно банки слоем в 1 см, одновременно кладут 10 зерен черного перца, 1 лавровый лист и 1/5 стручка красного перца. Затем вертикально укладывают огурцы. Литровая банка рассчитана на 600 г огурцов. Поверх огурцов кладут столько же пряностей, сколько на дно (всего расходуют 30–35 г пряностей).

Приготовление заливки. Жидкость для заливки должна содержать на 1 л 60–70 г соли, 12 г уксусной эссенции. Температура заливки должна быть не ниже 70° С. Затем банки с огурцами стерилизуют обычным способом. Длительность стерилизации литровых банок 5–8 мин, считая с момента закипания воды. После этого банки ставят вверх дном для охлаждения.

Засолка и маринование томатов. Поскольку красные томаты при засоле размягчаются, их следует солить в мелкой

стеклянной таре, а зеленые и бурые томаты солят в бочонках и чанах.

Томаты укладывают в банки или бочки, перекладывая пряностями, и неплотно закрывают крышками. На 10 кг томатов берут: 2 веточки укропа и 1 веточку эстрагона, 1 стручок горького перца, немного свежих листьев черной смородины, хрена, сельдерея и петрушки, пастернака. На 10 л рассола нужно взять 600 г соли, для зрелых томатов — 750 г.

Для маринования используют преимущественно мелкие помидоры: зеленые, молочного цвета, бурые, розовые. Кипящим маринадом заливают банки с помидорами, стерилизуют и закрывают жестяными крышками.

Рецептуры маринованных томатов (на 3-литровую банку). Рецепт 1. Лавровый лист 3 шт., перец черный горошком 10 шт., перец красный горький 1/2 стручка, гвоздика 10 шт., корица на кончике ножа.

Для маринада: вода 1 л, соль 50 г, сахарный песок 50 г, уксусная эссенция 4 чайные ложки.

Рецепт 2. Укроп (стебли) 10 г, листья черной смородины 10 шт., зелень петрушки 15 г, мята 10 г, перец красный горький 1/2 стручка.

Для маринада: вода 1 л, соль 50 г, сахар 50 г, уксусная эссенция 4 чайные ложки.

Рецепт 3. Вода 6 стаканов, соль 2 столовые ложки, сахар 4 столовые ложки, горький и душистый перец 6 зерен, гвоздика 6 шт., лавровый лист 3 шт., перец красный горький 1 стручок. Все кипятят, вливают 1/2 стакана 9%-ного уксуса и приготовленным маринадом заливают томаты. Стерилизуют 7–12 мин.

Консервированные томаты. Отбирают совершенно зрелые плоды интенсивной красной окраски. Мягкие и перезрелые томаты используют для приготовления заливок.

Отобранные томаты тщательно промывают в холодной проточной воде. Затем их прокалывают в нескольких местах вилкой, укладывают в банки и заливают свежеприготовленным горячим томатным соком. Наполненные банки стерилизуют и закупоривают.

Для приготовления томатного сока у крупных созревших или перезревших томатов удаляют плодоножку, затем их нарезают дольками, выкладывают в посуду и варят до мягкости. После этого пропускают через частое сито, отделяя семена и кожицу. К приготовленному соку добавляют соль (из расчета 25 г на 1 л сока) и доводят его до кипения. Уложенные в банки томаты заливают нагретым до температуры 80–85° С соком. Срок его годности после приготовления — 30–60 мин.

Маринование сладкого перца (три способа). Способ 1. В кипящий маринад, приготовленный из 4 л воды, 2 л уксуса, 250 г подсолнечного масла, 300 г соли с добавлением 2–3 шт. лаврового листа, 5 зерен черного и душистого перца и нескольких штук гвоздики, на 1–2 мин опускают стручки красного сладкого перца. Остывший перец укладывают плотными рядами в банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки. Сверху кладут груз и заливают перец маринадом, в котором он варился. Затем банки стерилизуют и ставят в холодное место.

Способ 2. Плоды сладкого перца освобождают от плодоножки и семян, промывают и бланшируют 2–3 мин в подогретой до температуры 95° С воде. Затем охлаждают плоды в воде, сортируют их по цвету и величине, укладывают вертикально в банки, добавляя в каждую банку лавровый лист, перец — черный и душистый горошком, растительное масло и уксус. Затем заливают перец 3%-ным рассолом, банки закатывают и стерилизуют в течение 20 мин.

На 10 банок емкостью 1 л каждая берут: перца сладкого 6 1/2 кг, лаврового листа 12 шт., перца черного 40 горошин, перца душистого 20 зерен, масла растительного 150 г, уксуса 5%-ного 470 г, рассола 3%-ного 900 г.

Способ 3. Бланшированный перец разрезают на 3–4 продольные дольки и укладывают вертикально в банки, на дно которых кладут пряности.

На 10 банок емкостью 1 л берут: хрена (свежий лист) 20 г, зелени укропа 50 г, семени укропа 2 г, зелени петрушки 20 г, перца красного стручко-

вого острого 2 г, лаврового листа 2 г, чеснока 15 г, зелени эстрагона 15 г.

Для заливки готовят маринад, содержащий 4 % сахара, 4 % соли и 1,6–1,9 % уксусной эссенции (80 %-ной).

Банки с перцем закатывают и пастеризуют при температуре 90° С в течение 25 мин.

Засолка арбузов. Солить лучше всего мелкие арбузы, даже незрелые. Для этого у них удаляют плодоножку и моют. Для ускорения брожения арбузы в нескольких местах прокалывают острой деревянной шпилькой, затем их укладывают в промытую и ошпаренную кипятком бочку и заливают рассолом, который должен покрывать арбузы.

Для рассола берут: воды 10 л, соли 400 г, сахара 1,2 кг.

Арбузы можно солить и без сахара: тогда на 10 л воды берут 600–800 г соли.

После того как рассол залит, сверху кладут чистую ткань, а на нее — гнет. Через 2–3 дня бочку с арбузами выносят на холод. Через три недели арбузы можно есть.

Овощная заправка. Зелень перебирают, промывают, слегка подсушивают и мелко рубят. Репчатый лук и сладкий перец нарезают соломкой, помидоры — небольшими ломтиками. Корень петрушки и морковь натирают на крупной терке. Овощи соединяют, добавляют соль и все тщательно перемешивают. Затем укладывают в стерилизованные банки и закрывают стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Хранят в темном и прохладном месте.

Заправку используют не только для приготовления супов, но и для вторых блюд, добавляют в соус.

Лук репчатый 1 кг, морковь 1 кг, помидоры 1 кг, перец сладкий 600 г, укроп 300 г, корень петрушки 300 г, соль 800 г.

Пикули. Пикули — это смесь мелких овощей — лука, чеснока, маленьких огурчиков, помидорчиков, стручков гороха и фасоли, красного перца, моркови, баклажанов, цветной капусты. Овощи слегка отваривают (баклажаны и огурцы обдают кипятком) и сразу вы-

кладывают в холодную воду, затем откидывают на дуршлаг. После этого их выкладывают в банки вместе с крупно нарезанной зеленью укропа и петрушки и заливают 4 %-ным уксусом, добавив по вкусу сахар и соль. Хранят в холодном месте.

Маринованный чеснок. Чеснок разделяют на отдельные зубчики, очищают, ошпаривают подсолненным кипятком, откидывают на сито и охлаждают, погружив на некоторое время в холодную воду. Подготовленный чеснок укладывают в банку и заливают маринадом.

На 1 кг чеснока берут: уксуса 200 г, воды 20 г, соли 20 г, сахара 50 г, корицы 5 г, перца черного 2 горошины, перца душистого 5 зерен, лаврового листа 3 шт.

Щавель на зиму. Его можно засаливать холодным и горячим способами, а также консервировать вовсе без соли.

Холодная засолка. Щавель промывают, дают стечь воде, затем обсушивают. После этого ножом из нержавеющей стали щавель нарезают, солят и наполняют пол-литровые банки. При этом щавель встряхивают, чтобы он ложился более плотно. Сверху наливают слой жира, насыпают соль, банку плотно закрывают и обвязывают шпагатом. Хранят в прохладном месте.

На 1 кг щавеля 30 г соли.

Горячая засолка. Свежие, без повреждений листья щавеля промывают, дают стечь воде, нарезают, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, зеленый лук, солят, заливают горячей водой и кипятят 10 мин. Еще горячую зелень перекладывают в горячие банки, пастеризуют 20 мин, закрывают крышками, закупоривают и дают остыть в воде, в которой они стерилизовались.

На 2 пол-литровые банки берут: щавеля 750 г, зеленого лука 150 г, зелени укропа 10 г, зелени петрушки 10 г, соли 10 г, воды 300 г.

Консервирование без соли. Целые или нарезанные, хорошо вымытые листья щавеля опускают на 4–5 мин в кипящую

воду, затем сразу укладывают в горячие стерилизованные стеклянные пол-литровые банки и стерилизуют 1 ч в кипящей воде, после чего закатывают.

Маринованный лук. Маринуют обычно так называемый лук-севок диаметром 1—2 см, но можно мариновать и более крупные луковицы (целыми или нарезанными пополам).

Луковицы на 2—3 мин опускают в кипятки, затем быстро охлаждают. Очищают от наружных чешуек, шейки и корневицы мочки и держат некоторое время в подсоленной воде. Затем укладывают в банки и заливают маринадом.

На 1 л маринада берут: воды 0,5 л, уксуса 9%-ного 0,5 л, соли 2 столовые ложки, сахар по вкусу и пряности — корицу, гвоздику, душистый перец, красный перец, лавровый лист (можно использовать и не все специи).

Сушка зелени. Пряные овощи (петрушку, сельдерей, базилик, чабер, эстрагон и др.) и травы отделяют от корней, тщательно перебирают и прополаскивают в холодной воде. Затем отделяют листья

от стеблей. Отдельно листья и стебли выкладывают тонким слоем на полотно и дают обсохнуть. После этого стебли нарезают мелкими колечками (0,3 см), а листья оставляют целыми и продолжают сушить их в умеренно освещенном и хорошо проветриваемом помещении.

В городских условиях лучше всего сушить зелень на подоконнике при открытой форточке, причем так, чтобы на солнце травы были только с утра, а затем целый день находились бы в тени. В этом случае ферментация происходит наиболее интенсивно, травы не теряют собственного цвета, а их аромат, наоборот, обычно усиливается. Хорошо высушенной считается такая зелень, которая при сжимании листа пальцами превращается в порошок. Такая степень высушивания обычно достигается на четвертый-пятый день сушки.

Высушенные стебли и листья помещают в стеклянные банки с плотно закручивающейся крышкой. Стекло банок должно быть темным. Банки хранят в темном шкафу. В таком состоянии пряности могут храниться до 3 лет, не теряя полезных свойств.

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ НА ЗИМУ

Плоды и ягоды можно заготавливать впрок в натуральном виде без сахара и использовать их в виде пюре зимой для приготовления киселей, желе, различных соусов и т. д. Для этого подготовленные плоды и ягоды помещают в кастрюлю и заливают горячей водой так, чтобы вода покрывала верхний слой. Воду доводят до кипения, а затем кипятят содержимое в течение нескольких минут до размягчения плодов и ягод. В одной и той же воде можно проварить несколько партий плодов. Мягкие плоды и ягоды разваривают не полностью.

Горячую массу проваренных плодов ложкой перекладывают в сито, установленное над тазом или кастрюлей, и с помощью деревянной лопаточки протирают. Полученное пюре нагревают до кипения, а затем разливают в банки и стерилизуют. Если после протираания

пюре получается слишком жидким, его уваривают до более густой консистенции.

Так как плодово-ягодное пюре фасуют в горячем виде, банки необходимо предварительно нагреть. Если банки перед фасовкой горячие, а температура пюре не ниже 95 °С, то фасовать его в 3-, 2- и литровые банки можно, не стерилизуя. После этого можно закупорить банки, перевернуть их крышками вниз, дать остыть на воздухе, потряхивая несколько раз, чтобы горячее пюре из центра попало к краям и тем самым способствовало уничтожению микробов на внутренней поверхности банок.

Если же температура пюре ниже 95 °С, его следует стерилизовать. Продолжительность стерилизации в литровых банках — 20—25 мин, в 2- и 3-литровых — 40—50 мин. Для малоокислых пло-

дов, например груш, время стерилизации необходимо увеличивать.

Яблоки. Для переработки на пюре пригодны и зрелые плоды, и падалица. Можно подготавливать их в неочищенном и очищенном виде. Яблоки разваривают до мягкости или запекают в духовке, протирают через сито, плотно укладывают пюре в банки и стерилизуют.

Вишня. Вишню можно консервировать как в виде пюре, так и целыми ягодами. Для получения пюре разваренные ягоды протирают через сито. При подготовке вишни в целом виде ее сначала моют, затем помещают в кастрюлю, на дно которой наливают немного воды, чтобы ягоды не пригорели, и нагревают. Через некоторое время из вишни выделится сок. Когда содержимое кастрюли закипит, плоды покрывают собственным соком. Через 2—3 мин после начала кипения горячую вишню вместе с соком перекладывают в банки, следя за тем, чтобы ягоды и сок были распределены в них равномерно, а затем стерилизуют.

Абрикосы, персики. Для переработки необходимо брать полностью созревшие плоды. Сначала из них удаляют косточки, разрезав плоды вдоль бороздки пополам. Затем половинки слегка разваривают и протирают через сито или дуршлаг. Если плоды очень мягкие, их можно не разваривать. Нагретое до кипения пюре фасуют в банки, которые затем стерилизуют.

Можно консервировать непротертые половинки или кусочки абрикосов и персиков, проваривая их до кипения и выделения сока.

Смородина. Черную смородину насыпают в кастрюлю, заливают небольшим количеством воды, доводят до кипения и в горячем виде раскладывают в банки,

затем закупоривают лакированными крышками и стерилизуют.

Фруктовое и ягодное пюре с сахаром. Пюре для таких консервов готовят обычным способом. Затем добавляют сахарный песок из расчета 100—120 г на 1 кг пюре, хорошо перемешивают и нагревают до кипения. Когда пюре закипит и весь сахар полностью растворится в нем, полученную массу в горячем виде перекладывают в банки и стерилизуют.

Черноплодная рябина с сахаром. Ягоды отделяют от плодоножек и гребней и опускают на 3—5 мин в кипящую воду. Затем пропускают их через мясорубку. Измельченную массу смешивают с равным количеством сахарного песка, нагревают, помешивая, в кастрюле до полного растворения сахара, кипятят 3—5 мин, перекладывают в стеклянные банки, стерилизуют, затем закупоривают:

Компоты. Они подарят вам ароматы лета и будут прекрасным дополнением к любому меню.

Приготовление сиропа. Отмеренное количество воды заливают в кастрюлю и нагревают до температуры 35—40° С, затем засыпают сахарный песок, перемешивают его до полного растворения и доводят до кипения. Готовый сироп должен быть чистым и прозрачным, его температура перед заливкой должна быть не ниже 90° С. Если сироп получился мутным, его необходимо процедить через хлопчатобумажную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев.

Крепость сиропа измеряется в % и зависит от соотношения количества воды и сахара. На 100 г сахара и 900 г воды крепость сиропа 10 %, на 250 г сахара и 750 г воды — 25 % и т. д. Ниже приводится крепость сиропа (в %) для компотов из различных плодов и ягод.

Из яблок	Из вишни	Из че- решни	Из сливы		Из абрикосов		Из персиков		Из ви- нограда
			Вен- герка	Ренк- лод	целые мелкие	поло- винки	целые	поло- винки	
35	60	30—35	30	40	30	50	35	40	30

Оставшийся сироп можно поставить в холодильник и использовать на следующий день, предварительно прокипятив.

Стерилизация. Существует несколько способов стерилизации консервов. Наиболее удобный из них — прогревание в емкости (бачке, кастрюле), заполненной водой. На дно посуды кладут деревянную решетку или кусок фанеры, плотного картона и т. п. После этого наливают воду и нагревают ее до температуры 40–70° С. Затем на решетку устанавливают банки с уложенными в них плодами или ягодами и прикрывают их крышками. Причем уровень воды в посуде должен доходить до плечиков банок. После этого бачок или кастрюлю накрывают крышкой, воду доводят до слабого кипения и выдерживают необходимое время. Продолжительность прогревания зависит от вида и состояния плодов и ягод, их кислотности, а также от емкости тары.

После того как время прогревания истечет, банки вынимают из бачки или кастрюли, переносят на стол, предварительно покрытый полотенцем или чистой бумагой, и, не дожидаясь, пока они остынут, закупоривают с помощью закаточной машинки. Затем охлаждают на воздухе, перевернув вверх дном.

Компот из яблок. В зависимости от размера промытые яблоки консервируют половинками, четвертушками, доль-

ками; ломтиками, мелкие — целиком с высверленной сердцевинкой, очищенными и неочищенными. Очищенные и неочищенные, но нарезанные яблоки быстро темнеют на срезах, поэтому их сразу же погружают в холодную воду или в 2 %-ный раствор соли. Держать яблоки в воде дольше 30 мин не рекомендуется. Затем их бланшируют в воде при температуре 85° С в течение 5–7 мин. Можно заранее нагреть воду в кастрюле до кипения, а затем опустить в нее холодные яблоки, а сверху прикрыть досечкой или тарелкой. Бланшированные яблоки вынимают и немедленно ополаскивают холодной водой. Оставшуюся после бланширования воду используют для приготовления сиропа. После этого яблоки укладывают в банки, предварительно промытые, ошпаренные и высушенные.

Банки заполняют до плечиков и заливают горячим сиропом так, чтобы он полностью покрыл плоды, но не доходя 1,5–2 см до верхнего края банок. Затем банки стерилизуют, закупоривают железными крышками, переворачивают вверх дном и оставляют в таком виде до полного остывания.

Компот из груш. Готовят компот из груш так же, как и из яблок. Их так же разрезают с кожцей и без нее. При чистке сердцевину удаляют. Подготовленные груши бланшируют в течение 3–5 мин в воде при температуре 95–97° С с добав-

Длительность стерилизаций плодов и ягод
(с момента закипания воды)

(в мин)

Плоды и ягоды	Банки емкостью, л			
	0,5	1	2	3
Яблоки	15–20	20–25	30–35	30–35
Вишня	10–12	13–15	20	30
Черешня	15–20	20–25	40–45	40–45
Слива	10–12	15–18	30	30
Абрикосы	10–12	15–18	30	30
Персики	15–20	20–25	45	45
Виноград	10–12	15–18	30–35	30–35
Груши	20–25	30–35	40–45	50

лением лимонной кислоты (из расчета 1 г кислоты на 1 л воды).

Компот из черешни, вишни. Вишню или черешню моют и после того, как стечет вода, сразу укладывают в банки как можно плотнее до горлышка, заливают горячим сиропом и стерилизуют. Укупоривают только лакированными жестяными крышками.

Компот из слив. Консервируют крупные сливы, укладывая их в банки целыми или половинками с удаленной косточкой. Можно консервировать и мелкие сливы с косточкой. Перед бланшированием сливы накалывают, чтобы при дальнейшей обработке у них не лопалась кожица. Бланшируют в воде при температуре 80–85° С в течение 3–5 мин (Ренклюд при температуре 90–95° С), после этого плотно укладывают в банки.

Компот из абрикосов. При сортировке удаляют плоды с мелкими повреждениями в виде точек или маленьких пятнышек. Мелкие абрикосы консервируют целиком с косточкой, крупные разрезают вдоль пополам и удаляют косточку.

Компот из персиков. У не полностью созревших персиков очищают кожуру острым ножом из нержавеющей стали. Бланшируют в кипящей воде 4–5 мин и сразу же ополаскивают холодной водой. Мелкие персики укладывают в банки целиком с косточкой, крупные — половинками без косточек.

Компот из винограда. Ягоды не бланшируют, а только моют и плотно укладывают в банки.

Маринованный крыжовник. Крупные ягоды накалывают в нескольких местах заостренной спичкой, раскладывают в банки, заливают холодным маринадом, прикрывают прокипяченными крышками, ставят в большую кастрюлю с холодной водой и нагревают почти до кипения. Через 15–20 мин (срок зависит от размера банок) банки закатывают.

Приготовление маринада. На 1 л воды берут 0,5 кг сахара, душистого перца 5 зерен, 4 гвоздики, 1 лавровый лист.

Все это доводят до кипения, охлаждают и добавляют полстакана 9 %-ного уксуса.

Маринованный крыжовник используют для салатов, подают на гарнир к мясным блюдам. Его кладут в капусту провансаль вместо винограда или клюквы.

Точно так же можно мариновать черную и красную смородину.

Варенье. Вначале ягоды сортируют: они должны быть одинаковой спелости. Затем ягоды моют и оставляют, чтобы стекла вода. А тем временем готовят сироп. Для этого в чистый латунный или эмалированный таз (кастрюлю) насыпают отмеренное количество сахарного песка, заливают его холодной или горячей водой, после чего ставят посуду на огонь и, помешивая, доводят до полного растворения сахара, а затем до кипения. Готовый сироп снимают с огня, заливают им ягоды и выдерживают их 3–4 ч. После этого ставят на огонь. Через 3–5 мин после закипания, как только на поверхности появится пена, таз снимают с огня, слегка встряхивают и удаляют пену. Затем продолжают варку до появления новой пены, которую также удаляют. И так до тех пор, пока не прекратится обильное пенообразование.

Как определить окончание варки варенья. К концу варки пенка собирается к центру таза и не расходится по краям.

Плоды и ягоды не всплывают, а равномерно распределены в сиропе.

Сироп стекает с ложки густой струей.

Сироп, вылитый на дно тарелки, после быстрого охлаждения не расплывается вовсе или расплывается медленно.

Можно варить варенье, например клубничное, вишневое, из малины, и другим способом. Ягоды засыпают сахарным песком, оставляют на несколько часов, а затем варят сначала на слабом огне (2–3 раза снимая и удаляя пену), а затем при несколько большем кипении до готовности.

Ниже приводятся способы варки варенья из различных ягод и фруктов.

Вишневое варенье. 1. Вишню без косточки заливают сахарным сиропом и варят без выдержки до готовности, время

от времени на 10—15 мин снимая с огня, а затем снова доводя до кипения. Так повторяют 4—5 раз, затем варят до готовности.

2. Вишню с косточками сначала накалывают и заливают горячим сиропом (из расчета 800 г сахара и 1,7 стакана воды на 1 кг вишен), выдерживают 3—4 ч и варят при слабом кипении 5—8 мин, после чего снова выдерживают 5—6 ч. Перед второй выдержкой сразу же добавляют еще сахар (на 1 кг вишен 400—600 г в зависимости от того, насколько кислы ягоды).

Варенье из слив. После мытья сливы бланшируют в течение 5 мин в горячей воде (температура 80° С), а затем накалывают или надрезают ножом. Крупные сливы не бланшируют, а разрезают пополам и вынимают косточки. Затем заливают сиропом (из расчета 800 г сахара и 2 стакана воды на 1 кг слив) и выдерживают в нем плоды 4—5 ч. Варят в несколько приемов. Сначала доводят до кипения и оставляют на огне на 5—7 мин. После этого таз снимают и выдерживают 6—8 ч. Затем выдержку повторяют еще 2—3 раза. Перед второй и третьей варкой снова добавляют сироп (400 г сахара на неполный стакан воды).

Варенье из абрикосов. После мытья абрикосы накалывают, опускают на 1 мин в кипящую воду, затем ополаскивают холодной водой. Мелкие абрикосы варят целыми, крупные разрезают вдоль бороздки и вынимают косточку.

Мелкие абрикосы заливают сиропом (из расчета 800 г сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг абрикосов) и выдерживают 3—4 ч, затем варят 5—7 мин на слабом огне, снова добавляют сироп (400 г сахара на 1/2 стакана воды), варят 7—10 мин, опять выдерживают, после чего доваривают до готовности.

Варенье из половинок абрикосов варят в один-два приема. На 1 кг плодов расходуют 1,4 кг сахара и 2 стакана воды для сиропа.

Чтобы абрикосовое варенье не засахаривалось, в него добавляют лимонную кислоту (из расчета 3 г на 1 кг плодов).

Варенье из райских яблочек. Плоды варят целыми с коротко обрезанной пло-

доножкой. Удаляют чашелистики, яблоки накалывают и опускают на 3—5 мин в очень горячую воду, затем ополаскивают холодной водой. После этого заливают яблоки горячим сиропом (из расчета 700 г сахара и 1,5 стакана воды, оставшейся после бланшировки, на 1 кг яблок) и выдерживают в течение 3—4 ч. Затем доводят до кипения и варят 5—7 мин, после чего снова выдерживают несколько часов. Вторично варят 5—7 мин и после этого добавляют сироп (600 г сахара на 0,7 стакана воды) и еще раз выдерживают. Выдержку повторяют 4 раза.

Варенье из крыжовника. Для варенья используют недозрелый крыжовник. Мелкие плоды варят целыми, крупные — надрезают ножом и шпилькой удаляют семена. Затем ягоды заливают холодной водой и выдерживают 12—14 ч. (Чтобы лучше сохранить зеленый цвет ягод, их бланшируют с добавлением вишневых листьев.) После этого ягоды заливают сиропом (из расчета 900 г сахара и 2 стакана воды на 1 кг ягод), выдерживают 4—5 ч, затем варят 5—7 мин (после закипания) и охлаждают. Перед второй варкой снова добавляют сироп (из расчета 600 г сахара и 1 стакан воды на 1 кг ягод). Выдержку, если много лопнувших и сморщенных ягод, продолжают и третий раз.

Готовое варенье нужно быстро охладить, поместив таз или кастрюлю в холодную воду.

Варенье из малины. Ягоды заливают сиропом, выдерживают 3—4 ч, затем варят 20—30 мин, дают остыть и снова варят до готовности. На 1 кг малины 1,5 кг сахара и 2 стакана воды.

Варенье из черноплодной рябины. На 1 кг ягод берут 1,5 кг сахара и 650 г воды для сиропа. Ягоды заливают частью сиропа, выдерживают 2 ч, а затем варят при слабом кипении 10—12 мин, снимают с огня, выдерживают 5—8 ч и снова варят в 2—3 приема, добавляя оставшийся сироп.

Черноплодную рябину варят и другим способом. Для этого подготовленные ягоды насыпают нетолстым слоем на

металлический лист и помещают на 2–4 ч в морозильную камеру холодильника. При заморозании вода в клеточном соке превращается в кристаллики льда, которые своими острыми гранями разрывают нежные стенки клеток. Через образующиеся при этом многочисленные микротрещины значительно ускоряется и облегчается проникновение сахара из сиропа в ягоды при варке варенья. Замороженные ягоды сразу же, не размораживая, перекладывают в кастрюлю, заливают сиропом и варят при слабом кипении в течение 12–15 мин. Затем снимают с огня, выдерживают 5–8 ч и снова варят до готовности.

Варенье из арбузных корок. С корок срезают наружную часть, разрезают на кубики или кусочки прямоугольной формы и бланшируют в течение 5–8 мин в кипящей воде, в которую добавляют лимонную кислоту. После этого корки охлаждают, а затем заливают сиропом.

Варят в три приема с выдержками по 8 ч, перед каждой очередной варкой добавляя сироп. На 1 кг арбузных корок берут 1,2 кг сахара и 1,7 стакана воды для сиропа.

Варенье из арбузных корок варят и другим способом. Подготовленные корки накалывают вилкой. В стакане горячей воды растворяют питьевую соду (1 1/2 чайной ложки) и смешивают с 5 стаканами холодной воды. Корки кладут в раствор и выдерживают в нем 4 ч. Из половины сахара (600 г) и 3 стаканов воды готовят сироп. Корки вынимают из раствора, несколько раз промывают в проточной воде и опускают в кипящий сироп. Кипятят в течение 15 мин, затем снимают с огня и выдерживают 8–10 ч. После этого корки засыпают оставшимся сахаром, снова ставят на огонь, доводят до кипения и варят 3 ч. За 2 мин до окончания варки всыпают по вкусу ванилин.

КАК ХРАНИТЬ СОБРАННЫЙ УРОЖАЙ

Картофель. Лучшие условия для хранения картофеля 2–3° С тепла при влажности воздуха 85–90 %. Для создания таких условий необходимо иметь сухое, прохладное, темное помещение, например погреб или подвал, не промерзающие зимой.

Прежде чем убрать в погреб, картофель нужно хорошо просушить, продержать несколько часов на воздухе.

Картофель засыпают в закрома слоем не выше 1,5 м.

Для экономии места картофель лучше заложить в закрома или ящики с небольшими отверстиями в стенках для доступа воздуха. Ящики ставят на подставки (15–20 см над полом) и не придвигают их вплотную к стене.

При хранении в закромах верхний слой клубней запотевают, что создает очаги заболеваний. Чтобы избежать этого, следует сразу же после закладки укрыть картофель пустыми чистыми ящиками, рогожей, мешками или корзинами, набитыми стружкой. Эти материалы гигроскопичны и хорошо впитывают

излишнюю влагу. Как только укрытие увлажнится, его меняют.

Поверх картофеля можно положить слой свеклы. Это дает хороший эффект.

Капуста. Лучшие условия для хранения свежей капусты таковы: температура от –1 до +1° С, относительная влажность воздуха 90–98 %.

Осенью, перед заморозками, кочаны вырывают с корнями, удаляют верхние зеленые листья и подсушивают в течение нескольких дней, повесив их на сквозняке. Затем связанные по два кочаны подвешивают к потолку в подвале, погребу или другом прохладном месте. Так они хорошо сохраняются до весны. Можно хранить кочаны также в прохладном месте на решетках, полках.

Зимой время от времени осматривайте капусту и отрывайте загнившие листья.

На юге можно хранить капусту в земле, закопав кочаны коcherыжками вверх в канаву и засыпав тонким слоем земли (10 см). Когда наступают холода,

нужно подсыпать земли (до 30 см).

Некоторые хранят капусту и таким способом. С кочана снимают неприлегающие зеленые листья, к кочерыжкам из шпагата привязывают петлю. Кочаны смазывают глиной, разведенной до густоты теста для оладий, так, чтобы не было видно листьев, и вешают на улице для постепенной просушки. Высохшие кочаны переносят в погреб и подвешивают.

Квашеную капусту хранят при температуре около 0° С и так, чтобы она была покрыта рассолом. В капусте без рассола разрушается витамин С. Поэтому вынимать ее из рассола нужно непосредственно перед едой. После этого оставшуюся капусту выравнивают и сверху кладут груз.

Квашеная капуста не теряет своих питательных качеств и на морозе, но употреблять ее в пищу следует сразу же после оттаивания. Повторное замораживание квашеной капусты ведет к полной потере витамина С.

Огурцы. Во время зимнего хранения соленых огурцов в бочке, кадке, ведре или банке на поверхности рассола появляется плесень и пленчатые дрожжевые грибки. Если пленку не снять, огурцы быстро размякнут и приобретут неприятный вкус и запах. Хорошим средством борьбы с плесенью является горчичный порошок, в котором содержится антисептическое вещество — аллиловое масло. Если поверхность рассола посыпать небольшим количеством сухой горчицы, то плесень развиваться не будет. Можно увязать в узелок 30–40 г сухой горчицы и поместить его между огурцами.

Огурцы также не будут плесневеть, а вкус их улучшится, если сверху положить нарезанный стружками хрен.

Лук и чеснок. Лук и чеснок хранят в сухом помещении при комнатной температуре (18–24° С).

Перед закладкой на хранение лук и чеснок сортируют. Влажный загрязненный лук с неподсохшей шейкой просушивают.

Лук и чеснок хранят в венках или вязанках, в корзинах или ящиках емкостью до 20 кг. Можно размещать лук и на стеллажах слоем не более 30 см.

Нельзя держать лук даже непродолжительное время в мешках, кулях или глухих ящиках — так он быстро становится непригодным к употреблению.

У лука и чеснока оставляют так называемую шейку, т. е. засохшие листья длиной около 4 см, — это препятствует проникновению в луковички бактерий. Чтобы лук и чеснок можно было сплести в венки или связать в вязанки, шейку оставляют длиной около 10 см и более, но при этом она обязательно должна быть сухой.

Лук и чеснок не любят резких колебаний температуры и влажности.

Можно хранить лук и чеснок в сухих погребах на холоде при температуре $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Правда, при этом лук чаще портится, но зато меньше усыхает. На холоде часто хранят лук-севок и выборки, предназначенные для посадки. Если нет возможности строго выдерживать для такого лука постоянную температуру, то лучше содержать его, как и предназначенный для еды, при 18–24° С и не допускать, чтобы температура снижалась до 16° С и ниже, иначе потом, после посадки, лук быстро пойдет в стрелку.

Свекла. Самые лучшие условия для длительного хранения свеклы — температура от +4 до -1°C , относительная влажность воздуха 90–95 %.

Свекла хорошо сохраняется в подвалах, погребах, буртах или в любых прохладных помещениях. Перед закладкой на хранение корнеплоды слегка просушивают на воздухе, предварительно обрезав ботву.

Для экономии места свеклу можно заложить в закрома или ящики с небольшими отверстиями для доступа воздуха. Ящики устанавливают друг на друга на подставках на высоте 15–20 см над полом и не придвигают их вплотную к стене.

Морковь. Самые благоприятные условия хранения моркови — постоянная температура воздуха $+1^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 90–95 %, ограниченный доступ воздуха к корнеплодам, умеренная вентиляция.

Прежде чем убирать морковь в хранилище, ее просушивают, подержав несколько часов на воздухе. Ботву обреза-

ют вровень с головкой, чтобы уничтожить способные прорасти почки.

Морковь хорошо выдерживает хранение навалом в обычных погребах, подвалах, не промерзающих зимой, в буртах или ямах.

Применяют и другие способы хранения.

Хранение в ящиках. Ящики лучше выбирать с плотными стенками и крышками. Емкость их не должна превышать 20 кг. Ящики помещают на подставки (на высоте 15–20 см над полом) и на некотором расстоянии от стен.

Хранение в песке. Морковь укладывают в пирамидки или буртики высотой до 1 м головками наружу, переслаивая ряды свежим, слегка увлажненным песком. По мере подсыхания верхнего слоя песка его увлажняют, слегка сбрызгивая водой с боков и сверху. Слои песка должны быть не менее 1 см (нижний слой 2 см), а корнеплоды не должны касаться друг друга.

Хранение в глиняной оболочке. Глину размешивают до густоты сметаны и погружают в нее корнеплоды на 2–3 мин, затем вынимают их и сушат. Вокруг морковок образуется своего рода чехол, предохраняющий их от увядания и болезней. Морковь в глиняных чехлах укладывают в ящики или корзины. По сравнению с другими способами хранения этот дает наименьшее количество отходов.

Хранение в хвойных опилках. Лучше всего морковь сохраняется в опилках влажностью 18–20 %:

Хранение в полиэтиленовых мешках. Для хранения используют мешки любой емкости. Мешки помещают в хранилище и держат открытыми.

Хрен. В ящик насыпают слой сухого чистого песка толщиной в четыре пальца и укладывают на нем рядами корни хрена так, чтобы они не прикасались друг к другу, затем засыпают вновь слоем песка толщиной в два пальца. Так можно сделать несколько слоев. Верхний слой засыпают толщиной в четыре пальца.

Ящики помещают в погреб, подвал.

Яблоки и груши. На лежкость весьма влияет время съема яблок. Слишком рано снятые, недозревшие плоды хранятся плохо, вянут, вкус их ухудшается. Снятые поздно, хотя и имеют лучший вкус, но хранятся также плохо, быстрее перезревают, страдают от побурения мякоти. Поэтому снимать яблоки нужно тогда, когда у них начинает светлеть основная темно-зеленая окраска кожицы, а на освещенной стороне уже есть характерная для сорта покровная окраска. Другой признак: среди падалицы появляются здоровые плоды.

Важно правильно снимать плоды с дерева, не повреждая их. Плод отделяют вместе с плодоножкой, но ни в коем случае не с плодушкой, к которой он прикреплен. Плодушки многолетние и, сорвав их, вы лишитесь урожая на несколько лет.

Не стирайте с плодов восковой налет. Это защита от испарения воды и повреждений микроорганизмами.

Яблоки сохраняются лучше, если сразу после съема их охладить до 9 или 4° С и поместить на постоянное место в хранилище.

Долго сохраняют свежесть яблоки, завернутые в специальную фруктовую тонкую промасленную бумагу. Хорошо также лежат они, если их переполжить чистыми древесными опилками или мелкой стружкой.

В домашних условиях яблоки хранят в погребе. Он должен быть сухим, а температура в нем — от 0 до 4° С. Тщательно отобранные яблоки можно уложить в тонкие полиэтиленовые мешочки емкостью до 3 кг, мешочки завязать и повесить.

Груши хранят так же, как и яблоки.

Арбузы и дыни. Арбузы следует хранить в закрытом помещении, на решетчатой полке в один ряд, хвостиками вверх, так, чтобы они не соприкасались. Температура хранения плюсовая, но не выше 5° С.

Дыни следует хранить в подвешенном состоянии или, как и арбузы, в один ряд на полках. Для хранения следует отбирать недозрелые дыни. Они созревают в процессе хранения.

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Арбузы соленые 256

Белки 26

Белье

- выбор стирального средства 83
- загрязнение 82
- замачивание 83—84
- отбеливание 86
- подготовка к стирке 82
- подкрахмаливание 87
- подсинивание 86—87
- приблизительная масса 102, табл.
- стирка 84—86

Борьба

- с домашними муравьями 75
- с клопами 74
- с крысами 73
- с молью 75—76
- с мухами 74—75
- с мышами 73
- с тараканами 73—74

Бульон

- из птицы 29
- мясной 27
- костный 28
- хранение 29

Бутерброд с паштетом 56

- с яйцом, луком и сельдью 56

Бытовые светильники с люминесцентными лампами, подключение 202, рис. 19

Варенье 260

- из абрикосов 261
- из арбузных корок 262
- из вишни 260—261
- из крыжовника 261
- из малины 261
- из райских яблок 261
- из слив 261
- из черноплодной рябины 261—262
- определение готовности 260

Вешалка, изготовление 175, рис. 2 б

Взбивание яиц 42

Витамин С 27

Воздушное сырное печенье 58

Восстановление формы брюк и юбок из шерсти 146

Выведение пятен — см. Пятна

Гарниры 30—33

Гимнастическая доска 190, рис. 12, поз. 6

Гимнастическая лестница 188, рис. 12, поз. 2

Гимнастическая палка 190, рис. 12, поз. 3

Глаженье

- галстука 90
- костюма 89—90
- платья 88—89
- сорочки мужской 89

Двухъярусная кровать 196—198, рис. 17

Дезодорация воздуха 72

Долговарка — см. Специализированные электроприборы

Дом на садовом участке 235

- нетиповые проекты 236, рис. 1, 2
- юридическая консультация 236—238

Домашняя фотолаборатория 183—185, рис. 9

Жиры

- влияние тепловой обработки 26
- использование 38—39

Заготовка плодов и ягод

- абрикосов 258
- общие сведения 257—258
- персиков 258
- черноплодной рябины 258
- яблок 258

Засолка арбузов 256

Засолка овощей

- малосольных огурцов длительного хранения 254
- огурцов в банках 254
- — со сладким перцем 253
- томатов 254—255

Изделия из разнообразных лоскутков 148

— грелка и подставка для заварного чайника 149, рис. 26 б

— прихватка "Петушок" 148, рис. 25, а; 26, а, в

Изменение фасона платья 109, рис. 4

Канapé из черного хлеба с килькой 56

- с сардинами 56

Канат, изготовление 190, рис. 12, поз. 4

Кассовая книга 9—10

Качество

- колбасы 19

- молока 20
- мяса 19
- птицы 19—20
- рыбы 20
- сметаны 20
- творога 20
- яиц 20
- Квашение капусты 252—253
- Кекс песочный 58
- “Снежинка” 58
- Кольца, изготовление 190, рис. 12, поз. 5
- Компоты
 - из абрикосов 260
 - из винограда 260
 - из вишни, черешни 260
 - из груши 259—260
 - из персиков 260
 - приготовление сиропа 258—259
 - из слив 260
 - стерилизация 259
 - из яблок 259
- Консервы 54
- Консервирование без соли 256—257
- Котлеты 37
- Котлетная масса 24
- Кофе, приготовление 47
- Кровать с тумбочкой 178, рис. 6
- Крупа для супа 29
- Крыжовник маринованный — см. Маринование овощей и ягод
- Кулинарная обработка
 - — бобовых 32—33
 - — в фольге 44—45
 - — грибов 23
 - — домашней птицы 38
 - — зелени 21—22
 - — капусты 21, 32
 - — картофеля 21, 31—32
 - — круп 35
 - — мяса 23—24, см. также Мясо
 - — помидоров 22
 - — прочих овощей и фруктов 22—23, 33
 - — репчатого лука 22
 - — рыбы 24—25, см. также Рыба
 - — свеклы 32
 - — яиц 39—40
- Лук маринованный — см. Маринование овощей и ягод
- Маринование овощей и ягод
 - крыжовника 260
 - лука 257
 - огурцов 254
 - перца сладкого 255—256
 - томатов 255
 - чеснока 256

- Мебель
 - детская 191—193, рис. 13, 15
 - для дачи 249—252, рис. 9, 10
 - для дошкольников 176—178
 - для прихожей 173—176
- Меблировка комнат 153—154
- Метка бельевая 98
- Минеральные вещества 26—27
- Молоко 40—41
- Мытье посуды
 - — алюминиевой 69
 - — стеклянной 67—68
 - — фарфоровой и фаянсовой 68
 - — эмалированной 68
 - скороварды 69
 - столовых приборов 69
- Мясо
 - вареное 35—36
 - жареное 36—37
 - жарка на решетке 37
- Навесной столик 181, рис. 8
- Настенная доска 176—177, рис. 4
- Обновление одежды устаревшего фасона 110, рис. 5
 - — для мальчика 128—132, рис. 13, 14
- Овощи для супа 29
- Овощная заправка 256
- Огурцы
 - консервированные 254
 - малосольные 254
 - маринованные 254
 - подготовка к солению и маринованию 253
 - соленные со сладким перцем 253—254
 - фаршированные 57
 - чесноковые 254
- Одежда
 - антиэлектростатическая обработка 87—88
 - окраска 93, 95
 - Одежда для детей из старого детского трикотажа 146—147, рис. 23
 - Одежда для малыша
 - банная простынка с уголком 139, рис. 18, а
 - кофточка-передник 137—138, рис. 18, а
 - кофточка-передник с регланной линией спереди 138—139, рис. 18, в; 19, в
 - передник с кнопками на боках 138, рис. 18, б; 19, б
 - распашонка 135—137, рис. 17, а, б
 - трусы для поддержки подгузника 137, рис. 17, в
- Омлет 40
- Освещенность 219

Паркет из отходов древесины 166—168, рис. 1

Парта для занятий 178, рис. 5

Парта-верстак-мольберт 193—196, рис. 16

Переделка одежды

- блузка и брюки для девочки из сатинового брючного костюма 120—122, рис. 9
- детские майки из маек для взрослых 125, рис. 11
- жакет и юбка для девочки из женского костюма большого размера 112—114, рис. 7
- жакет и юбка из старого шерстяного мужского костюма 139—142, рис. 20
- жилет, берет и кашне для девочки из старого мохерового шарфа 125—127, рис. 12
- короткие брюки с бретелями из длинных для мальчика 142—144, рис. 21
- костюм для женщины из широкого платья 145, рис. 22
- куртка с утепленной прокладкой и на подкладке для мальчика из старого плаща и пальто 132—135, рис. 16
- общие рекомендации 119—120
- платье для девочки из джерсового жакета 122—124, рис. 10

Переплетные работы 213—216, рис. 25

- инструменты 210—213, рис. 24
- материалы 213

Печеный картофель 57

Пикули 256

Пирожное "картошка" 58

Плечевые накладки для расширения и спрямления плеч 147—148, рис. 24

Фруктовое и ягодное пюре с сахаром 258

Подключение люстры 202, рис. 19, поз. Г

Посадка сада 241

Потребление электроэнергии электроприборами 228, табл.

Правила применения химических веществ для ухода за одеждой и обувью 99—100

Препараты бытовой химии 76

- заменители 78—80, табл.
- примерный набор 77—78, табл.

Пресс для фруктов 243—245, рис. 5, 6

Приспособление для уборки картофеля 243

Пылесосы 227

Пятна

- жирные на коврах 93
- — на воротничках верхней одежды 92
- от брызг уличной грязи 93
- от воска и стеарина 92—93
- от горячего утюга 93
- от губной помады 93
- от дождевой воды 93
- от древесной смолы 92
- от косметических кремов и духов 93
- от кофе 93
- от краски для волос 93
- от крови 92
- от малины, земляники, смородины 91
- от мороженого 91—92
- от плесени на белой хлопчатобумажной ткани 92
- от пота 92
- от ржавчины 92
- от травы 92
- от туши и гуашевой краски 92
- от чернил 92
- от черники, черной смородины 91
- от яйца 92

Работа в огороде

- борьба с вредителями 242—243
- посев 241
- советы из архива 243
- уход за растениями 241—242

Разборный стол 246, рис. 8

Раздвижная дверь 200, рис. 18

Расход ткани на одежду 107—108, рис. 3

Ремонт квартиры

- инструменты 157
- оклейка стен обоями 159—161
- окраска дверей и окон 161—162
- отделка поверхностей пленками и самоклеящимися обоями 161
- побелка потолка 157—159
- подготовка к ремонту 156—157
- расход материалов для окраски поверхностей 162, табл.
- расход материалов при оклейке стен обоями 160, табл.
- советы по окраске 162—163

Ремонт кресла 199

- настольной лампы 201—202, рис. 19
- обуви 208—210, рис. 23
- полов 164—166
- стула 198
- холодильников 205—208, рис. 21
- электронагревательных приборов 203—204, рис. 20

Реставрация детской одежды 117, рис. 7, 8

Рыба

- жареная 34
- запеченная 34
- отварная 33—34
- устранение специфического запаха 33

Рыбные консервы в майонезе 57

Садовый участок

- английский газон 240
- дорожки 240
- место отдыха 239
- планировка сада 239—240

Салат

- мясной 57
- из кальмаров с рисом 57
- из помидоров и яблок 56
- — — с орехами 56

Светильники 219—220

- Семейный бюджет 8
- планирование расходов 11
- расход на питание 11—13

Сладкие блюда 46

Сладкий перец — см. Маринование овощей и ягод

Складное кресло 246, рис. 7, поз. А

Советы по приготовлению морской рыбы 25

- по эксплуатации холодильников 208

Сосиски 38

Составление рационального гардероба 105—107, рис. 1, 2

Специализированные электроприборы 224

- долговарка 224
- микроволновые печи 225
- скороварка 225
- электромармит 224—225

Способы распознавания волокон ткани 101, табл.

Стерилизация плодов и ягод 259

Стиральные машины 227

Супы из овощей 29

Сушка зелени 257

Сыр, жаренный в сухарях 57

Тесто

- выпекание 42—43
- для блинов 42
- дрожжевое 41
- заварное 41—42

Томаты

- соленье — см. Засолка овощей
- маринование — см. Маринование овощей и ягод
- консервирование 255

Торт с ягодами 58

Турник, изготовление 188, рис. 12, поз. 1

Тушеный картофель с мясом 57—58

Угледобы 26

Удаление накипи 69—70

Условные обозначения на изделиях

- для глаженья 100, табл.
- для отбеливания 100, табл.
- для стирки 100, табл.
- для химической чистки 100, табл.

Устранение запаха 54—55

Утепление квартиры 229

- вентиляция 230—231
- двери 230
- мебель 230
- окна 229
- радиаторы отопления 230

Уход

- за дубленкой 96
- за зонтом 97—98
- за изделиями из замши 95—96
- — — из кожи 95
- за мехами 96
- за обувью 98—99
- за пальто 97
- за перчатками 96
- за плащом 96—97
- за платяными щетками 72
- за плитой 71
- за полами 64—65
- за сумками 96
- за холодильником 71
- за чулками 98
- за шляпами 97

Уход за мебелью

- из красного дерева 62
- крашеной и лакированной 62
- мягкой 62—63
- полированной 61—62

Фаршированные огурцы — см. Огурцы

Холодильник 225—226

Хозяйственная книга 9

Хранение

- арбузов и дынь 264
- баклажанов 52
- вещей 98
- грецких орехов 53
- грибов 52
- горчицы 53—54
- дрожжей 50
- зелени 51—52
- кабачков 52
- капусты 262—263
- картофеля 262
- кофе 53

- лимонов 52
- лука и чеснока 263
- маюла 50—51
- молока 50
- моркови 263
- — в глиняной оболочке 264
- — в песке 264
- — в полиэтиленовых мешках 264
- — в хвойных опилках 264
- — в ящиках 264
- мяса 52
- огурцов 52, 263
- перца 54
- помидоров 52
- продуктов в холодильнике 48—49
- редиса 51
- репчатого лука 51
- рыбы 53
- свеклы 263
- сладкого перца 52
- соли 53
- сыра 51
- творога 50
- уксуса 53
- хлеба 54
- хрена 264
- чая 53
- яблок и груш 264
- яиц 51

Цвета, получаемые при перекрашивании
цветных тканей 94, табл.

Цветовая гамма жилища 154—156

Цыпленок, запеченный в пакете 58

Чай, приготовление 46—47

Черноплодная рябина с сахаром —
см. Заготовка плодов и ягод

Чертежная доска 181, рис. 8

Чеснок маринованный — см. Марино-
вание овощей и ягод

Чистка

- ванн 66
 - ворсовых покрытий 63
 - зеркал 66
 - ковров 63
 - обивки мягкой мебели 63
 - оконных стекол 65
 - раковин 66
 - унитазов 67
- Чистка изделий
- из золота 70
 - из меди и алюминия 71
 - из серебра и мельхиора 70
 - хромированных и никелированных 70

Шезлонг детский 246, рис. 7, поз. Б

Шкаф-мастерская 171—172, рис. 1

Шкаф для фонотеки 185—188, рис. 10

— универсальный 174, рис. 3

Шницели 37

Щавель

- горячая засолка 256
- холодная засолка 256

Электроводонагреватели 226—227

Электролампы 220—221

Электроутюги 227

Экономия воды 231—232

— электроэнергии 221—223

ОГЛАВЛЕНИЕ



ПРЕДИСЛОВИЕ	5
Глава 1. ОТ АВАНСА ДО ЗАРПЛАТЫ.	7
Домашняя бухгалтерия	9
Планирование расходов	11
Надо ли экономить на питании?	11
Время потерянное, время найденное	13
Глава 2. ПРОДУКТЫ В ВАШЕМ ДОМЕ.	17
Как проверить качество продуктов	19
Перед тем, как включить плиту	21
Создавая, не разрушай	26
Готовим овощные блюда и гарниры.	30
Готовим рыбу	33
Готовим из круп	35
Готовим мясо	35
Осторожнее с жирами	38
Готовим из яиц	39
Готовим из молока	40
Готовим мучные и кондитерские изделия	41
Пользуйтесь фольгой.	44
Что и когда солить	45
Готовим сладкие блюда, напитки	46
Как хранить продукты.	47
Нужно знать о консервах	54
Запах на кухне.	54
Если к вам неожиданно пришли гости	55
Глава 3. УБОРКА, УБОРКА, УБОРКА.	59
Уход за мебелью.	61
Чистка ковров, ворсовых покрытий, обивки мягкой мебели	63
Уход за полами	64
Мытье пластмассовых, деревянных и окрашенных поверхностей, изделий из кожаных материалов.	65

Окна и зеркала.	65
Чистка и мытье ванны, раковин, унитазов.	66
Что нужно знать о мытье и чистке посуды.	67
Как чистить изделия из металлов.	70
Уход за кухонной плитой и холодильником.	71
Заботы о наших помощниках.	72
Дезодорация и увлажнение воздуха в помещениях.	72
Борьба с грызунами и бытовыми насекомыми.	73
Химические помощники.	76
Глава 4. ДОМАШНЯЯ ПРАЧЕЧНАЯ И ХИМЧИСТКА.	81
Чем и как стирать белье.	83
Антиэлектростатическая обработка одежды.	87
Глажение текстильных изделий.	88
Выведение пятен.	90
Окраска одежды и тканей.	93
Уход за одеждой и ее аксессуарами.	95
Уход за обувью.	98
Правила применения химических веществ для ухода за одеждой и обувью.	99
Загляните в таблицы.	100
Глава 5. ПОМОГУТ НИТКА И ИГОЛКА.	103
Как составить рациональный гардероб?	105
Как рассчитать количество ткани на платье, костюм, блузку?	107
Что делать, если понравившееся платье встречается на многих женщинах?	109
Как обновить вещь устаревшего фасона?	110
Как быть с детской одеждой, если ребенок из нее вырос?	117
Как переделать вещи для взрослых на детские?	119
Что можно сделать из старого мохерового шарфа?	125
Как обновить одежду для мальчика?	128
Как сшить куртку с утепленной прокладкой и на подкладке (для мальчика)?	132
Что можно сшить для малыша, который еще не родился?	135
Что можно сделать из старого шерстяного мужского костюма? . . .	139
Короткие брюки с бретелями, выкроенные из длинных.	142
Как переделать платья, сшитые в то время, когда вы готовились стать мамой?	145
Как восстановить первоначальную форму брюк и юбки из шерсти?	146
Что можно сделать из старого детского трикотажа?	146
Как сделать плечевые накладки для расширения и спрямления плеч?	147
Что можно сделать из разнообразных лоскутков?	148
Глава 6. КАК РАЗДВИНУТЬ СТЕНЫ.	151
Путешествие по квартире.	153
Новое „платье“ для квартиры.	156
Глава 7. ДОМАШНЕМУ МАСТЕРУ И РАЦИОНАЛИЗАТОРУ.	169
Шкаф-мастерская.	171
Мебель для прихожей.	173
Уголок дошкольника.	176

Уголок для занятий	179
Домашняя фотолаборатория	183
Для вашей фонотеки	185
Спортзал в комнате	188
Из листа ДСП — без отходов	191
Двухъярусная кровать	196
Если сломалось кресло	198
Раздвижная дверь	200
Устранение простейших неисправностей осветительных приборов	201
Ремонт электронагревательных приборов	203
О ремонте холодильников	205
Домашний сапожник	208
Переплетные работы дома	210
Глава 8. УХОДЯ, ГАСИТЕ СВЕТ	217
Что нужно знать об освещенности, светильниках и электролампах	219
Соперники электроплиты	224
Электробытовые приборы и радиоаппаратура	225
Чтобы квартира была теплой	229
Экономьте воду	231
Глава 9. НА ШЕСТИ СОТКАХ	233
Дом и участок	235
Когда приходит время сажать и сеять	241
Сделай сам	243
Заготовка овощей	252
Плоды и ягоды на зиму	257
Как хранить собранный урожай	262
ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	265

Научно-популярная

Федоров Владимир Иванович, Каневский Евгений Маркович,
Колгина Ирина Ивановна и др.

1000 советов по экономии в быту

Мл. редактор Т.Е. КУЗНЕЦОВА
Худож. редактор А.М. ПАВЛОВ
Оформление и рисунки В.А. СЕРЖАНТОВА
Графика Л.А. ЗАТЕЛЕПИНА, М.А. ШВЫРЯЕВА
Техн. редактор Т.Г. АЗАНИЕВА
Корректор Е.А. КИСЕЛЕВА

ИБ № 4302

Сдано в набор 28.12.88. Подписано в печать 15.01.91. Формат 60X90^{1/16}. Бумага офсетная № 1. Гарнитура универс. Офсетная печать. Усл. печ. л. 17,00/68,00 усл. кр.-отг. Уч.-изд. л. 23,07. Тираж 400000 экз. Заказ 9. Цена 4 р. 30 к. Изд. № 6775.

Издательство „Экономика“, 121864, Москва Г-59, Бережковская наб., 6.

Минская фабрика цветной печати. 220115, Минск, Корженевского, 20.

Государственный комитет БССР по печати.