

## Annotation

Данная книга поможет молодым и умудренным опытом хозяйкам без труда решить тысячи мелких, но очень важных проблем: как создать уют в доме, как обустроить детскую и гостиную, какую бытовую технику следует приобрести в первую очередь, как профессионально сделать ремонт своими руками, как ухаживать за домашними животными и комнатными растениями, как встретить гостей и подготовить семейные торжества. Автор надеется, что ее советы помогут создать в вашем доме уют и атмосферу любви.

Книга издавалась под названием «Образцовая хозяйка без отрыва от производства» (М.: Феникс, 2004).

- 
- [Л. А. Поливалина](#)
    - [Часть I. Первые шаги к созданию уюта в доме](#)
      - [Глава 1. Как разумно расставить мебель](#)
        -
      - [Глава 2. Чтобы окна блестели](#)
        -
      - [Глава 3. Уход за мебелью](#)
        -
      - [Глава 4. Уход за коврами и ворсовыми покрытиями](#)
        -
      - [Глава 5. Правильное и удобное освещение](#)
        -
      - [Глава 6. Изящные мелочи](#)
        -
    - [Часть II. Сам себе дизайнер](#)
      - [Глава 7. Обустроиваем гостиную](#)
        -
      - [Глава 8. Спальная комната вашей мечты](#)
        - 
        - [Стиль барокко](#)
          -
        - [Современный стиль](#)

- - [Глава 9. Детский уголок](#)
    - [Для грудничков](#)
      -
    - [Чуть постарше](#)
      -
    - [Обучающие обои](#)
      -
    - [Тренажеры](#)
      -
    - [Школьнику](#)
      -
- [Глава 10. Кухня тоже может быть уютной](#)
  - 
  - [Если площадь кухни недостаточно велика](#)
    -
  - [Прямоугольная кухня](#)
    -
  - [Строгая классика](#)
    -
  - [Кухня в стиле кантри](#)
    -
  - [Ультрасовременная](#)
    -
  - [Разноцветная кухня](#)
    -
  - [Урбанистическая кухня](#)
    -
  - [Восточный стиль](#)
    -
  - [Сочетание разных стилей в интерьере](#)
    -
- [Глава 11. Ванная комната](#)
  - 
  - [Отделочные материалы](#)
    -

- [Варианты оформления](#)
  -
- [Глава 12. Прихожая – лицо квартиры](#)
  - 
  - [Современный стиль](#)
    -
  - [Классика](#)
    -
- [Глава 13. Балкон и лоджия – не склад и не сушилка](#)
  - 
  - [Варианты интерьеров](#)
    -
- [Глава 14. Цветовое решение вашей квартиры](#)
  - 
  - [Значение цветов](#)
    -
  - [Корректировка расположения комнаты и ее размеры](#)
    -
  - [Световой дизайн](#)
    -
  - [Дизайн окна](#)
    -
  - [Обивка и цвет мебели](#)
    -
  - [Подбор и размещение ковров](#)
    -
- [Глава 15. Праздничное убранство вашего дома](#)
  -
- [Часть III. Кухня в вашем доме](#)
  - [Глава 16. Чтобы все всегда было под рукой](#)
    -
  - [Глава 17. Что нужно знать о посуде](#)
    - 
    - [Необходимые кухонные принадлежности](#)
      -
  - [Глава 18. Борьба с насекомыми](#)
    -

- [Тараканы](#)
  -
- [Муравьи](#)
  -
- [Мухи](#)
  -
- [Клопы](#)
  -
- [Комары](#)
  -
- [Глава 19. Облегчаем себе жизнь](#)
  -
- [Часть IV. Кулинарные шедевры](#)
  - [Глава 20. Красна изба не углами, а пирогами](#)
    - 
    - [Салаты и холодные закуски](#)
      -
  - [Глава 21. Твоя воля во щах](#)
    - [Первые блюда](#)
      -
  - [Глава 22. Кушайте, гости, не стыдитесь](#)
    - [Вторые блюда](#)
      -
  - [Глава 23. За хлебом все добро](#)
    - [Изделия из теста](#)
      -
  - [Глава 24. Пошел пир горой, пир на весь мир](#)
    - 
    - [Желе](#)
      -
    - [Муссы](#)
      -
    - [Самбуки](#)
      -
    - [Пудинги](#)
      -
  - [Глава 25. Не квас дорог, дорога изюминка в квасу.](#)

- [Напитки](#)
  -
- [Глава 26. На скорую руку.](#)
  - 
  - [Бутерброды](#)
    -
  - [Салаты быстрого приготовления](#)
    -
  - [Блюда из яиц](#)
    -
  - [Первые блюда](#)
    -
  - [Десерты](#)
    -
- [Глава 27. Детская кухня](#)
  - 
  - [Первые блюда](#)
    -
  - [Вторые блюда](#)
    -
  - [Блюда из творога](#)
    -
  - [Напитки и сладкие блюда](#)
    -
- [Глава 28. Гулять хорошо, да было бы из чего](#)
  - [Заготовки на зиму](#)
    -
  - [Хранение овощей и фруктов](#)
    -
  - [«Сладкие» заготовки](#)
    -
- [Часть V. Встречаем гостей](#)
  - [Глава 29. Готовим угощение](#)
    - 
    - [Обеденное праздничное меню](#)
      -
    - [Меню для праздничного ужина](#)

- [Обеденное меню с большим количеством закусочных блюд](#)
  - [Меню для детского праздника](#)
  - [Меню для праздничного новогоднего вечера](#)
- [Глава 30. Чтобы гости не скучали](#)
  - [Варианты забавных тостов](#)
  - [Игры для взрослых](#)
  - [Фокусы](#)
  - [Шарады](#)
  - [Подвижные игры](#)
- [Глава 31. Что нужно знать о семейных праздниках](#)
  - [Родины и крестины](#)
  - [Детские праздники](#)
  - [Встреча друзей](#)
  - [Помолвки, свадьбы](#)
  - [День святого Валентина](#)
  - [Другие приемы в вашем доме](#)
- [Часть VI. Встречают по одежке](#)
  - [Глава 32. Уход за верхней одеждой](#)

- [Изделия из меха](#)
  -
- [Кожаные изделия](#)
  -
- [Изделия из замши](#)
  -
- [Глава 33. Особенности шерстяной одежды](#)
  -
- [Глава 34. Деликатные ткани и вещи](#)
  -
- [Глава 35. Уход за одеждой детей до трех лет](#)
  -
- [Глава 36. Следим за обувью](#)
  -
- [Глава 37. Как избавиться от пятен](#)
  -
- [Глава 38. Мелкий ремонт одежды и обуви](#)
  - 
  - [Заплаты](#)
    -
  - [Штопка](#)
    -
  - [Ремонт постельного белья](#)
    -
  - [Ремонт подкладки](#)
    -
  - [Ремонт брюк](#)
    -
  - [Ремонт распоровшихся швов](#)
    -
  - [Ремонт карманов](#)
    -
  - [Восстановление вязаных вещей](#)
    -
  - [Пришивание пуговиц](#)
    -
  - [Другие мелочи](#)

- 
- [Часть VII. Комнатные растения](#)
  - [Глава 39. Выбираем комнатные растения](#)
    -
  - [Глава 40. Приспособления для ухода](#)
    - 
    - [Цветочные горшки](#)
      -
    - [Подставки \(поддоны\)](#)
      -
    - [Корзиночки для цветов](#)
      -
    - [Подвесные кашпо](#)
      -
    - [Лейка](#)
      -
    - [Пульверизатор](#)
      -
    - [Кисточка](#)
      -
    - [Лопаточка](#)
      -
  - [Глава 41. Чтобы всем было удобно](#)
    -
  - [Глава 42. Уход за комнатными растениями](#)
    - [Земляные смеси](#)
      -
    - [Подкормки](#)
      -
    - [Полив](#)
      -
    - [Пересадка](#)
      -
    - [Обрезка](#)
      -
    - [Борьба с вредителями и болезнями](#)
      -



- [Особенности ухода за разными видами комнатных растений](#)
  -
- [Глава 43. Растения на вашем балконе](#)
  -
- [Глава 44. Чтобы срезанные цветы стояли дольше](#)
  -
- [Часть VIII. Если дом требует ремонта](#)
  - 
  - [Глава 45. Подготовка к ремонту.](#)
    -
  - [Глава 46. Обновление потолков](#)
    - 
    - [Размывка потолка](#)
      -
    - [Счистка старого потолочного покрытия](#)
      -
    - [Расчистка межплиточных швов](#)
      -
    - [Заделка межплиточных швов](#)
      -
    - [Нанесение олифы](#)
      -
    - [Сглаживание поверхности](#)
      -
    - [Шпатлевание](#)
      -
    - [Нанесение побелочного слоя](#)
      -
  - [Глава 47. Окрашивание поверхностей](#)
    - 
    - [Подготовка поверхности к малярным работам](#)
      -
    - [Подготовка и работа краской](#)
      -
    - [Виды окрасок](#)
      -

- [Выбор типа краски](#)
  -
- [Глава 48. Клеим обои](#)
  -
- [Глава 49. Ремонт полов](#)
  - 
  - [Если основание пола бетонное](#)
    -
  - [Если основание пола деревянное](#)
    -
  - [Линолеум, ковролин, паркет](#)
    -
  - [Приготовление самодельных мастик](#)
    -
  - [Настилка линолеума и ковролина](#)
    -
  - [Паркет](#)
    -
- [Глава 50. Плитка на стенах и на полу](#)
  - 
  - [Как правильно резать плитку](#)
    -
  - [Облицовка плиткой пола](#)
    -
  - [Облицовка плиткой стен](#)
    -
- [Часть IX. Золотые руки](#)
  - [Глава 51. Шитье](#)
    - 
    - [Ткани](#)
      -
    - [Особенности ткани](#)
      -
    - [Расчет ткани на костюм, блузку, юбку](#)
      -
    - [Снятие мерок](#)
      -

- [Построение чертежа основы женского платья](#)
  -
- [Основные виды швов](#)
  -
- [Маленькие хитрости](#)
  -
- [Глава 52. Вязание](#)
  - 
  - [Что нужно для вязания](#)
    -
  - [Техника вязания спицами](#)
    -
  - [Ободок, выполненный чулочной вязкой](#)
    -
  - [Шарф, связанный резинкой 2x2](#)
    -
  - [Детская маечка на бретелях](#)
    -
  - [Следочки](#)
    -
  - [Техника вязания крючком](#)
    -
  - [Отделка вязаных изделий](#)
    -
  - [Детская панамка](#)
    -
  - [Тапочки из вязаных квадратов](#)
    -
- [Глава 53. Вышивание](#)
  - 
  - [Вышивочные швы](#)
    -
- [Глава 54. Полезные вещи для дома](#)
  - 
  - [Прихватки](#)
    -
  - [Игольница](#)

- - [Наволочки для диванных подушек](#)
  - 
  - [Чехлы на табуретки](#)
  - 
  - [Детский коврик](#)
  - 
  - [Карман для швейных принадлежностей](#)
  - 
  - [Подвесная детская игрушка с карманами](#)
  - 
  - [Лоскутные одеяла](#)
  - 
  - [Коврики](#)
  - 
  - [Мочалки](#)
  - 
  - [Мочалка для мытья посуды](#)
  -
-

**Л. А. Поливалина**

**Полная энциклопедия молодой хозяйки**

# **Часть I. Первые шаги к созданию уюта в доме**

## Глава 1. Как разумно расставить мебель

Общеизвестно древнее выражение: «Мой дом – моя крепость», а в одной бывшей не так давно популярной песне добавляется еще «и моя мастерская». Можно продолжить этот ряд аналогий: и моя библиотека, и столовая, и рабочее место, и... еще тысячу «и». Действительно, это так – чем только не занимается в своем доме человек! Заметим при этом – человек живет не один, а рядом с другими членами своей семьи, каждый из которых имеет свои привязанности, увлечения, привычки, которые в свою очередь каким-то образом влияют на среду обитания хозяина, то бишь на ваш дом. Конечно, это все здорово и замечательно, ведь дом, квартира – отражение своего владельца.

Но разве не случается так, что, живя в одной квартире, родные люди, сами того не сознавая, портят жизнь своим близким? Бабушка, ну ни в какую не желая расстаться с мечтой своей молодости – буфетом для посуды, упорно отстаивает его «законное» место на кухне. Сын «справедливо» утверждает, что самое место для его аквариума именно там, куда бы, по вашему мнению, идеально вписалась швейная машина. Муж уверен, что его рабочий стол и полка над ним должны постоянно находиться на одном и том же месте, и полку также ни за что не соглашается перевесить ни на йоту – ни влево, ни вправо.

Мелочь? Да не совсем. Ведь все эти непродуманно расставленные, расположенные кое-как, без всякой «основной» идеи вещи создают ощущение внутреннего дискомфорта и даже способны отрицательно повлиять на благоприятную семейную атмосферу.

Все эти «мелочи» подсознательно влияют на психологическое состояние человека. Иногда вы этого даже не замечаете и не осознаете источник раздражения – зачастую просто кажется, что между вами и вашими близкими пробежала черная кошка. Но стоит вам только попробовать произвести перестановку мебели, убрать лишнее, а необходимое добавить, как моральный микроклимат изменится.

Как это сделать лучше? Естественно, сообщая и не навязывая своих персональных идей: прислушиваться к мнению тех, кто проживает вместе с вами, – это шанс быть понятой. Даже если вы не

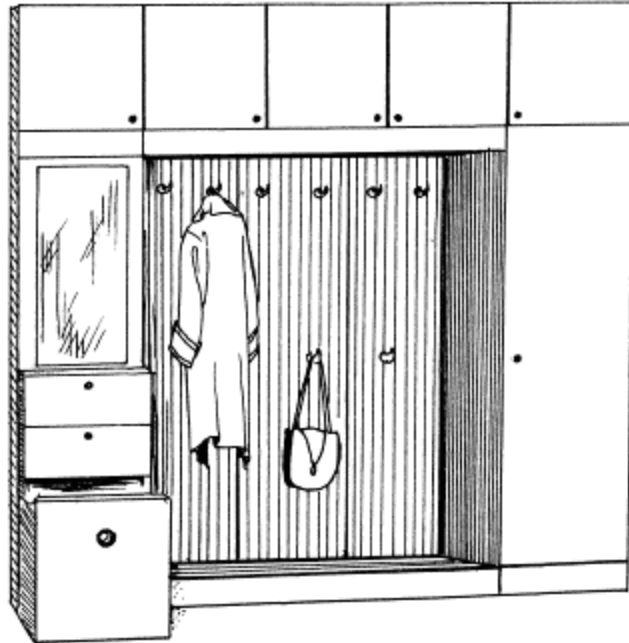
особо верите вышеизложенному и считаете данную информацию полной ерундой, то попробуйте проверить ее в порядке эксперимента. Бесспорно, что плохо от этого не будет никому! Хотите изменить и обновить свою квартиру, чтобы она была совершенно не похожа на другие, обычные? Тогда приступим!

Для начала присядьте на табуретку около входной двери в квартиру и внимательно посмотрите на обстановку в вашем холле (или, как это принято называть, прихожей). Попытайтесь оценить ее как бы со стороны – взглядом постороннего. Конечно, она не такая уж и большая, чтобы ее можно было сравнить с теми прихожими, которые мы часто видим на экране телевизора при просмотре очередного американского фильма... Ну и что? Небольшая, но зато своя! А то, что она выглядит немного скучновато, так это вполне поправимо.

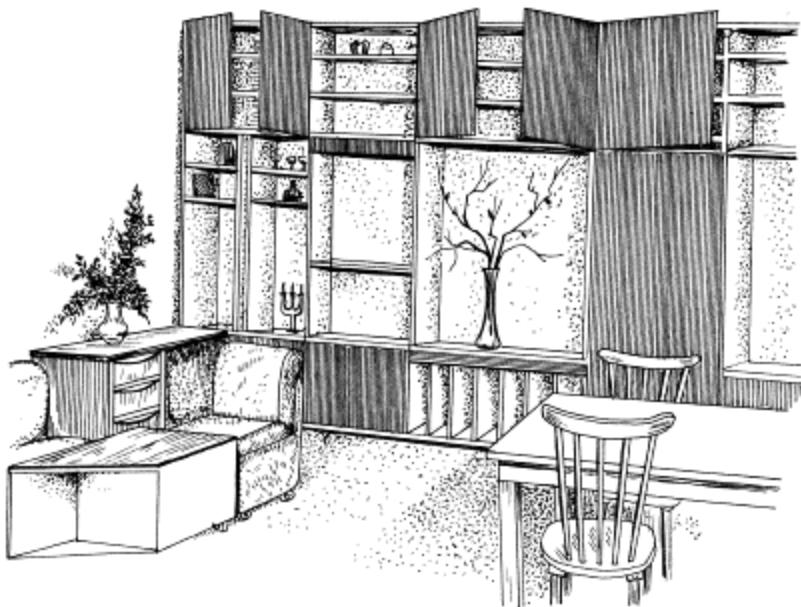
Прежде всего вам необходимо определить, что должно размещаться в вашей прихожей. Конечно, можно было бы оснастить холл огромными навесными шкафами (как это обычно делается), длинной вешалкой (закрытой от постороннего взгляда занавеской) и занимающим много места трельяжем с высоким зеркалом, но это же так некрасиво! Запомните: обстановка в прихожей очень многое может рассказать о хозяйке квартиры гостям. Поэтому не стоит загромождать прихожую лишней мебелью – чем проще и просторнее холл, тем лучше и комфортнее прежде всего вам.

Не нужно навесных шкафчиков – это не кладовая, которая специально отводится под хранение необходимых в быту ремонтных инструментов. Тем более что прихожая становится значительно меньше и неудобнее (это зачастую говорит о скупости хозяйки квартиры). Зачем вам это надо? Замените небольшой стеночкой-прихожей все эти громоздкие шкафы и вешалки – это аккуратно, уютно и престижно. А вместо трельяжа повесьте на свободную стену овальной формы зеркало – необходимый атрибут всех прихожих. Просторный холл в доме всегда и во все времена являлся своеобразным символом свободы и гостеприимства: чем шире прихожая, тем, следовательно, больше гостей может принять хозяйка. А по количеству гостей вполне возможно судить о ее расположении и дружелюбном отношении к людям.





Теперь перейдем к гостиной комнате (или залу). Лучший вариант – такие комнаты, в которых устанавливаются красивые стенки и мягкая мебель, сделанные по последнему писку моды. Но многие хозяйки зачастую расставляют эту мебель так, что «ни пройти, ни проехать», отчего впоследствии возникают определенного рода неудобства, а о домашнем уюте не может быть и речи. Поэтому не старайтесь произвести впечатление на гостей дорогой мебелью – даже совсем не богатая, но правильно расставленная мебель может порадовать глаз ваших друзей и сделать главную комнату в вашем доме уютной, удобной и красивой.



Итак, попробуем определить основные правила расстановки мебели в гостиной комнате. Во-первых, при изолированных комнатах (когда гостиная не соединена с остальными комнатами смежными проходами) мебельная стенка устанавливается слева от окна, если смотреть со стороны входной двери, а напротив нее – мягкая мебель: диван и кресла. Журнальный столик не следует ставить посередине комнаты – лучше установить его с левой стороны дивана, а одно кресло, если не хватает для него места, – с противоположной стороны столика. Второе кресло устанавливается с правой стороны дивана.

При смежных комнатах стенку необходимо установить таким образом, чтобы она была видна из холла, а напротив нее, у большей части отдельного перекрытия стены – диван. Кресла же устанавливаются с противоположной стороны окна, параллельно торцевой стене перекрытия, но не рядом друг с другом: между ними лучше всего поставить журнальный столик.

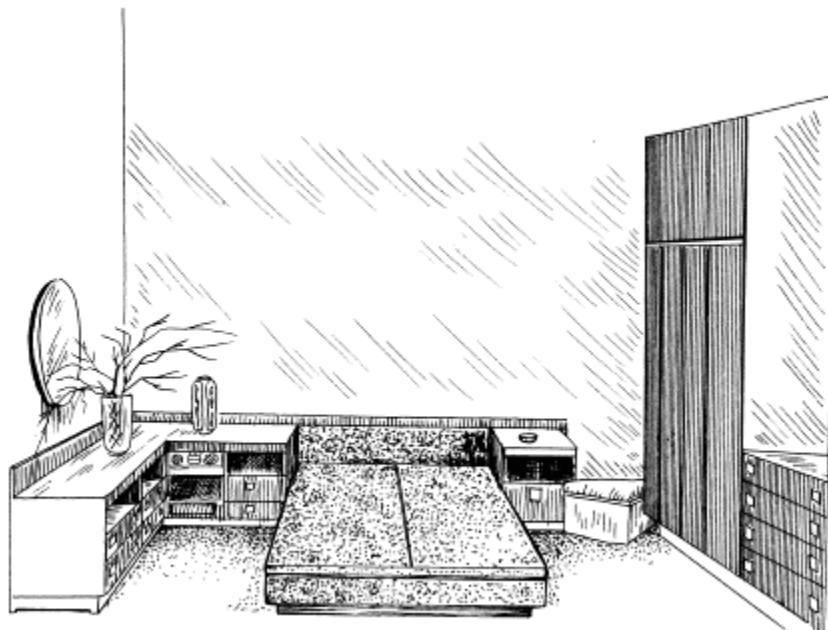
Во-вторых, не следует загромождать гостиную комнату огромным столом – достаточно установить на свободном месте в гостиной стол-книжку, который в любое время можно будет разложить для проведения семейного торжества.

В-третьих, ничто не должно быть лишним и неудобным: если есть возможность приобрести диван-уголок, то лучше установить в гостиной именно его – больше места, больше комфорта, больше свободы.

Следует учитывать, что мебель портится от воздействия тепла, выделяемого батареями центрального отопления, устанавливая мебель, постарайтесь, чтобы доступ к радиаторам был свободным. Также не стоит загромождать мебелью источники питания (электрические розетки) – не создавайте себе лишние неудобства. Тем более что в большинстве случаев пожары возникают именно по этой причине. Если же невозможно установить, например, диван таким образом, чтобы он не загорал собой источник питания, то обратитесь за помощью в специализированную бригаду электриков: они перенесут электрическую розетку на любое указанное вами место на стене.

Те же самые требования относятся к оснащению необходимой мебелью и других комнат. Учитывая местоположение электрических источников питания и нагревательных приборов, в спальне обычно устанавливаются двухместная кровать, прикроватные тумбочки и бельевой шкаф. Если хозяйка определила, что спальней комнатой в квартире должна быть самая маленькая из всех, то нет смысла устанавливать в ней большую кровать, шкафы и тумбочки – в таких случаях более уместной будет складная кровать, которая убирается, прилегая к одной из стен комнаты. Вместо шкафа можно использовать навесные тумбы, отведенные под хранение белья.

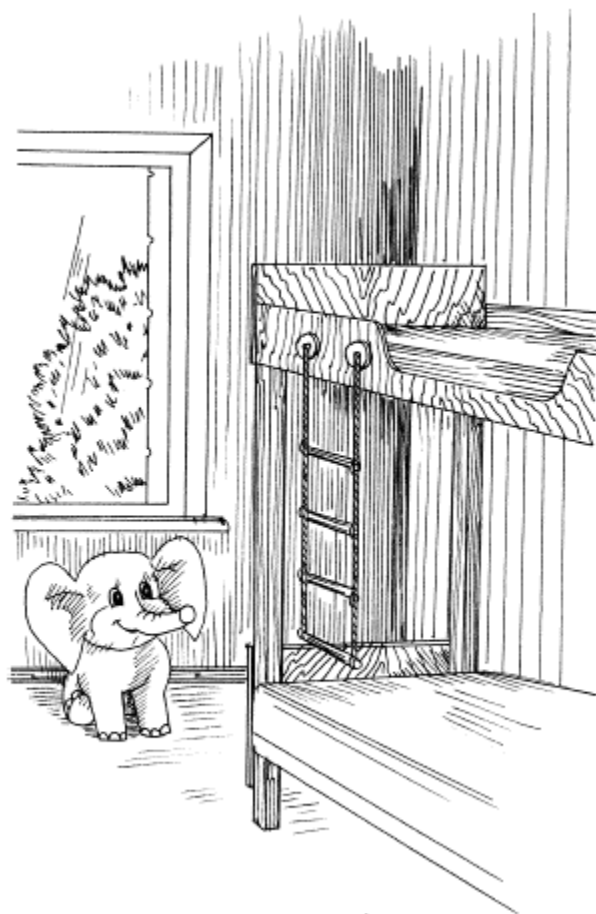
Не старайтесь устанавливать в спальне слишком много мебели – уют обуславливается не количеством вещей, а правильностью их расположения. Если спальня достаточно просторная и большая, то есть смысл поставить в центре комнаты солидную кровать, по краям которой, у головной части возле стены, хорошо смотрятся небольшие тумбочки со светильниками и зеркалами. Узкого бельевого шкафа будет вполне достаточно, но только устанавливать его следует не слишком близко ко входной двери, как это зачастую практикуют хозяйки, а либо напротив кровати, либо у стены перекрытия, напротив окна.



Под рабочий кабинет обычно отводится отдельная и не самая большая комната в квартире. Как правило, набор кабинета таков: рабочий стол, книжный шкаф с секретером, кресла и навесной бар. Устанавливается мебель в следующем порядке. Шкаф, в котором хранятся рукописи и необходимые для работы деловые бумаги, ставится вдоль стены, напротив окна, но таким образом, чтобы он не мешал полному открыванию входной комнатной двери. На свободной стене подвешивается бар для хранения различных напитков либо устанавливается небольшой шкафчик напротив рабочего стола, который необходимо разместить в комнате так, чтобы дневной свет из окна падал с левой стороны сидящего за столом.

Лучше всего использовать Г-образную конфигурацию рабочего стола, вдоль дополнительной части которого можно разместить несколько кресел для ведения деловых бесед. Большой стол в кабинете – это неплохо, но солидность придает не он. Выбирать стол желательно соразмерно своему росту и занимаемому в обществе положению. Главное при создании домашнего кабинета – помнить и понимать: создавая удобства прежде всего для себя, вы, безусловно, даете понять своим гостям (деловым партнерам), что можете позаботиться и о них. А это, согласитесь, далеко не последнее дело в ведении вашего бизнеса.

Конечно же, любящие своих детей родители стремятся обустроить детскую комнату так, чтобы ребенку было в ней свободно и комфортно. Но немногие, к сожалению, знают, как это сделать лучше. Одни стараются набить помещение мебелью, другие – наоборот, считают, что слишком много мебели в детской комнате ни к чему. Но все-таки: как сделать детскую комнату такой, чтобы она соответствовала не только своему названию, но и всем требованиям ребенка?



Прежде всего, необходимо определить золотую середину. Для ребенка одинаково важны и простор, и уют. Если счастливая мать имеет двоих детей, то в детской комнате наилучшим решением будет установка двухъярусной кровати с лестницей – веревочной, постоянной или складной – вдоль одной из стен, таким образом, чтобы родители в любое время могли открыть дверь в детскую и пожелать своим чадам спокойной ночи. К тому же, детская должна быть оборудована отдельными шкафчиками для одежды, белья и игрушек.

Устанавливаются такие шкафчики, как правило, вдоль стены, напротив кровати, либо у продольной перегородки, возле двери, но без создания помех для ее открывания. Большой популярностью пользуются шкафы-уголки – очень удобные и вместительные. Они ставятся друг на друга в следующем порядке: сначала шкаф для хранения игрушек (на полу), затем – для одежды, и последним – шкаф для постельного белья. Ребенку очень удобно будет управляться с таким «домашним хозяйством». В детской комнате на свободном месте у стены можно оборудовать специальную гимнастическую лестницу или повесить гамак. Стол для школьных занятий, для рисования необходимо устанавливать в детской комнате таким же образом, как и рабочий стол в кабинете, чтобы дневной свет из окна падал слева.

Обычно при наиболее распространенной стандартной планировке квартир практикуется совмещение кухни и столовой комнаты. Такое совмещение позволяет освободить другие комнаты от лишних вещей и мебели (например, шкафа для посуды, обеденного стола и лишних стульев). Кухня является как бы лабораторией питания. Безупречная чистота, отсутствие лишних вещей обязательны для этого помещения. Экономия сил, времени и труда может быть в большей степени осуществлена правильной расстановкой кухонной мебели и наиболее целесообразным расположением кухонного инвентаря.

Столовая-кухня обычно оснащается мебелью, приобретаемой в любом специализированном магазине. Если же есть возможность сделать мебель на заказ или самостоятельно, то необходимо для начала разместить ее план на эскизном чертеже. В столовой устанавливается специальная кухонная стенка для хранения посуды и необходимых продуктов, которая ставится вдоль всей стены, где предусмотрены конструкцией постройки трубопроводы газа и воды. Такая стенка хорошо смотрится, если она поставлена Г-образно: продольная стена столовой комнаты плюс маленькая перегородка.

В столовой устанавливается также стол, за которым могут разместиться все члены семьи. Идеальным вариантом был бы такой размер стола, куда бы «вписывались» еще два лишних места для гостей. Некоторые домохозяйки устанавливают в дополнение навесные полки, куда можно поставить настольные часы, маленький телевизор и т. п. В столовой также не будет лишним наличие небольшого ящичка-аптечки, изготовленного из обрезков мебельных досок или заказанного

специально, – миниатюрная композиция изготовителя дополнит ваш кухонный гарнитур.

Но, кроме всего этого, хозяйкам необходимо знать, что мебель не только устанавливается в квартире так, чтобы это было удобно и красиво, она еще подбирается по цвету и форме к заранее наклеенным обоям. Подробно на эту тему мы будем говорить во второй части нашей энциклопедии. Сейчас же затронем этот вопрос только вскользь, так как вовсе оставить его без внимания, говоря о подборе мебели, было бы несправедливо.

Итак, начнем подбор мебели с прихожей. Вполне разумным считают многие установить мебель темных (но не черного) тонов в холле. И это правильно! Черный цвет мебели, конечно же, очень хорошо сочетается с преимущественно светлыми обоями, и все выглядит достаточно впечатляюще, но постоянно оседающая на мебель пыль очень заметна – слой пыли на черном фоне очень сильно бросается в глаза, а ведь времени на ежедневную уборку, к сожалению, не всегда хватает. Так что, устанавливая такую «капризную» мебель, хозяйка обрекает себя на вечный бой с пылью на ней. Поэтому в прихожей лучше всего устанавливать мебель коричневого или светло-каштанового цвета.

Что касается гостиной, то это, конечно, уже дело вкуса. В последнее время продукция обойных фабрик и фирм достигла высочайшего качества, и хозяйки в меру своих возможностей предпочитают приобретать красивые и дорогие обои. Если у вас обои голубых или легких темноватых тонов, мебель можно подобрать светлую. Но можно и к светлым обоям установить, например, мебель естественного цвета дерева, только при этом мягкую мебель следует подбирать более темных тонов.

Спальню лучше всего выдержать в единой цветовой гамме, без контрастов – ничто не должно препятствовать отдыху. Хорошо смотрится в спальней комнате близкий по цвету выбранной мебели напольный ковер или палас – тепло и уютно.

В отличие от спальни в рабочем кабинете мебель может быть более темных и строгих тонов – это подчеркивает солидность и настраивает на строгий рабочий лад. Напольным покрытием из линолеума или красивого паркета можно ограничиться: не стоит создавать себе излишних неудобств в уборке. Главное правило при

подборе мебели и аксессуаров для кабинета – простота, удобство, достаточная строгость и сдержанность цветовой гаммы.

Детская комната должна быть самой «сказочной», в ярких тонах, с красивыми обоями и разнообразной по форме и цвету мебелью. Раскрасьте домашний мир ребенка вместе с ним. Но особенно тоже не переборщите, чтобы не создавать излишнюю эмоциональную нагрузку.

А вот столовую не стоит «размалевывать». Мебель белого или «гранитного» цвета – самый удачный выбор.

Вы ознакомились с нашими рекомендациями. Возможно, что уже сейчас вы готовы отправиться в путешествие по своей квартире с целью выяснения «узких» мест. Прежде чем начать его, хотим предупредить, что наши советы – не догма, а лишь отправная точка для индивидуального творчества.

Если вы твердо решили сделать из своего дома произведение искусства, прежде всего оглядитесь вокруг. Не много ли у вас в доме различных предметов обстановки, не отнимают ли они слишком много воздуха и света? Не слишком ли много у вас вещей, бережно хранимых исключительно потому, что их жалко выбросить?

Многие люди берегут дома различный хлам, надеясь когда-нибудь починить его и отвезти на дачу, или сделать из двух бесполезных вещей одну полезную, или придумывают собственные аргументы необходимости домашней рухляди. Не скаречничайте, освободите свое жизненное пространство – это окажется намного полезнее, чем исполнение любого плана по продлению жизни развалившейся мебели.

Много ли у вас дома расстеленных там и сям салфеточек, аляповатых глиняных и гипсовых статуэток, старых календарей и открыток на стенах? Уберите немедленно это торжество дурного вкуса! Подходить к подобному оформлению квартиры надо только тогда, когда закончено создание гармоничной обстановки и надо лишь нанести последний штрих.

Вряд ли вы сумеете оформить всю квартиру в едином стиле. Очень трудно придать всем комнатам общее организующее начало. Делайте обстановку вашего дома как можно более мягкой, без резких переходов и контрастов.

Одна комната со всеми особенностями стиля, не поддержанная другой, разобьет целостность дома. Поэтому в качестве идеала берите



переходные формы между модным направлением и простой аккуратной обстановкой.

## Глава 2. Чтобы окна блестели

Окна – это глаза нашего дома. Кто не знает эту поговорку! А чтобы окна сверкали, а не подслеповато щурились, нужно обязательно их мыть. Современная промышленность выпускает огромное количество различных средств, которые помогают и существенно облегчают борьбу с грязью на оконных стеклах.

Помните о том, что средства для мытья стекол не должны попадать на окрашенные масляной краской рамы и подоконники, особенно же беречь от попадания этих средств следует полированные и лакированные поверхности.

Для ухода за оконными стеклами используются средства, предназначенные для чистки оконных стекол и зеркал, средства для мытья и те средства, которые предотвращают замерзание оконных стекол. Все средства подразделяются на жидкие, которые уже готовы к использованию, жидкие концентрированные, которые нужно разводить водой, и средства в аэрозольной упаковке.

Предохранит окна от замерзания препарат из арсенала автомобильных косметических средств – автоантизапотеватель. Выпускается он в аэрозольной упаковке. С расстояния 10–15 см стекло обрабатывается струей средства.

Если стекла уже замерзли, то нужно обработать покрытое льдом стекло средством, подождать несколько минут, удалить лед, протереть стекло насухо чистой тряпкой и повторно обработать стекло. Против замерзания применяют и жидкие средства. Нужно смочить ватный тампон средством и протереть стекло. Оно не будет замерзать и запотевать.

При отсутствии специальных препаратов можно воспользоваться и жизненным опытом наших мам и бабушек, тогда чистые стекла станут прозрачными, словно слеза.

При этом следует соблюдать несколько правил, одно из которых гласит, что мыть оконные стекла лучше всего в сухую погоду, когда нет сильного ветра и не слишком жарко. Иначе на оконных стеклах могут образовываться радужные разводы из-за того, что стекла слишком быстро высыхают. Также никогда не пользуйтесь горячей водой, иначе

появление потеков и пятен на оконных стеклах станет неизбежным. Не мойте окна, когда солнце светит вам прямо в глаза и слепит вас, вы обязательно пропустите какое-нибудь грязное пятно. А когда моете кухонное стекло, проследите, чтобы на плите ничего не кипело, – иначе стекла будут запотевать и вся ваша работа пойдет насмарку.

Чтобы работа была качественной, нужно также правильно подобрать тряпку, иначе на стекле могут остаться ворсинки. Опытные хозяйки пользуются кусочком замши, можно также использовать для этой цели мягкую трикотажную хлопчатобумажную ткань.

Можно порекомендовать мыть стекла следующим образом. Сначала смочите стекло теплой водой и оставьте на несколько минут. Это необходимо для того, чтобы грязь размокла и легче смывалась. Теперь мягкой тряпочкой несколько раз промойте стекло, чтобы удалить загрязнение.

Чтобы хорошенько очистить стекло, вам потребуется примерно 100 г молотого мела (впрочем, подойдет и зубной порошок). Мел или зубной порошок разведите холодной водой до консистенции густой сметаны. При помощи чистой тряпочки нанесите смесь на стекло и дайте ей подсохнуть. Теперь удалите сухую смесь с оконного стекла при помощи мягкой бумаги. Стекла засверкают! А если добавить в смесь немного бельевой синьки, то окна приобретут красивый синеватый оттенок.

Если вы разведете крахмал в теплой воде (2 ст. л. на 1/2 л воды), а потом покроете этим составом предварительно вымытое чистой водой стекло, оставите смесь подсохнуть, а затем удалите ее при помощи мягкой бумаги, то стекла ваши станут прозрачными, как слеза.

Окна будут сиять, если в воду для мытья вы добавите синьку или немного нашатырного спирта (на 2 л воды – 4 ст. л. нашатырного спирта). Вытирать стекла насухо можно мягкой чистой тряпкой или газетной бумагой (газеты предпочтительнее, так как не оставляют на стекле ворсинок).

Стекла можно также вымыть, добавив в воду стиральную соду, но при этом обязательно нужно следить за тем, чтобы мыльная вода не попала на подоконники или оконные рамы, ведь сода лишает масляную краску, которой они окрашены, блеска. После того как вы вымыли стекла водой с добавлением стирального порошка или стиральной соды, нужно обязательно несколько раз промыть их чистой

водой, потому что если этого не сделать, то на стекле может образоваться мутная пленка, которую потом будет сложно удалить.

Если некоторые пятна не смываются со стекла водой, то их можно аккуратно счистить лезвием. Старайтесь при этом не поцарапать стекло. Хорошо очистить оконное стекло поможет и уксус: протрите тряпочкой, смоченной в уксусе, трудноудаляемые пятна, а потом вымойте стекло теплой водой с добавлением уксуса (2 ст. л. уксуса на 1 л теплой воды) и насухо вытрите чистой тряпкой или газетами.

Если оконные стекла сильно загрязнены, то, кроме специальных средств бытовой химии, вам может помочь раствор хлорной извести. Добавьте в 1 л теплой воды 1 ст. л. хлорной извести, хорошенько размешайте и промойте стекло сначала этим составом, а потом чистой водой.

Если же необходимо вымыть стекла в мороз, то можно воспользоваться солью. Разведите 2 ст. л. поваренной соли в 1 л теплой воды и вымойте стекло или же протрите стекло, покрытое изнутри слоем льда, тряпочкой, смоченной в воде и посыпанной солью. Размораживающий эффект окажут также денатурат или спирт. Добавлять их к теплой воде нужно в соотношении 1: 10.

Наши бабушки могли придать чистым стеклам неповторимый блеск. Для этого они протирали вымытое и высушенное оконное стекло тряпочкой, смоченной раствором теплой воды и глицерина (1 ст. л. глицерина на 1 стакан воды). Эффект будет еще большим, если вы добавите в этот раствор несколько капель нашатырного спирта.

Для придания блеска можно протереть стекло мягкой тряпочкой, смоченной подсолнечным маслом. После этого необходимо тщательно протереть стекло насухо хлопчатобумажной тряпкой. С трудноудаляемыми жирными пятнами может справиться лук. Протрите пятно разрезанной наполовину луковицей. Ее сок также сослужит вам хорошую службу, если стекла сильно засижены мухами. Хорошо очищает загрязненные окна и сырой картофель. Протрите окна половинками клубня картофеля, вымойте холодной водой и вытрите насухо. «Дворник», устанавливаемый на ветровом стекле автомобиля, можно использовать как удобное приспособление для быстрой и качественной чистки оконных стекол. Вначале стекло слегка промывают обычной водой, а затем сверху вниз проходят по нему «дворником», отжимая воду вместе с загрязнениями. После ремонта на

оконных стеклах могут остаться следы масляной краски. Подсохшую краску можно просто счистить аккуратно лезвием или же обработать пятно масляной краски раствором соляной кислоты.

А теперь несколько слов о порядке мытья окон. Сначала нужно вымыть оконные рамы и подоконники, а потом оконные стекла. Мыть оконные рамы нужно сверху, действуя по возможности аккуратно, чтобы грязные потоки не заливали стекла. Грязные потоки тут же смывайте, не давая им засыхать: засохшая грязь плохо отмывается и может оставлять пятна, которые почти невозможно удалить. Если оконные рамы окрашены масляной краской, то их можно мыть теплой мыльной водой (используйте хозяйственное мыло или стиральный порошок). Помните, что стиральная сода для этой цели непригодна, она делает поверхности тусклыми и краска от нее может потрескаться. Потом еще раз обязательно промойте все чистой водой и вытрите досуха чистой тряпкой. Масляная краска засверкает, если в воду для мытья вы добавите нашатырный спирт (1 ст. л. на 1 л воды). Если между рамами скопилось много пыли, которую трудно удалить тряпкой, воспользуйтесь пылесосом или жесткой щеткой.

И еще один совет: чтобы окна зимой не запотевали, особенно между рамами, протрите стекло глицерином. Окна не только не будут «потеть», но и станут казаться совсем прозрачными. Не бойтесь «выпачкать» им стекла, глицерин легко смывается теплой водой.

## Глава 3. Уход за мебелью

Поскольку мебель весьма чувствительна к изменениям температуры, влажности воздуха в квартире, действию солнечных лучей и т. д., она требует систематического и правильного ухода.

Не рекомендуется устанавливать мебель ближе 0,5 м от отопительных радиаторов (об этом мы уже говорили в первой главе).

Самое главное в повседневном уходе за лакированной и полированной мебелью – это удаление с нее пыли.

Но эта самая обычная операция затрудняется тем, что при трении лакированной поверхности и тряпки поверхность мебели электризуется и снова притягивает мельчайшие частички пыли. Отсюда и досада молодых хозяек: «Вроде только что убралась, а на мебели опять слой пыли».

Конечно, можно было бы удалить статическое электричество при помощи влажной уборки, но влага портит полировку и к тому же после этого приходится опять-таки протирать мебель сухой тряпкой, и вновь возникает электричество. Вот почему в состав современных средств химической промышленности входит антистатик, он снимает электрический заряд – и полированная поверхность перестает притягивать частички пыли.

Для ухода за мебелью выпускаются препараты трех видов:

1) средства на масляной основе (типа «Полироль»), с помощью которых с поверхности легко снимаются загрязнения, придается блеск. Однако эти препараты не создают защитную восковую пленку на поверхности изделий, защищающую от воды и от действия солнечных лучей, попадающих на поверхность;

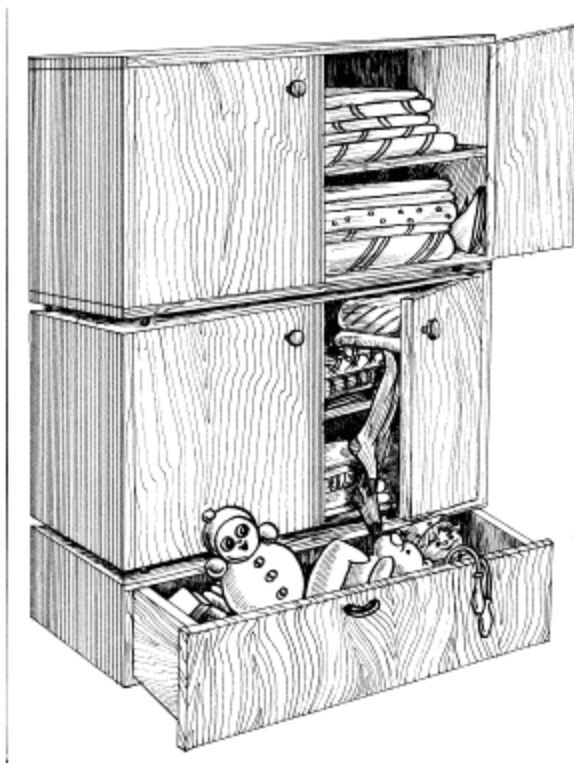
2) средства на восковой основе, назначение которых то же, что и у средств, названных выше (например, средство «Антик»), но, кроме того, они образуют на поверхности защитную восковую пленку;

3) средства для «сухой уборки», снимающие электризацию лакового слоя и хорошо удаляющие пыль (выпускаются в виде полирующих салфеток).

При отсутствии целевых препаратов часто применяют «домашние» средства.

И полированную, и покрытую лаком мебель лучше всего протирать сухой байковой тряпочкой, которая хорошо вбирает в себя пыль. Для резной мебели лучше приспособить круглую мягкую щеточку.

Если полированная поверхность стала темнее, чем была изначально, сделайте тампон из фланелевой тряпки и оберните его мягкой хлопчатобумажной тканью. Соедините уксус и растительное масло в равных частях, окуните приготовленный тампон в эту смесь, а потом протирайте этим тампоном мебель, придавая ей блеск.



Полированной мебели можно также придать блеск, если использовать для этой цели спитый чай. Чайники заверните в кусок мягкой шерстяной ткани, а потом протирайте приготовленным тампоном полировку.

Полированная мебель портится также от солнца – лак тускнеет, появляются трещины; поэтому нужно следить за тем, чтобы прямые солнечные лучи не попадали на мебель.

Если требуется уничтожить светлое пятно на поверхности, оставленное горячим предметом, то сделать это можно следующим образом: смешайте в равных количествах растительное масло и соль.

Нанесите состав на пятно и оставьте на несколько часов. Затем удалите смесь, а поверхность протрите чистой и сухой тряпкой.

Идеальным очистителем для полированной и лакированной мебели является керосин. Он удаляет пятна, придает полировке блеск.

В домашних условиях легко приготовить состав, с помощью которого можно будет ухаживать за лакированной мебелью. Для этого прокипятите кусочек воска в стакане пива. Смочите мягкую тряпочку в теплом составе и нанесите его тонким слоем на лакированную мебель. Дайте составу высохнуть, а потом сухой шерстяной тряпкой располируйте лакированную поверхность. Лакированную поверхность можно обрабатывать также смесью растительного масла и спирта или растительного масла и скипидара (все компоненты смешиваются в равных пропорциях).

Пыль с неполированной мебели также рекомендуется стирать сухой тряпкой, и только если поверхность сильно загрязнена, можно протереть ее влажной тряпочкой.

Пятно от чернил на лакированном столе доставляет нам немало огорчений. Свежее пятно можно сначала промокнуть бумажной салфеткой, а потом уничтожить его с помощью обыкновенного ластика. Так же можно поступить и с застарелым пятном. Естественно, промокать предварительно его не нужно.

Случается, что в шкафах возникает неприятный запах. Избавиться от него можно, если протереть внутреннюю поверхность шкафа слабым раствором марганцовокислого калия. Досадно, когда мебель из дуба, ореха или красного дерева оказывается поцарапанной. Царапину, к сожалению, уничтожить нельзя, но вот замаскировать ее вполне возможно. Маленькую щеточку с мягкой щетиной смочите в слабом растворе йода и протрите царапину – та станет едва заметной.

Мягкая мебель также требует ухода, ведь она является настоящим пылесборником. Время от времени следует удалять пыль с мягкой мебели пылесосом. Однако помните о том, что мебель, обитую плюшем, пылесосить не рекомендуется – пылесос вытягивает из плюша ворс. Мягкую мебель можно почистить и без пылесоса. Сначала приготовьте уксусный раствор (1 ст. л. уксуса на 1 л воды). Потом возьмите большую чистую тряпку, смочите ее в растворе, хорошо отожмите и покройте всю мебель. Выбивалкой постукивайте по мебели, чтобы выколотить из нее всю пыль. По мере загрязнения



тряпку нужно снимать, прополаскивать ее и вновь накрывать мебель. Выбитую мебель почистите дополнительно сухой щеткой.

Можно также обернуть одежную щетку марлей, смоченной в соленой воде, а потом этой щеткой обработать поверхность мебели.

Пятна с мягкой мебели уничтожаются специальным пятновыводителем или составом, предназначенным для чистки ковров. При этом средство взбивается в пену и наносится на всю поверхность мебели. Обязательно следите за тем, чтобы обивка не намокала слишком сильно. Густая пена удаляется с мебели сначала влажной тряпкой, а потом уже сухой.

Жирные пятна можно удалить бензином. Протрите их тампоном, смоченным в бензине, а потом обязательно просушите обивку сухой чистой тканью.

Когда вы чистите мягкую мебель, помните о том, что некоторые моющие вещества могут вызвать затвердение прокладки из поролона, что неизбежно приведет к деформации.

А если у вас дома кожаная мягкая мебель? Она тоже нуждается в уходе! Время от времени ее нужно протирать влажной тряпкой. Кожа становится намного эластичнее и приобретает утерянный блеск, если протереть ее фланелевой тряпочкой, смоченной в яичных белках. А чтобы кожа не трескалась, можно обрабатывать поверхность мебели льняным маслом.

Кожаную обивку можно освежить, если обработать ее следующей смесью: смешайте в равных пропорциях шеллачный лак и 10 %-ный раствор буры. Смесью хорошенько размешайте, а потом отфильтруйте. При помощи малярной кисти покройте всю обивку мебели тонким слоем такого состава. Когда он высохнет, то образует на поверхности своеобразную пленку, которая будет защищать кожу и придаст ей блеск.

Мебель нуждается в том, чтобы в помещении поддерживалась постоянная влажность. Если в помещении имеется паровое отопление, то воздух обычно чрезмерно сухой (кстати, это не очень полезно не только для мебели, но и для людей). Устранить этот недостаток можно, если укрепить на отопительном радиаторе сосуды с водой, в которую можно капнуть немного духов для придания воздуху приятного аромата.

Большая влажность в помещении тоже портит мебель: она набухает, дверцы и ящики начинают открываться с трудом. Иногда так бывает и в случае, если мебель вплотную поставили к холодной стене. Помните о том, что расстояние между стеной и задней стенкой мебели должно быть не менее 5 см. Предохраняют мебель от порчи в сырости положенные внутрь маленькие кусочки камфоры. Если помещение очень сырое, то мебель можно предохранить от влаги, оклеив ее заднюю стенку воощеной бумагой.

Если дверцы мебели закрываются плохо, значит мебель установлена неровно. Под ножки следует подложить кусочки картона, фетра или фанеры.

## Глава 4. Уход за коврами и ворсовыми покрытиями

Ковры созданы не только для того, чтобы украшать наше жилище, но и для того, чтобы защитить нас от холода.

Если с ними неумело обращаться, то они быстро потеряют былую привлекательность, краски поблекнут, ворс вытрется.

Новые ковры или ковровые дорожки не рекомендуется первые два месяца чистить пылесосом, так как ворс еще слабо держится.

Хорошую службу вам сослужит моющий пылесос. А если его нет? Тогда ковры можно отдать в химчистку (это нужно делать не реже чем раз в два года) или почистить самим в домашних условиях.

Сначала необходимо удалить пыль с ковра при помощи обыкновенного пылесоса. Ковер можно также выбить, развесив его на веревке изнанкой кверху. Пыль выбивается осторожно выбивалкой из мягких прутьев. Делать это лучше в сухую и солнечную погоду, когда нет сильного ветра.

Зимой хорошо чистить ковры снегом. Расстелите ковер на снегу, густо посыпьте его снегом и сметите снег с ковра жестким веником. Так сделайте несколько раз, каждый раз посыпая ковер чистым снегом. После этого ковер необходимо встряхнуть.

Однако что делать летом, когда снега, как известно, нет, а ковер уже нуждается в чистке? Для чистки ковров можно применять такие препараты, как «Золушка», «Ворс», «Умка». Средство «Ковроль» не только хорошо вычистит ваш ковер, но еще и убережет его от моли. В последнее время в продаже появилась новинка «Bingo-og» – замечательное средство! Хорошо использовать также препараты в аэрозольной упаковке. Пеной равномерно покрывается вся поверхность ковра. Все загрязнения растворяются в пене. После пены нужно удалить – или мокрую при помощи тряпки, или высохшую – пылесосом.

Если под рукой не оказалось специальных жидкостей для чистки ковров, можно воспользоваться подручными средствами, например обработать выбитый ковер обыкновенной поваренной солью. Соль хороша тем, что не только удалит грязь, но еще и освежит краски.

Ковер расстелите посреди комнаты, посыпьте его крупной солью и тщательно сметите соль с ковра влажным веником. В процессе чистки время от времени промывайте загрязненный веник в горячей мыльной воде, а потом встряхивайте его для удаления излишней влаги. Остатки соли можно удалить с ковра, выбив его. Вместо соли можно использовать чистые и сухие древесные опилки, отруби или порошок из размолотой пемзы.

Хорошо чистит ковер и чайная гуща. Влажный спитый чай разбросайте по ковру, а потом сметите чистым жестким веником.

Освежить краски на ковре поможет уксус. Смочите губку в столовом уксусе и протрите ею выбитый ковер. Для этой же цели можно использовать спирт или денатурат.

Ковры и дорожки можно также почистить специально предназначенными средствами. Если этих средств нет под рукой, их можно заменить обыкновенным хозяйственным мылом или порошком.

Делать это нужно так: растворите 3 ст. л. стирального порошка в 5 л горячей воды, влейте в мыльный раствор 1 ст. л. нашатырного спирта, а потом полученным раствором с помощью мягкой щетки вычистите ковер. После подобной чистки нужно протереть ковер сначала тряпкой, смоченной в чистой воде, а потом – сухой. После такой обработки ковер требует обязательной просушки. Таким образом можно чистить как шерстяные ковры, так и синтетические. Не трите сильно ковры, сделанные из синтетического волокна, – ворс на них может сбиться.

Если ковер очень сильно загрязнен, его можно выстирать. Сначала нужно приготовить состав для замачивания ковра – растворить нашатырный спирт в воде (1 ст. л. на 3 л воды). Влейте приготовленный раствор в ванну и поместите туда ковер на несколько часов. Затем выньте ковер из ванны, расстелите на ровной поверхности и почистите щеткой, смачивая ее в мыльном растворе.

После этого ковер необходимо несколько раз промыть чистой водой и высушить. Чтобы краски стали ярче, можно в воду для последнего полоскания ковра добавить уксус.

Старому ковру можно вернуть былую яркость и свежесть. Для этого почистите его особым образом: разбросайте по заранее выбитому ковру мелкие влажные опилки, спитый чай, крупную поваренную соль, а потом аккуратно сметите эту смесь

предварительно прокипяченным веником. Еще раз выбейте ковер, чтобы удалить из ворса оставшиеся частички соли и опилок. Затем протрите чистый ковер тряпкой, смоченной денатуратом, спиртом или уксусом.

Сырость плохо влияет на ковры – и потому старайтесь оберегать их: не стелите ковры на влажный пол, не смачивайте их сильно, когда чистите, а если пролили воду на ковер – обязательно его просушите.

Чистить ковры горячей водой не рекомендуется – от этого они быстро могут потерять свой вид. Используйте для чистки только теплую воду. Если же по неосторожности вы пролили на ковер достаточное количество горячей воды, соберите воду губкой, а ковер просушите в висячем положении. От горячего кофе, чая, молока ковры не только деформируются, но на них остаются пятна, которые потом трудно удалить.

На коврах могут оставаться «залысины» от ножек кресла или стола. Это происходит из-за сильного давления на ковер. Избежать этой неприятного явления помогут небольшие кусочки резины или специальные прокладки.

Помните о том, что шерстяные ковры боятся еще и моли. Поэтому время от времени обрабатывайте такие ковры средствами, отпугивающими моль. Из домашних средств годится такое: натереть ковер с обратной стороны скипидаром, в котором растворено некоторое количество нафталина.

Тяжелые и большие ковры трудно не то что поднять, но и вообще сдвинуть с места. Поэтому сначала почистите их пылесосом, а потом обработайте мягкой щеткой, смоченной в соленой воде, куда добавьте, для придания яркости краскам, немного лимонной кислоты.

Сильно досаждают пятна, которые появляются на ковре. Помните о том, что избавиться легче от свежих пятен.

Если на ковер пролили вино, пиво, ликер, водку, то вывести пятна от таких веществ лучше водой со стиральным порошком. В растворе смочите тряпку и обрабатывайте пятно, пока оно не исчезнет. Потом промойте это место водой с уксусом (1 л воды и 1 ст. л. уксуса) и вытрите сухой тряпкой.

Водой с глицерином (1 ст. л. глицерина на 1 л воды) можно удалить пятна от кофе, какао, шоколада, чая.

Красное вино и фруктовые соки оставляют пятна, которые красят, но не украшают ковер. Их почти невозможно вывести. Однако это не станет проблемой, если просто промыть пятна холодной водой с добавлением нашатырного спирта (1 ст. л. нашатырного спирта на 1 л воды).

Жирные пятна от соусов можно просто промыть мыльной водой или вывести при помощи бензина. Застарелое жирное пятно можно вывести следующим образом: разведите кукурузный или картофельный крахмал бензином, чтобы получилась каша. Эту кашу нанесите на пятно, дайте бензину улетучиться, а потом очистите крахмал жесткой щеткой.

Если вдруг на ковер вы пролили чернила, то их можно попробовать удалить свежим горячим молоком. Старое же чернильное пятно можно обесцветить или совсем свести свежим лимонным соком.

Когда ковры постелены на линолеум или паркет, бывает так, что они скользят по полу.

Этот недостаток легко устранить путем пришивания к нижней части ковров полосок резины. Для этого можно использовать обрезки старой автомобильной камеры, резиновые прокладки от стеклянных банок и т. п.

Еще один недостаток: углы ковра загибаются кверху, что не только некрасиво выглядит, но и мешает при ходьбе, – вполне можно споткнуться. А если вы вырежете из картона прокладки в форме буквы «Г» и пришьете с изнанки ковра по углам, то легко избавитесь от этого дефекта.



У старых дорожек часто лохматятся концы. Это, конечно, выглядит крайне непривлекательно. Однако беде можно помочь: просто подверните дорожки наизнанку и подшейте их. Если ковер слишком плотный, тогда можно остричь разлохматившийся край, а потом пропитать его клеем БФ-6.

Если на ковре имеются вытертые или поврежденные места, то несколько исправить этот недостаток можно следующим образом: возьмите немного шерстяной ткани или пряжи, цвет которой близок к краскам ковра. Настригите ножницами из шерсти мелкий ворс. На вытертое место в соответствии с рисунком при помощи кисточки нанесите немного клея (лучше всего воспользоваться клеем БФ-2, но вполне подойдет и другой). На клей густо насыпьте приготовленный ворс, дайте клею схватиться и прогладьте через бумагу теплым утюгом. Через несколько часов, когда клей высохнет окончательно, избыток незакрепленного ворса можно удалить мягкой щеткой. Действуйте щеткой мягкими движениями, стараясь не повредить отреставрированное место.

Поврежденные места ковра можно также отремонтировать штопкой. Возьмите некрученые шерстяные нитки, подходящие по цвету и качеству ниткам ковра, и штопайте так, чтобы на поверхности

ковра образовывались петли, равные по длине ворсу ковра. По окончании штопки петли нужно разрезать, чтобы образовался ворс.

А когда на ковре вследствие попадания прямых солнечных лучей выгорает одно-два места, которые разительно отличаются от основного цвета, можно воспользоваться просто цветными восковыми карандашами, чтобы восстановить расцветку. Цвета карандашей нужно подобрать так, чтобы они в точности соответствовали цветам рисунка ковра. Если рисунок геометрический, то для облегчения работы можно воспользоваться линейкой.

Когда на ковер ставят тяжелые предметы, могут образоваться замины ворса. Исправить дефект можно, подержав деформированную часть ковра над паром, а потом выпрямить ворс, несильно ударя выбивалкой по обратной стороне ковра. Затем отпарьте это место теплым утюгом, пока ворс окончательно не выпрямится.

Лучше всего хранить ковры, свернув их в рулон и обработав препаратами против моли. Раньше ковры хранили, тщательно заклеив свернутый в трубку ковер несколькими слоями бумаги – это делалось для того, чтобы внутри не могла проникнуть бабочка моли. Теперь достаточно тщательным образом обернуть ковер толстым слоем целлофана. Хранить ковры нужно обязательно в месте, не доступном для сырости. Если влажность в помещении высокая, то ковер может приобрести неприятный запах, покрыться пятнами плесени или вообще сгнить. Ковры, которые хранятся длительное время, нужно время от времени разворачивать и просушивать.

Циновки служат нам долго, они очень удобны, так как не скапливают пыль и грязь, а пропускают их сквозь свое плетение. Достаточно бывает просто убрать циновку и вымыть под ней пол. Но циновки все же нужно время от времени промывать теплой водой при помощи жесткой щетки.

У циновок есть один недостаток: часто бывает так, что концы циновки загибаются или сворачиваются в трубочку; происходит это потому, что циновка слишком мало весит. Нужно просто вставить в концы циновки по длинному гвоздю – это придаст ей необходимый вес, и тогда недостаток будет устранен, так как циновка станет плотно прилегать к полу.



## Глава 5. Правильное и удобное освещение

Немалую роль в благоустройстве жилища играет правильно устроенное освещение. Светильники являются важным элементом оборудования интерьера и в значительной степени способствуют созданию уюта в квартире. От выбора освещения и направления светового потока лампы зависит зрительное восприятие всей окружающей обстановки.

Освещение имеет очень большое значение для человека. Светильники несут не только функциональную, но и эстетическую, и даже психологическую, нагрузку. Да вы и сами наверняка не раз замечали, что тускло освещенная гостиная портит настроение, а ярко зажженная люстра под потолком наводит мысль о празднике.

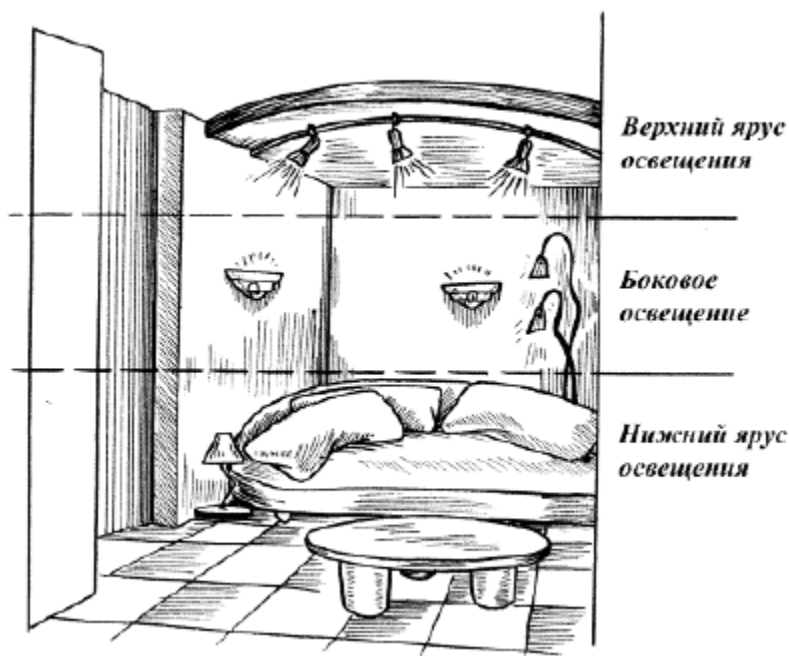
Когда мы садимся в любимое кресло с книжкой, нам достаточно зажженного светильника; когда работаем, – включаем настольную лампу, а когда укачиваем малыша, все освещение спальни – это крошечный ночник.

К выбору светильников нужно подойти со всей ответственностью. Они не должны быть разными по стилю – их форма, фактура, цвет должны гармонировать с интерьером квартиры.

Самым распространенным способом искусственного освещения является сочетание общего света от люстры и локального от бра, светильников, настольных ламп. Размещая светильники, помните о том, что они уже сами по себе являются украшением комнаты. Большое значение имеет и характер освещения, т. е. какой свет дает светильник – прямой, отраженный или преломленный. Следует учитывать и то, куда вы поставите источник освещения: например, свет сильно отражается, попадая на зеркало или лакированные поверхности, а если лампу окружают матовые поверхности, то свет как бы поглощается ими.

Учтите, что цвет стен и мебели, текстура дерева иначе воспринимаются при естественном и искусственном освещении. Светильник с успехом можно использовать для того, чтобы усилить или ослабить звучание цвета. От того, где вы разместите источники освещения, одна и та же обстановка может выглядеть по-разному.

Можно посоветовать сделать в комнате «трехъярусное» освещение. Верхний ярус создает люстра на потолке. Второй ярус освещения – боковой. Это всевозможные бра, светильники, лампы. Третий же ярус – нижний, и создается он при помощи напольной лампы.



Выбирая люстру, мы подсознательно стремимся к парадности. Признанный с давних пор в нашем отечестве парадный вариант светильника – хрустальная люстра – годится только для гостиной – и то только в том случае, если она не перегружена различными дополнительными деталями. Это очень актуально, сейчас прилавки магазинов завалены различными замысловатыми люстрами, больше подходящими для холла конфетной фабрики. Поэтому иногда случается так, что люстра в сочетании с общим интерьером комнаты выглядит нелепо и смешно. Совершенно не подойдет, например, большая хрустальная люстра для маленькой комнатки. Хрустальная люстра для комнаты должна состоять из нескольких одинаковых пластин или подвесок, иметь четкую форму и не слишком большой размер. Но можно сделать и так, что люстра ваша будет не похожа на другие, станет оригинальным украшением. Очень оригинальна и функциональна люстра из нескольких подвесных ламп. Цоколь светильника оставьте в центре потолка, а шнуры плафонов удлините и

закрепите асимметрично на вбитых сбоку крючках. Это не только необычно, но еще и свет переместится туда, где он необходим.

Одну большую люстру можно заменить несколькими небольшими люстрами-тарелками. Люстры крепятся на стене вертикально на одинаковом расстоянии одна от другой. Так ваша комната становится похожа на кают-компанию. Таким образом можно будет регулировать интенсивность освещения. Когда к вам приходят гости, вы можете зажечь все лампы; когда требуется более интимная обстановка, достаточно только одной лампы. Но самим вам будет трудно справиться с этой работой, потребуются помощь профессионального электрика для проведения скрытой проводки.

Расставляя в квартире настольные лампы, бра, торшеры, правильно выберите для них место, разместите их там, где они нужнее всего и где наиболее выигрышно подчеркивают обстановку комнаты. Даже люминесцентные лампы с их холодным голубоватым свечением могут украсить комнату, если встроить их, к примеру, в книжные полки, поместить над письменным столом или в кухне над мойкой.

Напольные лампы сейчас снова входят в моду. Ведь мерцающие лучи подсветки, которые идут из какого-то угла комнаты, создадут неповторимую и удивительную атмосферу уюта и тепла. Напольную лампу можно смастерить и самостоятельно. Для этого у старого торшера, который уже вышел из моды, укоротите ножку и смените абажур.

На каркас старого абажура натяните любой хлопчатобумажный материал, который густо обмажьте клеем. Поверх намотайте обычную хлопчатобумажную веревку. Она должна лечь плотно и ровно. Проявив немного фантазии и чуточку терпения, вы сделаете замечательный напольный светильник, пригодный для любого интерьера.

Когда вы поставите лампу в угол и зажжете ее, вы получите как раз тот эффект сетчатого света, который отличает именно напольные светильники.

Светильники для детской комнаты подбираются примерно одинаковые для детей разного возраста, поэтому нижеследующие рекомендации по выбору лампы годятся для любой детской. Верхний светильник для детской комнаты должен давать белый матовый рассеянный свет.

Верхний светильник не должен низко спускаться с потолка или иметь декоративные выступы. Оптимальный вариант такого светильника – белое матовое полушарие, краями плотно прилегающее к потолку.

Рядом с кроваткой, но не слишком близко должен находиться дополнительный светильник – маленькая переносная лампа. Такой лампе лучше быть изящной, фантазийной, она может быть и цветной. Если ваш малыш не любит темноты, купите ему маленький разноцветный фонарик-ночник, который разгоняет ночные ужасы и помогает сочинять волшебные сказки.

Если ваш ребенок – школьник, то без настольной лампы не обойтись. Хорошо, когда настольная лампа будет не только менять степень освещения, но и угол наклона, давая возможность направить свет на тот или иной участок стола, приблизить свет к книге или, наоборот, отодвинуть его.

А если ребенок занимается за откидным столом, то лампа, которая убирается внутрь секретера, сделает работу за столом намного удобнее. Крепится такая лампа при помощи кронштейна, врезанного заподлицо с вертикальной перегородкой.

При правильном освещении свет должен равномерно падать на книгу или тетрадь слева, чтобы не мешала тень от правой руки. В то же время лицо ребенка должно оставаться в тени. Наиболее благоприятное для занятий освещение создает настольная лампа с абажуром или колпаком, имеющим четкую нижнюю границу.

Лучше всего пользоваться настольной лампой с металлическим отражателем или зеленым стеклянным плафоном, внутренняя поверхность которого имеет подпой из молочного стекла. Можно рекомендовать также плафоны из светотехнической бумаги, пластика, желтых или зеленоватых тонов. Эти цвета наиболее благоприятны для зрения.

В спальне, кроме обычного верхнего освещения, необходимы еще и настольные лампы, если вы любите читать в постели. Они размещаются обычно на прикроватных тумбочках. А если в спальне имеется туалетный столик, то хорошо бы по обеим сторонам его разместить два светильника, чтобы свет равномерно освещал лицо со всех сторон.

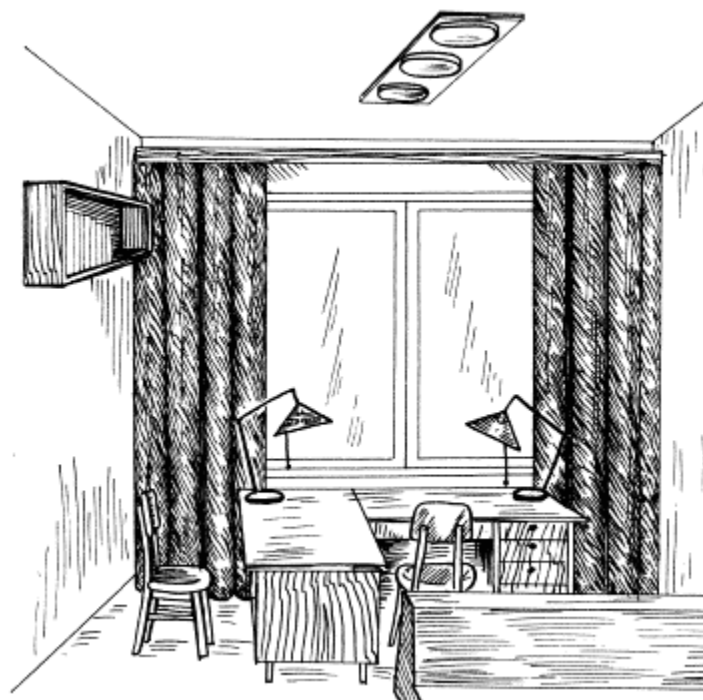
Картины на стене гостиной, посуду в шкафу или в баре можно подчеркнуть при помощи скрытого освещения. Романтичность же ужина на двоих могут подчеркнуть не только свечи на столе, но и светильник в форме свечи.

Освещение кабинета нужно начать с оборудования осветительными приборами непосредственно рабочего места – стола, или, например, чертежной доски. Это может быть подвес прямого света с металлическим отражателем или абажуром из стекла с молочным подслоем с внутренней стороны.

Кухня – это место, где в отношении освещения имеется простор для фантазии. Будет лучше, если кухню оснастить несколькими светильниками. Чтобы работа двигалась споро, рабочий стол и мойка должны быть хорошо освещены. Для этого годятся как люминесцентные лампы, так и несколько мелких бра. Холодный свет люминесцентных ламп только подчеркнет рабочее настроение и принесет деловую обстановку.

В современной планировке, как правило, отсутствует столовая. Поэтому кухня выполняет обычно двойную функцию – кухни как таковой и столовой комнаты.

В таких случаях кухню обычно разделяют на рабочую и обеденную зону. В рабочей зоне приготавливается пища, а в обеденной – стоят стол и несколько стульев или угловой диван. Здесь необходима лампа, укрепленная над столом, которая должна давать мягкий свет и делать обстановку уютной. Хорошо, если можно будет регулировать длину шнура – опускать лампу над самым столом или, наоборот, поднимать ее к потолку. Абажур лампы хорошо подобрать под цвет занавесок или мебели.



В ванной комнате, кроме основного освещения, лучше разместить еще и два бра по обеим сторонам от зеркала или одну лампу над зеркалом.

В ванной комнате опасно использовать лампочку без плафона. Если на включенную лампочку случайно попадут брызги воды, она может лопнуть. А что же делать, если плафон лопнул? На некоторое время его может заменить обыкновенная стеклянная банка емкостью 0,8 л. Она приблизительно такого же размера, как и плафон, и ее резьба в точности соответствует арматуре.

В стандартной прихожей обычно нет окон, а потому нужно особенно позаботиться об освещении. Хорошо бы разместить в разных местах несколько светильников различной мощности; общий яркий (но не раздражающий) свет на традиционном месте – под потолком – нужен только тогда, когда вы входите в квартиру. Кроме того, если в прихожей есть зеркало, то нужен еще и источник освещения в виде бра.

Зеркало установите в удобном месте и рядом с ним повесьте на стену бра или оформите его точечными светильниками, направляя часть света непосредственно в зеркало.

Свет в прихожей не обязательно должен быть белым; если обстановка не холодных тонов, свет можно сделать золотистым.

Никогда не экспериментируйте с холодными тонами света, это не только испортит цветовую гамму обстановки, но и лицам придаст мертвенный оттенок.

Оригинальное освещение в прихожей можно устроить, если лампочку, прикрепленную к стене, закрыть прикрепленным на некотором расстоянии хрустальным блюдом. Если в прихожей стоит телефон, то на столик около него хорошо бы поставить еще и лампу, тогда, если рядом разместить пуфик или кресло, пользоваться телефоном станет намного приятнее.

И в заключение несколько общих принципов и правил. В комнате с высоким потолком современная красивая по форме люстра, но с короткой штангой, или абажур из непросвечивающих и малопросвечивающих материалов не обеспечат достаточной силы света.

Слишком сильное освещение является не меньшей ошибкой, чем недостаточное. Большая яркость света и резкие светотени вредны для глаз. И кроме того, часто жилые помещения, освещенные слишком ярко, выглядят неуютно. Интенсивность освещения следует согласовывать с цветовыми сочетаниями комнаты и отражением света ее основными поверхностями.

Если вы в душе очень романтичны, то не откажете себе в удовольствии полюбоваться на живое пламя свечи. Свечи – на удивление универсальное украшение, они подойдут и для гостиной, и для спальни, и на кухне можно посидеть при свечах; да что там, даже лежа в ванной, приятно созерцать трепетный огонек. Только для детской подобное украшение не приемлемо.

Вам может показаться, что основное дизайнерское решение в подборе подходящего «живого» светильника ляжет на подходящий подсвечник, и вы будете правы, но лишь отчасти, выбор самой свечи не менее важен и не менее труден.

Свечи бывают восковые, стеариновые, парафиновые, длинные и тонкие, короткие и толстые, цветные, белые и прозрачные, витые и гладкие. Форма, цвет и размер свечи должны быть жестко увязаны с цветом и формой подсвечника, а подсвечник – с цветовой гаммой комнаты.

Для маленьких, уютных комнаток подойдут свечи в небольших цветных прозрачных стаканчиках, коротенькие и пузатенькие, или

свечи, совсем не требующие подсвечника, они настолько толстые, что пламя не в силах растопить всю толщину свечи, и, сгорая, они оказываются в собственном стаканчике.

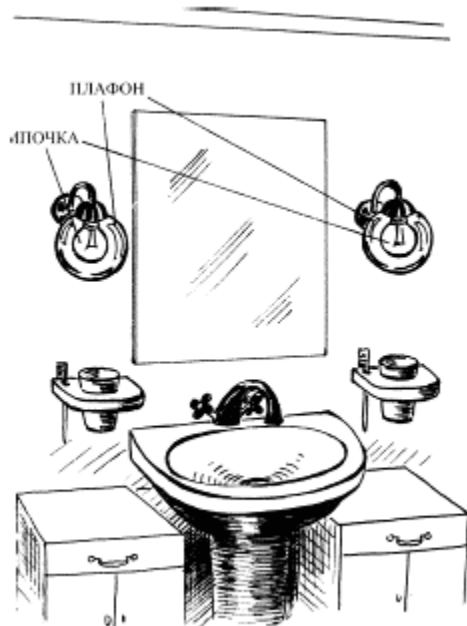
Для чинной гостиной хороши высокие традиционные свечи, более или менее вычурные, в зависимости от обстановки гостиной, в подсвечниках на высокой ножке.

Для кухни хорош любой фантазийный подсвечник с подходящей свечой или свеча-фигурка.

Со свечой-фигуркой связана одна занятная домашняя легенда: если в начале года купить фигурку, изображающую животное года, а через год, в новогоднюю ночь, сжечь ее, то проблемы и размолвки в ваш дом больше не вернуться.

Настоящая находка для дизайнеров – низкотемпературный галогенный светильник. Он может располагаться в любой точке помещения, не раздражает глаз, не требует экранов и абажуров и в то же время может принимать любую форму, предоставляя невиданную свободу технических и эстетических решений. При желании можно заказать светильник нужной формы и украсить им помещение.

Если вы хотите варьировать цвет освещения, создавать полутона или бросить в темный угол световое пятно, свободу в таких действиях дают световоды – гнущиеся фиброоптические трубки.



Они получают все большее распространение в оформлении интерьера.



## Глава 6. Изящные мелочи

А задумывались ли вы над тем, что именно создает уют? Уют – это и красиво расставленная мебель, и обои, и портьеры, подобранные в тон и делающие комнаты наряднее... Но по-настоящему особая атмосфера в доме создается во многом благодаря изящным мелочам. В самом деле: что еще способно так украсить ваш дом и сделать его неповторимым?

Обычно такие мелочи в обиходе называются безделушками, и при этом имеется в виду, что они не приносят такой пользы, как, например, кухонная плита или диван. С их помощью вы не приготовите вкусный обед и не пришьете оторвавшуюся пуговицу. Но та роль, которую они играют в любом доме, по-настоящему велика, ведь создать совершенно особую атмосферу уюта в доме – дело совсем непростое.

В самом деле, как «заиграет» пустующая стена, если вы повесите на нее красивый натюрморт! А какой веселой станет ваша кухня, если на полки вы не поленитесь подобрать симпатичные керамические или фарфоровые фигурки! Уверяем вас: ваш дом просто преобразится и будет смотреться уже совершенно по-новому.

В подборе мелочей не должно быть мелочей! Иногда какая-либо безвкусная безделушка может создать неблагоприятное впечатление от квартиры в целом. Иногда убранство квартиры выглядит случайным, если владелец ее по незнанию или исходя из ложных представлений выбирает вещи невысокого вкуса либо неправильно сочетает их.

Бывает так, что вещи сами по себе неплохи, но выполнены в разных стилях.

Поэтому давайте поговорим подробнее о том, какие же изящные мелочи способны действительно украсить ваш дом.

Конечно, самыми, пожалуй, популярными мелочами являются всевозможные статуэтки из керамики, металла, мрамора, стекла, дерева. Думаем, что статуэтки привлекут каждую из вас. Это не случайно. Во-первых, их сейчас создается великое множество, и каждая из этого множества – произведение искусства. Во-вторых, украшая комнату, они радуют ваш глаз. И наконец, статуэтки и фигурки пользуются популярностью у всех, независимо от того,

поклонницей какого стиля в интерьере вы являетесь. Разве все это не делает статуэтки желанным предметом украшения?

Вполне возможно, что вы предпочитаете изделия народного промысла. Тогда вас, наверно, привлекут немного наивные фигурки, вылепленные из глины, изображающие русалку или птицу сирина, а может быть и других персонажей народных преданий.

Или, может быть, вас с полным правом можно назвать романтической натурой? В этом случае украшения в виде полузатонувшего парусника или навеки застывшей в изящном и грациозном движении женской фигурки создадут неповторимое настроение – чуть задумчивое, чуть мечтательное.

А еще, выбирая изящную статуэтку, помните о том, что в каждом из нас все еще, несмотря на нашу цивилизованность, живет отголосок язычества. Вот почему многие из вас наверняка предпочтут статуэтку, изображающую кентавра или другого человекозверя, – она будет напоминать богов древности – полужверей-полулюдей.

Итак, каждая хозяйка, создавая свой собственный интерьер, сможет выбрать именно то, что соответствует ее внутреннему миру.

Говоря о статуэтках и фигурках, мы как-то обошли своим вниманием кухню. А между тем не надо относиться к этой важной части вашего дома только как к месту, где вы готовите еду. Помните, что кухня – это ваше царство, это олицетворение домашнего очага. Вот почему не стоит превращать кухню в обычное подсобное помещение. Попробуйте украсить кухонные полки и шкафчики фигурками из фарфора. Из этого поистине благородного материала делаются не только изящные сервизы. Например, фарфоровые фигурки в виде овощей и фруктов превосходно украсят вашу кухню. Каждый раз, как только вы посмотрите на них, ваше настроение будет неизменно повышаться. А представляете, насколько вкуснее может стать приготовляемый вами обед, если вы потрудитесь над ним с настоящим воодушевлением!

Конечно, статуэтки и керамические фигурки – это далеко не единственная изящная мелочь, которая способна преобразить ваш дом. Знаете ли вы, что одним из самых популярных украшений интерьера является настенная тарелка? Может быть, вы считаете, что это совершенно не современное украшение и что привлечь оно могло бы

только вашу бабушку? А вот и ошибаетесь! Оно снова входит в моду. И не случайно!

Считается, что история возникновения этого вида украшений интерьера восходит еще к глубокой древности. Всю эту историю можно было бы рассказать примерно так. Как только древний человек понял, что источником жизни для всего окружающего его мира является солнце, он, вероятно, взял в руки глину и слепил нечто круглое и плоское. Вот так и появилась первая тарелка.

А потом человеческий опыт стал постепенно накапливаться, и эти тарелки стали украшаться: лепным (рельефным) узором, орнаментом или изображением, помещенным в центре «маленького солнца». Постепенно самые удачные экземпляры стали украшением интерьера.

А теперь настенная тарелка с полным правом считается превосходным украшением и гостиной, и столовой, и спальни, и кухни. С помощью этого на первый взгляд бесхитростного украшения можно создать совершенно особую атмосферу уюта в любом помещении. Важно только, чтобы такое украшение соответствовало интерьеру вашей квартиры и, конечно, вашему внутреннему миру.

Прекрасным украшением вашей гостиной может стать настенная тарелка, дно которой украшено натюрмортом. Представляете, как оживит такое изящное украшение пустующую стену комнаты? Главное, чтобы при выборе его вы проявили весь свой вкус. Подобрать тарелку следует так, чтобы она гармонировала с общим тоном вашей комнаты, не выделяясь на его фоне ярким и безвкусным круглым пятном. В то же время не прячьте это изысканное украшение в самый темный угол.

Впрочем, вернемся к изображениям на настенных тарелках.

Очень красиво смотрятся тарелки с изображением животных. Наверняка самым любимым вашим животным является кошка. Это и не случайно: многие из вас, дорогие женщины, отождествляют себя с этим грациозным, загадочным и независимым животным. Так почему бы не выразить это с помощью настенной тарелки, которая может стать превосходным украшением вашей спальни?

И не забывайте о кухне. Конечно, кухня – это само по себе настоящее царство посуды, но речь ведь идет не о столовой посуде, а о замечательном предмете интерьера. Как оживит одну из стен вашей кухни тарелка с цветочным орнаментом по краю!

Конечно, украшая пустующие стены, не стоит заполнять изящными мелочами буквально каждый незанятый сантиметр, иначе множество их может превратить квартиру в выставку. А если вы не коллекционируете, например, те же настенные тарелки, то такое скопление украшений будет для вас лишним. Кроме того, каждая из таких мелочей просто потеряется в изобилии «соседей».

Но все же скажем еще несколько слов о том, как украсить стены. Если вы поклонница экзотического стиля, то превосходным настенным украшением может стать маска, выполненная из дерева (оцените то, что это «живой» природный материал), изображающая голову животного, например зебры или жирафа. Конечно, такие украшения интерьера смотрятся очень живописно и оригинально, внося нотку экзотики даже в традиционное убранство дома.

И конечно, одним из самых изысканных украшений стен являются картины: большие и миниатюрные, пейзажи и натюрморты... Среди большого многообразия произведений искусства вы обязательно найдете то, что будет соответствовать вашему вкусу.

Конечно, картина в доме – это прежде всего воплощение ваших художественных пристрастий. Разумеется, ваш выбор будет зависеть от того, какое направление в живописи вы предпочитаете. Но, кроме этого, важно и другое: цвет. Выбирая картину (конечно, в том случае, если вы не являетесь коллекционером), обращайте внимание на цвет. Соответствует ли он вашему настроению и интерьеру вашего дома? Подумайте заранее, не будут ли слишком раздражать вас, на ваш взгляд, яркие цвета натюрморта, а слишком темные – угнетать?

И разумеется, важным условием является то, что краски, использованные живописцем, находились в полной гармонии с вашим интерьером. Хорошую картину лучше всего повесить в наиболее освещенном месте комнаты и не «обесценивать» ее соседством с другими обычными предметами убранства. Особенно эффектно произведения живописи выглядят на гладких стенах. Если же стены покрыты обоями с рисунком, то картина должна иметь достаточно широкую раму.

Если у вас возникли затруднения с подбором подходящей широкой рамки, ее можно соорудить из зеркальных полос, в этом случае за соответствие цвета рамки с оформлением комнаты не приходится опасаться. Если картина расположена напротив источника

света и обычное зеркало будет сильно блестеть в таких условиях, то для рамки лучше приобрести тонированное.

Кстати говоря, вы привыкли к тому, что картины – это холст и масло. Но в последнее время большой популярностью пользуются картины, выполненные из кожи или пробки. Кожа словно создана для того, чтобы послужить материалом для оригинальных картин с экзотическим сюжетом, ведь крупные складки и мелкие трещинки, причудливые драпировки и извивы, так свойственные аппликациям из кожи, создают особое ощущение тепла.

Таковыми же «живыми» смотрятся и картины, выполненные из пробки. Неровные кусочки пробки наклеиваются на жесткую основу – так получается необыкновенно теплого цвета основа, на которой ярким центром является, например, сухой цветок или любой другой предмет, обладающий небольшим объемом.

Любые картины – живописные или выполненные в современной манере из оригинальных материалов – следует вешать на уровне глаз, а можно и немного ниже, особенно если они расположены напротив мест, предназначенных для сидения. Большие по формату картины, особенно написанные маслом, вешаются повыше и с наклоном. Акварели, графика и фотографии вешаются по несколько в ряд, но только если они приблизительно равны по размеру и характеру.

Картины должны уравнивать и успокаивать обстановку комнаты, а не создавать хаос из цветных пятен; должны сочетаться с различной по размеру и форме мебелью, вазами, настольными или настенными осветительными приборами, расположенными сбоку от них. Картины вертикального формата уравниваются, например, низким сосудом, тогда как картины горизонтального формата хорошо смотрятся рядом с высокой вазой или другим сосудом.

Как видите, мы плавно переходим к следующему предмету, также относящемуся к нашей теме обсуждения.

Одними из самых, пожалуй, изысканных предметов украшения вашего интерьера являются вазы. Как правило, все предпочитают покупать хрустальные вазы, – с тем чтобы поместить их на всеобщее обозрение в стенку или сервант, а по праздникам раскладывать в них всевозможные закуски. Бесспорно, это оживляет интерьер столовой или гостиной. Но в нашей главе речь пойдет о вазах, которые используются исключительно для украшения интерьера.

Прежде всего это вазы для цветов. Их ставят, например, на журнальный столик в гостиной, на полку, на фортепиано (если, конечно, до сих пор садитесь за этот музыкальный инструмент). Умело составленный букет (что само по себе является целым искусством, называемом флористикой), помещенный в изящную вазу благородных пропорций, будет смотреться еще изысканней. А как украсит такая ваза с цветами ваш праздничный стол!

Замечательным украшением интерьера являются и напольные вазы, которые составляют полную гармонию с пропорциями комнаты. Конечно, такие вазы предназначены в основном для комнат больших размеров, например для гостиной. Так что не забывайте и об этом предмете украшения интерьера.

Конечно, изящных мелочей существует великое множество, и мы в нашем разговоре о средствах украшения интерьера только «коснулись до всего слегка», как сказал русский классик. Но мы надеемся, что, прочитав эту главу, вы сможете с пользой для себя сделать некоторые открытия в том, как с помощью подобных мелочей преобразовать свой дом. И главное, запомните: украшения жилища не обязательно должны быть дорогими – дорогие вещи не всегда ценны. Маленькая ваза и цветная репродукция – хорошее украшение для вашего дома, если только они поставлены на подходящее место и гармонируют с обстановкой в доме.

Для завершения домашней атмосферы позаботьтесь о подборе подходящих запахов. Если вы любите запахи воды и травы – пусть они войдут в ваш дом. Совершенно не важно, воспользовались ли вы освежителем воздуха или нагрели ароматическое масло – чудесная атмосфера оживит ваш дом.

## **Часть II. Сам себе дизайнер**

## Глава 7. Обустроиваем гостиную

Если вы любите свой дом, то сразу отвергнете мысль создать гостиную в офисном или технократическом стиле. Гостиная в духе «важной» парадной комнаты, как это ни странно, произведет наибольшее впечатление, если будет как можно более мягкой, доброй, домашней. Тяжелые драпировки из струящихся тканей, мягкие диваны – все это было создано для гостиной.

Покрытие на пол должно быть качественным, теплым. На полу должен лежать толстый утепленный линолеум «под натуральные материалы» или паркет, третьего не дано. Хотя, конечно, все равно, что там на полу, если он от края до края укрыт мягким пушистым ковром. Кстати, ковер в гостиной – обязательный атрибут уютной обстановки.

Ковер в гостиной должен быть в меру ярким; лучше, если чуть приглушенные, но не тусклые тона будут напоминать скорее об изысканной Европе, а не о восточном базаре. Рисунок на коврике должен более или менее плавно перетекать в рисунок обивки мебели.

Оформляя стены, забудьте, что существует краска или пластик, оклеивайте стены обоями. При яркой мебели и ковре обои должны быть спокойной расцветки. С яркими, многоцветными обоями хорошо сочетаются неяркая мебель и ковры. Шторы на окнах по цвету должны больше походить на мебель, чем на обои.

Гостиную обычно обставляют темной полированной мебелью, но варианты светлой матовой обстановки не менее интересны. Светлая мебель из массива сосны, бука или березы навеивает свежее настроение. Единственный запрет, – в одной комнате нельзя смешивать темную и светлую мебель.

Чтобы достигнуть полного единства, полной гармонии обстановки, возможно, придется обить диван, кресла и сиденья стульев одинаковой материей. Если хотите, из нее же можно сшить занавески или обтянуть ширму.

Если ткань обтяжки однотонная, комнате придаст особый шик резная мебель. Самая лучшая резная мебель делается из ореха, красного и черного дерева. Она преобразит комнату, придаст ей



роскошь антиквариата. Для такой мебели просто необходима компания однотонных шелковых, плюшевых или бархатных занавесок.

В гостиной светильников должно быть в достатке. Люстра в гостиной просто обязана бросать искрящийся свет, ведь это – праздничная комната. Не слишком громоздкая хрустальная люстра или люстра из граненого прозрачного стекла – лучший вариант. Рядом с мягким диваном обязательно должно найтись место для высокого торшера кремового цвета, а над столом – для бра, подходящего к люстре. Кроме того, в гостиной уместны всякие забавные подсветки.

Приобретая кресла для гостиной, обратите внимание на заднюю сторону спинки. Кресло – вещь подвижная, вдруг его придется передвинуть на середину комнаты.

Прежде всего надо обустроить в гостиной уютное место, где можно было бы спокойно поговорить в небольшом кругу друзей и попить с ними чаю. Создать такое место очень несложно, поставив углом пару небольших диванов или кресел, торшер между ними – и низкий журнальный столик в центре получившегося квадрата.

Над диваном хорошо будет смотреться небольшой коврик, панно или гобелен.

Неразлучной парочкой в гостиной станут ваш любимый диван или кресло и телевизор напротив «мягкого друга». Прошло то время, когда можно было обойтись простой подставкой под телевизор. Если вы хотите красоты и комфорта, вам придется соорудить или купить стеллаж под технику. Телевизор, видеомагнитофон, музыкальный центр великолепно смотрятся в едином блоке стеллажа. Помимо техники, в таком стеллаже должны быть ящички для кассет и дисков.

Стол для гостиной должен быть раскладывающимся, максимально компактным, например стол-книжка или стол с выдвигаемыми боковыми гранями. Складные столы уже давно выпускают не только строго прямоугольной формы но и круглые, прямоугольные с волнистым краем, наилучшие модели – с усиленными, плавно изогнутыми ножками. Обязательно поставьте на стол подходящую вазу.

Если вам приходится совмещать гостиную с кабинетом, удобнее всего приобрести секретер с встроенной подсветкой. Закрытый, он не смутит гостей суровым рабочим видом и, если материал подобран подходящий, хорошо дополнит обстановку.

Если в комнате надо разместить музыкальный инструмент, выберите для него самое освещенное место у внутренней стены, она более сухая и теплая. Под музыкальные инструменты нельзя стелить ковер, и нельзя вешать ковер или панно на стену за ними. Любой инструмент нуждается в дополнительной подсветке.

Если у вас в комнате стоит пианино, повесьте над ним или рядом несколько полочек для нот, не стоит заваливать ими крышку инструмента, это эстетически непривлекательно и ухудшает звучание инструмента. Если вы хотите украсить пианино, поставьте на него пару подсвечников, повесьте над ним зеркало или картину.

Если вы придерживаетесь авангардных вкусов, то мечту перестроечных времен – стенку – лучше разобрать или переставить в другую комнату. Комбинированная мебель по большому счету вышла из моды и в прежнем виде уже никогда не вернется. Специализированная мебель гораздо современнее и функциональнее. Она действительно может украсить комнату.

Горки для хрусталя придают комнате волшебный вид. Самые удобные горки – угловые, они занимают мало места, и хрусталь в них можно разместить удачнее. Неглубокие книжные шкафы на один ряд книг, в отличие от стенок, навевают покой, особенно если книги толстые и в темных переплетах. За рубежом, да и с недавнего времени у нас стены иногда оформляют имитацией книжных шкафов. Но это – дело личных пристрастий хозяйки. Ведь настоящее всегда благороднее имитации.

От глубокого платяного шкафа в гостиной придется отказаться, особенно если она маленькая.

Украшением гостиной может стать, помимо мебели, что-либо из изящных мелочей, о многообразии которых мы говорили выше, – зеркало, картина, вазочка и (истинный шедевр!) напольная ваза с живыми или засушенными цветами.

Если комнате нужно приобрести собственное лицо, то самый лучший способ для этого – разместить в ней «вещественные доказательства» своего хобби. Может быть, вы обладаете солидной коллекцией статуэток или у вас есть интересные фотоработы. Разместите их в прозрачном шкафу, расставьте по тематике – и у вас получится самостоятельный, а главное, неповторимый элемент обстановки.

Обязательный атрибут гостиной – часы. Несolidно выглядят в гостиной маленькие часы на полочке, лучше повесьте на стену большие часы классической круглой формы. Настенные часы должны располагаться так, чтобы не давать бликов и быть хорошо видны из любой точки комнаты.

Самый солидный и самостоятельный вариант часов – напольные. Классический вариант таких часов отлично подойдет к любой обстановке и придаст ей величественный вид.

Если вы хотите придать комнате добрую загадочную этническую нотку, решитесь повесить на стену в затененном месте икону вашего заступника и спустите с потолка перед ней лампаду.

Обставляя комнату, не забудьте зарезервировать место для традиционной новогодней елки.

Самый лучший способ и оживить комнату – предоставить в ней место маленькому домашнему любимцу. Поставьте в теплом затененном месте красивую плетеную корзинку с подстилкой для кошки или небольшой собаки.

Хорошо смотрится также террариум со змеей или черепашкой, а о благотворном действии аквариума написано уже немало книг.

Если вы – эксцентричный и колоритный человек, то достойным отражением вашего характера станет старинное оружие на стене (сабли, кремневые пистолеты) или охотничьи трофеи (рога, черепа, шкуры животных). Не стоит только размещать в комнате чучела животных – они нередко обладают специфическим запахом и некоторым людям кажутся очень неприятными.

Если вы романтичный и увлекающийся человек, то для души вы можете украсить гостиную символами дальних стран и путешествий. Повесьте на стену декоративный штурвал, разложите на полке коллекцию ракушек, прикрепите над столом сушеную морскую звезду и другие сувениры. Можете поставить на стол вместо будничной вазы африканскую или египетскую статуэтку. Вместо картины повесьте ритуальную маску.

## Глава 8. Спальная комната вашей мечты

Спальня всегда начинается с таинственного вечернего полумрака, тем более спальня вашей мечты. В цветовом оформлении спальни используется темная мебель, пастельные тона обоев и покрывала, темно-синие тона аксессуаров.

На пол в спальне годится обычный светлый линолеум. Обои пастельные, возможны темно-синие или вишневые линии. Потолок может быть как побелен, так и закрыт матовым натяжным потолком.

Прежде чем покупать мебель для спальни, подумайте, какой стиль ближе вашему сердцу – ренессанс, ампир или современный технократический. Здесь мы рассмотрим два стиля – барокко и современный, как наиболее констатирующие между собой, составляющие друг другу полную противоположность. Все, что между ними – «нафантазируйте» сами, сообразуясь со своими вкусами и возможностями.

### Стиль барокко

Спальня в стиле барокко – для романтических творческих людей, в ней царят полутона и подчернуто тяжелая мебель.

Окна в спальне должны обеспечивать надежную защиту как от любопытных взглядов, так и от неуютного уличного света и шума. Шторы в спальне должны быть однотонными и ложиться тяжелыми складками. Глубокий темный цвет занавесей подчеркнет изысканные драпировки. На такие занавески можношить рюши, кант, поддерживающие банты. Допустимые для занавесок в спальне цвета – темно-синий или вишневый.

Для достижения должного эффекта такие занавески шьют из дорогих тканей на подкладке, и они обязательно должны быть продублированы легким тюлем исключительно белого цвета. Багетки, как и вся мебель, должны быть темно-коричневыми, «под полировку», и очень широкими.

Если теплыми летними вечерами вы любите открывать окна, то вам нужно позаботиться о защите от насекомых, для этой цели хорошо

соорудить защитный экран из тонкой легкой ткани. Такой экран станет подлинным произведением искусства, если выполнить его из тонкого шелка и вручную окрасить в нежные пастельные тона с тончайшими золотыми и серебряными линиями.

Свет в спальне – дело тонкое. Верхний светильник должен быть матовым, простой классической формы, на одну, три или пять лампочек. Матовые лампы на длинной гибкой подставке должны располагаться на прикроватных тумбах и над туалетным столиком. Свет таких ламп должен быть теплого, а не холодного оттенка. Используйте для спальни только полированную мебель, это усилит теплые блики в комнате.

Открытое, свободное пространство в спальне должно быть смягчено ковром с максимально длинным и густым ворсом. Цвет ковра должен быть подобран в тон занавесок.

Основным предметом в спальне станет, конечно, кровать. Широкая двуспальная кровать должна быть установлена так, чтобы к ней был свободен подход с обеих сторон. Не закрытые постелью панели кровати должны соответствовать стилю комнаты и выглядеть как темная полировка.

Если кровать не обеспечена прикроватными тумбами, вам придется докупить их отдельно, подбирая по тому же принципу соответствия – тяжелые и солидные. Односпальные кровати удобнее разместить по параллельным стенам. Покрывало на кровать можно сшить из плюша и отделать по краям оборками.

Подлинный шик придаст обстановке балдахин над кроватью, сшитый все из того же плюша и прикрепленный на высокие витые столбы.

Второй основной вещью в спальне станет гардероб. Это должен быть солидный, тяжелый, объемистый шкаф. Неплохо будет смотреться шкаф-купе. Если вы – любительница больших зеркал, то разумно будет купить шкаф с зеркальной фронтальной поверхностью.

Недавно в моду снова вернулись изящные туалетные столики. Если вы любите помечтать или поразмышлять за макияжем, то вам просто необходим такой столик. Он не только помогает привести себя в порядок и улучшить настроение, но и украшает комнату, придавая ей более уютный вид.

Если вы питаете слабость к фильмам на ночь, установите в спальне телевизор. Для него нужна максимально утяжеленная подставка с двумя полочками: под видеомагнитофон и под пару любимых кассет.

Часы, по совместительству будильник, для спальни подберите либо классические, настенные в темном корпусе, либо тяжелые напольные.

Будильник в спальне необходим, но многие люди плохо засыпают под тиканье часов. Можно спасти положение электронными часами, но если позволяет содержимое вашего кошелька, гораздо интереснее купить для спальни маленький музыкальный центр, ставить его на таймер и выбирать мелодию, под которую было бы приятно проснуться.

Еще одно приятное функциональное приобретение для спальни – бар. Если вы любите семейные праздники, бар в спальне – вещь незаменимая. Очень красиво смотрится плоский бар, наполненный бутылками с разноцветными жидкостями, подсвеченными от стены. Все это великолепие придется скрыть за непрозрачными створками, иначе оно будет слишком сильно бросаться в глаза.

Если по вечерам вам кажется, что незачем вешать одежду в шкаф, ведь утром ее надевать, не стоит украшать своей одеждой спинку стула, лучше смастерите или купите специальную вешалку – пара перекладин на устойчивой подставке. Если вешалка будет темной, она идеально впишется в обстановку.

Если вы не мыслите спальни без мягкого кресла, устройте в спальне уютный уголок: на стену в углу комнаты повесьте ковер, – так чтобы он захватывал обе стены, поставьте в угол кресло, а рядом – торшер. В качестве обивки кресла годится темно-синий или вишневый плюш, в крайнем случае бархат.

Лучшим украшением спальни станут большие неяркие картины. Подбирайте их так, чтобы они оказывали на вас успокаивающее воздействие. Вместе они должны составлять единую гамму. Подходящая рамка поможет приспособить картины к интерьеру комнаты.

Вместо картин можете повесить на стену пушистый ковер приятной расцветки. Ковер должен по цвету гармонировать с тем, что на полу, но быть на порядок светлее.

Прекрасно смотрятся в спальне и напольные вазы. Одна, максимум две вазы в разных углах комнаты зрительно расширят пространство. Их даже необязательно чем-нибудь наполнять, вазы хороши и сами по себе.

Немаловажным составляющим уюта станет аромат, наполняющий спальню. Купите упаковку эфирных масел и изящный аппарат для их подогревания. Чаще всего масло в чашечке подогревается огоньком свечи.

Различные масла вызывают различные эффекты. Одни помогут снять усталость, другие успокоят и помогут заснуть, третьи легко возбудят. Подходящий запах поставит заключительный штрих на обстановке спальни.

## **Современный стиль**

Мягкую и уютную обстановку в спальне можно создать и при помощи высоких технологий. С помощью натяжного потолка можно добиться фантастических эффектов. Современный стиль требует смелых экспериментов. Например, вместо одного светильника в центре комнаты можно расположить четыре по углам и направить их свет непосредственно в углы. Комната, наполненная таким рассеянным светом, приобретает особую интимную атмосферу.

Стены можно оклеить пленкой с различными эффектами. А на пол постелить ковер со структурным рисунком.

Не менее интересные фокусы представляют современные кровати. Какую кровать вы считаете наиболее удобной: с водяным матрасом, с электромассажем, а может с набивкой из полистирольных шариков?

Если вам нравятся необычные экстравагантные формы, вместо классической кровати установите круглую. Она хороша тем, что во сне вы можете принять любое самое удобное положение и на ней никогда не бывает тесно.

Традиционный шкаф лучше заменить «космическим» с полупрозрачным покрытием или с эффектом прозрачных-непрозрачных полос. Двери таких шкафов могут открываться, разъезжаться, складываться, подниматься, в зависимости от того, сколько места вы можете отвести под открывание двери.

В качестве аксессуаров годятся картины импрессионистов, голографические пластины или статуэтки из стекла и металла.

Часы в спальне тоже можно заменить новой разработкой – часами без корпуса – по кругу одни стрелки бегают.



## Глава 9. Детский уголок

С младенческого возраста у ребенка должен быть свой уголок или комната, в которой он чувствовал бы себя как в своей теплой уютной норке. Личное место, где трогать предметы не только можно, но и нужно.

Первые впечатления окружающего мира, первые эстетические восприятия – все это впервые раскрывается здесь, в уголке ребенка и, следовательно, вовсе не безразлично, какая картинка висит на стене, какого цвета обои, какие игрушки куплены ребенку. Мир, раскрывающийся перед ребенком, должен быть красивым, нарядным, радостным, чистым и светлым.

В зависимости от возраста и развития малыша изменяется устройство детского уголка.

### Для грудничков

Новорожденный спит до 21 часа в сутки, шестимесячный ребенок проводит в кровати не менее 16 часов, поэтому лучшее место в комнате отведите детской кроватке. Ее нельзя ставить непосредственно у окна, так как малыш должен быть защищен от резких перепадов температуры и возможных сквозняков. Нельзя также располагать ее вблизи батареи или другого отопительного прибора.

Оптимальное место для кроватки – у внутренней стены комнаты: она суше и теплее. Хорошо, если удастся поставить кроватку не параллельно, а перпендикулярно к стене. Так будет обеспечена лучшая вентиляция кроватки и к ней будет легче подходить. Постарайтесь, чтобы свет падал на кроватку слева – это удобнее для новорожденного.

Рядом надо поставить удобное сиденье для кормящей мамы и пеленальный столик.

Первое время кроватка будет миром новорожденного, проследите, чтобы этот мир был безопасным. Кроватка должна иметь гарантию, что все материалы, использованные в ее изготовлении, экологически чистые.

Краска для кроватки не должна содержать свинец, а лак – токсичные вещества. Кроватка должна быть устойчивой, не двигаться, не раскачиваться. Плоскость, на которую стелют матрас, должна быть ровной. Кроватки типа люлек или подвешенные к потолку вредны для здоровья малыша.

Оптимальные цвета для кроватки – пастельные. Из ярких цветов допустимы травянисто-зеленый, голубой или желтый; яркие цвета, в отличие от пастельных, нельзя смешивать. Одеяло должно гармонировать с кроваткой по цвету, избегайте ярких «мультишных» рисунков хотя бы в первые два года жизни малыша – всему свое время.

Обои в детской комнате на первое время должны быть приятной, растительной или цветочной расцветки.

Пол в детской должен быть настолько теплым, чтобы ребенок мог ходить по нему босиком. Оптимален пробковый пол.

Можно, конечно, постелить на пол ковер, но только если он легко чистится. Рисунок ковра должен быть крупным, четким, в завитушках, малышам нравится рассматривать такие коврики.

Занавески на окнах делают из легкой, хорошо стирающейся ткани, днем они обязательно должны раздвигаться, малыша нельзя лишать ни единого солнечного лучика из заглянувших в дом.

Занавески должны иметь строго определенную форму, желательно без рюшек и бахромы – как только малыш начнет ползать, он оторвет все лишнее. Цвет занавесок будет зависеть от кроватки и обоев. Рисунок занавесок должен быть неярым, нечетким или совсем отсутствовать.

Окраска шкафчика для пеленок и прочих мелочей первое время не играет решающей роли, достаточно, если он просто не будет сильно выделяться.

## **Чуть постарше**

Когда ребенок чуть подрастет, появится нужда в дополнительной обстановке и в новой кроватке. Если ваш малыш ползает по комнате без манежа, то будет разумно оклеить стены в его рост мягким покрытием в цвет обоев. Если вы настроены купить манеж, то отнесите к месту его расположения, материалу и цвету, как к кроватке.

Если у вас появился второй ребенок, то разумным приобретением станет кровать-купе. На такой кровати первый этаж отводят малышу, а второй – ребенку постарше.

Веселую нотку внесет в обстановку комнаты платяной шкаф из цветного оргстекла.

Приучайте ребенка не разбрасывать свои вещи, воспитательным целям послужит серия занятных крючков на стене.

Стеллаж для игрушек может и должен быть окрашен в яркий цвет. Для полок нельзя использовать стекло и на них ставить что-то бьющееся.

Все вещи в детской комнате должны быть маленькими: маленький стол, стульчик, шкафчик для вещей. Если ваш малыш больше любит тихие игры, можете поставить ему в детской игрушечный домик-«норку». Многим малышам очень нравится прятаться в таких «норках».

Вместо обычного коврика на полу можно постелить ковер-игру с большими, ярко выделяющимися квадратами или кругами такой величины, чтобы дети сами могли стать фишками. Придумайте и объясните им правила игры. К такому ковру нужен большой игральный кубик, примерно такой, на котором можно сидеть малышу, но не тяжелый, чтобы ребенок мог его кинуть. Углы у кубика должны быть сглажены, а поверхности покрыты мягким материалом.

Другой занятный вариант ковра – «плот». Соедините несколько ярких разноцветных «бревен» из скрученного в тугий рулон и обтянутого яркой материей поролон. Сидя на таком «плоту», малыши с удовольствием послушают рассказы о приключениях.

Для ковра-«пастбища» на эту роль подойдет любой зеленый ковер. Главное в создании такой игровой площадки – мягкие игрушки (овечки, коровы, жирафы, слоны), их может быть как несколько в «стаде», так и одна большая «королевская» игрушка.

## **Обучающие обои**

Помните ли вы, какие обои были в комнате вашего детства? Наверняка помните, ведь вам предстояло любоваться на них каждый день и, конечно, вы запомнили рисунок. Даже обидно, что так хорошо запомнились какие-то несерьезные цветочки, в то время как в школе

приходилось напрягать память для запоминания формул. А что, если поместить формулы на обои? Конечно, для дошколят это будут всего лишь непонятные рисунки, но именно их непонятность привлечет внимание детей. Уже в школе запомнившаяся картинка сделает нужный акцент на теме и облегчит ее запоминание.

Однако может случиться так, что ваш ребенок сам пожелает украсить обои собственными рисунками. Не ругайте его, ваше резко отрицательное отношение к порче обстановки может быть истолковано ребенком как запрет самовыражаться. Если малыш еще совсем несмышленный и ему толком не объяснить, что именно не так, обманите юного преступника-граффити. Прикрепите на стены от пола до высоты его вытянутой руки листы белого картона и меняйте их время от времени. Более взрослого малыша можно уговорить рисовать в альбоме.

Если вы уверены в художественных способностях ребенка, можете вручить ему краски для ткани, два больших куска белой материи и предложить разрисовать занавески. Помогите справиться с технологией, чтобы не вся комната была заляпана. Только не обманывайте малыша, повесьте на окно результат его трудов.

Чем украсить стены детской? Ну конечно, рисунками ее обитателей в красивых рамочках. Помимо рисунков, стены можно украсить недорогими произведениями местных художников, в частности портретом самого малыша или репродукциями интересных известных картин. Из картин, выпускаемых специально для детей, наиболее интересны голографические (объемные) и выпуклые.

## **Тренажеры**

Чтобы ваш ребенок правильно физически развивался, желательно установить в комнате тренажеры. Не стоит свешивать с потолка канат или кольца, в комнате низкие потолки, до них и без каната рукой подать, а попытка раскачаться на кольцах грозит травмой.

Самое лучшее и безопасное из того, что вы можете предложить своему ребенку, – это шведская стенка, при этом, как бы вам ни хотелось сэкономить место в комнате, ее нельзя устанавливать к стене ближе чем на 25–30 см.

Если вы хотите, чтобы детская комната смотрелась солидно, разоритесь на железную дорогу. Не бойтесь, сломать такое сокровище не хватит решимости никакому ребенку, хотя разобрать и посмотреть, что там внутри, детей иногда тянет. Малыши не так уж неаккуратны и шаловливы, как нам порой кажется. Хотя некоторые предосторожности не помешают. Например, не стоит ставить в детскую комнату полированную мебель, если вы очень ею дорожите.

## **Школьнику**

Ребенок школьного возраста сам может выбирать дизайн и обстановку своей комнаты, ведь он уже самостоятельный человек. Школьникам свойственно считать предметы своих увлечений самым лучшим украшением своей комнаты, и возможно, они правы. В любом случае, не стоит ругать подростка за обклеенные постерами обои.

Запчасти моторчиков на полу, разбросанные платы и паяльники – это нормально. У ребенка время увлечений – сложный переходный период. Все, что вам допустимо сделать в его комнате, – это обустроить ему удобное рабочее место. Это может быть рабочий стол с ящиками или секретер, лампа на гибкой подставке, удобный регулируемый стул, книжная полка.

Если вы хотите относительного порядка в комнате, установите в детской большой шкаф-секретер с уймой ящиков и ящичков. Ребенку доставит большое удовольствие рассортировать по ним свои реликвии.

Для школьника средних классов комната становится уже личным царством, куда нет доступа родителям и где слово «дизайн» уже ничего не значит. Что нужно и что не нужно в комнате, ребенок решает сам, и не ломайте этого порядка. Постепенно детская превратится в обычную комнату, не торопите это событие. Время летит быстро, если никуда не торопишься.

## **Глава 10. Кухня тоже может быть уютной**

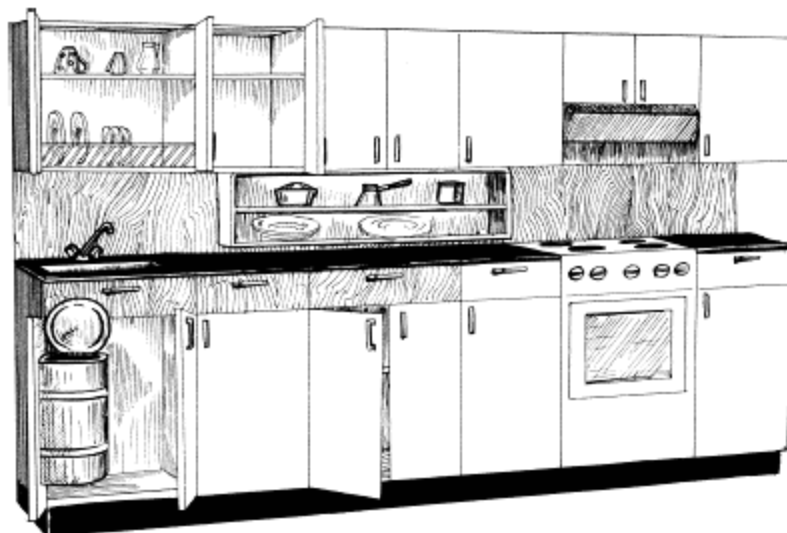
Оформление интерьера кухни зависит от общего дизайнерского решения всей квартиры. Кухня должна сочетаться со всеми остальными помещениями в квартире или доме, быть естественным их продолжением. От того, насколько удачно оформлена кухня, часто зависит настроение и хозяйки дома, и всех остальных домочадцев. Ведь именно кухня нередко выполняет роль центра квартиры, в котором проводят много времени все ее обитатели. Ведь в стремлении очутиться у домашнего очага мы мало чем отличаемся от наших первобытных предков, отправлявших культовые обряды вокруг родовых костров.

При оформлении интерьера кухни обязательно нужно учитывать ее размер, высоту потолков, размер окна (или окон). Благодаря правильно подобранной мебели, материалам для стен, пола, потолка, цветовой гамме можно зрительно сделать кухню более просторной, скрыть недостатки естественного освещения и т. д.

### **Если площадь кухни недостаточно велика**

Маленькие кухни даже в современных квартирах, увы, не редкость. Для оформления кухни небольшого размера нужно внимательно отнестись к выбору мебели, цвету и фактуре обоев, кафеля и других отделочных материалов. Темные цвета стен, мебели, как известно, зрительно уменьшают пространство, поэтому маленькую кухню нужно оформлять в цветовой гамме светлых оттенков. Мебель, потолок, стены, пол должны сочетаться между собой по цвету. Приведем несколько цветов, которые составляют гармоничный ансамбль.

Итак, в интерьере маленькой кухни вы можете использовать следующие группы цветов: бежевый, серый, золотистый, светло-коричневый, кирпичный; голубой, цвет морской волны, серебристый, сиреневый; зеленый, салатный, светло-серый. Благодаря близким оттенкам всех деталей интерьера ваша кухня будет выглядеть более просторной.



Мебель для маленькой кухни лучше выбрать с большим количеством открытых полок, с вставками на дверцах шкафчиков из матового и прозрачного стекла. Такая мебель сделает пространство более проницаемым.

Посуда, сувениры, кухонная техника должны помещаться на полках на некотором расстоянии друг от друга, что создаст дополнительный эффект большего объема.

Важную роль играет оформление стен. Для того чтобы зрительно увеличить размер кухни, можно использовать зеркала. Зеркальная стена или отдельный ее участок расширят пространство кухни.

В интерьере кухни небольшого размера можно использовать стеклочки. Стены или одна стена из стеклянных кирпичей позволят улучшить освещенность кухни, что создаст иллюзию большего объема. По краям перегородки или стены из стеклочиков можно вмонтировать небольшие осветительные приборы, что усилит эффект более широкого пространства.

Вообще интенсивное освещение зрительно сделает вашу кухню больше. В маленькой кухне можно использовать один осветительный прибор (большую люстру), при этом его нужно расположить так, чтобы он равномерно освещал все помещение, а основная масса света падала на рабочий стол и плиту. В кухне продолговатой формы лучше разместить несколько осветительных приборов. Так, люстру на длинном шнуре можно повесить над обеденным столом, а над раковиной и рабочим столиком – бра. При помощи осветительных приборов можно разделить пространство маленькой кухни на

функциональные зоны. Барные стойки, широкие шкафчики, столы с выпуклыми деталями и другие приемы деления помещения на отдельные зоны в кухне с небольшой площадью неприемлемы.

Для того чтобы расширить пространство кухни, можно совместить ее с гостиной, холлом. Границей между двумя смежными помещениями может служить стеллаж со сквозными полками, на который можно поставить декоративную посуду, бытовую технику: кофеварку, тостер, СВЧ-печь, книги, вазы с цветами и т. д.

Отделить кухню от смежного помещения при отсутствии стены можно, разместив ее на другом уровне. При этом, для того чтобы войти в кухню, нужно подняться или опуститься на одну-две ступеньки. Этот прием, конечно, можно осуществить только при собственной планировке дома или квартиры. Расширить площадь кухни можно, используя широкую раздвижную дверь. При открытой двери кухня образует с гостиной или холлом единое пространство и небольшой размер самой кухни становится практически незаметен. Один из самых распространенных приемов соединения кухни с соседним помещением – барная стойка. Благодаря узкому столу, вдоль которого стоят несколько высоких табуретов, кухня является и самостоятельным помещением, и в то же время ее внутреннее пространство значительно расширяется за счет отсутствия одной из стен, замененной барной стойкой.

## **Прямоугольная кухня**

Если кухня в вашей квартире имеет вытянутую в длину форму, вам лучше отказаться от громоздкой мебели. Длинные стены лучше оформить светлыми отделочными материалами – обоями, кафельной плиткой. А для торцовых стен прямоугольной кухни можно использовать отделочные материалы более темных оттенков.

Для того чтобы сделать прямоугольную кухню более уютной, вы можете использовать следующие приемы:

1) в центре кухни можно разместить обеденный стол круглой или квадратной формы;

2) все пространство кухни можно разделить на 1–2 и больше зон, что сделает менее заметной ее вытянутую форму. Например, первая функциональная зона может состоять из раковины и узкого шкафа-



пенала для посуды, вторая зона – из рабочего стола-тумбы и подвесного шкафа, а третья зона – из обеденного стола, стульев или табуретов вокруг него и торшера. Все зоны отделяются друг от друга выступающими деталями;

3) кухонный уголок, состоящий из треугольной формы диванчика и прямоугольного стола, в продолговатой кухне можно поставить у одной из торцовых стен. При этом стол должен стоять поперек общей длины кухни.

## **Строгая классика**

Если вы хотите придать своей кухне аристократический вид, оформите ее в классическом стиле. Красота, утонченность, изящество линий и элегантность, приглушенные тона мебели, отделочных материалов – все это присуще классическому стилю.

Цветовая палитра классического стиля включает бежевые, голубые, серебристые, коричневые тона. Все элементы интерьера должны сочетаться между собой по цвету.

Пол в кухне, оформленной в классическом стиле, делают паркетным или выкладывают его керамической или мраморной плиткой. Цвет пола может быть светло-коричневым, белым с вкраплениями бежевых и сероватых тонов. Пол может быть как однотонным, так и с рисунком, представляющим собой четкие геометрические формы.

Потолок кухни оформляют в светлых, строгих тонах: белом, бежевом, светло-голубом. Цвет и оттенок потолка обязательно должны сочетаться с цветом и оттенком стен.

Мебель для такой кухни, конечно же, должна быть выполнена в классическом стиле. Кухонные гарнитуры из дерева, пластика, имитирующего дерево, как нельзя лучше подойдут для кухни, дизайн которой выполнен в духе классики.

В зависимости от ваших материальных возможностей и вкуса вы можете выбрать и антикварную, и современную мебель для кухни, главное, чтобы она представляла собой единый ансамбль и была выполнена в классическом стиле. Цвет мебели может быть на тон темнее или светлее стен кухни.

Если кухню в вашей квартире вы собираетесь использовать и в качестве столовой, вам нужно приобрести обеденный стол, за которым с удобством может разместиться вся ваша семья. Для кухни в классическом стиле подходит круглый стол из материала, из которого выполнена остальная кухонная мебель.

Стол покройте скатертью строгих, неярких тонов. Рисунок на скатерти также должен быть строг и лаконичен – это могут быть неяркие полосы, геометрический орнамент по краю однотонной скатерти. Скатерти в цветочек, горошек для кухни, оформленной в классическом стиле, не подойдут.

Вокруг стола поставьте стулья с высокими спинками. Обивка стульев должна сочетаться с цветом и рисунком ткани, из которой выполнена скатерть. А если стулья полностью деревянные, то цвет и порода дерева должны быть теми же, из которых выполнена вся мебель на кухне.

Шторы в интерьере кухни, построенном на принципах строгой классики, должны сочетаться по цвету и рисунку с отделкой стен.

Осветительные приборы должны также отвечать требованиям классического стиля. Люстры, бра, торшеры из сверкающего хрусталя или матового стекла, будто тронутого паутиной времени, идеально подходят для этого интерьера. Стены кухни можно украсить картинами с пейзажами, портретами, выполненными в классическом стиле. Если вы решили разместить на стенах кухни несколько картин, то они должны сочетаться между собой по цветовой гамме и художественной манере. Современная кухня обязательно должна быть снабжена различным оборудованием и техникой. Устройства и бытовые приборы на кухне, оформленной в классическом стиле, можно замаскировать, стилизовать под элементы мебели.

Так, холодильник, отделанный пластиком с рисунком под дерево, будет отлично сочетаться с деревянной мебелью и органично вольется в общий интерьерный ансамбль кухни.

## **Кухня в стиле кантри**

Поклонникам деревенского образа жизни можно посоветовать оформить кухню в стиле кантри. Для этого стены кухни можно отделать деревом, фанерой, обоями с растительным рисунком. Пол на

такой кухне должен быть деревянным. Также можно настелить на пол линолеум, имитирующий дерево. Дощатый или покрытый линолеумом пол можно оформить ковровыми дорожками с рисунком, содержащим фольклорные элементы.

Потолок кухни в стиле кантри оформляется в теплых тонах, которые сочетаются с деревянной отделкой стен. Наиболее подходящим материалом для мебели является дерево, фанера и имитирующие их материалы. Для кухни, оформленной в стиле кантри, подойдет как резная мебель, так и шкафчики, столики, табуреты простых форм, без большого числа украшений.

Эффектно смотрятся на городской кухне элементы, заимствованные из интерьера деревенского дома: стенка, выложенная расписным кафелем, имитирующая изразцовую печь, небольшой буфет из темного дерева, доставшийся по наследству от бабушки и т. д.

Вдоль деревянного прямоугольного стола, покрытого белой скатертью с орнаментальной вышивкой, поставьте деревянные табуреты, на которые можно положить вышитые или сделанные из лоскутков подушечки.

Вся мебель на кухне в стиле кантри должна производить впечатление прочности и даже некоторой массивности. Источники света на такой кухне играют немаловажную роль. Окна оформляются шторами из ярких или светлых тканей с крупным рисунком, а на подоконники можно поставить несколько ваз с цветами. Для искусственного освещения можно подобрать люстры и бра, напоминающие керосиновые лампы. Эффектно смотрятся на кухне в стиле кантри люстры с абажурами из такой же ткани, что и шторы.

Особое значение имеют различные сувениры, забавные вещицы, которые служат для украшения «деревенской» кухни. На полках, прибитых к стенам, на шкафчики можно поставить сувенирный самовар, большой расписной чайник, тарелки, разрисованные вручную, керамическую вазу с ароматными полевыми цветами и т. д. это поможет вам создать в кухне атмосферу уюта.

## **Ультрасовременная**

Если вы привыкли идти в ногу со временем, то скорее всего вы захотите оформить интерьер вашей кухни в ультрасовременном стиле.

Различные приспособления, устройства, техника позволяют с максимальными комфортом и скоростью приготавливать пищу. Стены ультрасовременной кухни отделываются пластиком, обоями, керамической плиткой, чаще всего однотонными или с геометрическим или абстрактным рисунком.

Потолок лучше сделать подвесным. Цвет потолка должен гармонировать с цветом и рисунком отделочных материалов, которыми оформлены стены.

Мебель следует подбирать исходя из соображений вашего личного комфорта и вкуса. Материалы, из которых изготавливается мебель современного дизайна, весьма разнообразны – это пластик, дерево, легкие металлические сплавы.

Цвет отделочных материалов может быть самым разным: от серовато-стального до ярко-оранжевого или темно-синего.

Шкафы, столы и другая мебель на такой кухне могут подниматься и опускаться простым нажатием кнопок, столешницы рабочих столов имеют подогрев, а шкафчики снабжены дополнительной подсветкой. Интерьер ультрасовременной кухни можно моделировать по своему усмотрению. Мебель на такой кухне имеет конструкцию, позволяющую ее не только опускать и поднимать при помощи специальных устройств, но и менять ее форму. Например, квадратный стол благодаря съемным блокам столешницы можно при желании превратить в прямоугольный.

Для освещения кухни в ультрасовременном стиле часто используют светильники, встроенные в мебель, стены, потолки.

Основным принципом, по которому выстраивается интерьер ультрасовременной кухни, является рациональность. Высоту столов и стульев в такой кухне можно регулировать так, чтобы они были максимально удобны для хозяйки и прочих домочадцев, рядом с раковиной расположить сушилку для посуды и т. д.

Интерьер ультрасовременной кухни подчинен задачам практической пользы, поэтому в нем не используют большое количество украшений, как в кухнях, оформленных в других стилях. Здесь все строго функционально – любая мелочь имеет свое предназначение и используется для максимального комфорта.

Декоративность такой кухни должна быть лаконичной и гармоничной. В ультрасовременной кухне неуместны различные

безделушки: фарфоровые игрушки, вазочки и т. д.

Многочисленные шкафчики и столы-тумбы в ультрасовременной кухне снабжены непрозрачными дверцами с металлическими ручками.

## **Разноцветная кухня**

Если вы хотите, чтобы ваша кухня была похожа на радугу, радовала глаз яркими, разноцветными красками, этот стиль – для вас.

Все в интерьере кухни-калейдоскопа окрашено в насыщенные, яркие цвета, здесь много декоративных деталей, и у каждого, кто заходит в такую разноцветную кухню, поднимается настроение.

Для оформления такой кухни нужно подобрать отделочные материалы насыщенных тонов.

Стены разноцветной кухни можно отделать обоями с ярким рисунком: разноцветными полосками, большими цветами, пестрым горошком и т. п. В таком же стиле отделяется и потолок. Однако, если на вашей кухне низкий потолок, для его отделки нужно использовать светлые однотонные материалы.

Таковыми же красочными и пестрыми на разноцветной кухне должны быть и шторы. При этом шторы могут быть и прямыми, и со множеством складок.

Мебель для такой кухни можно подобрать из цветного пластика или дерева.

Шкафчики, столики, полочки на разноцветной кухне могут быть оформлены большим количеством декоративных деталей.

Осветительные приборы на разноцветной кухне служат логичным дополнением к общему интерьеру. Пластиковые, тканевые абажуры ярких тонов на люстре, торшере, бра сделают вашу кухню еще более уютной.

Пол на кухне-радуге можно покрыть цветастым ковром с коротким ворсом.

В оформлении разноцветной кухни нужно выразить в интерьере свою жизнерадостность и желание окружить себя яркими красками.

## **Урбанистическая кухня**

Если вам нравится архитектура города, стремительный темп городской жизни, вы можете оформить интерьер своей кухни в урбанистическом стиле.

Стены такой кухни можно отделать обоями с мелким рисунком.

Довольно смелым решением является отделка стен кирпичом или камнем или ее имитация обоями с таким рисунком.

Потолок оформляется в светлых, холодных тонах: белом, голубом, бежевом.

Шторы на урбанистической кухне можно заменить горизонтальными или вертикальными жалюзи.

Мебель для такой кухни подбирается современного дизайна. Обязательна сочетаемость мебели и отделки стен и потолка по цвету.

Мебель можно подобрать как ультрасовременную, со множеством вмонтированных технических приспособлений, так и в стиле ретро, с горкой для посуды из полированного дерева, буфетом с застекленными дверцами, круглым столом с резными ножками и т. п.

Декорировать кухню, интерьер которой оформлен в урбанистическом стиле, можно при помощи картин и фотографий с городскими пейзажами, развешенными на стенах.

## **Восточный стиль**

Поклонники восточной культуры могут проявить свой вкус, включив в интерьер кухни элементы китайского или японского стиля.

Стены, потолок, пол оформляются на такой кухне в насыщенных, глубоких тонах: темно-зеленом, бордовом, синем. Для пола можно подобрать несколько соломенных циновок, раскрашенных вручную или пестрый ковер.

Мебель для такой кухни подбирается в соответствии с цветовой гаммой отделки стен и пола. Дизайн мебели может и не соответствовать восточному стилю. Однако конструкция мебели должна состоять из плавных линий и не включать острых граней.

Придать интерьеру кухни налет восточного стиля можно, поставив в свободный угол небольшой низкий столик из темного дерева и разместив на нем расписную керамическую вазу с экзотической икебаной или деревце-бонсай.

Осветительные приборы подбираются также в восточном стиле. Яркие плафоны, люстры в форме цветов, китайских фонариков, цвет которых соответствует цветовой гамме отделки стен и штор, помогут вам в создании восточного интерьера кухни.

У окна, под люстрой, вы можете повесить «музыку ветра» – несколько металлических трубочек разной длины или колокольчиков, и в ваш дом, согласно поверьям, распространенным на Востоке, не проникнут злые силы.

## **Сочетание разных стилей в интерьере**

Иногда при оформлении интерьера кухни смешивают элементы отделки и отдельные предметы мебели, характерные для разных стилей. Однако, решив совместить в интерьере несколько стилей, нужно соблюдать осторожность, чтобы не получить безвкусно оформленную кухню.

Даже если вы считаете, что в интерьер кухни можно включить детали разных стилей, выстраивайте его на основе какого-то одного стиля, иначе вы рискуете получить ералаш из несочетаемых дизайнерских решений.

Например, на кухне в стиле кантри будут уместно смотреться яркие, пестрые шторы и разноцветная посуда, характерные для разноцветной кухни.

Иногда отдельные элементы какого-либо стиля, резко контрастирующие с общим стилем интерьера, являются оригинальным дизайнерским решением. Так, поставив на пристенную полку в кухне ультрасовременного стиля самовар, вы внесете в интерьер штрих, который сделает его более оригинальным.

Нужно учитывать, что не все стили сочетаются между собой. Так, стиль кантри несовместим с ультрасовременным и урбанистическим стилем, стиль разноцветной кухни – с ультрасовременным и классическим стилями.

Классический стиль наиболее строг, и его трудно совместить с каким-либо другим стилем. Поэтому, если интерьер вашей кухни оформлен в стиле классики, вам лучше не включать в него элементы, характерные для других стилей, например тюлевые занавеси с рюшами или пестрые, разноцветные обои.

Конечно, описать все или хотя бы большую часть стилей, в которых можно оформить интерьер кухни, невозможно.

Приступая к отделке кухни, выбору мебели и оборудования для нее, задействуйте побольше фантазии, руководствуйтесь собственным вкусом и соображениями гармонии и меры, и результат ваших усилий наверняка будет только положительным.



## Глава 11. Ванная комната

Вы наверняка согласитесь с нами, что принятие ванны способствует расслаблению и успокаивает после напряженного рабочего дня.

Чтобы в ванной комнате вы чувствовали себя комфортно и уютно, необходимо позаботиться о ее оформлении или, говоря другими словами, стилизовать ее таким образом, чтобы пребывание в ней каждый раз радовало вас. Кстати, древние греки придавали большое значение ванным процедурам и использовали для отделки ванн комнат самые дорогие материалы. Английская королева Виктория щепетильно относилась к чистоте своего тела, а ее ванные комнаты, которых во дворце было невероятное количество, в оформлении и комфорте ничуть не уступали спальням и гостиным. Чего только не было в королевских ванн комнатах: камины, массивные позолоченные канделябры, инкрустированные драгоценными камнями кувшины, тазы.

Конечно, далеко не все могут позволить себе такую роскошь, как королева Виктория, но сделать ванную комнату красивой и уютной под силу каждому. Главное при этом – максимум фантазии и выдумки.

Самый, пожалуй, главный недостаток ванн комнат в стандартных квартирах – небольшие размеры. Поэтому поиск творческих находок несколько ограничен, но даже самую маленькую ванную комнату можно сделать уютной и оригинальной, если следовать совету французского дизайнера, который предлагает при небольших габаритах комнаты использовать принцип «максимум в минимуме». Это значит, что в ванной комнате небольших размеров подходить к выбору ванной и ее элементов нужно рационально и располагать их таким образом, чтобы ванная комната не выглядела слишком загроможденной.

Ванную комнату скромных размеров лучше оборудовать небольшой ванной, и совсем не обязательно, чтобы она была стандартных размеров 1,5–1,7 м. В настоящее время современный рынок предлагает широкий ассортимент ванн и другой сантехники

(раковин, унитазов, биде), благодаря чему можно укомплектовать ванную комнату даже очень маленьких габаритов.

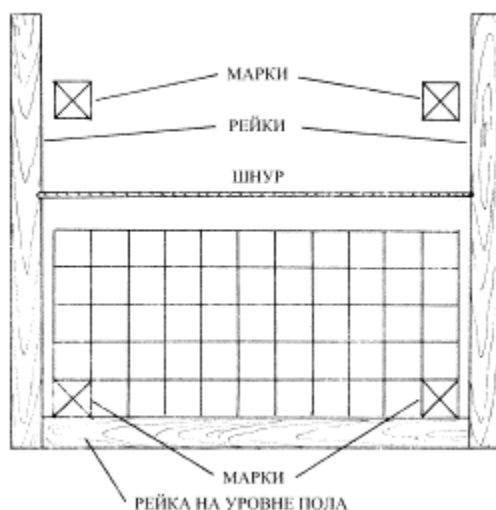
Известно, что холодные цвета зрительно увеличивают помещение, а теплые – наоборот, делают его меньше. Поэтому в маленькой ванной комнате отдайте предпочтение белому, синему, голубому, стальному, фиолетовому цветам, которые зрительно увеличат помещение ванной комнаты. Яркий свет также способствует зрительному увеличению. Ванная скромных размеров должна быть хорошо освещена. Дополнительные элементы также играют немаловажную роль для создания зрительного эффекта большего пространства. Для того чтобы зрительно увеличить размеры ванной комнаты, используйте ванные аксессуары из стекла и тонкого пластика.

Что касается установки стиральной системы, то ее нужно устанавливать таким образом, чтобы вам было удобно ее эксплуатировать. Кстати, установка стиральных машин во многом зависит от габаритов ванной комнаты. Отечественные стиральные машины легко передвигать и использовать в любой ванной комнате. При установке современных стиральных машин с фронтальной загрузкой в небольшой ванной комнате вы можете столкнуться с рядом трудностей. Во-первых, передвигать такую машину нельзя; во-вторых, машины фронтальной загрузки должны подключаться к отдельной магистрали, так как во время работы она потребляет много электричества и в случае подсоединения к магистрали других приборов может возникнуть перегрузка сети, что может привести к отключению автоматических предохранителей. Все эти факторы необходимо учитывать в первую очередь. Кроме этого, устанавливая стиральную машину в ванной комнате, необходимо придерживаться интерьера ванной комнаты в целом. Если, к примеру, канализационный сток располагается вдоль стены, вся сантехника и стиральная машина устанавливаются рядом. Стиль ванной комнаты определяется отделочными материалами и различными атрибутами (полочками, зеркалами, мыльницами). Используя эти элементы, можно создать свой стиль.

## **Отделочные материалы**

## Керамическая плитка

Это самый, пожалуй, распространенный и доступный по цене отделочный материал, который большинство используют для отделки ванной комнаты. В настоящее время современный рынок представляет довольно широкий спектр плиток разной фактуры: глазированной, неглазированной, имитирующей другие отделочные материалы: мрамор, дерево, кирпич, гранит, плитки разного цвета и плиточные панно.



Керамическая плитка – наиболее оптимальный вариант для отделки ванной комнаты. Благодаря насыщенной цветовой гамме можно создать с помощью плитки оригинальный и нестандартный интерьер. Например, можно использовать сравнительно недорогую плитку белого и черного цвета, выложив ее в шахматном порядке. В таком случае все атрибуты ванной комнаты должны быть выдержаны в единой цветовой гамме, т. е. белого или черного цвета. Если вы предпочитаете строгую классику, то вам лучше отдать предпочтение плитке, имитирующей мрамор. В ванной комнате, отделанной под мрамор, уместна сантехника (смесители, краны) с золотым напылением и зеркало в тяжелой позолоченной оправе.



Керамическая плитка, имитирующая кирпич, сочетается с ванной и ее элементами цвета обожженной глины и мебелью. Плитка под кирпич выигрышно выглядит в сочетании со строгим мрамором. Искусственные или живые цветы, стоящие в необожженных глиняных горшках, придадут такой ванной комнате еще больше шика.

### ***Мрамор***

Дизайнеры считают мрамор идеальным материалом. Многообразие различных оттенков и сочетание с другими материалами позволяют создать ванную комнату в стиле Римской империи. Если вы отдаете предпочтение этому материалу, то не стоит забывать о том, что ванная и ее атрибуты должны гармонировать с цветом мрамора. В этом случае дизайнеры обычно предлагают отделать мрамором бортик ванной, раздвижные створки под ванной. Идеально дополняют мраморную строгость ванной комнаты аксессуары из латуни, хромированной стали и поверхности с золотым напылением.

### ***Дерево***

Для создания интерьера ванной комнаты XIX в. часто использовали дерево: дуб, осину, красное дерево. Мебель и ванные аксессуары были под стать отделочному материалу.

Громоздкие умывальники на ножках, деревянные полки и деревянная вешалка для полотенец придавали законченность и оригинальность такой ванной комнате.

У дерева много преимуществ перед другими отделочными материалами: экологически чистый материал, который «дышит», дает ни с чем не сравнимый запах леса и свежести, придает интерьеру ванной комнаты уют и тепло.

Но наряду с преимуществами у дерева есть и недостатки. При неправильной обработке и под воздействием влаги дерево может гнить, поэтому его необходимо покрыть специальным лаком, который защитит поверхность и продлит срок эксплуатации.

В сочетании с другими отделочными материалами дерево дает массу всевозможных дизайнерских вариантов. Например, ванная комната, отделанная деревом, с побеленным потолком и керамической плиткой белого цвета создает стиль деревенской баньки.

Для ванной комнаты, отделанной деревом, подходит деревянная мебель, которая в достаточном количестве представлена в настоящее время на современном рынке.

### ***Текстурное покрытие***

В последнее время большинство дизайнеров предлагает использовать для отделки ванной комнаты текстурное покрытие, теплое и приятное на ощупь. В ванной, отделанной текстурным покрытием, создается атмосфера тепла и уюта.

Что касается выбора самой ванны и атрибутов ванной комнаты, то здесь необходимо учитывать цвет текстурного покрытия.

Текстурное покрытие прекрасно сочетается с другими отделочными материалами: кафелем, мрамором, деревом, что позволяет использовать в интерьере всевозможные варианты.

Кроме отделочных материалов, с помощью которых создается стиль ванной комнаты, немаловажную роль играют дополнительные аксессуары и декоративные элементы: картины, цветы, панно, светильники и т. д. Предлагаем вашему вниманию на выбор несколько вариантов с использованием различных аксессуаров, которые помогут

вам подчеркнуть и создать какую-то определенную стилистическую направленность интерьера.

## **Варианты оформления**

### *Цветочная полянка*

Вы наверняка согласитесь с нами, что цветы придают любому помещению уют и делают его более привлекательным.

Предлагаемый нами вариант оформления с использованием цветов, который мы назвали «цветочная полянка», сделает вашу ванную комнату оригинальной и красивой. Выглядит это примерно таким образом: керамическая плитка с цветочным рисунком. Ванная занавеска должна подходить под цвет плитки или также иметь цветочный рисунок. Если, к примеру, плитка нежно-голубого цвета, на фоне которого выполнены ромашки белого цвета, то занавеску нужно подбирать приблизительно такого же цвета (хотя необязательно с такими же точно цветами). Ведь цветочная полянка обычно пестреет многообразием различных цветов разного цвета.

Дополняют композицию искусственные цветы, расставленные в вазочках на раковине и шкафчиках. При оформлении этого интерьера не забывайте о том, чтобы аксессуары гармонировали с керамической плиткой и цветами.

### *Стиль кантри*

Для стиля кантри характерны деревенские мотивы. Стиль кантри идеально подойдет для ванной комнаты, отделанной деревом в сочетании с белым кафелем. Березовые или дубовые веники, развешенные по стенам, еще больше подчеркнут «банный» интерьер. Аксессуары этого варианта оформления должны быть выдержаны в таком же стиле. Для такой ванной по возможности лучше использовать деревянную мебель или мебель под цвет дерева.

Цвета, преобладающие в интерьере, – сочетание желтого и зеленого, оранжевого, кремового. Мягкая гамма этих цветов действует успокаивающе и создает атмосферу света и солнечного тепла.

### ***Морской прибой***

В морском варианте оформления ванной комнаты господствуют все оттенки голубого цвета или цвета морской волны, символизирующие цвет воды. Если ванная комната отделана у вас керамической плиткой примерно такого же цвета, то для придания ему яркости и законченности советуем использовать аксессуары желтого цвета. Занавеска, полочки и полотенца желтого цвета символизируют желтый морской песок. У присутствующего в такой ванной комнате создается ощущение, что он находится на морском берегу.

Варианты создания стилистической направленности не имеют границ, так что таким же образом вы можете с применением отделки и дополнительных элементов создать свой, только вами рожденный интерьер. Полет фантазии здесь неограничен. Представьте свою ванную комнату, например... звездным небом – в этом вам поможет черный навесной потолок с подсветкой, да мало что еще! Дерзайте!

## Глава 12. Прихожая – лицо квартиры

В главе, посвященной рациональной расстановке мебели, мы уже слегка коснулись прихожей. Результаты в большинстве случаев оказались безрадостными. И неудивительно, ведь большинство людей обращает внимание лишь на комфорт прихожей, забывая, что именно в этом месте гость получает первые впечатления от дома. Да и вы сами после долгого рабочего дня должны настроиться на домашний уют именно в прихожей. Высокая функциональность – не помеха созданию изысканной красоты и домашнего уюта.

Даже если у вас совсем маленькая прихожая, вы можете превратить ее в красивый уютный уголок. Благо, комбинировать придется не очень много предметов обстановки. В дизайне прихожей большое внимание необходимо уделить ее сочетаемости с гостиной и со всей квартирой. Так как в прихожей редко бывают окна и она получает минимум дневного рассеянного света, то лучше оформить ее в светлых тонах.

Давайте начнем с самого начала. На пол в прихожей лучше постелить утепленный линолеум или хорошо моющееся ковровое покрытие темных и немарких оттенков. Стены можно оклеить как обоями подходящего по стилю рисунка, так и различными синтетическими покрытиями, например пенопленом. Потолок можно побелить, а можно оформить так же, как стены.

Шкаф для одежды: прочный, устойчивый к царапинам и к воде, вместительный, таковы его функциональные качества. Это дорогая покупка на много лет. Его внешний вид окажет решающее влияние на общий стиль прихожей.

Если у вас очень маленькая прихожая, можно приобрести шкаф с поперечно расположенными штангами; в глубину такие шкафы на 20 см меньше обычных.

Полочка для обуви – легкая и вместительная, не должна стоять на виду. Идеальный вариант – маленький шкафчик с непрозрачными дверцами.

Позаботьтесь о комфорте – поставьте в прихожей пару стульев или мягкую скамеечку с легко моющимся покрытием.



Аксессуары должны соответствовать стилю прихожей, не скупитесь на подходящие рожки для обуви, крючки для стен и рамку для зеркала. Желательно приобрести и часы для прихожей.

Как уже говорилось выше, стиль прихожей зависит от стиля квартиры в целом, но о некоторых основных вариантах оформления можно рассказать подробнее.

## **Современный стиль**

Если вы хотите обставить прихожую в современном стиле, не стоит покупать самый модный, самый дорогой шкаф с суперсовременными деталями. Через год в магазинах его престижное место займет новый признанный лидер, а ваш шкаф будет смотреться смешно и нелепо. Для предотвращения неприятного сюрприза покупайте аккуратную модель а-ля евродизайн с «космическим» покрытием. Самый интересный вариант такого шкафа – с дверцами отделения для мелочей из карбонового стекла. Изнутри они облицованы специальными пластинами, создающими эффект подсветки.

Такой шкаф требует легкой изящной полочки для обуви с наклонными металлическими пластинами. Стены должны быть светлыми с любым рисунком, кроме цветочного, и покрыты любым материалом от обоев до пенопена. Из темных цветов возможен цвет «мокрого асфальта». Потолок должен быть либо побелен, либо закрыт светлым натяжным потолком. Стул в такой прихожей должен быть из разряда офисной мебели, с металлическими ножками.

Светильники должны быть очень строгой формы, без излишеств. Как зеркальную раму можно использовать полоски тонированного зеркала. Рожки для обуви – лучше никелированные. Часы – спортивно-обтекаемой формы, черные или темно-серые. Если размеры прихожей позволяют разместить еще один шкаф, выберите модель, у которой чередуются прозрачные и непрозрачные участки.

## **Классика**

Если вы хотите создать прихожую в классическом стиле, подберите светлые обои с цветочными, растительными или

мраморными мотивами. Для этого стиля характерен линолеум «под паркет» или ковровое покрытие с крупным рисунком. Стены лучше оклеивать обоями не до самого верха. Оставьте сантиметров двадцать свободной стены, это пространство и потолок побелите. Границу между побелкой и обоями отметьте лепным фризом, полированной пластиной или бумажным бордюром.

Вся мебель должна быть из цельного дерева, полированной; в зависимости от вашего желания выбирайте бук, граб, березу, орех или сосну. Из такого же материала должна быть зеркальная рама и такого же тона корпус часов.

Освещение в такой прихожей может быть как белым, так и золотистым или розовым.

## **Глава 13. Балкон и лоджия – не склад и не сушилка**

Ваш балкон или лоджия при должной заботе и возможности комбинирования может стать истинной жемчужиной вашей квартиры.

Балкон становится единственным убежищем в летние дни. Подарите себе комфортное, уютное местечко для отдыха.

Даже при минимуме средств эту небольшую площадь нетрудно обставить. Самое важное в обустройстве балкона или лоджии – их высокая функциональность.

Основное правило расстановки мебели на балконе – установить ее так, чтобы она не препятствовала попаданию света в смежную комнату и не мешала воздушному сообщению между ними.

Мебель должна быть защищена от воды и прямого солнечного света, если только это не специальная балконная мебель, приспособленная специально для таких «полевых» условий.

Обстановку для лоджии редко покупают специально, чаще ее komponуют из старых вещей из других комнат.

Застекленная лоджия спокойно стерпит старый диван. Вы забудете о его преклонном возрасте, если «подарите» ему новое покрывало.

Лоджии редко бывают большими, поэтому стол для лоджии лучше сделать навесной. На балконе летом приятно попить кофе и подышать свежим воздухом, для полного комфорта нужна соответствующая обстановка.

Если вы хотите сделать из балкона маленький независимый мир, то можете создать один из предложенных интерьеров.

### **Варианты интерьеров**

#### *«Деревенский домик»*

Если рамы не крашеные, а покрыты олифой или лаком, на такой лоджии можно создать интерьер в стиле кантри.

Такая обстановка создаст успокаивающую, мирную атмосферу. Основные детали такого стиля – плетеное кресло или табуреточки, светло-коричневые стены, натуральная грубая ткань занавесок. Поставленные друг на друга тумбочки любого типа и стиля, покрашенные светло-коричневой краской, с успехом сыграют роль стенки.

Занавески должны быть без воланов и рюшек, короткие, бежевого, оливкового, глиняного или коричневого цвета.

Ярким пятном на такой лоджии станут подушки, покрывало на диване или полоска на занавеске в классическую шотландскую клеточку.

Цветочные горшки предпочтительно глиняные, если у вас горшки пластиковые, поставьте их в корзинки (можно по несколько штук в одну большую корзинку) или оклейте горшки тканью, гармонирующей с покрывалом или занавесками (в идеале такой же).

### ***Рокко – европейская роскошь***

Украсьте балконное ограждение чугунными завитушками, черными или золотистыми. В большие расписные вазоны (или украшенные лепными завитушками) посадите пышную гортензию, а счастливые обладатели больших балконов могут украсить их лимонным или апельсиновым деревцем. Обычная мягкая мебель, покрытая бело-золотым покрывалом, придаст вашему балкону царственный вид. Чтобы не разрушить очарование, на таком балконе должны стоять мягкие кресла или стулья с гнутыми ножками.

### ***Восток – дело тонкое***

Пестрота, обилие ярких цветов, теплые тона пряностей, гвоздично-золотистые оттенки, горы подушек, цветистый ковер на полу – все это перенесет вас жарким летом в волшебные страны Востока. На таком балконе замечательно пить ароматный черный чай

или кофе по-турецки. Пестрые, разноцветные цветочные горшки дополняют обстановку. Растения лучше взять привезенные когда-то с Востока. Настурция, флоксы, тюльпаны и даже кактусы составят дружную команду для поднятия настроения.

Для «восточного» балкона стулья необязательны. Лучше поставьте там низкий мягкий диван или тахту и положите горы ярких подушек, на некоторых из которых можно будет сидеть, и невысокий (можно журнальный) столик. Но подобную обстановку открытого балкона или лоджии долго не сохранишь. Подушки, стулья придется убирать в комнату на время дождя, поэтому лучше подумать о том, как можно обставить балкон специальной мебелью всерьез и надолго. Шкафы для хозяйственных нужд обязательно окрасьте, можно купить специальный шкаф с пропиткой, не боящийся сырости. Такой шкаф особенно красив, если сквозь слои лака видна структура дерева. Шкаф может быть и пластиковым, тем более что появились изумительно красивые «космические» покрытия. Если вы уверены, что старому комоду на балконе самое место, то окрасьте его, нарисуйте по трафарету несколько простых занятных мотивов, привинтите новые ручки, и вы сами удивитесь волшебному преобразению антикварной вещи. В таком виде он послужит безусловному украшению лоджии.

Балконный диван должен быть обтянут водонепроницаемой тканью или покрыт защитным покрывалом. Стулья для балкона должны быть пластиковыми. С навеса балкона или с крыши лоджии должна спускаться регулируемая по высоте занавеска, защищающая от воды и солнца.

Если вы любите посидеть в комфортном мягком кресле, то совершенно не нужно таскать его на балкон и обратно. Давно разработаны альтернативные кресла – своеобразные мешки, наполненные полистирольными шариками. Легкие, прочные, равнодушные к воде, они позволяют расслабиться не хуже, чем в обычном кресле. Коврик тоже желательно купить водостойкий и невыгорающий.

Превратите недостаток балкона – развешанное белье – в его достоинство. В зависимости от формы вашего балкона и стиля его оформления соорудите устройство для сушки белья. Пусть привычные белые веревочки будут крепиться к изящным карнизам или багеткам. Накупите побольше прищепок, новых и разных. Разноцветные

смешные прищепки внесут свежую струю в скуку будней и украсят балкон. Если вы любите яркие цвета, то раскрасьте стены по трафарету или наклейте декоративные пластины. Чтобы пол радовал вас теплом зимой и прохладой летом, его лучше сделать из пробки. Пробковые плиты легко установить на место, они экологически чистые, благодаря особому покрытию они легко моются. Вместо пробковых плит можно положить на пол подходящий яркий линолеум. Самое главное для балкона – побольше красивых и разных растений, от привычной герани до каучуконоса. Один из лучших вариантов оформления балкона – превращение его в маленькую оранжерею. Для оттенения естественной красоты растений надо подобрать подходящее место и емкость.

Для высоких стройных кустов подойдут напольные емкости строгой геометрической формы или горшок, напоминающий грубый камень. Для плюща, помимо напольной емкости с завитушками, можно сделать специальную решетку из перекрещивающихся реечек. Покрасьте такую решетку интенсивным желтым или голубым цветом, чтобы она ярче выделялась среди листьев. Для растений, низко спускающих соцветия, хороши горшки, подвешенные к потолку. Для обычных садовых цветов подойдет единая большая емкость на уровне перил.

В дополнительном освещении балкон практически не нуждается, но если вы любите сидеть на нем вечерами, можете прикрепить к стене небольшой герметичный матовый светильник. Завершающим штрихом для идеального балкона станут новые перила.

## Глава 14. Цветовое решение вашей квартиры

Выбор рациональной цветовой гаммы при оформлении жилища – задача, общая для архитекторов, дизайнеров, ученых-гигиенистов. Исследования в этой области позволили сделать весьма интересные выводы. Замечено, например, что комната, выдержанная в сине-зеленых тонах, воспринимается как более холодная, чем та же комната, окрашенная в оранжевые тона. Красный цвет 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.

«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, существенно сказывается на восприятии окраски стен, дверей и т. д. Прямые солнечные лучи лучше подчеркивают теплые краски, и наоборот, рассеянное мрачноватое освещение выделяет холодные тона. Недаром дизайнеры советуют комнаты, выходящие на солнечную сторону, окрашивать холодным (синим и его оттенками) цветом. А вот комнату, окна которой выходят на север, спасут от уныния и тусклости желто-оранжевые тона. При подборе цветовой гаммы квартиры не стоит забывать и о таком испытанном приеме, как контраст. Благодаря контрасту нетрудно убрать на второй план тот или иной предмет или, наоборот, выделить его.

При выборе цветового решения не забудьте о золотом правиле дизайна – 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 тональностям, как известно, нужно располагать рядом, а контрастные пары – на большом удалении друг от друга.

Подбирая новую обстановку, оттенки стен и потолка обратите внимание, как цвет будет соответствовать характеру и функциональному назначению комнаты. Что вы хотите почувствовать,

заходя в нее? Вам нужен покой или бодрость духа, а может, вам нужно настроиться на серьезную работу и расслабляться вам ни к чему? При подборе нужной цветовой гаммы воспользуйтесь предложенным ниже ассоциативным значением цветов.

## **Значение цветов**

Красный, оранжевый, желтый и желто-зеленый называют теплыми цветами, а зелено-голубой, голубой, синий и фиолетовый – холодными. В отдельную группу входят белый, серый, черный, коричневый цвета, их называют нейтральными.

Желтая гамма способствует творчеству, концентрирует внимание. По мнению психологов, желтый – для активных, «моторных» людей. Оранжево-желтый цвет подойдет для оформления детской комнаты, приглушенный желтый – для рабочего кабинета. Ярко-желтый может служить хорошим фоном для любого цвета.

Красная гамма повышает активность, стимулирует пищеварение и повышает уровень адреналина в крови. Вполне пригодна для столовой.

Коричневая гамма – спокойная, сдержанная, немного консервативная, создает атмосферу уюта и покоя. Незаменима для гостиной и прихожей.

Зеленая гамма снимает напряжение и усталость, эти цвета хорошо успокаивают. Зеленый – очень консервативный цвет, цвет уверенности и стабильности. Подходит для жилой комнаты, детской. Темный тон подходит для оформления кабинета.

Зеленый цвет плохо сочетается со всеми цветами, кроме различных оттенков зеленого же.

Синяя гамма. Светлые тона синего цвета создают ощущение воздуха и пространства. Глубокий синий цвет умиротворяет и придает комнате спокойную атмосферу. Он идеально смотрится в спальне. Темно-синий навеивает печаль, это цвет меланхолии и тоски. Актуальны темно-синие аксессуары.

Белый цвет ассоциируется со свежестью, чистотой, прохладой. Приносит ощущение бодрости и здоровья. Хорошо смотрится в спальне, ванной, на кухне.



Фиолетовый цвет считается волшебным цветом. Художники считают, что в нем есть что-то болезненное и печальное. Глубокие и яркие оттенки фиолетового вообще не подходят для жилых помещений. Исключение составляют светлые тона.

Классическая черно-серая гамма больше подходит для официальных помещений и в квартире может быть представлена только в сочетании, чтобы оттенить другие цвета.

Возможно, у вас сложилось другое мнение относительно воздействия той или иной цветовой гаммы. Иногда цвета вызывают личные ассоциации и воспоминания. Внесите свои корректировки в эту монохромную таблицу. Помимо монохромных гамм, существуют также «комфортные» и «дискомфортные» сочетания цветов. Многие закономерности вы наверняка замечали и сами. Одни комбинации цветов приносят успокоение, на них «глаз отдыхает». Другие действуют раздражающе – угнетают.

Все теплые тона хорошо сочетаются между собой, если они темные. Все холодные – если они светлые. Насыщенные цвета оттеняются черным и белым, малонасыщенные – серым цветом. Желтый, ярко-желтый и оранжевый сочетаются практически со всеми цветами. Это отличное цветовое решение для создания фона. Если вы хотите использовать очень яркий, насыщенный тон, пусть в этой комнате он будет «солистом».

Два ярких цвета устроят в вашей комнате «потасовку» и будут вызывать раздражение. Даже если сперва сочетание нескольких ярких цветов показалось вам вполне приемлемым, со временем вы пожалеете об этом решении. Подобное сочетание слишком сильно притягивает внимание и бросается в глаза, это приводит к быстрому утомлению и начинает действовать на нервы.

При оформлении комнаты обязательно учтите ее освещенность. Дефицит естественного света способен изменять оттенки основных цветов. При недостаточной освещенности зеленый, голубой, фиолетовый, синий кажутся намного темнее, чем есть на самом деле, а красный, оранжевый и желтый, наоборот, меняются на более светлые оттенки. При достаточном естественном освещении в комнате можно создавать любые цветовые композиции. Если помещение длительно освещается электрическим светом, то темные и очень яркие цвета быстро начнут вас раздражать и «давить». В комнате, где вы

находитесь преимущественно вечером, лучше использовать максимум пастельных тонов. При подборе абажуров следует учитывать, что оттенок света может невыгодно повлиять на цветовую гамму вашей квартиры. Свет от желтого абажура способен превратить синюю обивку в зеленую. Красный абажур сделает желтую стену оранжевой. Зная особенности света, можно чуть-чуть подкорректировать цвета в комнате.

## **Корректировка расположения комнаты и ее размеры**

Полутемные, северные холодные комнаты требуют обилия теплых тонов, золотистых бликов, тонов пряностей. Подобное оформление придаст комнатам веселый солнечный вид. Теплые солнечные комнаты можно оформить холодными цветами, не боясь разрушить радостное впечатление.

Потолок станет зрительно выше, если он чисто белого цвета или белого с легкой голубизной. Обои теплых тонов с преобладанием вертикальных полос, наклеенные до самого потолка, также зрительно поднимут потолок. Если вы хотите «раздвинуть» стены комнаты, окрасьте их в темные цвета. Черный, синий и фиолетовый зрительно увеличивают комнату. Из светлых цветов подобное воздействие окажут белый, бежевый и кремовый. Обратный эффект – создание уютной теплой «норки». Его помогут достигнуть обои с горизонтальными полосами. Такой же эффект производит потолок, окрашенный на несколько тонов темнее, чем стены.

Для достижения такого же результата можно обои не доводить до потолка сантиметров на тридцать-сорок и отметить их границу узким неярким бордюром, свободную часть стены и потолок нужно побелить.

Если надо сузить пространство, – сделайте стены яркими и теплыми. Также уменьшить пространство помогут обои с крупным рисунком.

Если комната длинная и узкая, то продольные стены лучше оформить светлыми тонами, а поперечные – темными. Это позволит изменить форму комнаты на квадратную. Такой комнате противопоказано обилие темной мебели вдоль стен, зрительно это ее сузит.

## Световой дизайн

В основном световой дизайн связан с корпусом источника света. Форма корпуса, в свою очередь, тесно связана с функциональным использованием светильника. Они подразделяются на светильники верхнего света, на локальные источники и на точечные источники света. Можно ли поднять себе настроение одним щелчком выключателя? Не только можно, но и нужно.

Конструкция верхних светильников предполагает закрыть от режущего света большую часть комнаты, направляя яркий свет либо строго вниз, на пол, либо на потолок, для рассеивания по всей комнате.

Верхние светильники из матового стекла или керамики приемлемы для любой комнаты. Как правило, они достаточно строгой формы и продаются в широком ассортименте. Надо только оглянуться на обстановку своей комнаты и подобрать подходящий плафон.

Пластиковые плафоны плохо подходят для жилых комнат, но для ванной или кухни они подойдут в совершенстве. Для ванной хороши герметичные плафоны шаровидной формы. Для кухни лучше приобрести большие раскрытые «колпаки» с возможностью регулировать высоту над кухонным столом. Чтобы свет не был слишком резким, в такой «колпак» лучше вкрутить лампочку со специальным рассеивающим напылением. Подобные пластиковые плафоны представляют собой переходную форму от верхних светильников к локальным источникам света.

## Дизайн окна

Мало кто может поспорить, что самое комфортное освещение – естественное, главный приемник световой энергии – глаз, – формировался в условиях естественной освещенности.

Солнечный свет полезен для здоровья и помогает снять стресс. Будет обидно, если такая ценность пропадет даром. Важно максимально использовать площадь окон. Шторы, если они плотные, должны быть устроены так, чтобы днем их можно было раздвинуть за пределы окон. В качестве неподвижных можно использовать только максимально прозрачные занавеси из тюлевых тканей.

Шторы могут в значительной степени зрительно сглаживать недостатки окон или дверей в комнате – удлинить или расширить их. Для того чтобы окно смотрелось шире, занавеси и драпировки вешают по обе стороны оконного проема, захватывая часть стены справа и слева. Если нужно зрительно сузить окно, занавеси прикрепляют к карнизу, равному по ширине величине оконного проема, а длину занавесей доводят почти до пола.

В комнате, где стены окрашены или оклеены обоями без рисунка, для занавесей можно использовать ткани с рисунком, причем желательно, чтобы фон или рисунок ткани соответствовал окраске стен, был с ними одного цвета, но другого оттенка. Если у стен яркий и четкий рисунок, для занавесей используют мелкоузорчатые или однотонные ткани.

Если в комнатах на окнах висят и тюлевые занавески, и плотные, то либо тюль, либо драпировочная ткань должны быть однотонными.

Крупный рисунок ткани допустим для драпировок, занавесей, обивки мебели в больших высоких комнатах, а также для мебели крупных размеров.

Использование для драпировок, занавесей или обивки блестящих шелковых и вискозных тканей придаст комнате нарядный вид. Тюлевые занавески или занавески из другой тонкой и легкой ткани разумно использовать короткие, до подоконника. Прикасаясь к батареям центрального отопления, эти ткани быстро изнашиваются.

Длинные, прямые, узкие драпировки из ткани плотной структуры придают комнате строгий, чинный вид.

Собранные пышными сборками занавеси из очень тонкой ткани создают ощущение воздушности и легкости. Особенно хорош в этой роли тонкий шелк, расписанный от руки. Это маленькое произведение искусства добавит комнате изящества.

Занавеси из ткани в шотландскую клеточку, из ситца или майи, придают комнате свежесть.

Занавесками и драпировками из недорогих тканей можно закрыть не только оконный проем, но и всю стену, в которой он расположен.

Если вы хотите, чтобы ваши занавески лежали пышными романтичными складками, позаботьтесь, чтобы ширина занавесок была не менее чем полтора оконных проема. Занавеси, сшитые из дорогих тканей, шелка или бархата, обязательно сажают на подкладку,

чтобы они висели более тяжелыми и глубокими складками, чтобы ткань не портилась и не выгорала от летнего солнца.

Жалюзи для квартиры должны быть исключением, а не правилом. Так стоит оформить окно, только если есть крайняя необходимость, если вы живете на первом этаже и хотите защититься от любопытных взглядов или летом у вас нестерпимая жара от солнца.

Предпочесть лучше жалюзи светлых мягких тонов. Вертикальные жалюзи выглядят намного более домашними и уютными, чем горизонтальные, и легче моются. Жалюзи – «солисты». Если вы закрываете ими окно, то рядом окажутся лишними любая занавеска или драпировка.

Чтобы окно с жалюзи не было слишком официальным, обои должны быть с рисунком, лучше растительным или цветочным. Такое окно можно оформить сверху и по бокам книжными полками.

Если окно в комнате одно, не на солнечной стороне, и в комнате часто царит полумрак, то можно прибавить в комнате света и зрительно увеличить ее, прямо напротив окна повесив на стену большое зеркало.

## **Обивка и цвет мебели**

Обивка – одна из основных деталей обстановки. Мягкой подходящей расцветкой мягкой мебели можно «скорректировать» помещение и поднять себе настроение.

Для обстановки большой комнаты с высоким потолком подойдет мебель с крупным четким рисунком, такие же шторы с тяжелыми крупными складками, глубокие шкафы с матовыми поверхностями, маленькие зеркала.

Кресла, диванчики, другие небольшие вещи обивают либо однотонной, либо мелкозорчатой тканью.

Если крупные вещи стоят в маленькой комнате, то их необходимо обивать так же, иначе они не будут гармонично смотреться.

Светлые комнаты, обставленные скромной мебелью, станут уютнее, если в качестве обивочной ткани использовать ситец или набивную бязь. Особенно хорош светлый ситец с мелким рисунком, например в полоску, в горошек или с геометрическим орнаментом.

Обивать мебель светлой однотонной тканью можно только тогда, когда в доме нет детей и животных, которые быстро превратят светлую обивку в пестренькую.

Идеальная обивка для любой комнаты – клетчатая. Она легко подходит ко всем стилям. Помимо обивки, клетчатыми могут быть занавеси, чехлы, скатерти, диванные подушки.

Для комнаты, окрашенной в светлые цвета, выберите светлую клетчатую ткань. В небольших комнатах лучше выглядят ткани с не слишком крупной и резкой клеткой. Не стоит для обивки использовать мелкую черно-белую клеточку, мебель с такой обивкой будет раздражать.

## **Подбор и размещение ковров**

Уютную комнату трудно представить без теплого пушистого ковра на полу. Особенно красиво и гармонично смотрятся ковры, почти полностью закрывающие пол. Зрительно они увеличивают комнату, особенно если их рисунок мелок и однороден.

Если у вас в комнате есть большой ковер, закрывающий всю или почти всю площадь пола, то для окраски стен используйте один из основных цветов ковра, только более светлого оттенка.

Стелить ковры надо строго параллельно стенам или мебели, перед которой они расстелены. Если ковер круглый, то он должен стать центром обстановки.

Многоцветные и яркие ковры требуют однотонных стен и повторения своих мотивов на занавесках.

В длинной узкой комнате можно положить два ковра у двух различных групп мебели. Этим комната как бы разделяется на две части, а если и мебель поставлена так, что отделяет одну часть комнаты от другой, то помещение зрительно становится короче.

Маленькие коврики раскладывают перед диваном или креслом, приглашая расслабиться, важно, чтобы такие коврики повторяли мотивы обивки мебели. Таким коврикам лучше быть потолще, потеплее. Это добавит уюта, и ноги не замерзнут. Маленький коврик можно положить перед письменным столом.

Следует избегать большого количества таких ковриков в одной комнате, особенно если они различаются по цвету, рисунку и стилю.

Настенными коврами, панно украшают стены над диваном, креслом, столом. В одной комнате можно повесить несколько ковров, только если они составляют единство, в противном случае гармония будет безвозвратно утрачена. Это же правило действует и в отношении дорожек на полу.

## Глава 15. Праздничное убранство вашего дома

Вот наступил долгожданный праздник. Явление в наше время, прямо скажем, нечастое, но, может быть, именно благодаря этому особенно для нас важное и нужное, помогающее хоть как-то отвлечься от накопившихся проблем, которых гораздо больше, чем праздников.

С чего начинается любой праздник? Правильно. Конечно же, он начинается с дома. Точнее, с его убранства. День праздника – особый день, не похожий ни на какой другой, а поэтому все должно быть особым, отличным от того, что окружает нас в повседневности.

Какой самый главный праздник, самый любимый всеми? Разумеется – Новый год. Сколько воспоминаний связано у нас с этим днем, а точнее – с новогодней ночью! У большинства людей именно в связи с этими мгновениями возникает в памяти наиболее приятное из того, что было в их жизни. А главным атрибутом Нового года является новогодняя елка. Под ее колючими иголками папа с мамой складывали подарки и говорили нам, что их принес Дед Мороз. И на следующий праздник мы изо всех сил боролись со сном, ожидая прихода этого доброго дедушки. Но сон обычно побеждал, а наутро под елкой вновь оказывались подарки, принесенные этим другом всех детей на свете.

Многие люди задумываются над вопросом, какая елка лучше, искусственная или настоящая? Искусственная, конечно же, намного практичней. Ее можно купить один или два раза в жизни, а потом долгие годы радоваться ее пластмассовому великолепию. Достаточно снять ее откуда-нибудь с чердака, протереть от пыли, и вот она как новая. К тому же с нее не сыпятся иголки, разносимые потом детьми и домашними животными по всей квартире. Но, с другой стороны, какой бы красивой искусственная елка ни была, она никогда не сможет сравниться с даже самой захудалой живой. Лесные красавицы наполняют комнату неповторимым хвойным ароматом, при котором у взрослых сразу же возникают воспоминания о детстве, а у детей появляется столько радости, что никаким самым дорогущим «искусственницам» принести не под силу.

Именно елка, как наиболее необычный гость в нашем доме, создает ту атмосферу праздника, которая заставляет нас относиться к



Новому году с особым трепетом. И поэтому не стоит жалеть денег, и в честь праздника один раз в году можно приобрести живую елку.

С годами сложился целый обряд, общее название которому – украшение елки. Возле этого деревца собирается вся семья и украшает ее игрушками, гирляндами, мишурой, а также водружает на макушку елки звезду или пику.

Основание елки закладывают искусственным снегом или ватой. получается очень красиво. Искусственный снег можно изготовить и самостоятельно. Например, на замоченных в солевом растворе еловых ветках при высыхании образуется налет, похожий на снежный. Имитатором снега может служить и пенопласт. Мелко натертый, он создает впечатление небольшого сугроба.

Этот обряд так знаком каждому человеку, что давать здесь какие-то советы было бы просто лишним. А вот про убранство всей остальной комнаты рассказать можно. Ее тоже можно украсить различными гирляндами.

И сделать их можно своими руками из бумаги или конфетных фантиков. Если подключить к такому занятию, как изготовление гирлянд, своих детей, то скучный процесс вырезания чего-то там из бумаги может превратиться в еще один небольшой семейный праздник.

Развешенные на стенах воздушные шарики, обвязанные пышными бантами, а также дождем и гирляндами, будут очень удачно гармонировать с общей праздничной атмосферой. Несмотря на то что в вашей квартире лесная красавица уже стоит, убранство комнат неплохо было бы дополнить маленькими еловыми веточками.

Особенно они понадобятся в тех комнатах, где живой елки нет, и недостаток лесного аромата можно восполнить как раз при помощи этих веточек.

Вместе с гирляндами из бумаги можно вырезать различные по конфигурации снежинки. К елке их прикреплять не стоит, а вот, скажем, на зеркале или на тюлевой занавеске они будут смотреться замечательно.

Зеркала и оконные стекла вообще занимают отдельную страницу в подготовке к Новому году. Они разукрашиваются легко смывающейся потом зубной пастой. Рисунки могут быть различными, но обязательно на зимне-новогоднюю тематику. А кто не может

похвастаться художественными талантами, может ограничиться простой надписью «С Новым годом!», но все-таки лучше немного постараться и дать волю собственной фантазии.

Бумажные и электрические гирлянды, а также дождь можно развесить по всей комнате, придав этим ей более праздничный вид. Очень красиво будут смотреться гирлянды, растянутые от люстры во все углы комнаты.

Дополнением картины станут конфетти, разбросанные по всей комнате, а также игрушечные дед мороз и снегурочка. Причем лучше эти фигурки не покупать в магазине, а сделать своими руками, например из папьемаше. Это еще одна возможность задействовать в подготовке к празднику своих детей. Хотя в магазинах также продаются довольно милые «дедушки» и из чего выбрать, проблем обычно не возникает. Перед Новым годом прилавки магазинов вообще становятся по-особому красивыми, они буквально переполнены елочными игрушками, различных видов мишурой, а также неизменными петардами и хлопушками, без которых уже сложно представить многие праздники, и не только Новый год.

Домашние фейерверки порой поражают своей красотой. Идеи их разработчиков вызывают восхищение своей оригинальностью и нестандартностью. Еще один любимый всеми ежегодный праздник – день рождения. Такие тщательные приготовления, касающиеся убранства квартиры, как это бывает во время празднования Нового года, здесь не требуются. Но украсить комнату все равно стоит, пусть без той пышности, но со вкусом, чтобы и в обстановке присутствовало ощущение праздника. Способы старые и испытанные – гирлянды и воздушные шары, повсеместно развешенные. Бумажная юбочка, надетая на люстру и украшенная всевозможными рисунками, придаст помещению атмосферу уюта и интимности.

Можно расписать и разрисовать окна и зеркала, но содержание рисунков и картинок будут уже совершенно иного содержания, нежели на Новый год. Кроме зубной пасты, в ход могут пойти также краски, например гуашь.

Вообще рисункам и надписям в день рождения стоит уделить главенствующее внимание. А также всевозможным приколам, увековеченным в подобных изображениях. Развешенные по всем комнатам, коридорам, кухне и прихожей плакаты с различными

хохмами типа «Поздравляюсь!» добавляют поводов для веселья и тем для разговоров гостям.

Кроме того, можно составить даже целую стенгазету с дружескими шаржами и фельетонами, посвященными приглашенным.

Причем друзей можно подключить даже к самому процессу изготовления этой газеты. Немногие, конечно же, откажутся написать про кого-нибудь из знакомых шуточный рассказик, разоблачающий одну из основных черт характера «жертвы». А ваше дело – скоординировать их усилия, занявшись оформительством. Вот увидите – получится очень забавно.

В последнее время вновь начали возрождаться православные традиции, а вместе с ними люди снова начали отмечать религиозные праздники. В году их проходит довольно большое количество. Это и Рождество, и Пасха, и Троица, а также множество других менее значимых, но не менее любимых в народе. Православных праздников только ежемесячно проходит около десяти. В году же цифра достигает вообще астрономической отметки. Празднуем мы, разумеется, не все. Иначе бы нам просто не хватило физически сил, а жизнь превратилась бы в один большой нескончаемый праздник.

Но все-таки религиозным празднованиям в нашей жизни отводится немалое место. И поэтому советы о том, как украсить в эти дни свой дом, вам должны пригодиться. В принципе, мы не будем углубляться в каждый праздник отдельно, слишком уж большое количество тонкостей было в русских обрядах, достойных отдельной книги. Но основные положения будут для вас, как нам кажется, небезынтересны.

Так как праздники религиозные, то все атрибуты, связанные с православием, выставляются на видные места. Стол накрывается красной парадной скатертью. Сейчас, конечно, обычай держать красную скатерть для праздничных дней по большей части утрачен и есть такие скатерти не у всех. А вот раньше они были практически в каждом доме. И если порыться в бабушкиных сундуках, то этот предмет обихода вы вполне можете там обнаружить. Если же поиски успехом не увенчались, а в магазинах вы ничего подобного обнаружить не смогли, то можете изготовить скатерть своими руками.

Комната должна быть обильно украшена цветами, причем желательно полевыми. Вообще-то для каждого праздника

предусматриваются определенные цветы, используемые в качестве украшения комнат. Но если вы нарвете где-нибудь в лесу букетик, он тоже окажется очень кстати. Кроме цветов, дом можно украсить веточками деревьев.

Очень красиво будут смотреться различных видов венки, сплетенные из цветов. Один из них можно будет расположить над входной дверью. Уместны на православных праздниках и свечи, причем желательно покупать их не на базаре или в магазине, а в церкви.

Украшение комнаты или всего дома – важная часть любого праздника. Необходимо это для создания соответствующей празднику атмосферы, влияющей не только на настроение гостей, но и на ваше собственное. Так что включайте вашу фантазию, и пусть все ваши праздники будут веселыми.

## **Часть III. Кухня в вашем доме**

## Глава 16. Чтобы все всегда было под рукой

В наше время роль кухни заметно изменилась. Чаще всего она используется в качестве столовой, а иногда и гостиной. Ну все же кухня всегда останется кухней. Она должна быть удобной, и тогда успех на поприще кулинарии вам обеспечен. Хорошо и удобно оборудованная кухня облегчает жизнь хозяйки. Повышает настроение, улучшает пищеварительный процесс у гостей и членов семьи, пробуждает желание приготовить какое-то блюдо поизысканнее и как можно вкуснее накормить гостей. У домохозяйек очень большая часть жизни проходит на кухне, следовательно, настроение хозяйки по большей мере зависит от ее рабочего места – кухни. Сейчас невозможно представить кухню без современного оборудования: без электроплиты, вытяжки, холодильника, морозильной камеры, двухрядной мойки, кухонного комбайна, электромясорубки, кофеварки, соковыжималки, миксера и прочей самой разнообразной техники. Если у вас на кухне газовая плита, то оснащение кухни вытяжкой просто необходимо, для удаления продуктов неполного сгорания газа и частичек подгоревшей пищи. Работая стоя, человек расходует в 3 раза больше энергии, чем если бы он работал сидя. А когда он работает согнувшись, то расход энергии увеличивается в 10–12 раз. Поэтому все работы на кухне удобнее и энергоэкономичнее выполнять сидя на высоком стуле с подставкой для ног. Навесные шкафы и пеналы не рекомендуется располагать слишком высоко – лучше всего на расстоянии 45 см от рабочей плоскости стола. Мойку не располагайте слишком высоко, а также не прижимайте ее очень близко к правой или левой стене, так как в этом случае движения при мытье посуды становятся более скованными, и мытье посуды становится очень утомительным процессом. Сушку посуды удобнее всего расположить прямо под мойкой. Для хранения на кухне продуктов питания удобны шкафчики различного размера. Один большой шкаф не особенно удобен для хранения продуктов, так как найти в нем что-либо бывает порой невозможно. Шкафы для продуктов должны иметь множество переставляемых полок, откидных, выдвигаемых и подвешивающихся проволочных корзин, пластмассовых

выдвижных ящиков. Оптимальный вариант для кухни – использование встроенных холодильников. Они экономят пространство. Но не возбраняется установить на кухне и обычный холодильник. Место для него выберите заранее. Он должен быть расположен достаточно далеко от плиты или других источников тепла, постарайтесь исключить попадание на него прямых солнечных лучей. Без морозильной камеры тоже трудно обойтись, так как до последнего времени в обычных холодильниках не удалось достигнуть такого эффекта, при котором замороженные продукты, оставаясь свежими, сохраняли бы все питательные свойства и витамины. Морозильную камеру располагайте по тому же принципу, что и холодильник. Для удобства и облегчения уборки кухни желательно облицевать кафелем хотя бы те стены, которые не закрываются навесными шкафами или хотя бы пространство над газовой плитой, рабочим столом и мойкой. На кухне должно быть не менее 3–5 полотенец: для протирания посуды после мытья и, конечно же, для рук. Если вы разместите их около раковины для мытья посуды, на красивой деревянной резной вешалке, то этот элемент не только будет являться неотъемлемой частью интерьера, но и станет элементом украшения. Над мойкой удобно иметь прозрачную полочку с подсветкой (как стеклянную, так и пластиковую). На ней разместите моющие и чистящие средства. Для кухни афоризм «Чистота – залог здоровья» отнюдь не пустой звук, а прямое и точное указание к действию. На кухне хранятся продукты питания, поэтому она должна находиться в идеальном по чистоте состоянии во избежание попадания в пищу самых различных болезнетворных микробов.

## Глава 17. Что нужно знать о посуде

Каждая хозяйка знает, что вкусно приготовить и накрыть стол – это одно, но совсем другое – мыть и чистить посуду, когда гости покинут вас. Нередко предчувствие глобального мытья посуды заставляет хозяйку задуматься, а стоит ли вообще приглашать столько гостей? Прочитав наши советы, вы поймете, что ваш страх перед грязной посудой сильно преувеличен и что с помощью подручных средств можно довести посуду до идеального состояния.

Чтобы помыть эмалированную посуду, вам потребуется раствор из горячей воды и пищевой соды, примерно 30 г на 1 л воды. После того как вы помоете эмалированную посуду в этом растворе, ее нужно сполоснуть чистой теплой водой 2 раза. Затем вытрите ее сухим и чистым полотенцем.

Чтобы помыть фаянсовую и стеклянную посуду, вам понадобится раствор пищевой соды из расчета 20 г на 1 л горячей воды. Потом, для того чтобы избежать подтеков и пятен, не забудьте вытереть вымытую посуду чистым полотенцем.

Если вы собираетесь чистить алюминиевую посуду, вам просто невозможно будет обойтись без смеси уксуса и порошка пемзы.

Если у вас нет каких-либо компонентов из приведенных выше (в чем мы очень сомневаемся), можно воспользоваться современными средствами для мытья алюминиевых поверхностей, которых в наше время в продаже превеликое множество.

Если на стенках посуды, особенно кастрюлях, образовалась чернота, не переживайте. Эту грязь можно легко удалить с помощью ватного тампона, смоченного в уксусе. После чистки посуды не забудьте ее тщательно промыть холодной водой, желательно несколько раз.

Если ко дну кастрюли пригорела пища, не беда. По правде говоря, задача отчистить кастрюлю от пригоревшей пищи часто ставит в тупик многих молодых хозяек, однако порой даже опытные хозяйки затрудняются удалить всю грязь и придать посуде изначальный чистый вид.



Конечно, существуют такие хозяйки, которые с остервенением начинают скоблить дно посуды самыми различными металлическими предметами. Но этого делать не нужно, так как вы повредите ее внутреннее покрытие – эмаль и впоследствии ваши блюда будут постоянно подгорать.

А ведь «реанимировать» посуду довольно-таки просто. Возьмите кастрюлю, ко дну которой пригорела небольшая порция пищи, и наполните ее очень насыщенным и горячим раствором соли. Оставьте этот раствор в кастрюле на 10–12 часов. Затем поставьте кастрюлю на огонь и доведите раствор, находящийся в ней, до кипения. После чего раствор можно вылить. Очистить дно кастрюли от пригоревшей пищи не составит труда.

Если вы собрались мыть изделия из фарфора и глины, придерживайтесь следующих советов.

Чтобы посуда из фарфора и глины дольше сохранилась, перед использованием для сервировки стола положите ее на несколько часов в холодную воду, а затем тщательно прополощите в горячей воде. Глиняную посуду наполните до краев холодной водой и поставьте на слабый огонь, а после нагревания медленно охладите ее в холодной воде. Хрупкая глазурь таким образом хорошо закалится.

Если появилась трещина в глиняной посуде и вы не знаете, как от нее избавиться, не расстраивайтесь. Ликвидировать ее можно очень простым способом.

В посуду из фарфора, давшую трещину, положите несколько кусков сахара либо несколько ложек сахарного песка.

Расплавьте на сильном огне, так чтобы из сахара получился сироп. Этот сироп постепенно затечет во все трещины вашей посуды. Теперь снимите ее с огня. Сироп остынет и образует твердую массу. После этой операции ваш сосуд будет пригоден для длительного применения.

Очень часто на внутренних стенках чайников образуется накипь. Это происходит из-за того, что в воде растворено очень много различных химических элементов, и некоторые из них при кипячении превращаются в нерастворимые в воде соединения.

Избавить посуду от накипи довольно легко. Возьмите емкость объемом 200–250 мл, заполните половину этого объема соляной кислотой, а другую – теплой кипяченой водой. Перелейте эту

жидкость в «обросший» накипью чайник и, закрыв его крышкой, а в носик вставив ватный тампон, тщательно взболтайте. Повторите эту операцию несколько раз, и чайник будет как новый.

Если на стенках чайника появился темный налет, то справиться с ним поможет сода. Залейте чайник водой, предварительно растворив в нем 50 г обыкновенной соды. Поставьте его на сильный огонь и доведите воду до кипения. После того как вы обработаете посуду этим раствором, в течение нескольких часов от темного налета не останется и следа. После очистки вылейте раствор и прополощите чайник несколько раз холодной водой.

## **Необходимые кухонные принадлежности**

Чтобы вы могли приготовить самые различные блюда, вам необходим на кухне самый широкий спектр различных кастрюль:

1) большая металлическая кастрюля с полукруглым дном для тушения рыбы, мяса и овощей;

2) маленькая алюминиевая кастрюля для приготовления различных каш;

3) маленькая и среднего объема эмалированные кастрюли для приготовления компотов и киселей;

4) большая эмалированная кастрюля для приготовления супов и борщей;

5) широкая, но не глубокая кастрюля для кипячения молока;

6) если у вас есть домашнее животное, то вам необходима отдельная эмалированная кастрюля для приготовления пищи вашему любимцу.

Обязательно приобретите несколько сотейников.

1) вам необходим эмалированный сотейник среднего размера. Он нужен для быстрого разогревания и подогревания жидкой манной каши, какао на молоке, а также кофе;

2) на кухне вы не обойдетесь без большого сотейника для жаренья мясных продуктов;

3) купите сотейник малого размера, он будет вам просто необходим в приготовлении кремов и соусов.

Теперь вспомним, какие предметы необходимы нам для повседневной кухонной операции, – жаренья:

1) в вашем обиходе вам понадобится большая чугунная эмалированная сковорода для запекания самых различных омлетов и рыбы. В ней вы сможете тушить и пассеровать блюда;

2) также вам будет просто необходима большая светлая металлическая глубокая сковорода, сделанная из толстого металла, для запекания и тушения;

3) малая светлая металлическая сковорода из толстого материала пригодится вам для обжаривания и пассерования;

4) если вы – любительница вдоволь поесть блинов, а также угостить ими ваших близких, то вам просто не обойтись без большой черной чугунной сковороды. Сковородка из чугуна долго накаляется, но остается раскаленной очень продолжительное время.

У хорошей хозяйки обязательно должно быть несколько кухонных ложек, потому что из-за их недостатка сразу возникает множество сложностей в приготовлении даже самых простых блюд.

Итак, ложки:

1) вам обязательно пригодится большая ложка из нержавеющей стали или серебра – для раскладывания гарниров. Лучше всего иметь их несколько штук;

2) также вам понадобится эмалированная шумовка;

3) не помешает на кухне и большая ложка с дырочками и длинной ручкой, чтобы вылавливать пельмени и вареники из небольших по диаметру кастрюль;

4) ложка для снятия пены с бульонов.

Хорошо также иметь полный набор для процеживания и просеивания:

1) эмалированный дуршлаг. Мы уверены, что он есть на любой современной кухне, и рассказывать о его предназначении было бы лишней и бесполезной тратой вашего драгоценного времени;

2) набор чистых тряпочек (постоянно обновляемый), льняные салфетки и марля. Они будут просто незаменимы при приготовлении бульона;

3) для просеивания муки и манки вам не обойтись без мелкого металлического сита;

4) ситечко частое из анодированной проволоки, пригодится вам для протираания творога и фруктов;

5) очень часто в процессе подготовки вам потребуются две различные воронки. Одна из них широкая с мелкой решеткой у основания – для процеживания, а другая узкая – для наливания самых разных жидкостей.

Теперь поговорим о приспособлениях для толчения, эта операция в процессе приготовления блюд встречается очень часто, поэтому не затронуть ее мы просто не можем:

- 1) набор фарфоровых ступок с фарфоровыми пестиками;
- 2) вам понадобится ступка деревянная для толчения орехов и других твердых продуктов, которые необходимо измельчить;
- 3) неплохо бы было иметь на кухне несколько толкушек для пюре.

Следующий на очереди – перечень посуды и приспособлений для приготовления блюд, скажем так, неповседневного приготовления:

- 1) казан для приготовления плова, его размер зависит от вашего аппетита или количества членов вашей семьи;
- 2) любителям восточной кухни можно порекомендовать приобрести мраморную доску для восточных сладостей;
- 3) кондитерский шприц или мешок с набором наконечников для выдавливания кремов, а также украшения ваших блюд различными узорами. Без него вы не сможете достойно украсить ваш торт, перед тем как подать его к столу;
- 4) комплект эмалированных противней для запеканок и заливных самых замысловатых форм;
- 5) несколько керамических горшков для приготовления супов и тушеных блюд;
- 6) набор кондитерских выемок;
- 7) комплект, состоящий из нескольких чугунных эмалированных горшков, также пригодится вам для супов и тушений.

В наших магазинах очень большой выбор ножей. Какие же из них предпочесть? На кухне они понадобятся двух типов: овощные и мясные. Самое оптимальное количество ножей на кухне – четыре. Каждый из них должен быть изготовлен из нержавеющей стали, причем режущая часть и рукоятка должны быть изготовлены из одного цельного куска. Непрактичными считаются ножи, имеющие деревянную ручку. Ножи с такими рукоятками очень сильно загрязняются, впитывают в себя запах, гнутся, ломаются. Необходимы:

1) мясной нож, Он должен иметь широкое лезвие и быть изготовлен из тонкой стали. Лучше всего выбрать нож средней длины;

2) овощные ножи у вас на кухне должны быть трех видов: большой разделочный с лезвием в 18–20 см, средний – для чистки фруктов и овощей с лезвием величиной в 10–12 см, и малый – с лезвием в 8—10 см, иногда называемый картофельным, для удаления глазков и других поражений.

Теперь мы расскажем вам о ножницах. Они тоже необходимы для приготовления пищи. Нельзя на кухне использовать хозяйственные ножницы, которые вы используете для выполнения самых различных дел по дому.

1) ножницы средних размеров из нержавеющей стали, они используются для обрезания хвостов и плавников у рыбы;

2) ножницы крупных размеров, используемые для разделки домашней птицы и дичи;

3) маленькие канцелярские ножницы понадобятся вам для обрезки пластиковых пакетов, например, с молоком.

На кухне очень сэкономят время следующие приспособления: электрическая мясорубка с приставкой для выжимания соков, миксер с двумя лопастями очень хорошо взобьет тесто, картофельное пюре, смешает соусы, кремы и самые разнообразные напитки. Позаботьтесь о приобретении универсальной терки с комплектом всевозможных насадок к ней. Универсальный штопор-открывалка значительно облегчит ваш труд. Рулоны фольги пригодятся вам всегда. Желательно иметь фольгу двух размеров: широкую и узкую.

Еще обязательно приобретите деревянный молоток для отбивания мяса, хорошо иметь несколько молотков различных размеров. Для теста и прочих блюд вам будут просто необходимы две доски, одна из которых размером 80 x 60, другая – 50 x 35 см. Несколько скалок вам тоже обязательно пригодятся. Для варений и молочных блюд вам обязательно потребуются деревянные ложки различных размеров.

Следующие приборы желательно иметь, но без них можно и обойтись.

1) скороварка;

2) кухонный комбайн с огромным количеством самых разных функций;

3) электрогриль. Хотя при желании он может быть заменен электрической или газовой духовкой;

4) вакуумный ящик. Это очень полезная вещь, но при желании она может быть заменена пакетом, сделанным из двух слоев фольги.

Ну вот, пожалуй, и все, что мы хотели вам сообщить о кухонной посуде. Готовьте и помните, что главное в кулинарии – не самое новейшее оборудование, а умение и опыт. Если опыт у вас не очень большой, не расстраивайтесь, ведь все приходит со временем. Главное – точно следуйте рецептам, не старайтесь сделать все как можно быстрее, не торопитесь, и у вас все получится. Не расстраивайтесь, если какое-то кушанье не получилось с первого раза, попробуйте приготовить его вновь, и мы уверены, что оно у вас обязательно получится. Дерзайте! Будьте уверены в себе, и вы сможете приготовить просто изумительные по красоте и вкусу шедевры кулинарного искусства.

И запомните: если вы даже не профессионал по части кулинарии, но готовите в хорошем расположении духа, у вас получится оно намного вкусней, чем у профессионала, который нервничает.

## Глава 18. Борьба с насекомыми

Появление в доме насекомых, безусловно, вещь неприятная. К чему только ни прибегают люди, какие способы ни выдумывают, чтобы обезопасить себя от их набегов. Но никакие запоры на шкафах и постоянная охрана не способны остановить их нашествие. Эти твари окольными путями все равно найдут дорогу и в закуток кладовой, и в кухонный шкафчик. Поэтому, для того чтобы они навсегда забыли дорогу к бакалейным запасам, вам нужно запастись терпением и принять все известные меры по их ликвидации.

### Тараканы

Эти мерзкие паразиты своим присутствием в квартире способны свести с ума кого угодно. Размножаются тараканы с молниеносной скоростью и если своевременно не начать борьбу с ними, то вам грозит нашествие, которое можно сравнить разве что с татаро-монгольским игмом. Залог успеха во многом зависит от того, насколько вы знакомы с образом жизни этих насекомых. На «тропу войны» тараканы выходят преимущественно ночью, а яркий свет, подобный прожектору, заставляет их разбегаться в разные стороны и прятаться по щелям. Главный источник жизни тараканов – вода. Без нее они не способны выжить. Поэтому прежде всего нужно позаботиться о том, чтобы вода тараканам была недоступна. Соблюдайте чистоту в квартире. Не оставляйте на ночь грязных тарелок и еду животных, а также регулярно выносите мусорное ведро.

Тараканы, благодаря своему иммунитету, очень живучи. Ядовитые средства, которыми пользовались наши мамы и бабушки, нынешние тараканы игнорируют. Если постоянно использовать против тараканов одни и те же средства, то произойдет то же самое – насекомые выработают к нему иммунитет и токсины на тараканьем потомстве не отразятся никоим образом. В настоящее время промышленность выпускает различные порошки, карандаши, аэрозоли для борьбы с тараканами. Широкий ассортимент этих средств, предлагаемых в магазинах, позволяет выбрать покупателю оптимальное по силе

действия и приемлемое по цене «оружие» против тараканов. Химические средства, безусловно, помогут вам избавиться от тараканов, но пользоваться ими нужно очень осторожно, так как многие из них токсичны. Хорошего результата можно добиться, если при использовании химического средства немного превысить норму, указанную в аннотации. Но в этом случае позаботьтесь об эвакуации своей семьи и домашних животных. Воспользовавшись случаем, отдохните за городом или на даче. Различные ловушки и домики, которые обычно ставят в местах скопления тараканов, значительно сократят количество этих насекомых в вашей квартире, но в отличие от химикатов эти средства не помогают полностью уничтожить их. Поэтому советуем наряду с ловушками использовать и другие средства. Среди действенных средств борьбы с тараканами были различные отравленные приманки, которые с успехом использовали наши бабушки. Приводим некоторые из них:

1) смешайте пшеничную муку и порошок буры в равных долях и насыпьте в щели и по углам;

2) смешайте 2 части буры с пивом, добавьте салициловую кислоту. Сделайте из полученной смеси шарики и разбросайте в местах скопления тараканов;

3) желтки яиц, сваренных вкрутую, вареный картофель, сахар и порошок буры тщательно смешайте. Скатайте из смеси шарики и разложите в те места, где тараканы появляются чаще всего;

4) разведите рыбий жир с глицерином, добавьте муку, тщательно перемешайте и скатайте из полученной смеси маленькие шарики. Разложите в щели и в те места, где обитают тараканы.

## **Муравьи**

Маленькие трудоголики – муравьи – также не прочь поживиться за чужой счет. К сожалению, химических средств для борьбы с ними очень мало. Поэтому вас и ваши продуктовые запасы помогут спасти старые и проверенные способы наших предков. Для приготовления отравленной приманки возьмите 1 ст. л. горячей воды, 2 ч. л. глицерина, 1 ст. л. сахара или меда и 1/2 ч. л. буры. Тщательно перемешайте все компоненты, поставьте на огонь и мешайте до тех



пор, пока смесь не растворится. На нескольких листочках бумаги разложите отравленную смесь в местах скопления муравьев.

Запах аниса отпугивает муравьев, поэтому разложите высушенные ветки этого растения в тех местах, где муравьи чаще всего появляются. Апельсиновая корочка, разложенная в излюбленных муравьями местах, может оказаться для них непреодолимым препятствием на пути к лакомству.

Кислое тесто, смешанное с медом, очень привлекает муравьев. Насекомые мгновенно набрасываются на вкусную приманку и быстро погибают.

## **Мухи**

Доставляют не меньше неприятностей, чем вышеперечисленные насекомые. Самая лучшая защита от вторжения мух – металлические или капроновые сетки на окнах. Колебание длинных полосок какого-либо материала на окнах также отпугивает мух. Для борьбы с мухами можно использовать различные дихлофосы, но проводить «газовую атаку» следует в отсутствие людей и животных.

Для того чтобы выгнать из помещения мух, занавесьте окна и откройте форточки. Мухи не выносят темноты, поэтому быстро покинут ваше жилище.

## **Клопы**

В современных квартирах эти насекомые – не частые гости, можете успокоить себя этим. Но не стоит обольщаться, так как никто не застрахован от их вторжения. Не исключено, что им может поднадоесть старое жилье и они переберутся к вам. Избавиться от них не так уж и просто, но если приложить максимум усилий, то они навсегда забудут к вам дорогу. Обычно клопы поселяются в старой деревянной мебели и под обоями.

Вам не придется жертвовать любимым бабушкиным комодом и обдирать обои в квартире, чтобы избавиться от клопов. Попробуйте использовать современные химические препараты, которые в большинстве случаев дают положительный результат. Можете воспользоваться и другим не менее верным способом: обливайте

несколько раз в день крутым кипятком излюбленные места клопов, они незамедлительно покинут вашу квартиру.

## **Комары**

Если вы заблаговременно не позаботились о защите своих окон и не натянули сетки, то с наступлением тепла вам не избежать вторжения крошечных вампиров – комаров. Но избавиться от них в наше время, к счастью, не проблема, если вы приобретете в магазине специальные таблетки от комаров и поместите их в специальную розетку. Камфара также считается убойным средством для комаров. Насыпьте на плитку толченой камфары и зажгите. Запах камфары выгонит комаров из вашей квартиры.

## Глава 19. Облегчаем себе жизнь

Прогресс технической мысли происходит благодаря стремлению человека максимально облегчить свое существование. Не хочется далеко ходить пешком и таскать на себе тяжелый груз – на, пожалуйста, тебе колесо. Притомились зажигать огонь, каждый раз беспрестанно чиркая камнями друг об друга, – давайте изобретем огниво, спички, зажигалки. Но наряду с такими эпохальными изобретениями существует бесчисленное множество других, менее значительных. Они преследуют те же самые цели: внести радость в жизнь человека, сделать рутинное дело более занятным и интересным. Как гласит один популярный рекламный слоган, «жить надо играючи». Особенно это применимо к процессу приготовления пищи.

Для того чтобы готовить играючи, у каждой уважающей себя хозяйки на кухне находится набор незаметных, но любопытных предметов. Вообще, чем больше вспомогательных приспособлений находится в ее распоряжении, тем легче и приятнее ей работать, тем больше шансов, что она сумеет придать приготовленным ею блюдам очень аппетитный вид.

Как бы человек ни стремился к совершенству, вряд ли выйдет что-нибудь путное из его попытки определить вес на глаз. Это практически невозможно, хотя случайные совпадения допустимы. Для большей точности определения веса рекомендуется все же иметь весы (необязательно глобального размера по типу тех, что стоят в качестве контрольных на базарах и рынках страны). Ведь сердцу хозяйки гораздо милей несущие уют и вписывающиеся в общую обстановку надежные кухонные весы.

Предназначение таких весов может варьироваться в зависимости от вашей фантазии. Вы стремитесь похудеть и сидите на диете? Вы сможете соблюдать точное дозирование при диетическом питании, не боясь нарушить предписания врача. Для подобных вещей существуют специальные весы – прибор для взвешивания диетических продуктов. В сложенном виде они занимают очень мало места: попросту убираются в мензурку. Особенность этих весов в том, что на шкале

указаны традиционные меры, принятые в домашнем хозяйстве: чайная и столовая ложка, стакан, пинта, унция.

Но одними диетическими весами никак не обойдешься, как бы хороши они ни были. Многие фирмы-изготовители бытовых приборов понимают это и поэтому выпускают самые разнообразные виды весов. Так, среди прочих можно отыскать компактные и очень удобные бытовые весы, предназначенные специально для выпечки. Прибор снабжен приспособлением для довешивания, а сами весы накрываются полукруглой чашей, как обычной крышкой.

Для небольших порций можно использовать весы со съемной чашей. Шкала, которая устанавливается с точностью до 10 г, позволит отмерять самые незначительные порции. Причем на обратной стороне таких весов, как правило, устанавливается специальный болт для их настройки. Короче, не пропадете.

Некоторые весы совмещают в себе две функции: собственно весы и емкость для хранения. Чаша весов снабжена плотной воздухонепроницаемой крышкой, под которой могут храниться не только сами весы, но и продукты питания. К тому же весы оснащены электронным табло, что весьма удобно. И наконец, существуют весы, которые созданы точно для вашей кухни, если она выполнена в далеком от классики духе. Необычный корпус кубической формы и прозрачная чаша. Такие весы предназначены для взвешивания как малых порций, так и больших (во всяком случае, до 2,5 л). Дело в том, что на передней стенке прибора есть шкала, которую можно несколько раз устанавливать на нулевой отметке, тем самым отмеряя ровно столько, сколько нужно.

Вы должны обязательно посетить магазин и приобрести себе весы по вкусу – не прогадаете, потому что хорошие весы заметно облегчат ваше «кухонное существование» по всем статьям, и вы себе представить потом не сможете, каким образом вы умудрялись обходиться без них.

Практически у каждой хозяйки есть негативный опыт, когда блюдо не получается не из-за неумения готовить, а просто по причине забывчивости. Но, перефразируя латинское крылатое выражение, людям свойственно забываться. Все это не так уж плохо, только ведь страдают такие славные создания, как супруг и дети. Ведь именно им достанется пирог с весело потрескивающими угольками или

подгоревшая курица. Дабы избежать семейных скандалов и попорченных нервов, была придумана замечательная вещь: таймер. Это тот же будильник, но с одним единственным отличием – время идет не вперед, как на обыкновенных часах, а отсчитывается назад. То есть вы устанавливаете таймер, скажем, на 5 мин, и начинается обратный отсчет. Ровно через 5 мин раздается громкий звуковой сигнал, возвращающий вас из состояния транса в реальный мир и возвещающий о том, что блюдо готово, можно подавать. Финальная картина: вы представляете собой вид безумно счастливой семьи, дружно уплетающей за обе щеки нечто румяное и вкусное. Занавес.

Резать вареное яйцо обыкновенным ножом на относительно равные части для салатов, супов или окрошки, прямо скажем, крайне неудобно. Яйцо скользит в руках и норовит либо вырваться на свободу, либо попросту рассыпаться. И тут на помощь спешит яйцerezка. Она состоит из двух частей: пластмассового корпуса со специально приспособленным для яйца углублением и пластины с режущими струнами. По подобному принципу построена и сырорезка. Разница только в том, что пластина содержит всего лишь одну струну, а корпус имеет плоскую поверхность. И то и другое максимально облегчает задачу нарезать данные продукты красиво и эстетично. Железная гарантия того, что внешний вид удовлетворит запросы даже самого взыскательного гурмана. Продолжаем наш разговор о яйцах. Уж, казалось бы, сварить яйцо, пусть даже для мужчины, не представляет особого труда. Но и здесь присутствуют свои нюансы: ведь после варки надо поднапрячься и слить воду из кастрюли, а затем еще достать оттуда яйца для охлаждения.

Подумать только, сколько трудоемких действий нужно совершить! Неистощимая на выдумки человеческая мысль и здесь нашла компромисс: варить яйца точно так же в кастрюле, но при этом использовать специальное приспособление, в дальнейшем именуемое яйцеваркой.

Яйцеварка представляет собой «помесь» сита и дуршлага и устанавливается на края кастрюли. Таким образом, вы прилагаете минимум усилий при вынимании яиц (она с ручкой), а сэкономленную энергию пускаете на поглощение плодов своего труда. Согласитесь, яйцеварка – это здорово!

Очень часто, особенно при выпечке мучных и кондитерских изделий, в рецептах указывается, что при приготовлении бисквитного или песочного теста, а также крема следует использовать только лишь яичные белки либо желтки. Перед нами автоматически встает проблема отделить желток от белка или наоборот, если хотите. Можно, конечно, проделать небольшое отверстие в яйце и попросить мужа высосать белок, но для чего ж тогда желтковый сепаратор? Звучит таинственно, но суть свою это название оправдывает полностью. Выглядит он следующим образом: пластмассовое кольцо с чашечкой посередине, которая крепится к кольцу специальной перемычкой. Последовательность действий: разбиваете аккуратно яйцо и выливаете желток в эту чашечку, остальная масса (белок, соответственно) стекает в заранее подготовленную емкость.

Яичной скорлупе тоже можно найти применение – она является прекрасным удобрением для вашего огорода, также может служить как хорошее средство от диатеза у грудных младенцев (рецепт ищите в книге о народной медицине). Итак, вот еще одна вещь, которая рано или поздно понадобится в вашем хозяйстве.

Поскольку мы заговорили о выпечке, а настоящая хозяйка просто обязана уметь выпекать хлебобулочные изделия, пироги и торты, нельзя обойти вниманием кондитерский мешок – неперенный атрибут, сопровождающий приготовление сладких блюд. Он делается из плотной хлопчатобумажной ткани и служит для наполнения изделий из заварного теста кремом, отделки тортов, пирожных и других изделий. После каждого употребления кондитерский мешок необходимо тщательно вымыть, прокипятить в чистой воде и высушить. А хранить его следует отдельно в коробке или в полиэтиленовом пакете.

Для подобных целей также служит кондитерский шприц. Но некоторые хозяйки считают, что он менее удобен в обращении, потому что труднее регулировать напор кремовой струи. Ведь если только попадет капля воздуха, то можно все испортить. А в случае с кондитерским мешком вы сами контролируете напор нажатием руки и вам легче совладать с ним, рисуя вензеля и надписи. Хотя шприц более практичен в уходе: разобрать, промыть, убрать. Вам же остается только испробовать оба варианта и определить, что именно подходит вам.

Чтобы придать пикантный вкус некоторым блюдам (это может быть что угодно), нередко в них добавляют чеснок. Естественно, он не кладется целыми головками, буквально пара долек – и готово. Но их тоже сначала надо растерзать каким-то образом. Раньше, в старину, чеснок размалывали в ступке, и это было достаточно неудобно.

Потом его долго и нудно разрезали на маленькие кусочки острым ножом. Теперь хозяйки всех наций взяли на вооружение чеснокодавилку – приспособление, позволяющее превратить твердые дольки чеснока в бесформенную кашицу в считанные секунды. Все, что от вас требуется, – это очистить чеснок от кожицы, положить в чеснокодавилку и сжать ее рукой. Чеснокодавилке созвучна соковыжималка, но только чисто фонетически.

Практически же она представляет собой бытовой прибор, с помощью которого можно выжимать сок из различных фруктов, ягод, овощей. А сок очень полезен для организма.

Его можно также использовать в косметических (маски для лица) и лечебных целях (капустный и картофельный сок – для язвенников, томатный – для сердечников). Кстати, соковыжималка может быть как ручной, так и электрической. Более подробно о соковыжималке и о других электропомощниках на кухне мы будем говорить отдельно.

Немаловажное значение в нашем пищевом рационе имеет рыба. Человек должен есть рыбу хотя бы раз в неделю, только ее потребление может обеспечить ему нужное количество кальция. Но любая хозяйка знает, какая это морока – чистить рыбу. Существует много вспомогательных орудий, облегчающих данный процесс: от специально сконструированных ножей до рыбочисток. Популярностью пользуются в нашей стране собственноручно сделанные рыбочистки. Берется деревянная лопатка, и с любой ее стороны на одном уровне к ней прикрепляются две-три пробки от пивных бутылок. Работает идеально.

Когда лето в разгаре, наступает жаркая пора заготовок. Конечно, не хочется в теплую погоду неумоимо трудиться на душной кухне, но что поделать... Приятно ведь потом, спустя полгода, достать из буфета баночку вкусного варенья и попить с ним чаю или приготовить пирог. Казалось бы, нет ничего проще, берешь ягоды и сахар, варишь, зимой кушаешь варенье. Но ведь в ягодах косточки! А это увеличивает шансы поперхнуться и, не дай бог, не дожить до следующего лета.

Поэтому возник закономерный вопрос, как обезопасить себя от подобного конца, но так, чтобы мякоть фруктов и ягод осталась неповрежденной. В принципе, нетрудно.

Для этого можно использовать подручные средства типа шпилек и булавок, но существует также и специальное устройство для удаления косточек. Общеизвестного названия оно не имеет (тут кто во что горазд), но в продажу поступает и пользуется большим спросом, так как это действительно является эффективным средством в борьбе с косточками. Можно добавить, что оно работает на пружинке. Настоятельно рекомендуем. Короче, как вы уже сами догадались, всевозможных приспособлений уйма.

Главное – научиться использовать их с умом и вовремя: тогда время, проводимое на кухне, будет казаться не тяжелой каторгой, а самым настоящим досугом. Дерзайте.



## **Часть IV. Кулинарные шедевры**

## Глава 20. Красна изба не углами, а пирогами

Кто из нас в детстве не слышал этой пословицы? И она правильна, ведь, согласитесь, каким удобным, красивым и уютным ни был бы дом, как радушна ни была бы хозяйка, ни один гость не пожалует к ней в дом, если на столе лежит только красивая скатерть. Да что там гости, каждой женщине с молодых ногтей известно, что путь к сердцу мужчины лежит через его желудок. А для того чтобы эта дорожка была гладкой, мы и предлагаем вашему вниманию следующие главы нашей книги, посвященные кулинарии.

### Салаты и холодные закуски

С чего начинается любая трапеза? Конечно же, с холодных закусок и салатов. Поэтому и мы начали наш экскурс в кулинарию именно с этих блюд. Ну что же, дорогие хозяйки, вооружайтесь фантазией, терпением, и вперед – на покорение вершин мастерства.

#### *Холодная закуска «Старое доброе»*

Необходимые продукты:

свекла – 2 шт.;

редька – 1 шт.;

чеснок – 6 зубчиков;

майонез – 0,5 банки;

соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления: натрите на крупной терке в одну миску редьку и свеклу в свежем виде. Чеснок натрите на мелкой терке или пропустите через чеснокодавилку и добавьте его в миску с уже натертыми овощами. Залейте содержимое майонезом и тщательно перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Поставьте в холодильник на 1 час и дайте настояться, затем смело можете подавать блюдо к столу.

#### *Холодная закуска «Торнадо»*

Необходимые продукты:

сыр – 500 г;

майонез – 1 банка;

чеснок – 1 головка;  
соль – по вкусу;  
укроп – 1 пучок;  
петрушка – 1 пучок.

Способ приготовления: мелко нашинкуйте петрушку и укроп, залейте 0,5 банки майонеза и посолите. Тщательно перемешайте и поставьте в прохладное место. Затем натрите сыр на крупной терке, перемешайте с чесноком, измельченным в чеснокодавилке или натертым на мелкой терке и, добавив оставшийся майонез, тоже тщательно перемешайте. В салатнице смешайте обе приготовленные массы. После того как вы хорошо их перемешаете, можете подавать блюдо к столу.

### ***Закуска «Черепашка»***

Необходимые продукты:

круглый белый хлеб – 1 буханка;  
сливочное масло – 50 г;  
ветчина – 200 г;  
сыр – 200 г;  
майонез – 0,5 банки;  
репчатый лук – 1 шт.

Способ приготовления: возьмите мягкий белый хлеб и срежьте верхнюю часть, оставив нижнюю толщиной 2–2,5 см, нижнюю часть хлеба обильно намажьте сливочным маслом. Если масло очень холодное, намазывайте его нагретым на газовой плите ножом, чтобы масло лежало на хлебе ровным слоем.

Репчатый лук очистите и, нарезав его тонкими кружочками, уложите на масло, щедро смазывая его майонезом. Затем тонкими ломтиками нарежьте сыр и ветчину и уложите их поверх лука, тщательно смажьте сверху оставшимся майонезом. Накройте получившийся бутерброд верхней частью хлеба, как следует прижмите и поставьте на несколько минут в духовку или микроволновую печь. Перед подачей к столу рекомендуем разрезать приготовленное блюдо на порционные куски, как торт.

### ***Бутерброд «День и ночь»***

Необходимые продукты:

хлеб – 1 буханка;  
икра черная – 100 г;

икра красная – 100 г;  
балык жирный – 100 г;  
масло сливочное – 100 г;  
зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления: возьмите мягкий хлеб, черный или белый – не имеет значения. Нарезьте его тонкими кусочками. Намажьте каждый кусок сливочным маслом. Нарезав балык на маленькие кусочки, положите по одному на каждый бутерброд в центр, а слева и справа соответственно намажьте красной и черной икрой. Сверху каждый бутерброд украсьте зеленью – можете подавать к столу.

### ***Салат «Испания»***

Необходимые продукты:

ветчина – 200 г;  
свежие огурцы – 250 г;  
свежие яблоки – 250 г;  
помидоры – 250 г;  
сельдерей – 250 г;  
лиственной салат – 1 пучок;  
апельсиновый сок – 0,5 стакана;  
майонез по вкусу.

Способ приготовления: ветчину нарежьте тонкими ломтиками и сверните трубочками. Свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея нарежьте кубиками, полейте апельсиновым соком и хорошенько размешайте. На блюде красиво разложите листочки салата, а в виде бордюра разместите трубочки ветчины и разрезанные на четвертинки помидоры. В центре горкой положите смесь огурцов, яблок и помидоров, залейте майонезом. Украсьте листочками сельдерея.

### ***Салат «Везувий»***

Необходимые продукты:

вареная говядина – 300 г;  
копченая ветчина – 100 г;  
картофель – 6 шт.;  
помидоры – 3 шт.;  
огурец – 3 шт. (1 огурец оставьте для украшения);  
пучок салата – 1 шт.;  
пучок шпината – 1 шт.;

майонез – 0,5 банки;  
соль по вкусу.

Способ приготовления: мясо и картофель мелко порубите, огурцы порежьте соломкой, помидоры – дольками. Салат и шпинат порежьте ножницами или разорвите на кусочки руками (ни в коем случае не пользуйтесь ножом, а то нежные сочные листочки помнутся). Перемешайте все компоненты, посолите по вкусу и заправьте салат майонезом.

Готовое блюдо украсьте фигурно нарезанными ломтиками огурца.

### ***Салат «Титаник»***

Необходимые продукты:

кальмары – 1 кг;  
яйцо – 3 шт.;  
лук – 3 шт.;  
крабовые палочки – 1 упаковка;  
майонез – 1 банка.

Способ приготовления: отварите тушки кальмаров в подсоленной воде, очистите от пленок и нарубите кусочками средней величины. Лук нашинкуйте полукольцами и сполосните в нескольких водах, чтобы ушла вся горечь. Крабовые палочки и яйца нарубите: яйца – мелко, палочки – крупнее. Смешайте все ингредиенты и заправьте майонезом.

### ***Салат «Трезубец тритона»***

Необходимые продукты:

норвежская сельдь – 600 г;  
свекла – 500 г;  
картофель – 500 г;  
лук репчатый – 4 шт.;  
морковь – 2 шт.;  
зеленое яблоко – 2 шт.;  
яйцо – 2 шт.;  
майонез – 1 банка;  
зелень для украшения.

Способ приготовления: овощи отварите в соленой воде, остудите и очистите. Лук мелко порубите, яблоки очистите от кожуры. Сельдь выпотрошите, освободите от костей и порежьте на небольшие кусочки. Селечницу натрите растительным маслом (чтобы готовый салат легко снимался с блюда).

Первым слоем положите лук, на него – кусочки сельди, затем возьмите терку и начинайте натирать слоями яблоко, морковь, яйца и свеклу.

Можно каждый слой промазывать майонезом, а можно только поверх свеклы. Далее вся процедура повторяется сначала: слой лука, слой сельди, яблоко, морковь, яйца, свекла. В заключение обмажьте весь салат майонезом, разровняйте ножом и украсьте веточками зелени.

### ***Салат «Оливье»***

Необходимые продукты:

вареная говядина – 400 г;

картофель – 4 шт.;

маринованные огурцы – 3 шт.;

зеленый горошек – 100 г;

морковь – 1 шт.;

яйцо – 3 шт.;

майонез – 1 банка;

соль и зелень – по вкусу.

Способ приготовления: все компоненты салата порежьте мелкими кубиками, посолите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Выложите в салатник и украсьте рубленой зеленью.

### ***Салат «Эдем»***

Необходимые продукты:

куриное мясо – 300 г;

сыр – 200 г;

листовой салат – 1 пучок;

яйцо – 3 шт.;

зеленый горошек – 100 г;

крабовые палочки – 1 упаковка;

сладкая консервированная кукуруза – 3 ст. л.;

лук-порей – 1 шт.;

майонез – 0,5 банки;

соль по вкусу.

Способ приготовления: куриное мясо и сыр порежьте соломкой, яйца и крабовые палочки порубите. Порей нарежьте колечками. Перемешайте эти компоненты с кукурузой и зеленым горошком,

посолите и заправьте майонезом. Дно салатника выстелите листьями салата и выложите на них готовый салат.

### ***Салат «Осенний поцелуй»***

Необходимые продукты:

фасоль стручковая – 300 г;

жаркое из говядины – 400 г;

помидоры – 300 г;

лук репчатый – 3 шт.;

яйцо – 3 шт.;

сахар – 2 куска;

острый соус «Табаско» – 8—10 капель;

сливочное масло – 50 г;

сливки – 0,5 стакана;

соль по вкусу.

Способ приготовления: фасоль порежьте на кусочки, отварите, добавив сахар, и обжарьте на сливочном масле. Лук порежьте полукольцами и спассеруйте на сливочном масле до прозрачности. Жаркое нарежьте полосками, помидоры очистите от шкурки и порежьте ломтиками. Яйца мелко порубите. Сливки смешайте с желтком, вылейте в кастрюльку, доведите до кипения и на маленьком огне уваривайте до загустения, добавив 8—10 капель «Табаско». Подготовленные продукты перемешайте, сложите в салатник и залейте получившимся соусом.

### ***Салат «Летучий голландец»***

Необходимые продукты:

свиная вырезка – 400 г;

свекла – 200 г;

морковь – 200 г;

лук репчатый – 4 шт.;

оливковое масло – 3 ст. л.;

красный жгучий перец – 0,5 стручка;

зелень сельдерея и петрушки – 1 пучок;

столовый уксус – 3 ст. л.;

соевый соус – 4 ст. л.;

сахар – 1 ч. л.;

соль по вкусу.

Способ приготовления: свиную вырезку нарежьте тонкими полосками, посолите и обжарьте в оливковом масле на сильном огне. Снимите с огня, добавьте сахар и перемешайте. Лук нарежьте и спассеруйте в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу натрите на крупной терке, перемешайте и добавьте соевый соус. Жгучий перец нарежьте тончайшими полосками и смешайте со свининой, зелень порубите. Все смешайте, выложите в салатник и заправьте уксусом.



## Глава 21. Твоя воля во щах

### Первые блюда

Ну какой же стол без вкусных наваристых супов? Как приятно в обед побаловаться тарелочкой ароматного борща! Рецептов первых блюд существует великое множество, но мы, составляя эту главу, постарались отобрать самые лучшие, самые интересные из них. Ну что же, берите кастрюлю, поварешку и начинайте готовить.

#### **Бульон «Богатырский»**

Необходимые продукты:

жирная говядина – 1 кг;

лук – 2 шт.;

морковь – 2 шт.;

зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: поставьте на огонь кастрюлю с водой. Мелко нашинкуйте и положите в нее 2 небольших луковицы и 2 средних морковки. Затем, не дав воде закипеть, положите в нее 1 кг говядины. Содержимое кастрюли доведите до кипения, сделайте маленький огонь и варите в течение 4 часов. Перед подачей к столу, процедите ваш бульон через марлю и добавьте мелко нарезанной свежей петрушки и укропа.

#### **Бульон «Победа»**

Необходимые продукты:

говядина нежирная – 0,5 кг;

соль – 1 ч. л.

Способ приготовления: мелко нарежьте нежирную говядину и положите в маленькую кастрюлю. Залейте ее 3 стакана воды и поставьте на огонь. Доведите содержимое кастрюли до кипения. Подсолите и сделайте слабый огонь.

Варите бульон в течение 1 часа, а затем вновь доведите его до кипения. Бульон готов, перед подачей к столу процедите его через марлю.

#### **Суп «Губернаторский»**

Необходимые продукты:

курица – 1 шт.;  
масло сливочное – 100 г;  
ветчина копченая – 200 г;  
говядина – 1,5 кг;  
телятина – 200 г;  
морковь – 1 шт.;  
батон – 1/2 шт.;  
петрушки зелень;  
желток – 2 шт.;  
сливки – 1 стакан;  
яйцо – 2 шт.

Способ приготовления: приготовьте бульон из говядины и телятины и оставьте его томиться на слабом огне. Достаньте из него мясо и оставьте остывать. В отдельной кастрюле сварите целую курицу, достаньте ее из кастрюли и очистите от костей. Мякоть нарежьте мелкими кусочками и положите ее в глубокую миску. Добавьте в нее, предварительно мелко нарезав, отварную говядину, телятину, сваренную морковь, ветчину, мягкий батон, немного петрушки. Тщательно все перемешайте. Подсолите по вкусу. Затем обжарьте получившуюся массу на сливочном масле, постепенно подливая 1 стакан бульона из говядины и телятины. Когда масса немного потушится, переложите ее в кастрюлю с оставшимся бульоном, который томится на плите. После этого добавьте в нее сливки с разбитыми туда желтками. Тщательно помешивая, проварите суп еще в течение 5 минут – и он готов.

### ***Суп «Наслаждение»***

Необходимые продукты:

говядина – 1,5 кг;  
макаронные изделия – 200 г;  
сыр – 200 г; яйцо – 2 шт.;  
сливки – 1 стакан;  
сливочное масло – 0,5 ст. л.;  
перец горошком – 10 шт.;  
соль – по вкусу.

Способ приготовления: сварите бульон из говядины и оставьте его томиться на слабом огне. Макароны изделия обдайте крутым

кипятком, а затем промойте холодной водой. Поместите их в бульон и варите до готовности. Добавьте перец и посолите по вкусу.

В отдельной миске взбейте в однородную массу желтки, кипяченые сливки, бульон и тертый на мелкой терке сыр. Влейте полученную смесь в кастрюлю и, постоянно помешивая, доведите суп до кипения; когда он закипит, разведите в нем сливочное масло. Приятного аппетита!

### ***Суп «Праздник для желудка»***

Необходимые продукты:

- говядина – 1 кг;
- филе судака – 1 кг;
- масло сливочное – 2 ст. л.;
- мука – 2 ст. л.;
- зелень петрушки.

Способ приготовления: сварите бульон из говядины, затем выньте мясо из кастрюли и остудите бульон. Когда он остынет, сварите в нем филе судака. Вареную говядину мелко порежьте и обжарьте на сковороде в сливочном масле и муке. Затем потушите мясо, постепенно подливая рыбно-мясной бульон. Положите полученную массу в кастрюлю с рыбным филе в бульоне и варите в течение 30 минут. Перед подачей к столу украсьте свое произведение искусства мелко нашинкованной зеленью.

### ***Суп «Искушение»***

Необходимые продукты:

- говядина – 1 кг;
- грибы свежие белые – 300 г;
- масло топленое – 2 ст. л.;
- лук – 2 шт.;
- мука – 1 ст. л.;
- картофель – 8 шт.;
- зеленый лук – 1 пучок;
- перец черный горошком – 5 шт.;
- сметана – 1 стакан.

Способ приготовления: сварите бульон из говядины, выньте из него мясо и дайте бульону остыть. Когда он немного остынет, вновь поставьте бульон на огонь, но только слабый, и пусть он томится. Грибы обдайте кипятком и обжарьте в масле и муке с мелко

нарезанным репчатым луком. Заправьте этой смесью бульон, а также положите в него очищенный картофель, разрезанный на половинки. Варите до готовности картофеля. Посолите по вкусу. Положите в кастрюлю перец и сметану. Доведите до кипения. Непосредственно перед подачей к столу положите в суп мелко нарезанный зеленый лук.

### ***Суп «Забвение»***

Необходимые продукты:

баранина – 1,5 кг;

морковь – 1 шт.;

лук репчатый – 1 шт.;

сельдерей – 1 шт.;

перец черный горошком – 10 шт.;

лавровый лист – 3 шт.

Способ приготовления: баранину вымойте холодной водой и положите ее в глубокую кастрюлю. Залейте ее холодной водой, посолите и варите до готовности, периодически снимая накипь. Когда вода закипит, положите в кастрюлю морковь, репчатый лук, перец, лавровый лист и сельдерей. Через час варки на медленном огне суп будет готов.

### ***Суп «Нежность»***

Необходимые продукты:

свинина – 1,5 кг;

крупка перловая – 0,5 стакана; сливочное масло – 1 ст. л.;

сметана – 1 стакан;

сухой укроп, тмин, черный перец и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления: сварите бульон из свинины, добавив в него пряности: сухой укроп, тмин, гвоздику и черный перец. Когда бульон будет готов, выньте из него мясо и положите его на тарелку охлаждаться. В бульон добавьте перловую крупу и варите до полуготовности.

Затем добавьте в кастрюлю 1 ст. л. сливочного масла и сметану, при этом тщательно все мешая, пока содержимое вашей кастрюли не закипит. Подавая к столу, вместе с супом подайте мелко нарезанную холодную свинину.

### ***Суп «Приданое»***

Необходимые продукты:

мясо курицы – 1,5 кг;

сливочное масло – 50 г;  
морковь – 2 шт.;  
рис – 0,5 стакана.  
немного петрушки;  
лавровый лист – 3 шт.

Способ приготовления: налейте в кастрюлю холодной воды и положите в воду курятину, варите ее до полуготовности, постоянно снимая накипь. Когда вода закипит, добавьте в кастрюлю морковь и специи. Затем выньте курицу из кастрюли и обдайте ее крутым кипятком. Порежьте мясо порционными ломтиками, бульон процедите через марлю. Сварите в этом бульоне рис до полуготовности, а затем положите в него курятину. Перед подачей к столу положите в суп сливочное масло.

### **Суп «Фортуна»**

Необходимые продукты:

говядина – 1,5 кг;  
раки – 40 шт.;  
немного укропа и петрушки;  
лавровый лист – 3 шт.;  
черный перец горошком – 5шт.;  
яйцо – 6 шт.;  
сливочное масло – 2 ст. л.;  
молотые сухари – 4 ст. л.;  
мука – 2 ст. л.;  
сметана – 1 стакан;  
лимон – 3 ломтика.

Способ приготовления: сварите бульон из говядины, хорошо сдобрив его специями. Когда он будет готов, выньте из него мясо, для приготовления нашего блюда оно нам уже не понадобится. Бульон хорошо процедите через марлю. Отварите в соленой воде вместе с укропом средней величины раков. Очистите их ножки и шейки. Все ножки и половину шеек мелко нарежьте. Они понадобятся нам для фарша. Для этого блюда наиболее важным моментом является приготовление фарша. Растопите на сковородке 0,5 ст. л. сливочного масла и пожарьте яичницу из 4 яиц, добавив в нее немного зелени укропа. Когда она будет готова, снимите ее с огня и добавьте в нее

очищенные ножки и половину очищенных шеек раков, молотые сухари и 2 сырых желтка. Тщательно перемешайте их до однородной массы.

Нафаршируйте вымытые и вытертые раковые спинки полученной смесью. Муку обжарьте в 1,5 ст. л. сливочного масла и поместите эту смесь в кастрюлю с бульоном. Доведите говяжий бульон до кипения.

И последний этап приготовления этого замечательного супа. Положите нафаршированных раков в кастрюлю и доведите до кипения, затем добавьте сметану и вновь доведите ваше блюдо до кипения – суп готов. Перед подачей к столу рекомендуем добавить в суп несколько ломтиков лимона.

### ***Суп «Бабочка»***

Необходимые продукты:

говядина жирная – 1,5 кг;

кислая капуста – 2 стакана;

растительное масло – 2 ст. л.;

лук – 1 шт.;

черный молотый перец – по вкусу;

мука – 1 ст. л.

Способ приготовления: сварите бульон из говядины и тщательно процедите его через марлю. Кислую капусту хорошенько выжмите и нашинкуйте мелкими и тонкими ломтиками. Разогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте в нем кислую капусту до полуготовности вместе с черным перцем и мелко нарезанным луком, постепенно подливая по 1 ст.л. бульона.

Растворите муку в последней порции бульона и добавьте на сковороду. Закройте крышкой и потушите несколько минут. Затем выложите все содержимое сковороды в кастрюлю и варите до готовности, пока капуста не станет мягкой.

### ***Борщ «Любительский»***

Необходимые продукты:

говядина жирная – 1,5 кг;

свекла круглая – 5 шт.;

масло растительное – 2 ст. л.;

уксус – 3 ст. л.;

мука – 0,3 стакана.

Способ приготовления: сварите жирный бульон из говядины и оставьте томиться на слабом огне. Порежьте свеклу тонкими дольками

и обжарьте ее на сковороде в растительном масле, постепенно смачивая свеклу уксусом. Жарьте, постоянно помешивая, понемногу подсыпая муку и подливая бульон. Когда свекла будет почти готова, переложите ее в кастрюлю с бульоном и варите до готовности.

### ***Борщ «Президентский»***

Необходимые продукты:

квас хлебный – половина объема от жидкости;

говядина – 1,5 кг;

лавровый лист – 4 шт.;

черный перец горошком – 10 шт.;

капуста – 0,5 вилка;

свекла – 3 шт.;

петрушка молотая – 0,5 ст. л.;

сало свиное – 100 г;

пшено – 0,25 стакана.

Способ приготовления: налейте в кастрюлю на половину объема воды, половину объема хлебного кваса и вскипятите его. Затем положите в кастрюлю мясо и варите до готовности. В процессе варки добавьте перец и лавровый лист. Когда мясо будет готово, положите в кастрюлю мелко нашинкованную свеклу и капусту и варите дальше. В глубокой посуде разотрите сало вместе с пшеном и петрушкой и когда капуста со свеклой сварятся, положите содержимое миски в кастрюлю. Борщ можно подавать к столу, как только будет готово пшено.

## Глава 22. Кушайте, гости, не стыдитесь

### Вторые блюда

Ну что, продолжаем нашу трапезу? Нет обеда без вторых блюд, нет вторых блюд без мяса. В этой главе мы предлагаем вашему вниманию рецепты вторых блюд, которые получили признание шеф-поваров многих ресторанов.

#### **Мясо «Мечта»**

Необходимые продукты:

сливочное масло – 1 ст. л.;

лук репчатый – 1 шт.;

мука – 1 ст. л.;

сметана – 1 ст. л.;

мясной бульон – 1 стакан;

яйцо – 2 шт.;

говядина отварная – 0,5 кг;

сыр – 0,3 кг;

перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: в глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем мелко нарезанный лук. Всыпьте на сковороду муку и поджарьте ее. Затем добавьте в бульон сметану и взбитые яйца. Посолите и поперчите по вкусу. Через несколько минут положите на сковородку мелко нарезанное отварное мясо и тщательно все перемешайте. В заключение посыпьте тертым сыром и поставьте сковороду в духовку на 5 минут.

#### **Мясо «Илья Муромец»**

Необходимые продукты:

лук репчатый – 2 шт.;

горчица – 1 ст. л.;

говядина нежирная – 1,5 кг;

яйцо – 4 шт.;

топленое масло – 1 ст. л.;

зелень свежего укропа и петрушки;

перец черный и соль – по вкусу.



Способ приготовления: очень мелко нарежьте лук и поджарьте его на сковороде в топленом масле; когда он будет готов, добавьте немного соли и черного перца. Остудите содержимое сковороды и смешайте со свежей, мелко нарубленной зеленью. В отдельной миске взбейте яйца и размешайте их с содержимым сковороды. Возьмите отварную нежирную говядину и порежьте ее на порционные куски, каждый кусок тщательно смажьте горчицей и уложите на противень, затем покройте толстым слоем приготовленной нами ранее приправы. Поставьте противень на несколько минут в раскаленную духовку – и можете подавать к столу.

### ***Мясо «Желанное»***

Необходимые продукты:

говядина – 1 кг;

масло топленое – 2 ст. л.;

уксус – 2 ч. л.;

бульон куриный – 1,5 стакана;

белое вино – 1 стакан;

гвоздика – 5 шт.;

перец красный молотый – 1 ч. л.

Способ приготовления: мясо, желательнее цельным куском, обжарьте со всех сторон на сковороде. Положите в глубокую кастрюлю и залейте соусом, приготовленным из смеси вина, уксуса и бульона. Тушите мясо на слабом огне, доведя его таким образом до полуготовности, добавьте в кастрюлю гвоздику и красный молотый перец.

Сделайте огонь сильнее и тушите до готовности, пока мясо не станет нежным и мягким. Когда же это произойдет, можете смело подавать его к столу.

### ***Молочный поросенок «Признание»***

Необходимые продукты:

поросенок – 1 шт.;

чернослив – 300 г;

яблоко – 200 г;

рис – 0,5 стакана;

сметана – 3 ст. л.;

горчица – 3 ч. л.;

моченые яблоки – 300 г;

брусника – 0,5 стакана;  
соль – 0,5 стакана.

Способ приготовления: отварите рис до готовности и откройте крышку кастрюли, чтобы вышел пар. Чернослив замочите на несколько часов, выньте косточки и мелко нарежьте. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и порежьте ломтиками. Поросенка натрите солью снаружи и внутри, перемешайте рис с фруктами и начините этой смесью поросенка. Скрепите разрез прочной ниткой и положите тушку на противень, щедро смазанный маслом. Смешайте сметану с горчицей и смазывайте тушку поросенка каждые 15–20 минут в течение 2 часов, пока поросенок не будет готов. Затем положите поросенка на красивое блюдо, а по бокам уложите моченые яблоки и бруснику.

### ***Буженина с пивом***

Необходимые продукты:

свиной окорок – 2 кг;  
темное пиво – 1 л;  
репчатый лук – 200 г;  
чеснок – 3–4 зубчика;  
картофель – 1 кг;  
стручок красного жгучего перца – 1 шт.;  
гвоздика – 2 шт.;  
лавровый лист – 2 шт.;  
мука – 1 ст. л.;  
сливочное масло – 2 ст. л.  
соль и молотый черный перец по вкусу;

Способ приготовления: свинину положите в керамическую посуду с крышкой (можно для этой цели использовать керамическую супницу), добавьте нарезанный кольцами лук, стручок красного перца, гвоздику, лавровый лист и соль, залейте пивом, накройте крышкой и поставьте на холод на двое суток. Затем окорок выньте, обсушите салфеткой и натрите солью и чесноком. Положите свинину на противень, обложите целыми очищенными картофелинами и запекайте в духовке в течение 1 часа. Каждые 10 минут свинину и картофель переворачивайте и поливайте образующимся при тушении соком. Когда свинина будет готова, выложите ее на подогретое блюдо и обложите печеным картофелем. Оставшийся сок слейте с противня в

кастрюльку, процедите, добавьте пиво, которым вы заливали свинину, прокипятите, положите сливочное масло и загустите соус 1 ст. л. муки. Соус подавайте отдельно в соуснике.

### ***Тушеная свинина «Три поросенка»***

Необходимые продукты:

свинина – 2 кг;  
чернослив – 200 г;  
лук репчатый – 200 г;  
горчица – 5 ст. л.;  
овсяные блинчики – 30 шт.;  
топленое масло – 2 ст. л.;  
морковь – 2 шт.;  
томатный соус – 3 ст. л.;  
зелень петрушки и укропа – 1 шт.;  
соль по вкусу.

Способ приготовления: свинину хорошо посолите, смажьте горчицей и оставьте в холодном месте на 4 часа. Чернослив замочите на 2 часа и выньте косточки. Лук нашинкуйте. Свинину нарежьте одинаковыми кусками, каждый кусок отбейте и посолите. Далее укладывайте ломтики свинины на блинчики, украшая их луком и черносливом. Сверните каждый блинчик трубочкой так, чтобы лук и чернослив оказались внутри. Сложите трубочки в кастрюлю вертикально, плотно прижав их друг к другу. Морковь натрите на крупной терке и выложите ее ровным слоем на трубочки. Влейте в кастрюлю 2 стакана холодной воды и доведите все до кипения, затем добавьте томатный соус, сделайте самый маленький огонь, который только возможен, накройте кастрюлю крышкой и тушите 1 час. Подавайте это кушанье к столу горячим, выложив сверху тушеную морковь из соуса и посыпав все мелко нарезанной зеленью.

### ***Тушеное мясо «Париж в огнях»***

Необходимые продукты:

говядина – 1 кг;  
морковь – 2 шт.;  
лук репчатый – 3 шт.;  
чернослив – 1 стакан;  
моченые яблоки – 150 г;  
картофель – 4 шт.;

сметана – 6 ст. л.;  
топленое масло – 6 ст. л.;  
перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: мясо промойте, сварите и нарежьте на крупные порционные куски. Лук мелко нашинкуйте, морковь порежьте тонкой соломкой, а яблоки – ломтиками. Чернослив замочите на 2 часа в горячей воде и выньте косточки. Картофель очистите и разрежьте каждую картофелину вдоль на 2 части. В глиняные горшочки на дно положите по 1 ст. л. топленого масла, затем вперемешку – мясо и подготовленные овощи и фрукты. Налейте в каждый горшочек по 1/2 стакана бульона и поставьте в духовку на 2 часа. Подавайте мясо прямо в горшочках, положив сверху в каждый из них по 1 ст. л. сметаны.

### ***Плов «Вечер в Византии»***

Необходимые продукты:

говяжья вырезка – 1 кг;  
свиная вырезка – 800 г;  
говяжья печень – 500 г;  
репчатый лук – 600 г;  
топленое масло – 300 г;  
длиннозернистый рис – 1 кг;  
изюм – 300 г;  
курага – 300 г;  
чернослив – 300 г; сухая пряная смесь – 3 ч. л.;  
порошок шафрана – 1 ч. л.;  
зелень петрушки, укропа и базилика – 1 пучок;  
соль – по вкусу.

Способ приготовления: переберите рис, тщательно промойте его в нескольких водах. Залейте рис холодной водой так, чтобы он был покрыт на 2 пальца, посолите, доведите до кипения и дайте ему покипеть на большом огне 15–20 минут. После этого убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте рис на очень маленьком огне на 30 минут. Тем временем порежьте мясо на куски средней величины, по отдельности обжарьте на топленом масле и оставьте тушить до готовности. Лук нарежьте полукольцами и тоже обжарьте на топленом масле. Курагу, изюм и чернослив вымойте в теплой воде. Чернослив и курагу оставьте набухать на 1 час, а изюм отложите. За это время рис

уже сварился. Перемешайте рис, но только деревянной, а не металлической ложкой, и оставьте кастрюлю открытой, чтобы вышел лишний пар и рис остался сухим и рассыпчатым. В тушеное мясо добавьте жареный лук и сухие специи, перемешайте. Растопите 50–80 г масла и обжарьте на нем изюм, чернослив и курагу. В отдельной посуде растопите еще 80 г масла и растворите в нем порошок шафрана.

Перед подачей к столу выложите рис на большое плоское блюдо и полейте его масляно-шафрановой смесью. Сверху разложите мясо и лук, а вокруг положите фрукты. Посыпьте плов рубленой зеленью.

### ***Осетрина под белым соусом «Белые ночи»***

Необходимые продукты:

осетрина – 1 кг;

картофель – 0,5 кг;

морковь – 200 г;

лук – 300 г;

яйцо – 3 шт.;

панировочные сухари – 3 ст. л.;

сметана – 100 г; мука – 2 ст. л.;

укропа и петрушка – 1 пучок;

тертый сыр – 4 ст. л.;

соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления: осетрину нарежьте на порционные куски, посолите, поперчите, обмакните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте до образования золотистой корочки и сложите в глиняные горшочки, смазанные маслом. Картофель почистите и разрежьте вдоль на 4 части, морковь нарежьте соломкой, а лук – кольцами. Положите подготовленные овощи поверх осетрины, посыпьте их перцем. Сметану перемешайте с мукой и добавьте ее в горшочки. Плотно закройте горшочки крышками и поставьте в духовку на 30 минут. Затем снимите крышки, посыпьте содержимое тертым сыром и поставьте опять в духовку на сильный жар на 3–5 минут, чтобы сыр расплавился.

Посыпьте осетрину мелко нарезанной зеленью и подавайте ее к столу непосредственно в горшочках, обернув их льняными салфетками.

### ***Курица «Курочка Ряба»***

Необходимые продукты:

курица – 2 кг;

сметана – 0,5 стакана;

молоко – 1 стакан;

сливочное масло – 50 г;

зелень петрушки и кресс-салата – для украшения;

соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления: вымытую курицу натрите снаружи и изнутри солью и перцем. В майонезную баночку налейте молоко и положите кусочек сливочного масла. Курицу посадите на баночку, прикрепите ей крылышки к тушке, чтобы они не пригорели во время жарки, смажьте тушку сметаной и поставьте в духовку на сильный жар на 15 минут. Затем убавьте огонь и продолжайте тушить курицу на маленьком огне, постоянно обмазывая ее сметаной. За 20–25 минут до окончания положите на противень мелкий очищенный картофель и смажьте ее маслом, чтобы она подрумянилась. Вынув готовую курицу, смажьте ее маслом и выложите на блюдо. Подавайте, обсыпав нарезанной зеленью и обложив печеным картофелем.

### ***Курица с фруктами «Шри-Ланка»***

Необходимые продукты:

большая жирная курица – 1 шт.;

виноград – 300 г;

инжир – 100 г;

оливки – 300 г;

свежие или консервированные виноградные листья – 200 г;

грецкие орехи – 100 г.;

лимон – 1 шт.;

сметана – 3 ст. л.;

лук-севок – 100 г;

сливочное масло – 50 г;

перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: курицу вымойте и натрите солью и перцем. Виноград и оливки очистите от косточек, перемешайте с разрезанным на 4 части инжиром и толчеными грецкими орехами. Этой смесью начините тушку курицы и зашейте отверстие крепкой ниткой. Заверните курицу в виноградные листья (лучше, если получится в несколько слоев) и перевяжите все ниткой, чтобы листья

не облетели с курицы во время приготовления. Уложите курицу в жаровню, смажьте сметаной и запекайте, не закрывая крышкой, 30–40 минут. Лук-севок ошпарьте кипятком, под струей холодной воды снимите с него шелуху, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. С готовой курицы снимите виноградные листья, уберите нитки и выложите ее на блюдо.

Подавайте, украсив дольками лимона и обложив жареными луковичками и оливками.

## Глава 23. За хлебом все добро

### Изделия из теста

В этом разделе мы предлагаем вашему вниманию рецепты изделий из разнообразных видов теста, рассчитанные на быстрое и легкое приготовление. Надеемся, что некоторые из них придутся вам по душе и, возможно, станут вашими фирменными блюдами.

#### *Дрожжевое тесто*

Необходимые продукты:

мука – 500 г;

яйца – 1–2 шт.;

дрожжи – 15–20 г;

молоко – 1 стакан;

маргарин, сливочн. или растит. масло – 1–2 ст. л.;

сахар – 1/2 ст. л.;

соль – 1/2 ч. л.;

Способ приготовления: разведите дрожжи в теплом молоке. Поставьте в теплое место. Наиболее благоприятная температура – 25–30С. Затем добавьте соль, сахар, яйца, жир, муку и замесите тесто. Снова поставьте в теплое место. Тесто можно готовить опарным и безопарным способом. В первом случае нужно приготовить опару, т. е. жидкое тесто. Для этого в молоке или воде растворяют дрожжи и всыпают половину муки. Подготовленную опару ставят в теплое место на 2–4 часа. Опара считается готовой, если увеличивается в объеме в 2 раза, а затем начинает опускаться. Затем в готовую опару добавляют соль, сахар, яйца, масло, оставшуюся муку и снова помещают в теплое место на 1–2 часа. Нельзя допускать, чтобы опара и тесто перестояли больше, чем положено. Готовое тесто вымешивают до тех пор, пока оно не станет гладким. При безопарном способе в тесто рекомендуется класть больше дрожжей и других сдобных компонентов (сахара, соли, молока, яиц). Тесто замешивают в один прием и более круто, чем при первом способе. Затем тесто ставят для брожения в теплое место на 2–3 часа, и вымешивают до гладкости и эластичности.

Дрожжевое тесто используют для пирожков и пирогов.



### ***Слоеное тесто***

Необходимые продукты:

мука – 2 стакана;

масло сливочное – 100 г;

вода – 1 стакан;

яйцо – 1 шт.;

лимонная кислота – 0,5 ч. л.;

соль на кончике ножа.

Способ приготовления: сливочное масло растопите, смешайте с 2–3 ложками муки, раскатайте плоский прямоугольник и охладите. В оставшуюся муку добавьте кипяченую воду, соль, яичный желток и лимонную кислоту, вымесите и поставьте в холодильник до охлаждения теста. Тесто раскатайте в продолговатый пласт, на середину положите сливочное масло, сложите пласт пополам и раскатайте таким образом, чтобы масло не растекалось сквозь пласт теста. Раскатанный пласт сложите втрое в одном направлении и втрое – в другом, поместите в холодильник на 1 час. Охлажденное тесто раскатайте продолговатым прямоугольником, сложите, как вы это делали в первый раз, и еще раз поместите в холодильник. Используется слоеное тесто для приготовления тортов, пирожных и печений.

### ***Песочное тесто***

Необходимые продукты:

мука – 1–1,5 стакана;

масло или маргарин – 100–150 г;

сахар – 30–50 г;

яйца – 2 шт.;

ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: порубите масло или маргарин, смешайте с мукой, добавьте сахар и все тщательно перемешайте. В мучной смеси сделайте углубление, влейте слегка взбитые яйца, добавьте ванилин и еще раз все перемешайте. Поместите готовое тесто в холодильник. Через 1 час тесто готово для выпечки.

Песочное тесто обычно используют для приготовления тортов, печений и пирожных.

### ***Блины дрожжевые***

Необходимые продукты:

мука – 4–5 стаканов;  
молоко – 4–5 стаканов;  
яйца – 3 шт.;  
сахар – 2–3 ст. л.;  
дрожжи – 30–50 г;  
растительное масло или жир – 150 г;  
соль – 1 ч. л...

Способ приготовления: разведите в теплом молоке дрожжи, добавьте 1/2 часть муки, тщательно все перемешайте, накройте чистой салфеткой и поставьте на 40 минут в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме.

В готовую опару добавьте сахар, соль, яичные желтки, растительное масло или жир, все перемешайте, добавьте оставшуюся часть муки и вымешивайте тесто до эластичного состояния. Затем снова поместите на 40 минут в теплое место для подъема и увеличения объема теста в 2 раза. Тесто размешайте, добавьте яичные белки и оставьте на 15–20 минут. После этого приступайте к выпечке блинов.

Смажьте небольшую сковороду растительным маслом или жиром. Половником или глубокой ложкой налейте немного теста на сковороду, наклоняя ее во все стороны, дайте тесту равномерно разлиться по всей сковороде. Выпекайте блины на среднем огне. Когда одна сторона блина зарумянится, переверните при помощи лопаточки блин на другую сторону. Готовые блины складывайте на широкую тарелку, смазывая каждый кусочком сливочного масла. Подавайте со сметаной.

### ***Блинчики***

Необходимые продукты:

мука – 500 г;  
яйца – 3 шт.;  
молоко – 2,5–3 стакана;  
сахар, соль – по вкусу;  
масло сливочное – 300 г.

Способ приготовления: разотрите желтки с мукой, постепенно влейте теплое молоко, добавьте сахар, соль, растопленное масло. Тщательно перемешайте все компоненты. У вас должно получиться жидкое тесто, без комочков. Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

Готовые блинчики подавайте с медом или вареньем.

### **«Блинчики с сюрпризом»**

Необходимые продукты:

мука – 500 г;

молоко – 2 стакана;

сахар – 1/2 стакана;

соль – по вкусу;

яйца – 5 шт.;

сметана – 1/2 стакана;

сливочное масло – 100 г.

Способ приготовления: приготовьте крем: разотрите с сахаром три яйца, прибавьте сметану и взбивайте миксером до тех пор, пока масса не загустеет.

Два яйца смешайте с мукой, влейте молоко, добавьте растопленное масло, немного сахара и соли по вкусу.

У вас должно получиться жидкое тесто. Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде, наливая мало теста, чтобы они получились тонкими. На каждый блинчик положите по чайной ложке приготовленного крема, сверните трубочкой или конвертом.

Свернутые блинчики уложите в сковороду с глубокими краями, полейте сметаной и поставьте на 20 минут в хорошо разогретую духовку.

### **Оладьи «Обычные»**

Необходимые продукты:

мука – 3 стакана;

молоко – 2 стакана;

дрожжи – 30 г;

яйца – 3 шт.;

сахар – 1,5–2 ч. л.;

растительное масло – 150 г;

соль по вкусу.

Способ приготовления: разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавьте муку и влейте оставшееся молоко. Замесите тесто и поставьте его на 1 час в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, добавьте взбитые с солью и сахаром яйца.

Вымесите тесто и снова поставьте на 30 минут в теплое место. Разогрейте на сковороде растительное масло. Разливайте тесто

глубокой ложкой, переворачивая, как только подрумянится одна сторона.

Готовые оладьи подавайте в горячем виде со сметаной или вареньем.

### ***Оладьи «Минутка»***

Необходимые продукты:

мука – 3 стакана;

кефир – 1,5–2 стакана;

яйца – 3 шт.;

сахар – 1 ч. л.;

сода – 1/2 ч. л.;

растительное масло – 1 ст. л.;

соль – 1/2 ч. л....

Способ приготовления: разотрите яичные желтки с сахаром, солью и содой.

В отдельной посуде смешайте кефир с мукой, влейте яичную смесь. Тщательно перемешайте, добавьте взбитые белки и снова перемешайте.

Разогрейте на сковороде растительное масло. Разливайте тесто глубокой ложкой небольшими порциями.

### ***Оладьи десертные***

Необходимые продукты:

мука – 1 стакан;

масло сливочное – 3 ст. л.;

яйца – 3–5 шт.;

сметана – 1 стакан;

сахар – 1/2 стакана;

сода, соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления: размягченное масло разотрите с яичными желтками, сахаром, солью, добавьте в эту смесь сметану, муку, соду и замесите тесто. Белки взбейте в густую пену и введите в тесто. Выпекайте оладьи на сковороде, смазанной маслом, или на противне в горячей духовке. Готовые оладьи подавайте с вареньем или повидлом.

### ***Булочки маковые***

Необходимые продукты:

мука – 3 стакана;

молоко – 1 стакан;

дрожжи – 25 г;  
сметана – 1 ст. л.;  
сливочное масло – 70 г.

Для начинки:

мак – 1,5–2 стакана;  
мед – 1/2 стакана;  
яйцо – 1 шт;  
ядра грецких орехов – 1/2 стакана.

Способ приготовления: мед взбейте с маслом. Мак ошпарьте крутым кипятком. Ядра грецких орехов измельчите. Тщательно перемешайте все компоненты. Приготовьте дрожжевое тесто опарным способом. Раскатайте тесто валиком, диаметр которого примерно 5 см, нарежьте кусочками толщиной около 2 см.

Каждый кусочек сплющите, в середину положите приготовленную маковую начинку, перегните тесто по диагонали и зажмите края. Готовые булочки положите на противень, предварительно смазанный маслом, смажьте взбитыми белками и выпекайте в хорошо разогретой духовке.

### ***Творожное печенье***

Необходимые продукты:

мука – 1 стакан;  
масло или маргарин – 80 г;  
сахар – 100 г;  
яйца – 2 шт.;  
творог – 200 г;  
ванилин, сода на кончике ножа.

Способ приготовления: смешайте сахар с маслом или маргарином, добавьте желтки. Творог смешайте с мукой и перемешайте с маслом и желтками, добавьте соду и ванилин. Полученное тесто выкладывайте на противень ложкой небольшими порциями. Выпекайте в хорошо разогретой духовке.

### ***Крендельки яичные***

Необходимые продукты:

мука – 2 стакана;  
масло сливочное – 50–70 г;  
сахар – 1 ст. л.;  
сметана – 1,5 ст. л.;

яичные желтки – 5 шт.;  
лимонная цедра – 1/2 ч. л.

Способ приготовления: муку соберите кучкой, сделайте в ней углубление, положите сливочное масло, сахар, желтки, сметану, лимонную цедру. Перемешайте все до однородной массы, раскатайте длинный жгут толщиной в палец. Нарезьте тесто небольшими кусочками, скатайте небольшие батончики и сделайте крендельки. Каждый кренделек обмакните в сахар и уложите на противень, смазанный маслом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 20 минут.

### ***Пирожное «На каждый день»***

Необходимые продукты:

мука – 150 г;  
сахар – 200 г;  
яйцо – 5 шт.;  
масло сливочное – 100 г;  
лимонная цедра – 1 ч. л.

Способ приготовления: масло разотрите с сахаром, постепенно прибавляя желтки, затем всыпьте муку, взбитые белки и лимонную цедру. Смажьте противень маслом, ложечкой выложите на него тесто небольшими порциями и выпекайте в духовке в течение 20 минут на слабом огне.

### ***Рулет «Негритенок»***

Необходимые продукты:

сахар – 150 г;  
мука – 1/2 стакана;  
яйца – 3 шт.;  
картофельный крахмал – 1/2 стакана;  
вода – 3 ст. л.;  
ванилин на кончике ножа;  
сода на кончике ножа.

Для крема:

молоко – 2 стакана;  
сахар – 100 г;  
сливочное масло – 100 г;  
шоколад – 50 г.

Для глазури:

какао – 30 г;  
сахарная пудра – 50 г;  
ром – 2 ст. л.

Способ приготовления: взбейте с водой яичные белки до образования пены, добавьте сахар и ванилин, желтки, муку, крахмал и соду. Тщательно перемешайте. Сделайте из теста пласт и выпекайте его в течение 15 минут в хорошо разогретой духовке. Затем достаньте, выложите на чистую салфетку, сверните рулетом и поместите в холодильник. Молоко, сахар и шоколад, разломанный на кусочки, вскипятите. Затем охладите и добавьте сливочное масло. Тщательно взбейте. Рулет разверните и смажьте приготовленным кремом. Смешайте сахарную пудру с какао, влейте ром и прокипятите 2–3 минуты. Полейте полученной глазурью рулет.

#### ***Торт «Земляничная поляна»***

Необходимые продукты:

мука – 1,5 стакана;  
сахар – 1/2 стакана;  
яйца – 5 шт.;  
крахмал – 3 ст. л.;  
ванилин на кончике ножа.

Для украшения:

сахар – 3 ст. л.;  
свежие ягоды земляники – 500 г;  
земляничный йогурт – 1 стакан.

Способ приготовления: желтки отделите от белков, смешайте с сахаром и ванилином. Белки смешайте с мукой и добавьте желтковую смесь. Смажьте сковороду с высокими краями жиром, вылейте тесто и выпекайте в течение 25 минут в хорошо разогретой духовке. Готовый корж охладите. Взбейте йогурт с сахаром и смажьте корж. Украсьте корж свежими ягодами земляники.

#### ***Торт «Фруктовое блаженство»***

Необходимые продукты:

мука – 1,5 стакана;  
масло сливочное – 150 г;  
сахар – 1 стакан;  
яйцо – 1 шт.;  
сода – 1/2 ч. л.;

уксус – 1/2 ч. л.

Для крема:

сметана – 1 стакан;

фруктовый сироп – 1 стакан.

Для украшения:

яблоко – 1 шт.;

груша – 1 шт.;

ягоды сливы – 10 шт.

Способ приготовления: разотрите масло с сахаром, добавьте яйцо и перемешайте. Всыпьте муку, уксус, соду, соедините с приготовленной смесью и замесите тесто. Полученное тесто разделите на четыре равные части, раскатайте лепешки и выпекайте в духовке при температуре 180оС. Готовые лепешки охладите. Из яблока и груши удалите семена и нарежьте небольшими кубиками. Сливы разрежьте пополам и удалите косточки. Сметану взбейте с фруктовым сиропом, промажьте полученной массой лепешки с обеих сторон и сложите друг на друга. Верхнюю лепешку также смажьте фруктовой смесью и выложите нарезанные фрукты.

### ***Торт «Виноградная лоза»***

Необходимые продукты:

мука – 50 г;

яйца – 2 шт.;

сахар – 70 г;

ванилин – 1 пакетик;

картофельный крахмал – 30 г.

Для начинки:

желатин – 20 г;

сметана – 100 г;

молоко – 2 ст. л.;

сахар – 50 г.

Для украшения:

крупный черный виноград – 200 г;

сливки – 50 г;

тертый шоколад – 100 г.

Способ приготовления: белки взбейте в густую пену. Желтки смешайте с водой, добавьте сахар и ванилин. Муку смешайте с крахмалом и влейте в нее полученные смеси. Тщательно все



перемешайте, поместите в форму, предварительно смазанную жиром. Выпекайте в течение 20 минут. Готовый корж остудите и аккуратно разрежьте на две части. Желатин замочите в холодной воде. Сметану смешайте с сахаром и молоком. На слабом огне растворите желатин, осторожно влейте сметанную смесь и взбейте в миксере. Готовым кремом смажьте коржи, соедините их и поставьте в холодильник застывать. Виноград вымойте, разрежьте каждую ягоду и удалите косточки. Сливки смешайте с тертым шоколадом и полученную массу распределите по коржу. Сверху, начиная от края, по кругу разложите ягоды винограда.

## Глава 24. Пошел пир горой, пир на весь мир

Вы наверняка согласитесь с нами, что даже самый вкусный обед будет казаться неполным, если в его меню отсутствует десерт. Сладкие блюда не только вкусны, но и очень полезны, так как богаты жирами, минеральными солями, которые необходимы для организма человека.

Для приготовления десертов обычно используют свежие или сушеные, консервированные или замороженные фрукты и ягоды, а также различные сиропы, молоко, сливки. Для того чтобы улучшить вкус сладких блюд, в них добавляют ванилин, корицу, цедру лимона и апельсина.

Ассортимент десертов очень разнообразен. Желе, самбуки, пудинги, муссы идеально дополнят ваш стол и сделают его по-настоящему праздничным и красивым.

### Желе

Желе – любимый многими десерт. Готовят его преимущественно из фруктово-ягодных соков. Чтобы определить готовность желе, необходимо вылить его на тарелочку. Правильно приготовленное желе не должно расплываться и стекать с ложки, как вода.

Если желе переварить, то оно не загустеет.

#### **Желе «Вишенка»**

Необходимые продукты:

вишня – 200 г;

сахар – 100 г;

желатин – 2 ст. л.;

вода – 800 г.

Способ приготовления: вишни вымойте в холодной воде, отожмите из них сок. Оставшуюся массу засыпьте сахаром, залейте горячей водой и доведите до кипения. Готовый сироп процедите, введите предварительно набухший в воде желатин и, непрерывно помешивая, вновь доведите до кипения. Соедините сироп с вишневым соком, разлейте по формочкам и охладите.

#### **Желе «Головокружительный аромат»**

Необходимые продукты:

мякоть дыни – 400 г;

сахар – 150 г;

желатин – 2 ст. л.;

вода – 600 г;

лимонная кислота – 30 г;

мята – 3–4 листочка.

Способ приготовления: мякоть дыни нарежьте кусочками. В кипящую воду всыпьте сахар, лимонную кислоту добавьте мелко нарезанные листья мяты. Варите сироп в течение 10 минут на слабом огне. Затем снимите с огня, процедите и добавьте желатин, предварительно замоченный в холодной воде.

Помешивайте до тех пор, пока желатин полностью не растворится в сиропе. В последнюю очередь добавьте мелко нарезанную мякоть дыни и доведите смесь до кипения. Процедите, разлейте по формочкам и поместите на 1 час на холод.

### ***Желе «Янтарное»***

Необходимые продукты:

апельсин – 1 шт.;

лимон – 1/2 шт.;

сахар – 1 стакан;

желатин – 20 г;

вода – 500 г.

Способ приготовления: апельсин очистите от кожуры, удалите зернышки и нарежьте маленькими кусочками. Лимон ошпарьте кипятком и мелко нарежьте вместе с кожурой, смешайте с кусочками апельсина и засыпьте сахаром 1/2 стакана. Поместите в прохладное место, чтобы образовался сок. В кастрюлю всыпьте оставшийся сахар, влейте воду и доведите до кипения.

В приготовленный сахарный сироп положите замоченный желатин и, все время помешивая сироп, прогрейте на медленном огне до растворения желатина. Снимите с огня и влейте сок цитрусовых.

Горячий сироп процедите и слегка остудите. В формочку влейте готовый сироп слоем 1 см, сверху положите тонкий кружочек апельсина, залейте сиропом и охладите.

На застывший слой желе положите тонкий кружочек лимона, снова залейте сиропом и поставьте в прохладное место.

### ***Желе из йогурта***

Необходимые продукты:

йогурт – 2 стакана;

сахар – 2 ст. л.;

желатин – 1 ст. л.;

ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: замочите желатин в холодной воде и оставьте до набухания. Затем нагрейте на водяной бане, пока он полностью не растворится. Йогурт смешайте с сахаром и влейте теплый желатин. Разлейте горячую смесь по формочкам или в широкие бокалы и поставьте в прохладное место.

### ***Смородиновое желе***

Необходимые продукты:

ягоды красной смородины – 500 г;

сахар – 300 г;

желатин – 50 г.

Способ приготовления: ягоды красной смородины очистите от веточек и плодоножек. Переложите в марлю и отожмите сок. Полученный сок залейте горячей водой и добавьте сахар. Желатин замочите в небольшом количестве холодной воды и соедините со смородиновым соком. Прокипятите на слабом огне в течение 10 минут, разлейте по формочкам и поставьте в прохладное место.

### ***Желе «Прозрачная слеза»***

Необходимые продукты:

вода – 2 стакана;

сахар – 1/2 стакана;

желатин – 20 г;

белое вино – 1/2 стакана.

Способ приготовления: белое вино смешайте с сахаром, предварительно замоченным в воде желатином, залейте горячей водой и поставьте на слабый огонь, накрыв крышкой. После закипания варите 2 минуты.

Затем снимите с огня, дайте отстояться, процедите и разлейте по формочкам.

### ***Яблочное желе***

Необходимые продукты:

сахар – 500 г;

яблоки – 1 кг;  
лимонная цедра – 1 ч. л.;  
лимонный сок – 1/3 стакана;  
желатин – 1 пакетик.

Способ приготовления: яблоки вымойте, каждое разрежьте пополам и удалите семечки. Нарежьте небольшими ломтиками, залейте водой и варите 20 минут.

Затем яблочный отвар процедите, добавьте сахар, лимонный сок и цедру и еще раз прокипятите в течение 10 минут на сильном огне, снимая образовавшуюся на поверхности пену.

Яблочный отвар остудите, добавьте предварительно разбухший в воде желатин, поставьте на медленный огонь и помешивайте до тех пор, пока желатин не растворится.

Горячее желе вылейте в большую форму и остудите. Готовое желе разрежьте, как торт.

### ***Желе «рубиновое»***

Необходимые продукты:

клубника – 50 г;  
смородина – 50 г;  
малина – 70 г;  
сахар – 300 г;  
желатин – 50 г.

Способ приготовления: ягоды вымойте, засыпьте сахаром, залейте водой и варите в течение 15 минут. Затем ягодный сироп процедите, добавьте набухший желатин и проварите на медленном огне 5 минут, постоянно помешивая.

Горячее желе разлейте по вазочкам и поместите в прохладное место.

## **Муссы**

Продукты для приготовления мусса в основном такие же, что и для желе. Основное различие в том, что желе должно быть прозрачным, а муссы могут быть непрозрачными, матовыми и имеют сравнительно плотную консистенцию. Хорошо и правильно приготовленный мусс должен быть легким и воздушным.

### ***Мусс клюквенный***

Необходимые продукты:

клюква – 1/2 стакана;

сахар – 1/2 стакана;

манная крупа – 2 ст. л.;

вода – 5 ст. л.

Способ приготовления: клюкву переберите, поместите в кастрюлю и разомните лопаточкой. Добавьте кипяченую воду и отожмите ягоды через марлю. Полученный сок поместите в прохладное место. Оставшуюся массу залейте водой, прокипятите в течение 10 минут, процедите.

Поставьте снова на огонь и после вторичного закипания всыпьте сахар и манную крупу, непрерывно помешивая.

В сваренную массу влейте клюквенный сок. Горячую массу разлейте по формочкам и поместите в прохладное место. Подавайте мусс со сливками.

### ***Мусс абрикосовый***

Необходимые продукты:

абрикосы – 300 г;

сахар – 100 г;

яичные белки – 3 шт.

Способ приготовления: из абрикосов удалите косточки, протрите через сито, добавьте сахар и варите на медленном огне в течение 20 минут. Яичные белки взбейте в крепкую пену, добавьте абрикосовое пюре. Приготовленную массу выложите в смазанную жиром форму и запекайте в духовке. Готовый мусс подавайте охлажденным, с молоком.

### ***Мусс морковный***

Необходимые продукты:

морковь – 200 г;

сахар – 50 г;

яичные белки – 3 шт.;

лимонный сок – 1/2 стакана;

масло сливочное – 2–3 ст. л.

Способ приготовления: морковь очистите, натрите на мелкой терке и потушите в масле в течение 20 минут. Белки взбейте в крепкую пену, добавляя по ложке морковного пюре, добавьте лимонный сок, сахар и тщательно все перемешайте.

Подавайте мусс сразу же после приготовления со сливками или сметаной.

### ***Мусс лимонный***

Необходимые продукты:

лимон – 1 шт.;  
сахар – 3 ст. л.;  
желатин – 2 ч. л.;  
белое вино – 15 г;  
вода – 300 г.

Способ приготовления: воду вскипятите с сахаром. Лимон очистите от цедры, мелко нарежьте и введите в горячий сироп вместе с предварительно замоченным в холодной воде желатином. Доведите сироп до кипения. Снимите с огня и охладите.

В охлажденную смесь добавьте вино, взбейте миксером до образования пышной пены, разложите по формочкам.

### ***Мусс тыквенный***

Необходимые продукты:

тыква – 300 г;  
сахарная пудра – 150 г;  
яичные белки – 2–3 шт.

Способ приготовления: тыкву очистите, натрите на терке и тушите до размягчения. Готовую тыквенную массу остудите.

Яичные белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру, и влейте яичную массу в тыквенную массу. Готовый мусс подавайте в хрустальной вазочке со сладким сметанным соусом.

### ***Мусс «Новогодний»***

Необходимые продукты:

тертый шоколад – 100–150 г;  
яичные белки – 3 шт.;  
желтки – 2 шт.;  
сахар – 2 ч. л.;  
масло сливочное – 1–1,5 ст. л.;  
яблочный сок – 2 ч. л.

Способ приготовления: сливочное масло растопите на водяной бане, добавьте тертый шоколад, яичные желтки и все тщательно перемешайте.

Белки взбейте с сахаром в густую пену. В шоколадную массу добавьте яблочный сок и постепенно, не взбивая, подмешайте взбитые белки. Поставьте мусс в холодильник на 30 минут. Затем перелейте в хрустальную розетку, сверху посыпьте тертым шоколадом.

## **Самбуки**

Для приготовления самбуков используют фруктово-ягодные пюре с добавлением сахара, а обязательный компонент в этом блюде – сырые яичные белки.

### ***Самбук грушевый***

Необходимые продукты:

груши – 500 г;

яичные белки – 3 шт.;

сахар – 1/2 стакана;

ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: груши вымойте, разрежьте на половинки, удалите семечки и испеките в духовке. Горячие груши протрите через сито, засыпьте сахаром, добавьте ванилин и проварите на слабом огне 20 минут. В охлажденную массу добавьте взбитые белки и взбивайте миксером до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовый самбук выложите в вазочку, залейте взбитыми сливками.

### ***Самбук брусничный***

Необходимые продукты:

брусничное варенье – 1,5 стакана;

яичные белки – 3 шт.

Способ приготовления: яичные белки взбейте в крепкую пену, добавьте варенье и взбейте миксером до получения белой густой массы. Готовый самбук разложите по розеткам и подавайте с молоком.

Точно таким же способом можете приготовить самбук из любого другого варенья. При желании к варенью можно добавить лимонный сок или цедру.

## **Пудинги**

### ***Пудинг из ревеня***

Необходимые продукты:



ревень – 300 г;  
сахар – 100 г;  
корица на кончике ножа;  
яйца – 5 шт.;  
панировочные сухари – 1/2 стакана;  
жир – 20 г.

Способ приготовления: ревень очистите, нарежьте кусочками и сварите, добавив половину сахара. Массу охладите, добавьте сухари, желтки, корицу и тщательно все перемешайте. Яичные белки взбейте с оставшимся сахаром, введите в массуревеня и перемешайте. Выложите массу в смазанную жиром форму и выпекайте в течение 15–20 минут.

### ***Пудинг ореховый***

Необходимые продукты:  
ядра грецкого ореха – 100 г;  
яйца – 3 шт.;  
молоко – 1,5 стакана;  
масло сливочное – 100 г;  
белые сухари – 1 стакан;  
сахар – 1/2 стакана;  
жир – 20 г.

Способ приготовления: сухари размочите в молоке. Ядра грецких орехов измельчите и добавьте в молоко. Яичные желтки смешайте с сахаром и сливочным маслом. Белки взбейте в пену и влейте в желтковую массу. Смешайте полученную массу с молоком, сухарями и орехами. Выложите в смазанную жиром форму и выпекайте в духовке в течение 30 минут.

### ***Крем шоколадный***

Необходимые продукты:  
какао – 3 ст. л.;  
яйца – 2 шт.;  
молоко – 1/3 стакана;  
сливки – 1 стакан;  
сахар – 3 ст. л.;  
желатин – 1 ч. л.

Способ приготовления: желтки взбейте с сахаром, добавьте какао и, помешивая, влейте горячее молоко и разбухший желатин. В полученную массу добавьте сливки и взбейте миксером до загустения.

### ***Крем малиновый***

Необходимые продукты:

малина – 200 г;

сахар – 1/2 стакана;

сливки – 1 стакан;

желатин – 1 ч. л.

Способ приготовления: ягоды малины протрите через сито, добавьте сахар и мешайте до тех пор, пока он не растворится. В полученную массу добавьте разбухший желатин, сливки и все тщательно перемешайте.

### ***Мороженое с орехами и изюмом***

Необходимые продукты:

сливки – 350 г;

яичные желтки – 3 шт.;

ядра грецких орехов – 100 г;

изюм – 50 г;

сахар – 100 г;

ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: яичные желтки тщательно разотрите с сахаром на водяной бане. Отдельно взбейте сливки, смешайте с желтковой смесью, добавьте ванилин, измельченные ядра орехов и изюм. Перемешайте приготовленную массу миксером до образования воздушной пены. Выложите в вазочку и поместите в холодильник.

## Глава 25. Не квас дорог, дорога изюминка в квасу

### Напитки

В домашних условиях можно приготовить массу вкусных и полезных напитков – таких, как чай, кофе, какао, различные компоты, кисели, соки из ягод и фруктов.

Несмотря на то что чай – это один из самых популярных напитков, который ежедневно употребляет большинство людей, многие не владеют в полной мере искусством заваривания чая и чаепития. Мы предлагаем вам несколько рецептов заваривания чая. Напитки, приготовленные по ним, обладают прекрасным вкусом и оказывают на организм тонизирующее и общеукрепляющее действие.

#### ***Традиционный черный чай***

Необходимые продукты:

черный листовой чай – 1,5 ст. л.;

вода – 500 г;

сахар или мед по вкусу.

Способ приготовления: нагрейте фарфоровый чайник над паром, всыпьте в него сухой чай и залейте на треть кипятком. Накройте чайник крышкой и оставьте на 3 минуты. После этого долейте кипяток в чайник на 2/3 его объема и дайте настояться чаю в течение 2–3 минут. Разлейте приготовленный напиток в чашки и добавьте по вкусу сахар или мед.

#### ***Чай со сливками «Вечерний»***

Необходимые продукты:

вода – 500 г; гранулированный чай – 1 ст. л.;

сливки – 100 г;

сахар по вкусу.

Способ приготовления: ополосните заварочный чайник кипящей водой, всыпьте в него сухой чай. Залейте чайник на половину объема водой, кипящей в стадии белого ключа.

Через 2 минуты долейте кипяток в чайник до верха и дайте настояться около 3 минут.

Сливки взбейте с сахаром при помощи миксера, положите их в чашки и залейте приготовленным чаем.

### **Чай «Витаминчик»**

Необходимые продукты:

листовой чай – 1 ст. л.;

мелисса – 2 ч. л.;

лимон – 1/3 шт.;

сахар по вкусу.

Способ приготовления: в нагретый заварочный чайник всыпьте сухой чай, перемешанный с мелиссой. Залейте чайник кипятком наполовину, дайте настояться около 4 минут, затем долейте кипящей воды и оставьте завариваться чай еще на 2–3 минуты.

Горячий чай разлейте в чашки, в каждую положите ломтик лимона и сахар по вкусу.

### **Травяной чай «Эльфийский»**

Необходимые продукты:

чабрец – 2 ч. л.;

перечная мята – 1 ч. л.;

душица – 1 ч. л.;

вода – 500 г;

сахар по вкусу.

Способ приготовления: смешайте травы, всыпьте их в нагретый чайник и залейте его кипятком на 1/3 объема. Через 4 минуты долейте в чайник кипящей воды и дайте настояться напитку еще около 3 минут. Разлейте приготовленный чай в чашки и добавьте сахар по вкусу.

### **Чай «Нектар Морфея»**

Необходимые продукты:

измельченный корень валерианы – 1 ч. л.;

мята – 2 ч. л.;

зверобой – 1 ч. л.;

хмель – 2 ч. л.;

вода – 600 г;

мед или сахар по вкусу.

Способ приготовления: смешайте травы, всыпьте их в нагретый чайник, залейте его 300 г кипятка и накройте крышкой. Через 5 минут долейте столько же кипящей воды и дайте настояться напитку еще около 2 минут. Затем разлейте приготовленный чай в чашки и добавьте

мед или сахар. Этот чай обладает успокаивающим действием, его рекомендуется употреблять на ночь.

### ***Черный кофе по-турецки***

Необходимые продукты:  
среднемолотый кофе – 2 ч. л.;  
вода – 300 г;  
сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления: влейте воду в джезву, добавьте в нее пару крупинок соли и вскипятите. Сняв с огня джезву, всыпьте в кипящую воду кофе и вновь поставьте на огонь. Как только вода снова закипит и начнет подниматься пена, снимите джезву с огня, дайте кофе настояться в течение 1–2 минут и разлейте его в чашки, добавив сахар.

### ***Кофе-гляссе***

Необходимые продукты:  
мелкомолотый кофе – 2 ч. л.;  
вода – 400 г;  
мороженое – 2 ст. л.;  
сахар – по вкусу.

Способ приготовления: в кипящую воду всыпьте кофе и, как только начнет подниматься пена, снимите джезву или кофейник с огня. Остывший кофе разлейте в чашки и положите в каждую из них шарик мороженого и сахар.

### ***Кофе с лимоном «Тет-а-тет»***

Необходимые продукты:  
растворимый кофе – 4 ч. л.;  
вода – 500 г;  
лимон – 2 ломтика;  
сахар – 4 ч. л.

Способ приготовления: в чашках смешайте по две ложки кофе с таким же количеством сахара, залейте кипятком. В каждую чашку положите ломтик лимона. Кофе «Тет-а-тет» отличается тонким ароматом и крепостью.

### ***Хлебный квас***

Необходимые продукты:  
ржаной хлеб – 700 г;  
сахар – 500 г;  
изюм – 20 г;

тмин – 10 г;  
вода – 6 л;  
дрожжи – 20 г.

Способ приготовления: нарежьте хлеб небольшими кусочками, уложите их на противень и подсушите в духовке до появления румяной корочки. Затем растолките сухари, всыпьте их в эмалированную кастрюлю, залейте кипящей водой и оставьте на 8 часов настаиваться. Процедите настой, добавьте в него сахар и разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в теплое место на 10–12 часов. Настой перелейте в стеклянные или пластиковые бутылки, добавьте в них изюм и тмин, герметично закройте и поставьте в теплое место на 8 часов. После этого квас нужно поместить в холодное место. Квас, приготовленный таким способом, можно хранить до 5 дней.

#### ***Компот из клубники***

Необходимые продукты:

клубника – 500 г;  
вода – 500 г;  
сахар – 100 г.

Способ приготовления: вскипятите воду, всыпьте в нее сахар и проварите на медленном огне, непрерывно помешивая, до полного растворения сахарных песчинок. Клубнику переберите, промойте холодной водой, уложите в кастрюлю и залейте горячим сиропом. Дайте компоту остыть, перед подачей к столу поставьте его в холодильник на несколько минут.

#### ***Компот из вишни***

Необходимые продукты:

вишня – 500 г;  
вода – 500 г;  
сахар – 250 г;  
лимонная цедра – 2 ч. л.;  
сливки – 300 г.

Способ приготовления: вишню промойте, удалите косточки и, залив водой, вскипятите. Затем процедите отвар, добавьте в него сахар, лимонную цедру и проварите до растворения сахарных крупинок. После этого в сироп добавьте вишню и доведите компот до кипения. Подавайте приготовленный напиток со взбитыми сливками.

### ***Компот из яблок***

Необходимые продукты:

яблоки – 600 г;

вода – 1 л;

мед – 100 г;

ванилин – 1 ст. л.;

корица – 2 ч. л.;

сахар – 100 г.

Способ приготовления: промойте яблоки, очистите их от кожицы и удалите из них сердцевину, которые залейте водой и проварите в течение 5 минут. Отвар процедите, добавьте в него сахар и прогрейте. Когда сахар полностью растворится, добавьте в сироп мед, корицу, ванилин и, проварив его в течение 1–2 минут, снимите с огня. Горячим отваром залейте яблоки, нарезанные тонкими ломтиками. Дайте напитку настояться 3–4 часа.

### ***Компот из дыни***

Необходимые продукты:

дыня – 500 г;

яблочный сок – 700 г;

сахар – 200 г.

Способ приготовления: дыню очистите от корки, нарежьте тонкими ломтиками и уложите в глубокую вазу или кастрюлю. Яблочный сок вскипятите с сахаром, когда сахарные крупинки растворятся, залейте полученным сиропом дольки дыни и дайте настояться напитку около часа.

### ***Кисель из какао «Десертный»***

Необходимые продукты:

молоко – 1,5 л;

крахмал – 3 ст. л.;

какао – 3 ст. л.;

сахар – 4 ст. л.

Способ приготовления: растворите крахмал в стакане холодного молока. Остальное молоко смешайте в кастрюле с какао и сахаром и вскипятите. Затем добавьте в кастрюлю разведенный крахмал и прогрейте на медленном огне, непрерывно помешивая, до загустения.

подавайте приготовленный кисель охлажденным.

### ***Кисель из малины «Радость лакомки»***

Необходимые продукты:

малина – 500 г;

вода – 1 л;

сахар – 100 г;

картофельный крахмал – 2 ст. л.

Способ приготовления: выжмите из малины сок. Мезгу залейте кипятком, дайте немного остыть, процедите настой и снова его нагрейте, добавив сахар. Крахмал разведите небольшим количеством холодной воды и влейте его в кипящий сироп. Помешивая, прогрейте смесь до загустения. Затем влейте малиновый сок, размешайте и поставьте приготовленный кисель охлаждаться.

### ***Апельсиновый кисель***

Необходимые продукты:

апельсин – 1 шт.;

молоко – 1 л;

картофельный крахмал – 3 ст. л.;

сахар – 150 г;

яичные желтки – 3 шт.;

сахарная пудра – 3 ст. л.

Способ приготовления: с апельсина срежьте цедру, нарежьте его тонкими ломтиками и засыпьте сахарной пудрой. В небольшом количестве холодного молока разведите крахмал. В эмалированной кастрюле разотрите желтки с сахаром, добавьте крахмал, залейте молоком и, помешивая, прогрейте на медленном огне, не доводя до кипения. Приготовленный остывший кисель перелейте в широкую посуду и украсьте ломтиками апельсина, посыпанными сахарной пудрой.

### ***Коктейль «Нежность»***

Необходимые продукты:

дыня – 500 г;

минеральная вода – 600 г;

мед – 100 г.

Способ приготовления: дыню очистите от корки, нарежьте небольшими кусочками, залейте их медом и поместите в холодильник на 2 часа. После этого выложите кусочки дыни в бокалы, залейте минеральной водой и положите кусочки льда.

### ***Коктейль «Спартанское здоровье»***



Необходимые продукты:

кефир – 1 л;

бананы – 2 шт.;

апельсиновый сироп – 50 г;

киви – 3 шт.;

сахар – 100 г.

Способ приготовления: очистите бананы, киви и нарежьте их небольшими кусочками. В миксере смешайте кефир с ломтиками бананов, киви, сахаром и апельсиновым сиропом до получения однородной массы. Подавайте приготовленный коктейль сразу же после его приготовления.

### ***Коктейль «Ягодный жемчуг»***

Необходимые продукты:

молоко – 1 л;

мороженое – 300 г;

клюквенный сироп – 100 г;

сахар – 100 г;

земляника – 250 г.

Способ приготовления: землянику промойте и переберите. При помощи миксера взбейте в однородную массу молоко, мороженое, сахар, клюквенный сироп и землянику.

### ***Коктейль «Янтарный»***

Необходимые продукты:

яблочный сок – 300 г;

лимонный сок – 300 г;

апельсиновый сок – 200 г;

минеральная вода – 200 г.

Способ приготовления: смешайте в шейкере соки, разлейте в бокалы и добавьте минеральной воды. Подавайте с кубиками льда.

## Глава 26. На скорую руку

Иногда на приготовление пищи у хозяйки есть всего несколько минут. В этом разделе мы предлагаем вашему вниманию рецепты блюд, на приготовление которых требуется совсем немного времени. Мы надеемся, что, воспользовавшись нашими советами, вы сможете накормить своих домочадцев и угостить неожиданно явившихся гостей салатами, бутербродами, супами, десертами быстрого приготовления.

Блюда, даже приготовленные на скорую руку, должны быть вкусными и красиво оформленными. Старайтесь учитывать это даже тогда, когда очень спешите, и вы наверняка останетесь довольны результатами своих кулинарных экспериментов.

### Бутерброды

В качестве легкой закуски, которую можно быстро приготовить, можно предложить бутерброды.

#### ***Бутерброд «Завтрак Джонни»***

Необходимые продукты:

ломтики белого хлеба – 4 шт.;

сливочное масло – 50 г;

горчица – 1 ч. л.;

корейка – 100 г;

укроп – 8 веточек;

соль по вкусу.

Способ приготовления.: сливочное масло смешайте с горчицей и намажьте ломтики хлеба, затем на каждый из них положите кусочек корейки, посолите и украсьте зеленой веточкой укропа.

#### ***Бутерброды «Закусочные»***

Необходимые продукты:

ломтики белого или черного (ржаного) хлеба – 4 шт.;

сыр – 50 г;

яйцо – 1 шт.;

майонез – 2 ст. л.;

перец – 1/3 ч. л.;

соль на кончике ножа.

Способ приготовления: натрите сыр на мелкой терке, мелко нарубите сваренное вкрутую яйцо. Смешайте тертый сыр, рубленое яйцо с майонезом, добавьте соль, перец и намажьте полученной массой хлеб. Такие бутерброды можно подать в качестве холодной закуски.

### ***Сэндвичи «Пикник»***

Необходимые продукты:

ломтики белого хлеба – 8 шт.;

колбаса – 80—100 г;

сыр – 50 г;

помидор – 1 шт.;

зелень петрушки.

Способ приготовления: нарежьте колбасу тонкими кружочками, сыр – ломтиками. Помидор нарежьте тонкими колечками. На 4 ломтика хлеба уложите кружки колбасы, между ними – ломтики сыра, сверху – колечки помидора, веточки петрушки. Накройте бутерброды оставшимися ломтиками хлеба.

## **Салаты быстрого приготовления**

### ***Салат «Утренний»***

Необходимые продукты:

щавель – 200 г;

шпинат – 200 г;

зеленый салат – 4–5 листиков;

майонез – 2 ст. л.;

лимонный сок или разведенная лимонная кислота – 1 ст. л.

Способ приготовления: промойте в холодной воде щавель и шпинат и нарубите их ножом, затем смешайте, заправьте лимонным соком, майонезом и поместите в салатницу, дно которой выложите листьями салата.

### ***Салат из краснокочанной капусты «Пикантный»***

Необходимые продукты:

краснокочанная капуста – 300 г;

растительное масло – 2 ст. л.;

уксус – 1 ч. л.;

красный молотый перец – 1/2 ч. л.;

соль – 1/3 ч. л.

Способ приготовления: капусту мелко нашинкуйте, посолите и поперчите ее, добавьте уксус и заправьте растительным маслом.

### ***Салат «Летний»***

Необходимые продукты:

помидоры – 3 шт.;

огурцы – 3 шт.;

сладкий перец – 1 шт.;

сметана – 1/4 стакана;

соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления: вымытые огурцы и помидоры нарежьте колечками и выложите на плоское блюдо. У перца срежьте основание, удалите сердцевину с семенами. Нарежьте перец тонкой соломкой и посыпьте им огурцы и помидоры.

Посолите салат, посыпьте молотым черным перцем и полейте сметаной.

### ***Салат «Эльдорадо»***

Необходимые продукты:

консервированная белая фасоль – 200 г;

консервированная кукуруза – 100 г;

ветчина – 100 г;

кетчуп – 1/2 ст. л.;

майонез – 2 ст. л.;

соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: ветчину нарежьте мелкими кусочками и смешайте с фасолью и кукурузой, посолите и добавьте перец. Заправьте салат смесью кетчупа с майонезом.

### ***Яблоки с клюквенным соком***

Необходимые продукты:

яблоки – 3 шт.;

клюквенный сок – 3 ст. л.;

сахар – 1 ст. л.;

изюм – 1 ст. л.

Способ приготовления: яблоки разрежьте пополам, удалите из них сердцевину и косточки. Нарежьте яблоки ломтиками, смешайте с промытым изюмом, сахаром и заправьте клюквенным соком.

### ***Салат из консервированных креветок***

Необходимые продукты:

консервированные креветки – 500 г;

лимон – 1/2 шт;

маринад из-под креветок – 2 ст. л.;

перец – 1/2 ч. л.

Способ приготовления: консервированные креветки высыпьте в салатницу, посыпьте их перцем, выдавите на них сок из половинки лимона и полейте маринадом.

### ***Зеленый салат со сметаной***

Необходимые продукты:

листья зеленого салата – 300 г;

зеленый лук – 80 г;

сметана – 2 ст. л.;

измельченная зелень укропа – 1 ст. л.;

соль по вкусу.

Способ приготовления: листья салата промойте холодной водой, подсушите их полотенцем и нарежьте соломкой. Зеленый лук нарубите ножом и смешайте с нарезанным салатом и измельченной зеленью укропа, посолите и заправьте сметаной.

### ***Салат из квашеной капусты***

Необходимые продукты:

квашеная капуста – 300 г;

репчатый лук – 1 шт.;

яблочный уксус – 1 ст. л.;

растительное масло – 1 ст. л.;

соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления: если квашеная капуста слишком кислая, промойте ее холодной водой в дуршлаге и отожмите.

Репчатый лук мелко нарежьте. Смешайте капусту с луком и заправьте салат уксусом и растительным маслом. При желании можно добавить в салат сахар и соль.

## **Блюда из яиц**

Из яиц в считанные минуты можно приготовить массу вкусных и питательных блюд, которые вы можете подать, например, на завтрак.

### ***Омлет «Воздушный»***

Необходимые продукты:

яйца – 4 шт.;

сахар – 1/2 ст. л.;

сливочное масло или маргарин – 25 г;

мука – 1 ст. л.;

яблочный джем – 2 ст. л.;

соль – 1/2 ч. л...

Способ приготовления: желтки разотрите с солью, сахаром, добавьте в них муку и белки и взбейте все миксером в течение минуты. Вылейте полученную смесь в разогретую сковороду с растопленным маслом или маргарином и поджарьте омлет с двух сторон. Готовый омлет широкой лопаткой снимите со сковороды, уложите на него джем и сверните омлет в трубочку.

Подавать омлет к столу нужно сразу же после приготовления.

### ***Яйца с сыром***

Необходимые продукты:

яйца – 3 шт.;

сыр – 30 г;

майонез – 2 ст. л.;

измельченная зелень укропа – 1/2 ст. л.;

соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: отварите яйца вкрутую, очистите от скорлупы, разрежьте пополам и выньте желтки. Сыр натрите на терке, желтки нарубите ножом. Смешайте сыр, желтки, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Приготовленной массой нафаршируйте яичные белки и украсьте их измельченной зеленью укропа.

### ***Яичница «Витаминная»***

Необходимые продукты:

яйца – 4 шт.;

помидоры – 2 шт.;

сладкий перец – 1 шт.;

зеленый горошек – 2 ст. л.;

сливочное масло или маргарин – 25 г;

соль – по вкусу.

Способ приготовления: помидоры нарежьте небольшими кусочками, перец разрежьте пополам, удалите сердцевину и семена.

Нарежьте перец тонкой соломкой. Взбейте яйца, добавьте в них кусочки помидоров, перец, зеленый горошек, посолите и вылейте полученную массу на разогретую сковороду с маслом или маргарином. Поджарьте яичницу до готовности.

## **Первые блюда**

### ***Экспресс-борщ***

Необходимые продукты:

свекла – 1 шт.;  
капуста – 300 г;  
картофель – 2–3 шт.;  
морковь – 2 шт.;  
репчатый лук – 1 шт.;  
растительное масло – 2 ст. л.;  
лавровый лист – 1–2 шт.;  
душистый перец – 3–4 горошины;  
соль по вкусу.

Способ приготовления: очищенную свеклу натрите на терке и потушите на растительном масле в течение 5 минут. В кипящую воду опустите очищенную луковицу, натертую на терке морковь, картофель, нарезанный мелкими кубиками, и тушеную свеклу. Когда кипение возобновится, всыпьте нашинкованную капусту вместе со специями и солью, проварите борщ около 10 минут.

### ***Окрошка «Майская»***

Необходимые продукты:

редис – 200 г;  
свежие огурцы – 3–4 шт.;  
яйца – 2 шт.;  
зеленый лук – 150 г;  
черемша – 100 г;  
квас – 500 г;  
кипяченая вода – 100 г;  
соль по вкусу.

Способ приготовления: промытый редис нарежьте тонкими колечками, огурцы – мелкими кусочками. Черемшу и зеленый лук измельчите ножом. Отварные яйца мелко нарежьте. Квас разбавьте водой и залейте им смешанные продукты, добавьте соль.

### ***Холодный суп «Экзотический»***

Необходимые продукты:

маринованные корнишоны – 100 г;

сладкий зеленый перец – 2 шт.;

консервированная кукуруза – 200 г;

зелень укропа и петрушки – 1 ст. л.;

кефир – 500 г;

соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления: корнишоны нарежьте тонкой соломкой. Сладкий перец разрежьте пополам, удалите сердцевину и семена. Нарежьте перец тонкими ломтиками. Смешайте корнишоны, перец, консервированную кукурузу, добавьте зелень, соль, молотый черный перец и залейте кефиром. Подавайте к столу в охлажденном виде.

## **Десерты**

Быстро приготовить вкусный и оригинальный десерт можно из фруктов и ягод.

### ***Салат «Круиз»***

Необходимые продукты:

киви – 2 шт.;

синие сливы – 4 шт.;

яблоки – 3 шт.;

йогурт – 2 ст. л.;

сахар – 1 ст. л.

Способ приготовления: сливы и яблоки разрежьте пополам и удалите из них косточки. Киви, яблоки и сливы нарежьте ломтиками, перемешайте с сахаром и залейте йогуртом.

### ***Салат из консервированных тропических фруктов***

Необходимые продукты:

ананасы – 100 г;

дольки мандаринов – 100 г;

свежие бананы – 2 шт.;



яблочный сок – 2 ст. л.

Способ приготовления: очистите бананы, разрежьте вдоль и нарежьте их тонко. Смешайте кусочки консервированных ананасов и дольки мандаринов с бананами, залейте яблочным соком и подавайте к столу в порционных розетках. Этот десертный салат можно залить сиропом из банки с консервированными ананасами или мандаринами.

### ***Клубничный крем***

Необходимые продукты:

клубника – 500 г;

сливки или сметана – 300 г;

сахар – 2 ст. л.;

ванилин – 1 ч. л.

Способ приготовления: промытую клубнику смешайте со сливками или сметаной, сахаром, ванилином и взбейте все миксером в течение 1–2 минут. Подавайте крем сразу же после его приготовления.

## Глава 27. Детская кухня

Как часто мы недооцениваем роль правильного питания, готовим пищу наспех, не придаем значения подбору продуктов и блюд, перекусываем всухомятку, а потом жалуемся на болезни. Особенно преступно и непростительно такое отношение к питанию детей. Ведь если наш выбор в еде сознателен, то малыши полностью зависят от нас. Хотя все мы прекрасно понимаем, что именно в детском возрасте здоровье ребенка во многом определяется качеством его питания.

Детский организм отличается от взрослого бурным ростом и интенсивностью обменных процессов. Молодому организму необходимо большее количество полезных веществ, в связи с тем что именно в этот период жизни формируется нервная, костно-мышечная, эндокринная и другие жизненно важные системы.

Правильное питание обеспечивает нормальное физическое развитие ребенка, предупреждает возникновение рахита, ожирения, всевозможных аллергий, болезней желудка.

Каждая мать должна знать, как правильно питаться ребенку начиная с младенческого возраста. В этой главе мы предлагаем вам некоторые рецепты детского питания для детей до трех лет.

Начнем с завтрака. На завтрак детям, как правило, рекомендуют давать любую молочную кашу, желательно с овощами и фруктами (морковь, тыква, яблоки, чернослив, курага). Кашу можно заменить творогом или блюдами из него (сырники, ленивые вареники). Можно приготовить яичные блюда – омлет или яичницу или более трудоемкие овощные блюда типа овощных рагу.

При необходимости более плотного завтрака можно добавить к указанным блюдам отварные сосиски или сардельки, рыбу, сыр. В качестве питья на завтрак обычно подают чай, чай с молоком, молоко.

Обед, как правило, состоит из закуски, первого, второго и третьего (сладкого).

В качестве закуски всегда используются блюда из свежих овощей и фруктов, так как именно они вызывают аппетит и способствуют лучшему перевариванию пищи. Салаты, как правило, зависят от сезона года. Очень хорошо использовать свежую морковь, капусту, огурцы,

свеклу, помидоры, перец, редис и всевозможную зелень. В зимнее время свежие овощи можно заменить квашеной капустой и солеными огурцами, помидорами, редькой, консервированным зеленым горошком. В большинство квашеных овощей добавляют свежие яблоки, клюкву, сок лимона. В качестве закуски можно также использовать салаты из вареных овощей и салаты типа винегретов.

Салаты, винегреты и другие закуски дают в небольшом количестве. Для детей до 3 лет – 30–35 г.

Первые блюда – как правило, мясные бульоны, супы из овощей с крупами на мясном бульоне, вегетарианские супы, щи, борщи, рассольники, всевозможные молочные супы.

Объем первых блюд для детей до 3 лет не должен превышать 150 мл.

Вторые блюда приготавливают из мяса, так как именно на обед приходится большая часть суточной нормы мяса, рекомендуемая ребенку. Из мяса птицы или рыбы можно готовить котлеты, биточки, рулеты, запеканки. Их можно подавать в отварном, тушеном и жареном виде. В качестве гарнира лучше подходят тушеные, отварные, запеченные и жареные овощи. Используют также рассыпчатые каши, макароны, вермишель, рис. Желательно было бы дополнить их свежими овощами и зеленью.

Для третьего блюда подойдут свежие фрукты, соки, ягоды. Подают консервированные соки, компоты, отвары. Готовят различные муссы, желе, кисели.

Объем третьих блюд для детей от 1–3 лет – 150 мл.

Полдник обычно бывает более легким, обычно используют молоко или кисломолочные продукты (кефир, ряженку) и булочку, выпечку, мучные блюда (блинчики, оладьи). Подают также кондитерские изделия: печенье, сухарики, вафли. Хорошо дополняют полдник свежие фрукты и ягоды.

На ужин используют примерно такие же блюда, как и на завтрак (воздержитесь только от мясных блюд). Особенно рекомендуют на ужин творожные блюда: запеканки, ленивые вареники, сырники.

На ужин подают молоко, кефир, реже – чай с молоком.

И еще несколько слов. Что бы вы ни готовили, помните: аппетит вызывают только красиво оформленные блюда. Приложите максимум

фантазии, стараний и превратите обычные блюда в сказочные. Тогда ваши дети будут есть с удовольствием и без капризов.

Приведем рецепты и способы приготовления различных блюд детской кухни для детей до 3 лет.

## **Первые блюда**

### ***Суп мясной с рассыпчатым луком «Зернышко»***

Необходимые продукты:

мясо – 100 г;

лук – 5 г;

зелень – 10 г;

морковь – 10 г;

рис – 15 г;

вода – 2 стакана.

Способ приготовления: промойте мясо и кости холодной водой. Мясо нарежьте кусочками и опустите в кипящую воду. Варите до готовности 1,5–2 часа. Зелень и коренья вымойте, очистите. Морковь нарежьте, рис переберите и промойте. Сварите отдельно до полуготовности, отбросьте на сито и дайте стечь. Бульон процедите, положите в него рис и морковь варите до готовности.

### ***Суп-пюре из курицы***

Необходимые продукты:

курица – 400 г;

сливочное масло – 10 г;

мука – 6 г.

Способ приготовления: сварите курицу. Выньте ее из бульона и пропустите ее через мясорубку или мелко нарежьте. Смешайте куриную массу и заправку. Бульон процедите. Заправку приготовьте так: 1 ч. л. сливочного масла распустите в кастрюле на огне, прибавьте 1 ст. л. муки и немного куриного бульона. Тщательно помешивая, доведите до кипения и, не переставая мешать, варите до загустения. Заправку с куриным пюре поставьте на огонь и проварите 20 минут. Разбавьте полученную массу куриным бульоном до получения густой кашицы.

Перед подачей к столу можно развести в тарелке куриный желток с 1/4 стакана молока или сливок и, осторожно помешивая, ввести в

горячий суп. К этому супу можно подать гренки из булки.

### ***Щи из свежей капусты***

Необходимые продукты:

капуста – 50 г;

картофель – 30 г;

морковь – 10 г;

лук – 10 г;

сливочное масло – 2 г;

сметана – 7 г;

зелень – 3 г.

Способ приготовления: очистите и вымойте капусту и картофель. Нарезьте овощи кубиками, опустите в кипящий бульон и варите 20 минут, добавьте лук и морковь. Варите до готовности. В конце варки добавьте сливочное масло, зелень и сметану.

### ***Суп картофельный с мясными фрикадельками***

Необходимые продукты:

картофель – 100 г;

морковь – 10 г;

лук репчатый – 1 шт.;

петрушка – 7 г;

говядина – 100 г;

сливочное масло – 2 г;

масло растительное – 2 г;

яйцо – 1/2 шт.

Способ приготовления: нарежьте картофель кубиками и опустите в кипящий бульон, добавьте лук и коренья. Варите 20–25 минут. Мясо пропустите через мясорубку, смешайте с мелко нарубленной зеленью, луком и яйцом. Сформируйте фрикадельки и варите при слабом кипении 20–30 минут. Выложите фрикадельки на тарелку, залейте бульоном.

## **Вторые блюда**

### ***Мясо тушеное «Богатырь» с картофельным пюре***

Необходимые продукты:

мясо – 50 г;

масло – 6 г;

мука – 1 ст. л.;

бульон – 50 г;

лук – 5 г.

Для картофельного пюре:

картофель – 200 г;

молоко – 30 г;

масло – 3 г.

Способ приготовления: мясо очистите от пленок и жира, разрежьте на 2–3 кусочка и тушите с луком в кастрюльке под крышкой.

Затем влейте в кастрюлю немного бульона и поставьте в духовку. Тушите мясо до мягкости. Если ребенок привык есть перетертую пищу, пропустите готовое мясо через мясорубку, добавьте 1 ст. л. бульона и дайте снова вскипеть. Подавайте с картофельным пюре.

### ***Тефтели мясные «Крепыш»***

Необходимые продукты:

мясо – 70 г;

яичный белок – 1/2 шт.;

булка – 10 г;

сливочное масло – 5 г.

Способ приготовления: тщательно вымойте мясо, очистите от сухожилий и нарежьте маленькими кусочками, пропустите через мясорубку. Булку размочите в небольшом количестве воды или молока, отожмите и перемешайте с мясным фаршем. Пропустите полученную массу еще раз через мясорубку. Добавьте в фарш соль, хорошо взбитый белок.

Кусочкам фарша придайте форму шариков (тефтелей) и выложите на сковороду с маслом. Долейте немного холодного бульона, прикройте листом пергаментной бумаги и поставьте в не очень горячую духовку на 30 минут. Подавайте тефтели с картофельным или морковным пюре.

### ***Котлеты рыбные «Морячок»***

Необходимые продукты:

речная рыба – 100 г;

булка – 20 г;

молоко – 30 г;

сливочное масло – 15 г;

белок – 1 шт.

Способ приготовления: булку размочите в молоке, отожмите и смешайте с маслом. Рыбу (лучше судака) очистите от кожи и костей, пропустите два раза через мясорубку вместе с булкой. Хорошо размешайте фарш, добавьте соль, молоко, взбитый белок. Сформируйте котлеты, обваляйте их в сухарях, слегка поджарьте, переложите в кастрюлю и потушите с небольшим количеством воды.

Подавайте с любым гарниром.

## **Блюда из творога**

### ***Творожная масса «Сластена»***

Необходимые продукты:

творог – 50 г;

сахар – 10 г;

цукаты – 5 г.

Способ приготовления: приготовьте творог из кипяченого или кислого молока, отожмите, протрите через сито и прибавьте сироп. Сироп приготовьте таким образом: вскипятите в 1 ст. л. воды сахар, добавьте цукаты. Блюдо подавайте с сухариками.

### ***Сырники «Солнышко»***

Необходимые продукты:

творог – 120 г;

сливочное масло – 15 г;

желток – 1 шт.;

сахар – 20 г;

мука – 10 г;

сметана – 29–25 г;

соль – 2 г.

Способ приготовления: отожмите творог, протрите через сито. Разотрите с маслом, желтком, солью и сахаром. Добавьте муку и сметану.

Размешайте, сделайте гладкую однородную массу. Выложите на доску, посыпанную мукой, и разделите на порции. Придайте им круглую плоскую форму, обмажьте взбитым желтком и обжарьте в масле, как котлеты. К сырникам можно подать сметану или посыпать их сахаром.

Если вы добавите в творожную массу 30 г протертой тушеной моркови, сырники приобретут розовый цвет.

### ***Овощное рагу «Малышок»***

Необходимые продукты:

картофель – 80 г;

морковь – 100 г; капуста —50 г;

цветная капуста – 50 г;

масло – 5 г;

мука – 6 г;

лук репчатый – 10 г;

молоко – 100 г;

сахар – 5 г;

соль – 3 г.

Способ приготовления: очистите овощи, нарежьте кубиками и опустите в подсоленную кипящую воду. Добавьте 1/2 чайной ложки сахара.

Варите под крышкой в небольшом количестве воды. Добавьте зелень и соус. Соус приготовьте так: проварите 1/2 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. муки, 1/2 стакана молока 20 минут, влейте в овощи и дайте покипеть вместе. В готовые овощи добавьте сливки, сметану или масло.

## **Напитки и сладкие блюда**

### ***Кисель «Ягодная поляна»***

Необходимые продукты:

красная смородина – 25 г;

черная смородина – 25 г;

сахар – 30 г;

крахмал картофельный – 10 г;

вода – 1 стакан.

Способ приготовления: вымойте и очистите ягоды смородины. Разомните их ложечкой, отожмите сок и оставьте его, пока кисель не будет готов. Выжимки залейте 1 стаканом воды, доведите до кипения, но не кипятите, процедите через марлю. Если полученного отвара меньше стакана, добавьте воды, разведите крахмал в небольшом количестве отвара. В отвар добавьте сахар, поставьте на огонь и еще



раз доведите до кипения. Влейте в него разведенный картофельный крахмал. Вскипятите, помешивая, и готовый кисель вылейте в чашку. Добавьте в него свежееотжатый сок и хорошенько перемешайте. По тому же принципу готовится кисель из вишни, малины и других ягод.

#### ***Ягодное желе «Солнечное лето»***

Необходимые продукты:

ягоды (малина, вишня или другие) – 50 г;

вода – 200 г;

желатин – 1 пакетик;

сахар – 30 г.

Способ приготовления: вымойте, переберите ягоды. Разомните ягоды ложечкой и отожмите 1 ч. л. сока, который потом прибавите в готовое желе. Выжимки залейте водой и доведите до кипения, откиньте на сито. Желатин замочите на 1 час в холодной воде. Ягодный отвар с сахаром поставьте на огонь и опустите в него отжатый желатин. Вскипятите, помешивая. Процедите желе через марлю и вылейте в формочку, сполоснув ее кипяченой водой, немного остудите и прибавьте свежееотжатый сок. Поставьте на холод.

#### ***Яблочная запеканка «Сказка»***

Необходимые продукты:

яблоки – 150 г;

сахарная пудра – 20 г;

масло – 10 г.

Способ приготовления: очистите и нарежьте ломтиками сладкое яблоко. На небольшую сковородку, смазанную маслом, положите ломтики яблока и несколько кусочков сливочного масла, посыпьте сахарной пудрой, положите остальные ломтики, прибавьте масла и сахарной пудры. Запеките в духовке на сильном огне.

Надеемся, что рецепты, предложенные в нашей книге, понравятся вам и вашим детям. Приятного аппетита!

## Глава 28. Гулять хорошо, да было бы из чего

### Заготовки на зиму

Овощи, фрукты и ягоды при консервации не только сохраняют свои питательные свойства, но и приобретают новые вкусовые оттенки. Для того чтобы в холодное время года вы могли побаловать себя и своих близких красными помидорчиками, зелеными огурчиками, пряными маринованными грибочками, компотами и вареньями из ягод и многими другими разносолами, советуем вам в конце лета и осенью проявить себя на поприще искусства консервирования, а рецепты, приведенные в этом разделе, помогут вам в этом.

#### ***Соленые огурцы***

Необходимые продукты:

огурцы одинакового размера – 10 кг;

укроп – 500 г;

корень хрена – 50 г;

чеснок – 10 г;

листья вишни и черной смородины – 10 г;

душистый перец – 5 г;

вода – 3 л;

соль – 300 г.

Способ приготовления: дно деревянного бочонка или большой стеклянной банки выложите листьями вишни и черной смородины, другими пряностями и уложите первый слой тщательно промытых огурцов. Сверху прикройте следующим слоем пряностей и так заполните бочку или банку до самого верха. Вскипятите воду, всыпьте в нее соль и горячим рассолом залейте огурцы. Сверху закройте деревянной крышкой. Первые 2–3 дня засоленные огурцы храните в тепле, при температуре 15–20°C, а затем поставьте их в более холодное помещение. Через 1–1,5 месяца огурцы готовы к употреблению.

#### ***Консервированные помидоры «Городские»***

Необходимые продукты:

помидоры – 10 кг;  
вода – 5 л;  
соль – 5 ст. л.;  
уксусная эссенция;  
зелень сельдерея и укропа – 200 г;  
чеснок – 5 г;  
лавровый лист – 10–12 шт.

Способ приготовления: помидоры тщательно вымойте, наколите вилкой у плодоножек. Банки тщательно промойте, уложите в них помидоры с зеленью и специями. Вскипятите воду с солью и залейте горячим рассолом помидоры. Прикройте банки прокипяченными жестяными крышками и поместите в горячую воду для стерилизации. Трехлитровые банки нужно стерилизовать на небольшом огне около 15 минут, литровые – 10 минут. По окончании стерилизации в каждую банку добавьте уксусную эссенцию, закупорьте закаточной машинкой. Норма добавления эссенции: на трехлитровую банку – 1 десертная ложка, на литровую – 1 неполная чайная ложка.

### ***Маринованные грибы***

Необходимые продукты:

грибы – 5 кг;  
вода – 3 л;  
растительное масло – 2 ст. л.;  
соль – 50 г.

Для маринада:

6%-ный уксус – 2 стакана;  
сахар – 1 ст. л.;  
душистый перец – 6–8 горошин;  
лавровый лист – 3–4 шт.;  
гвоздика – 3–5 шт.;  
соль – 30 г.

Способ приготовления: свежие грибы переберите, тщательно промойте в холодной воде. В кипящую воду всыпьте соль и грибы, проварите около 5 минут. Затем откиньте грибы на дуршлаг и дайте им подсохнуть. Приготовьте маринад, для чего вскипятите воду, добавьте в нее уксус, соль, сахар, перец, лавровый лист, гвоздику и проварите около 2 минут. Затем всыпьте в маринад грибы и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. Остывшие грибы вместе с маринадом

поместите в стеклянные банки, сверху залейте тонким слоем растительного масла. Сверху банки плотно накройте полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном месте.

### ***Квашеная капуста***

Необходимые продукты:

капуста – 5 кг;

морковь – 500 г;

клюква – 200 г.

соль – 150 г.

Способ приготовления: кочаны капусты тщательно вымойте, удалите верхние листья и кочерыжки. Подготовленную капусту нашинкуйте. Морковь очистите и натрите на крупной терке, клюкву промойте холодной водой и перемешайте с нашинкованной капустой и солью. Дно банки или бочонка выложите капустными листьями и укладывайте капусту, приминая ее деревянным пестиком, чтобы капуста дала сок. Когда емкость заполнится, накройте капусту деревянным кружком и поставьте сверху груз. Оптимальная температура для квашения капусты – 18–20°C.

### ***Замораживание овощей и фруктов***

Одним из самых эффективных способов хранения овощей, фруктов и ягод является замораживание. При этом виде хранения продукты длительное время сохраняют большую часть своих питательных свойств. В клетках овощей, фруктов и ягод образуются кристаллы льда, которые делают невозможным развитие микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов. В домашних условиях овощи, ягоды и фрукты замораживают в морозильных камерах при температуре 15–20°C. В промышленном производстве используют «быструю заморозку», температурный режим которой колеблется от 40 до 120°C. Считается, что такой вид замораживания обеспечивает полную сохранность всех вкусовых и полезных свойств в продуктах. Но, поступая в продажу, продукты «быстрой заморозки» часто хранятся в морозильных камерах с недостаточно низкой температурой, и покупатели нередко приобретают товар, лишенный большей части ценных свойств. В связи с этим домашнее замораживание овощей, ягод и фруктов приобретает все большую популярность в нашей стране. И действительно, как приятно достать

зимой из морозильника продукты, которые не утратили свежести и аромата!

## **Хранение овощей и фруктов**

Свежие овощи и фрукты при соблюдении необходимых условий могут длительное время храниться без термической обработки. Хранят овощи и фрукты в специальных помещениях – подвалах, погребах, а в условиях городских квартир – в холодильниках и на балконах. Перед тем как разместить в подвале или погребе овощи или фрукты, необходимо провести уборку и проветрить помещение. Оптимальная температура для хранения овощей и фруктов составляет 2–4оС тепла. В помещениях, отведенных для хранения овощей и фруктов, устраивают стеллажи и ставят деревянные ящики. В холодильниках овощи и фрукты хранят в специальных корзинах. Для длительного хранения отбирают целые овощи и фрукты, не поврежденные вредителями и болезнями. Фрукты и овощи необходимо очистить от земли, листьев, подсушить и проветрить на свежем воздухе. Ну а теперь займемся заготовкой и консервацией сладостей, чтобы пить чай холодной зимой было не так скучно и тоскливо.

## **«Сладкие» заготовки**

При консервации плодов на зиму существует несколько видов стерилизации.

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 40–70оС. 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 прогрева зависит от вида и состояния плодов, их кислотности, а также от емкости банок.

После того как время прогревания истечет, банки вынимают из бачка 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, поставив банку на крышку, т. е. перевернув ее вверх дном.

В некоторых случаях проводится пастеризация консервов. Она проводится аналогично стерилизации, с тем только отличием, что вода в емкости не доводится до кипения, а достигает 70–75оС.

### ***Компот из яблок***

Необходимые продукты:

яблоки – 1,5–2 кг;

вода – 1 л;

сахар – 400 г.

Способ приготовления: яблоки вымойте в холодной воде, очистите от кожицы, вырежете сердцевину, разделите на дольки или нарежьте кружочками. Нарезанные яблоки уложите в банки. Чтобы они красиво смотрелись, укладывайте их по спирали. Залейте приготовленным горячим сиропом так, чтобы яблоки были полностью им покрыты. После этого поставьте банки на 30 минут для стерилизации. Затем банки выньте из посуды, в которой они стерилизовались, и охладите.

Чтобы после стерилизации яблоки не всплывали наверх, перед тем как уложить в банки, отварите их в сахарном сиропе 20 минут.

### ***Компот из абрикосов***

Необходимые продукты:

абрикосы – 1 кг;

вода – 1 л;

сахар – 300 г.

Способ приготовления: абрикосы вымойте. Разрежьте плоды пополам по бороздке и острым ножом удалите косточки. Подготовленные банки наполните половинками абрикосов, укладывая их плотно при помощи маленькой ложечки. Уложенные плоды залейте горячим сахарным сиропом.

Стерилизуйте банки 20 минут с момента закипания воды. После стерилизации поместите банки в холодную воду для ускоренного охлаждения.

### ***Компот из груш***

Необходимые продукты:

груши – 1 кг;

вода – 1 л;

сахар – 500 г.

Способ приготовления: груши тщательно вымойте, разрежьте пополам, вырежьте сердцевину. Опустите половинки груш на несколько минут в воду с добавлением лимонной кислоты, чтобы они не потемнели. Подготовленные таким образом груши уложите в подготовленные банки и залейте горячим сиропом.

Продолжительность стерилизации зависит от сорта груш и их предварительной подготовки. Жесткие груши (небланшированные) стерилизуют 30 минут с момента закипания. Мягкие груши достаточно стерилизовать 20 минут.

### ***Компот из вишни и черной смородины***

Необходимые продукты:

вишня и черная смородина – 1,5 кг;

вода – 1 л;

сахар – 700 г.

Способ приготовления: ягоды очистите от плодоножек, вымойте, залейте горячим сладким сиропом и выдержите 15 минут. Затем выложите в банку и залейте охлажденным сахарным сиропом. Пастеризуйте 20 минут при температуре 70оС.

### ***Компот из клубники***

Необходимые продукты:

клубника – 1 кг;

вода – 1 л;

сахар – 800 г.

Способ приготовления: обработайте ягоды клубники, удалите черешки и промойте холодной водой. Очищенные ягоды выложите в посуду, залейте сахарным сиропом и оставьте на 3 часа, время от времени помешивая, чтобы они пропитались сахаром и сохранили цельность. Затем сироп слейте, ягоды переложите в банки. Оставшийся сироп нагрейте до 80оС и залейте им ягоды. Пастеризуйте банки 20 минут при температуре 70оС.

### ***Варенье из яблок***

Необходимые продукты:

яблоки – 300 г;

сахар – 500 г;  
вода – 5 стаканов;  
корица – 1/2 ч. л.

Способ приготовления: яблоки очистите от кожицы, аккуратно вырежьте сердцевину и удалите семечки. Вскипятите воду, добавьте корицу, яблоки и проварите 2–3 минуты. Затем откиньте на дуршлаг и остудите. Приготовьте из сахара и воды сироп, опустите в него яблоки и варите на медленном огне до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Выложите варенье в подготовленные банки и закройте крышкой. Если варенье доварено хорошо, то его даже не обязательно укупоривать герметически.

### ***Варенье грушевое с лимоном***

Необходимые продукты:  
груши – 300 г;  
сахар – 500 г;  
вода – 1/2 л;  
лимон – 1 шт.

Способ приготовления: груши очистите от кожицы, удалите сердцевину и семечки и нарежьте ломтиками. Лимон ошпарьте кипятком и пропустите вместе с цедрой через мясорубку.

На дно кастрюли насыпьте слой сахара, уложите ломтики груш, на них – лимонную кашицу и залейте все горячей водой. Варите на медленном огне до тех пор, пока сироп не загустеет.

Готовое варенье разложите в банки и закройте крышками.

### ***Варенье вишневое***

Необходимые продукты:  
вишня без косточек – 1 кг;  
сахар – 1 кг.

Способ приготовления: освободите от косточек ягоды вишни, засыпьте их сахаром и оставьте выстаиваться на 12 часов. Варите ягоды на медленном огне до тех пор, пока сироп не станет прозрачным.

Готовое варенье разложите по банкам и закройте крышками.

Точно таким же способом можно приготовить варенье и с косточками. Только в этом случае для сиропа добавьте 1/2 стакана воды на 1 кг вишни.

### ***Варенье из цельных слив***



Необходимые продукты:

сливы – 1 кг;

сахар – 1 кг;

вода – 2 стакана.

Способ приготовления: отберите цельные и плотные плоды сливы, удалите плодоножки и бланшируйте 1–2 минуты в воде при температуре 80°C. Затем каждую ягоду наколите, залейте сахарным сиропом и варите до готовности.

### ***Царское варенье***

Необходимые продукты:

недозрелые ягоды крыжовника – 1 кг;

сахар – 1 кг;

вишневые листья – 300 г;

вода – 3 стакана.

Способ приготовления: ягоды промойте в холодной воде, очистите от плодоножек, на каждой сделайте небольшой надрез при помощи булавки и удалите семена. После этого ягоды снова промойте, уложите в посуду, перестилая каждый ряд вишневыми листьями, залейте холодной водой и оставьте на 10 часов. Вымоченные ягоды обсушите на решетке или дуршлаге и опустите в горячий сахарный сироп. Варите до готовности в 2–3 приема, проваривая каждый раз в течение 3 часов. После каждой варки варенье нужно охлаждать. При варке варенье не накрывают крышкой. Готовое варенье разложите по чистым банкам и закройте крышками.

### ***Варенье из лепестков роз***

Необходимые продукты:

лепестки роз – 200 г;

сахар – 100 г;

вода – 1/2 л;

лимонный сок – 1/3 стакана.

Способ приготовления: лепестки роз засыпьте сахаром и оставьте на сутки. Приготовьте сахарный сироп, выложите в него засахаренные лепестки, добавьте лимонный сок и варите в течение 15 минут.

### ***Цукаты из апельсиновых корочек***

Необходимые продукты:

апельсиновые корочки – 1 кг;

сахар – 1,5 кг;

вода – 1 л.

Способ приготовления: апельсиновые корочки нарежьте квадратиками, сложите в стеклянную банку и залейте холодной водой. Выдерживайте в течение 5 дней, часто меняя воду. Затем корочки сварите, откиньте на сито, чтобы стекла вода. После этого поместите корочки в кастрюлю, залейте сахарным сиропом и варите до тех пор, пока сироп не загустеет. Затем корочки выложите на блюдо, посыпьте сахарной пудрой и сложите в чистую стеклянную банку. Точно таким же способом готовят цукаты из лимонных, мандариновых и грейпфрутовых корочек.

### ***Цукаты из арбузных корок***

Необходимые продукты:

арбузные корки – 1 кг;

сахар – 1 кг;

вода – 3 стакана;

лимонная кислота – 1/2 ч. л.;

ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: с арбузных корок срежьте мякоть и нарежьте корки кубиками. Варите корки в кипящей воде до мягкости. Затем отбросьте на сито. Приготовьте сироп из воды и сахара. Опустите в кипящий сироп корки, проварите 5 минут, снимите с огня и оставьте на 10 часов. Потом поставьте прокипятить сироп и дайте ему отстояться 2 часа. Повторяйте так до тех пор, пока корки не станут прозрачными. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин. Прозрачные корки обваляйте в сахарной пудре и поместите в чистую стеклянную банку. Точно таким же образом готовятся цукаты из дынных и тыквенных корок.

## **Часть V. Встречаем гостей**

## Глава 29. Готовим угощение

Прием гостей – дело хлопотное, поэтому некоторые считают, что проще всего оплатить праздничный вечер в ресторане и избавить себя тем самым от многих проблем. Но большинство с таким положением все же не согласятся. Ведь что может быть лучше, чем встретить гостей в теплом семейном кругу. К тому же если вы заранее продумаете меню, для того чтобы достойно угостить ваших друзей, то праздничный ужин им надолго запомнится.

Перед тем как заняться составлением праздничного меню, необходимо знать, что любой праздничный стол состоит из холодных блюд и закусок, горячих блюд и десерта. Поэтому, продумывая меню, вы должны знать, что холодные блюда и закуски – это разные салаты, бутерброды и закусочные блюда. Чаще всего они подаются к столу холодными. Горячими называют первые и вторые блюда – это супы, бульоны, гарниры, блюда из мяса и рыбы. Десерты включают в себя блюда для сладкого стола, т. е. пирожки, торты, пирожные, а также различные напитки.

При составлении меню хозяйке нужно учесть, в какое время придут гости. Если вы решите встретить гостей в обеденное время, то среди горячих блюд меню обязательно должно присутствовать первое блюдо. Встречая гостей в вечернее время, можно исключить из меню бульоны или супы.

Вторых блюд может быть несколько. Причем совсем необязательно, чтобы они были только из рыбы или только из мяса птицы. Желательно, чтобы стол был как можно более разнообразным. Это же нужно учесть при оформлении стола холодными закусками. Колбасные изделия и сыры лучше приобрести разных сортов. Кстати, о сыре. Если вы приобретаете сыр для подачи его к столу в качестве закуски, то берите сыры острых сортов. Сыр с более мягким вкусом может быть подан как десертное блюдо.

Подготавливаясь к приему гостей, тщательно продумайте вкусовое сочетание вин и блюд. Учтите, что если соблюдено вкусовое соответствие вин и предлагаемых вами кушаний, то вино может улучшить вкус блюда, смягчить жирность или подчеркнуть остроту.

Белое вино подают к блюдам из рыбы. Причем совершенно неважно, как именно приготовлена рыба: отварная она, паровая или жареная. Прекрасно сочетается белое вино с консервированной рыбой и сыром.

Сухое красное вино обладает более терпким вкусом, чем белое. Поэтому красные вина подают к кушаньям азиатской кухни, которые отличаются остротой, например, к пловам или шашлыкам. Красное вино прекрасно подойдет к любому горячему блюду из мяса – к жаркому, бифштексам, отбивным.

Полусладкие вина рекомендуется подавать к блюдам, приготовленным из овощей. Например, если вы приготовите овощное рагу, гуляш из грибов, потушите капусту, то полусладкие вина составят отличную вкусовую композицию с этими блюдами.

Белое полусладкое вино лучше всего подать к блюдам из рыбы. К мясному блюду рекомендуется подавать красное полусладкое вино.

К первым блюдам – супам и бульонам – подают крепкие виноградные вина.

Десертные сладкие вина подают к кондитерским изделиям или горячим сладким блюдам, например к пудингам.

Шампанское сделает любой стол праздничным. Это одно из тех редких вин, которое можно подать к любому блюду. Но к блюдам очень острым или соленым шампанское лучше не подавать.

Полусухое шампанское лучше всего подавать к блюдам из мяса, а сладкое шампанское – к холодным сладким блюдам, например к мороженому, желе.

Пиво тоже может поучаствовать в вашей трапезе. Чаще всего пиво подают в обед к копченой или вяленой рыбе, к сырам острых сортов. Прекрасно сочетается пиво с твердокопчеными колбасами.

## **Обеденное праздничное меню**

Закуски: салат «Прага», салат «Каспий», семга, сыр.

Горячие блюда.

Первые блюда: бульон «Шевалье», суп-пюре с равиоли.

Вторые блюда: цыплята по-габсбургски, судак с ливанским соусом.

Десерт: фрукты в креме «Помпадур», французское печенье, пломбир.

Напитки: айс-крим «Цитрон»

### ***Салат «Прага»***

Необходимые продукты:

яблоки – 3 шт.;

корень петрушки – 1 шт.;

филе морской рыбы – 200 г;

соленый огурец – 2 шт.;

майонез – 100 г;

оливки – 60 г;

соль – 0,5 ч. л.

Способ приготовления: яблоки очистите от кожицы, разрежьте на половинки и удалите сердцевину. Подготовленные яблоки нарежьте кубиками. Налейте в кастрюлю небольшое количество воды. Положите в воду корень петрушки. Дайте воде закипеть, затем выложите нарезанные кубиками яблоки. Подержите яблоки в кипящей воде 2–3 минуты, не давая им развариться. Воду слейте. Яблоки выложите на тарелку и дайте остыть.

Рыбное филе (можно взять филе любой морской рыбы) нарежьте мелкими кусочками. Разогрейте в сотейнике небольшое количество растительного масла и обжарьте филейные кусочки.

Соленые огурцы мелко нарежьте и выложите в салатницу. Добавьте охлажденные яблоки и кусочки рыбы. Все хорошо перемешайте. Добавьте немного соли и майонез. Салат украсьте солеными оливками.

### ***Салат «Каспий»***

Необходимые продукты:

сыр – 150 г;

рыбные консервы в масле – 1 банка;

лук репчатый – 1 шт.;

яйца – 4 шт.;

сливочное масло – 2 ст. л.;

майонез – 100 г;

свежая зелень;

соль – 0,5 ч. л.

Способ приготовления: сыр порежьте тонкими полосками. В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла. Выложите ломтики сыра в хорошо разогретое масло и обжарьте. Не давайте сыру сильно плавиться. Обжаренные ломтики сыра выложите на блюдо и дайте остыть. Рыбные консервы выложите на тарелку и хорошенько разомните вилкой. Масло предварительно аккуратно слейте в отдельную посуду.

Лук нарежьте мелкими кубиками. Масло из рыбных консервов влейте в сковороду или неглубокий сотейник и обжарьте на нем лук до золотистого цвета.

Яйца отварите вкрутую и охладите. Нарежьте яйца кубиками и выложите в салатницу. Добавьте охлажденные лук, измельченную рыбу, обжаренный сыр. Все перемешайте. Добавьте немного масла, в котором обжаривался лук, соль и майонез. Украсьте салат зеленью.

### ***Бульон «Шевалье»***

Необходимые продукты:

кураца – 1 шт.;

корень петрушки – 2 шт.;

морковь – 1–2 шт.;

вода – 2 л;

соль по вкусу.

Способ приготовления: курицу тщательно промойте, удалите внутренности. Залейте тушку водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения.

После закипания положите в воду соль, корень петрушки, морковь. Не забудьте снять пену, чтобы бульон получился прозрачным.

### ***Суп-пюре с равиоли***

Необходимые продукты:

горох – 300 г;

вода – 2 л;

специи – по вкусу;

фарш – 350 г.

Для теста:

мука – 2 стакана;

яйцо – 1 шт.;

вода – 100 г;

соль – 0,5 ч. л.

Способ приготовления: замочите горох на несколько часов, затем промойте, залейте водой и варите. Горох должен полностью развариться. Полученный бульон должен быть однородным. Добавьте соль, лавровый лист и продолжайте варить на медленном огне.

Займитесь приготовлением равиоли. Заместите крутое тесто. Для этого влейте в муку яйцо. Добавьте немного соли и теплой воды. Хорошо вымешанное тесто раскатайте, нарежьте аккуратными кусочками. На каждый кусочек положите мясной фарш и аккуратно защипните края теста.

Подготовленные равиоли опустите в кипящий суп-пюре и отварите их до готовности. Для этого вам потребуется не больше 6–7 минут.

Готовый суп подавайте к столу горячим. Перед подачей к столу насыпьте в тарелки небольшое количество мелко рубленной свежей зелени.

### ***Цыплята по-габсбургски***

Необходимые продукты:

тушки цыплят – 3 шт.

Для соуса:

помидоры – 1 кг;

сыр – 200 г;

соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления: тушки цыплят промойте. Каждую тушку натрите солью, перцем и дайте некоторое время постоять, чтобы специи впитались.

Займитесь приготовлением соуса. Помидоры очистите от кожицы. Для этого обдайте их кипятком, затем снимите кожицу. Пропустите помидоры через мясорубку. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в помидорную массу. Немного посолите и поперчите.

Разогрейте в сковороде сливочное масло. Обжарьте тушки цыплят на сильном огне так, чтобы спинки и бока покрылись румяной корочкой. Обжаренных цыплят выложите в глубокий сотейник и залейте приготовленным соусом. Тушите цыплят в духовке до полной готовности.

### ***Судак с ливанским соусом***

Необходимые продукты:

судак – 1 шт.;



соль, специи – по вкусу.

Для соуса:

апельсины – 2 шт.;

белое вино – 3 ст. л.;

лимонная кислота на кончике ножа;

сыр – 150 г.

Способ приготовления: рыбу хорошо промойте. Удалите чешую, голову, хвост. Разделанную рыбу нарежьте порционными кусками. Каждый кусочек обсыпьте солью и перцем. Затем обваляйте в муке. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте кусочки рыбы до полуготовности на сильном огне.

После этого займитесь приготовлением соуса. Апельсины очистите и выжмите сок. Добавьте в сок две столовые ложки белого вина, лимонную кислоту и натертый на крупной терке сыр. Обжаренную рыбу выложите в неглубокий сотейник и залейте приготовленным соусом. Тушите рыбу в духовом шкафу 20 минут.

### ***Фрукты в креме «Помпадур»***

Необходимые продукты:

фрукты – 250 г.

Для крема:

творог – 2 ст. л.;

яичный белок – 4 шт.;

сахар – 250 г.;

лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления: для приготовления этого десертного блюда желательно взять свежие фрукты, но вполне подойдут и консервированные персики, вишня. Фрукты промойте и выложите на салфетку, чтобы они немного просохли. Для приготовления крема отделите яичные белки от желтков и поставьте на некоторое время на холод, чтобы крем получился более пышным. Охлажденные белки выложите в отдельную посуду и смешайте с сахаром. Взбивайте миксером до полного растворения сахара. Творог хорошо разотрите до полного исчезновения комочков и выложите творог в белковую массу. Продолжайте взбивать миксером. Масса должна увеличиться в несколько раз и принять однородную консистенцию. Перед окончанием взбивания добавьте в крем немного лимонной кислоты. Обсохшие фрукты выложите небольшими порциями в прозрачные

розетки. Поверх фруктов положите по 2–3 столовые ложки крема. Крем обильно посыпьте тертым шоколадом и кокосовой стружкой.

### ***Французское печенье***

Необходимые продукты:

сыр – 250 г;

яйцо – 1 шт.;

мука – 260 г;

сода на кончике ножа; сливочное масло – 250 г;

тмин – 1 ч. л.

Способ приготовления: сыр лучше всего взять острых сортов. Натрите сыр на крупной терке и выложите в глубокую посуду. Добавьте муку и перемешайте. Яйцо влейте в отдельную посуду, добавьте соду и слегка взбейте до образования пены, затем влейте в сырную массу.

Сливочное масло растопите на медленном огне и тоненькой струйкой влейте в сырную массу. При этом постоянно помешивайте получившуюся смесь. Теперь замесите крутое тесто. Если масса получится слишком мягкой и печенье не будет формироваться, добавьте еще 1–2 ст. л. муки. Перед окончанием вымешивания теста добавьте тмин. Эту пряность можно заменить любой другой, которая вам более по вкусу. Сформируйте из теста небольшие печенья в виде не слишком толстых полосок и выложите на смазанный маслом или жиром противень. Выпекайте печенье при температуре 200оС 20–25 минут.

### ***Напиток айс-крим «Цитрон»***

Необходимые продукты (для одной порции):

сливочное мороженое – 50 г;

лимонный сок – 50 г;

минеральная вода – 120 г.

Способ приготовления: в коктейльный бокал положите указанное количество мороженого, лимонного сока. Затем аккуратно, чтобы не смешать слои, влейте минеральную воду.

## **Меню для праздничного ужина**

Закуски: бутерброды с зернистой икрой, сыр, салат «бешамель».

Горячие блюда: форель по-лианозовски, телятина «Столичная».

Десерт: фрукты, пирожные в глазури «Эльфики», шоколадные конфеты.

Напитки: минеральная вода, чай с лимоном, крушон «Апельсиновый».

### ***Салат «Бешамель»***

Необходимые продукты:

отварная нежирная свинина – 200 г;

отварной картофель – 2–3 шт.;

яблоки – 2 шт.;

яйца – 3 шт.;

столовый уксус – 1 ч. л.

соленые огурцы – 2 шт.

Способ приготовления: яйца отварите вкрутую и оставьте для остывания. Отварную свинину нарежьте кубиками. Соленые огурцы натрите на крупной терке. Огуречный сок слейте. Картофель и яйца нарежьте кубиками. Яблоки очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Все выложите в салатник, сбрызните немного уксусом, положите майонез и хорошо перемешайте.

### ***Форель по-лианозовски***

Необходимые продукты:

форель – 1 шт.;

белое вино – 0,5 стакана;

лимонный сок – 2 ч. л.;

сыр – 100 г;

соль по вкусу.

Способ приготовления: рыбу хорошо промойте, разделайте. Удалив внутренности, тушку рыбы слегка присолите. Сбрызните подготовленную рыбу лимонным соком, затем залейте белым вином и оставьте на 45–50 минут.

В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и на сильном огне быстро обжарьте форель с двух сторон, предварительно запанировав ее в муке. Затем переложите обжаренную рыбу в другую сковороду, на дно которой налейте небольшое количество белого вина. Масло, в котором обжаривалась форель, осторожно перелейте в сковороду.

Лук нарежьте толстыми кольцами и выложите его вокруг форели. Сыр натрите на мелкой терке и обильно посыпьте им рыбу. Поставьте

сковороду в духовой шкаф и запекайте около 20–25 минут в хорошо прогретой духовке при температуре 180оС.

### ***Телятина «Столичная»***

Необходимые продукты:

телятина – 500 г;

специи по вкусу;

яйца – 4 шт.;

шампиньоны – 200 г;

лук – 2 шт.

Способ приготовления: телятину промойте и очистите от пленок. Нарезьте мясо тонкими порционными ломтиками. Каждый кусочек слегка отбейте, чтобы мясо было более мягким. После этого посыпьте мясные ломтики солью и черным молотым перцем. Оставьте мясо на некоторое время.

Шампиньоны отварите в немного подсоленной воде. Отваренные грибы достаньте шумовкой и оставьте охладите. Яйца отварите вкрутую. Часть охлажденных грибов оставьте для украшения блюда, остальные пропустите через мясорубку.

В сковороде разогрейте сливочное масло и слегка обжарьте мясные ломтики на сильном огне. Затем переложите мясо в сотейник, на дно которого влейте немного грибного бульона.

На мясные ломтики выложите фарш из шампиньонов и слегка посыпьте перцем. Запекайте в духовом шкафу. Когда мясные ломтики станут мягкими и будут легко прокалываться ножом, блюдо можно считать готовым.

Яйца нарежьте кружочками и выложите вокруг мясных ломтиков. Оставшиеся шампиньоны нарежьте дольками и положите по одной дольке на яичный кружок. Украсьте блюдо веточками свежей петрушки.

### ***Пирожные в глазури «Эльфики»***

Необходимые продукты:

яйца – 5 шт.;

сахар – 1 стакан;

мука – 1,5 стакана.

Для ягодной пропитки:

кипяченая вода – 0,5 стакана;

ягодный сироп – 4 ст. л.

Для ликерной пропитки:  
кипяченая вода – 0,5 стакана;  
ликер – 3 ст. л.;  
ягодный сироп – 2 ст. л.

Способ приготовления: для приготовления пирожных нужно испечь бисквитный пласт.

Для приготовления бисквитного теста яйца взбейте с сахаром до появления пышной пены.

Добавьте в яичную массу соду, гашенную уксусом, и снова немного взбейте. Влейте яичную массу в муку и продолжайте взбивать.

Формочку для выпечки смажьте маслом или жиром, влейте половину порции теста и выпекайте корж при температуре 200оС около 20 минут.

Второй корж выпекайте таким же образом. Готовые коржи должны остыть.

Займитесь приготовлением сиропов для пропитывания. В кипяченую воду добавьте любой ягодный сироп и хорошо перемешайте.

Для приготовления другого сиропа добавьте в кипяченую воду ликер и ягодный сироп. Полученную смесь перемешайте.

Готовыми сиропами пропитайте коржи и оставьте на некоторое время. Затем аккуратно разрежьте на порционные кусочки. На кусочек, пропитанный ликерным сиропом, положите кусочек, пропитанный ягодным сиропом. Чтобы кусочки хорошо держались, сделайте джемовую прослойку.

Приступайте к приготовлению глазури. Шоколад порубите мелкими кусочками, смешайте с сахаром.

Добавьте воды и варите до тех пор, пока масса не загустеет. Готовой глазурью смажьте двухслойные пирожные и поставьте в холодное место.

### ***Крюшон «Апельсиновый»***

Необходимые продукты (для одной порции):

минеральная вода – 50 г;  
легкое столовое вино – 50 г;  
апельсиновый сок – 100 г.

Способ приготовления: влейте в бокал все указанные в рецепте продукты и перемешайте. Крюшон подается охлажденным.

## **Обеденное меню с большим количеством закусочных блюд**

Закуски: бутерброды «Мозаика», паштет «Рижский», икра кетовая, ветчина, телятина отварная холодная.

Горячие блюда: мясо «Хванчкара» с картофельным гарниром, камбала в томате.

Десерт: апельсины, виноград, шоколадные конфеты, вафли, крем «Марго».

Напитки: шоколадный напиток «Рококо», минеральная вода, кофе.

### ***Бутерброды «Мозаика»***

Для этих бутербродов вам нужно приготовить различные смеси. Нарезьте небольшими ломтиками хлеб или батон и намажьте приготовленными смесями. Каждый кусочек можно украсить веточкой укропа или петрушки. Для приготовления каждой смеси нужно взять по 80 г масла. В размягченное сливочное масло добавьте по 3–4 ст. л. пропущенной через мясорубку копченой колбасы, копченой рыбы, консервированного лосося, шпрот. Добавьте немного майонеза и хорошо перемешайте.

### ***Паштет «Рижский»***

Необходимые продукты:

печень говяжья – 350 г;

сливочное масло – 200 г;

молоко – 5 ст. л.;

лук репчатый – 2 шт.;

соль и специи по вкусу.

Способ приготовления: печень отварите в подсоленной воде. Отваренную печень охладите и пропустите через мясорубку 2–3 раза.

После этого добавьте размягченное сливочное масло и молоко. Растирайте печень до состояния однородной кашицы. Лук нарежьте крупными кольцами и обжарьте на сковороде с растопленным сливочным маслом. После этого лук немного охладите и пропустите через мясорубку. Луковую кашицу смешайте с печенью. Хорошенько перемешайте. Добавьте немного перца и соли по вкусу.

### ***Мясо «Хванчкара» с картофельным гарниром***

Необходимые продукты:

баранина – 600 г;

соль, специи по вкусу.

Для маринада:

вино «Хванчкара» – 180 г;

лимонный сок – 60 г;

лук репчатый – 2 шт.;

чеснок – 2 шт.

Для гарнира:

картофель – 500 г;

соль по вкусу.

Способ приготовления: для приготовления этого блюда лучше взять нежирную баранину. Мясо очистите от пленок, хорошо промойте и нарежьте порционными кусками. Каждый кусочек слегка отбейте и положите в маринад.

Маринад приготавливается следующим образом. Вино влейте в глубокую миску. Добавьте лимонный сок. Лук очистите от шелухи и пропустите вместе с чесноком через мясорубку. Выложите лук и чеснок в вино и хорошо перемешайте.

В полученный маринад выложите кусочки мяса и оставьте его в маринаде на некоторое время.

Разогрейте в сотейнике жир или растительное масло. Мясные ломтики обжарьте до полной готовности. Когда мясо будет готово, влейте в сотейник оставшийся маринад и доведите до кипения. Готовое мясо подавайте к столу, посыпав свежей зеленью.

Для гарнира приготовьте картофель фри. Для этого картофель нарежьте соломкой, посолите и перемешайте. Когда соль немного впитается, обжарьте картофель в большом количестве жира или растительного масла.

### ***Камбала в томате***

Необходимые продукты:

камбала – 2 шт.;

специи, лимонный сок по вкусу.

Для соуса:

помидоры – 3 шт.;

сыр – 80 г;

специи по вкусу.

Способ приготовления: рыбу разделайте. Удалите кожицу, плавники и голову. Подготовленную рыбу посолите и немного поперчите. Сбрызните лимонным соком и оставьте на некоторое время.

Займитесь приготовлением соуса. Свежие помидоры обдайте кипятком и снимите с них шкурку. Очищенные помидоры пропустите через мясорубку.

Сыр натрите на крупной терке и выложите в помидорную массу. Немного посолите и добавьте черный молотый перец.

Камбалу обсыпьте мукой и обжарьте на сильном огне в сковороде с небольшим количеством растительного масла. Обжаренную камбалу переложите в сотейник и залейте соусом из томатов. Поставьте сотейник в духовой шкаф и запекайте около 20–25 минут при температуре 200оС.

### ***Крем «Марго»***

Необходимые продукты:

для первого слоя:

сахар – 100 г;

яичный желток – 1 шт.;

желатин – 10 г;

вода – 100 г;

кофе (растворимый) – 4 ч. л.;

сливки – 200 г.

Для второго слоя:

свежие фрукты – 200 г;

сливки – 100 г;

желатин – 3 ч. л.;

сахар – 5 ст. л.

Для третьего слоя:

яичные белки – 4 шт.;

сахар – 260 г;

лимонная кислота по вкусу;

орехи – 0,5 стакана;

тертый шоколад – 3 ст. л.;

кокосовая стружка – 2 ст. л.

Способ приготовления: для приготовления первого слоя крема залейте желатин водой и оставьте для набухания. Указанное в рецепте



количество растворимого кофе залейте кипятком и оставьте на некоторое время. В отдельной посуде соедините яичный желток, сахар, разбухший желатин. Хорошо перемешайте и залейте горячим кофейным настоем. Полученную смесь охладите. Сливки взбейте до появления пены и соедините с кофейной массой. Полученную массу разложите в прозрачные розетки.

Приступайте к приготовлению второго слоя. Для его приготовления вам понадобятся свежие фрукты: вишня, малина, клубника. Крем можно приготовить из смеси различных фруктов. Желатин залейте водой и оставьте для набухания. Фрукты промойте и удалите косточки. Подготовленные фрукты подавите вилкой или толкушкой и взбейте миксером вместе с сахаром. Сливки взбейте отдельно. Взбитые сливки небольшими порциями добавьте к фруктовой массе и продолжайте взбивать. Готовому крему нужно дать немного охладиться, затем аккуратно выложите второй слой в прозрачные розетки.

Готовим третий слой. Отделите белки от желтков. Белки вылейте в отдельную посуду и поставьте на некоторое время на холод. Подготовленные белки смешайте с сахаром и взбейте в пышную пену. Чтобы крем приобрел легкую кислинку, можно добавить несколько крупинок лимонной кислоты. Выложите третий слой в розетки. Сверху посыпьте толчеными тертыми орехами, тертым шоколадом, кокосовой стружкой и украсьте свежими фруктами.

### ***Шоколадный напиток «Рококо»***

Необходимые продукты:

сливки – 500 г;

шоколад – 300 г;

пищевой лед.

Способ приготовления: шоколад измельчите, растопите и оставьте охлаждать. Не доводите до полного охлаждения. Иначе шоколад снова застынет. Чуть теплый шоколад разлейте по бокалам, добавьте сливки и раздробленный на мелкие кусочки лед.

## **Меню для детского праздника**

Горячие блюда: суп «Сказка», пудинг «Снежный».

Десерт: смесь «Карусель», конфеты «Ежики», ореховые пастилки, торт «Мишка на севере».

Напитки: малиновый морс, ягодный коктейль.

### **Суп «Сказка»**

Необходимые продукты:

- молоко – 1 л;
- манная крупа – 5,5 ст. л.;
- сливочное масло – 20–30 г;
- изюм – 6 ст. л.;
- свежие фрукты – 200 г;
- соль, сахар – по вкусу.

Способ приготовления: изюм тщательно промойте и залейте горячей водой. Когда изюм разбухнет, еще раз промойте его.

Молоко доведите до кипения. Всыпьте указанное в рецепте количество манной крупы, соль и сахар. Варите около 10 мин. Добавьте сливочное масло, изюм и варите еще около 3–4 мин. Перед подачей к столу положите в каждую тарелку по горсточке ягод.

### **Пудинг «Снежный»**

Необходимые продукты:

- яйца – 4 шт.;
- сметана – 1 стакан;
- мука – 5 ст. л.;
- сахар – 120 г;
- цедра апельсина – 1 ч. л.

Способ приготовления: выложите густую сметану в отдельную посуду. Добавьте муку и хорошо перемешайте. Яйца взбейте с сахаром и влейте полученную массу в сметанно-мучную смесь. Добавьте измельченную цедру апельсина и взбейте в пышную пену.

Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом и присыпанную манкой формочку и выпекайте в духовом шкафу. Готовый пудинг посыпьте сахарной пудрой.

### **Смесь «Карусель»**

Необходимые продукты:

- вафли – 150 г;
- печенье – 150 г;
- изюм – 3 ст. л.;
- орехи – 3 ст. л.;

шоколад – 100 г;  
сливки – 1 стакан.

Способ приготовления: изюм хорошо промойте, затем залейте горячей водой и оставьте на некоторое время. Разбухший изюм еще раз промойте и выложите на чистую салфетку. Вафли и печенье порежьте на мелкие кусочки. Измельченные вафли и печенье переложите в глубокую посуду. Шоколад натрите на терке. Это можно сделать и на крупной терке, и на мелкой. Орехи пропустите через мясорубку и положите их вместе с вафлями и печеньем.

Добавьте подсохший изюм и сливки. Все хорошо перемешайте. Полученную смесь разложите по маленьким вазочкам и украсьте ломтиками фруктового желе или мармелада.

### ***Конфеты «Ежики»***

Необходимые продукты:  
грецкие орехи – 1,5 стакана;  
яичные белки – 4 шт.;  
сахар – 1 стакан.

Способ приготовления: орехи измельчите. Желательно сделать это с помощью ножа или вилки. Орехи, пропущенные через мясорубку, будут слишком мелкими для этого блюда. Яичные белки немного охладите, затем взбейте их с сахаром до образования густой однородной пены. Смешайте получившийся крем с измельченными орешками. Противень смажьте маслом и ложкой выкладывайте крем на противень. Выпекайте конфеты при температуре 200оС около 25–30 мин.

### ***Ореховые пастилки***

Необходимые продукты:  
орехи – 0,5 стакана;  
какао-порошок – 1 ст. л.;  
сахарная пудра – 0,5 стакана;  
сливочное масло – 100 г.

Способ приготовления: орехи пропустите через мясорубку. Добавьте размягченное сливочное масло, какао-порошок, сахарную пудру и хорошенько перемешайте.

Масса должна получиться однородной, без комочков. Хорошо вымешанную смесь оставьте на некоторое время в холодном месте. Из

охлажденной массы сделайте фигурки – шарики, квадратики. Сформованные фигурки обсыпьте орешками.

### ***Торт «Мишка на севере»***

Необходимые продукты:

мука – 200 г;

яйца – 3 шт.;

сахар – 1 стакан;

сода – 0,5 ч. л.

Для крема:

творог – 350 г;

сахарная пудра – 200 г;

яичные белки – 3 шт.;

желатин – 20 г;

свежие ягоды.

Способ приготовления: начните с приготовления теста для коржа. Яйца взбейте с сахаром в крепкую пену. Соедините яичную массу с мукой и снова взбейте. Добавьте соду, погашенную уксусом. Подготовленное тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте при температуре 200оС около 25 мин.

Для приготовления крема желатин залейте небольшим количеством кипяченой воды для набухания. Творог разотрите. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой до образования пены. Смешайте растертый творог и белковую массу. Добавьте разбухший желатин. Хорошо перемешайте. Готовый крем аккуратно выложите поверх остывшего коржа. Украсьте торт свежими ягодами.

## **Меню для праздничного новогоднего вечера**

Закуски: рыбная закуска, колбасы разных сортов, балык, салат с креветками и оливками.

Горячие блюда: жаркое «Ставрополь», котлеты «Атланта» с картофельным гарниром, курочка по-варшавски.

Десерт: фрукты, шоколад.

Напитки: минеральная вода, чай, кофе, эгг-ног «Лира», физ «Нежность».

### ***Рыбная закуска «Гавань»***

Необходимые продукты:

филе красной рыбы – 200 г;  
яблоко – 1 шт.;  
каперсы – 2 шт.;  
картофель – 1 шт.;  
майонез – 3 ст. л.

Способ приготовления: картофель отварите и оставьте для охлаждения. Красную рыбу порежьте на небольшие кубики и выложите в салатницу. Охлажденный картофель натрите на крупной терке. Каперсы и яблоко измельчите.

Все продукты смешайте в салатнице и заправьте майонезом.

### ***Салат с креветками и оливками***

Необходимые продукты:

рис – 5 ст. л.;  
очищенные креветки – 50 г;  
оливки – 80 г.

Для соуса:

отвар креветок – 6 ст. л.;  
майонез – 3 ст. л.

Способ приготовления: рис хорошенько промойте и отварите в чуть подсоленной воде. Оливки освободите от косточек и порежьте на небольшие кусочки. Отваренный рис промойте, дайте воде стечь и оставьте для охлаждения. Подготовленный рис выложите в салатницу, добавьте порезанные оливки и креветки.

Для приготовления соуса смешайте отвар, в котором варились креветки, и майонез. Если вы купили консервированные креветки, то для соуса можно использовать жидкость из баночки. Заправьте салат приготовленным соусом.

### ***Жаркое «Ставрополь»***

Необходимые продукты:

свинина – 600 г;  
белое сухое вино – 5 ст. л.;  
картофель – 300 г.

Для соуса:

огуречный рассол – 0,5 стакана;  
горчица – 1,5 ч. л.;  
яблоки – 3 шт.

Способ приготовления: свинину порежьте на тонкие порционные ломтики. Немного посолите, посыпьте небольшим количеством перца, сбрызните белым сухим вином. Оставьте мясо на некоторое время, чтобы специи впитались.

Приступайте к приготовлению соуса. Для этого в отдельной посуде смешайте огуречный рассол и горчицу. Чтобы горчица хорошо растворилась, подливайте рассол небольшими порциями и растирайте горчицу. Яблоки очистите от кожицы и натрите на мелкой терке. Смешайте тертое яблоко с рассолом. Хорошенько разотрите, чтобы масса стала однородной.

В сотейник положите несколько кусочков сливочного масла и аккуратно уложите мясные ломтики, которые к этому времени должны напитаться специями. Картофель очистите и порежьте дольками. Уложите картофельные дольки вокруг мяса и залейте все приготовленным соусом.

Запекайте в духовке около 1 ч. Готовое блюдо подавайте к столу, посыпав его свежей зеленью.

### ***Котлеты «Атланта»***

Необходимые продукты:

куриный фарш – 300 г;

говяжий фарш – 500 г; яйца – 2 шт.;

майонез – 6 ст. л.;

молоко – 0,5 стакана;

морковь – 1 шт.;

лук – 2 шт.;

панировочные сухари – 5 ст. л.;

специи по вкусу.

Способ приготовления: в свежеприготовленный говяжий и куриный фарш добавьте специи. Положите по одному яйцу, по 3 ст. л. майонеза и по 3–4 ст. л. молока. Морковь прокрутите через мясорубку и выложите в куриный фарш. В говяжий фарш положите прокрученный через мясорубку лук. Хорошо перемешайте. Готовому фаршу дайте немного постоять на холоде.

Из говяжьего фарша сформируйте небольшую лепешку. В середину положите ложку куриного фарша. Края говяжьего фарша соедините и сформируйте котлету. Каждую котлету запанируйте в сухарях. В сковороде разогрейте жир или масло. Обжарьте котлеты на сильном

огне до появления золотистой корочки, затем огонь убавьте и жарьте котлеты до полной готовности.

В качестве гарнира приготовьте картофель-фри или картофельное пюре.

### ***Куручка по-варшавски***

Необходимые продукты:

курица – 1 шт.;

рис – 0,5 стакана;

сметана – 0,5 стакана;

морковь – 5 шт.;

специи по вкусу.

Способ приготовления: тушку курицы хорошо промойте. Натрите курицу солью и слегка посыпьте перцем. Куриные потроха промойте, желудок обработайте и порежьте на кусочки.

Рис промойте и варите в чуть подсоленной воде. Как только рис начнет набухать, откиньте его на дуршлаг и дайте немного остыть. В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла и обжарьте крупные кольца лука. Смешайте лук, измельченные потроха и рис. Приготовленной начинкой нафаршируйте курицу. Сковороду или формочку смажьте маслом и положите тушку курицы на спинку. Морковь очистите и порежьте кружочками. Перемешайте морковные кружочки со сметаной. Добавьте немного соли и красного перца. Залейте курицу приготовленной смесью и поставьте в духовой шкаф на 1–1,5 ч.

### ***Напиток эгг-ног «Лира»***

Необходимые продукты (для одной порции):

яйцо – 1 шт.;

ананасовый сок – 100 г;

молоко – 100 г;

сахар – 0,5 стакана.

Способ приготовления: влейте в смеситель яичный желток, мороженое и сок. Взбейте в пену. Яичный белок взбейте с 0,5 стакана сахара. Готовый напиток перелейте в бокал. Сверху положите ложку белкового крема.

### ***Напиток физ «Нежность»***

Необходимые продукты (для одной порции):

сок черной смородины – 80 г;

ягодный напиток – 80 г;

любой газированный напиток – 80 г.

Способ приготовления: смешайте в шейкере сок и напиток и вылейте в коктейльный бокал. Сразу после этого налейте газированный напиток. Физ должен подаваться непосредственно к столу.

Надеемся, вам пригодятся советы и рецепты, приведенные в этой главе. Если да, то можете смело приглашать гостей и готовиться к их встрече.



## Глава 30. Чтобы гости не скучали

В каждом из нас с детских лет живет любовь к праздникам. Помните, как в детстве мы с радостью ждали прихода гостей? Почему? Да потому, что это всегда означало смех, веселье, забавные шутки и розыгрыши, подарки и хорошее настроение.

Вы не задумывались, почему бывает и так: вроде бы и люди собрались интересные, и стол хорошо сервирован, и блюда очень вкусные, но скучно. После ухода гостей остается неприятное чувство – вечер не удался, столько усилий потрачено впустую. И вспоминаете свои студенческие вечеринки, где было гораздо меньше еды, но гораздо больше веселья. А дело в простом и одновременно сложном. Те вечера были наполнены розыгрышами, остроумными шутками и веселыми играми. Просто, став взрослее, мы забыли о том, что веселиться нужно уметь и не стесняться дурачиться, несмотря на возраст. Мы предлагаем вам несколько вариантов игр, забавных розыгрышей и шуток, которые не дадут скучать вашим гостям.

В любой компании, что бы вы ни праздновали, обязательно есть заводила. Хорошо, если у вас или у кого-то из ваших домашних есть такие способности. Тогда они могут смело брать в свои руки «игровую» часть вечера, пока вы будете подавать блюда и ухаживать за гостями.

Иногда для этих целей специально приглашают человека. Как правило, это тамада. Пожалуйста, не удивляйтесь, ведь, кроме умения произносить тосты, он должен уметь поддерживать веселье и хорошее настроение ваших гостей. И на помощь в этом ему приходят гости.

Но мы уверены, что, прочитав эту главу, вы сами справитесь с поставленной задачей – поддержать веселье гостей. Начните с того, что придумайте парочку веселых розыгрышей для ваших друзей. Начинать нужно еще в прихожей, чтобы настроить гостей на веселье.

Одно примечание: помните, что некоторые люди бывают очень обидчивы, старайтесь, чтобы розыгрыш был веселым и необидным.

Вход в квартиру украсьте забавными надписями типа: «Никого нет дома» или «Осторожно, злой хозяин». По квартире развесьте таблички-указатели с шутивными надписями: «Посторонним вход

воспращен», «Не влезай, а то...», «Суды не ходы, туды ходы. А то башка снег попадет». Перед кухней повесьте табличку «Накопитель жира», перед комнатой, где соберутся все гости, – «Приют сироток» и т. д.

По всей квартире можно разбросать мины-шутки и забавные ловушки. На диванчик – подушечку, издающую громкие неприличные звуки. В туалете – приклеивающуюся туалетную бумагу.

Можно попробовать спрятать кого-нибудь из домашних за холодильник. Выкрутите лампочку на кухне. И любезно попросите кого-нибудь из друзей принести из холодильника колбасу, закуски или еще что-нибудь. Гость открывает холодильник, и вдруг в полной темноте и тишине раздается голос: «Положь на место». Это можно проделать еще с парочкой гостей, только при условии, что среди ваших знакомых нет слабонервных.

На столе напротив каждой тарелки можно поставить карточки с именами приглашенных и придуманными вами шуточными прозвищами типа «Винни Пых», «Братец КрТолик», «ОбЖорик», «Мисс Колючка», «Мистер Образец Хороших Манер».

И договоритесь называть друг друга только этими именами в продолжение всей вечеринки. Лучше всего ввести наказание для тех, кто запутается или вдруг забудет прозвище.

Штрафы могут самыми различными. Например, спеть куплет из известной песни, стоя на одной ноге и подпрыгивая после каждого слова; прочитать стихотворение известного поэта, мяукая в конце каждого слога.

Атмосферу веселья подержат забавные тосты, которые вы можете произносить во время вечера. Придумайте парочку таких забавных вещей, и они помогут развеселить ваших гостей. Вот некоторые из таких тостов.

## **Варианты забавных тостов**

Коли рюмочки стоят  
И вино разлито,  
Направление одно —  
Выпито-налито.

Без промедленья застрахуй  
Отдельно – жизнь, отдельно —... дом.  
И, не боясь беды потом,  
С друзьями весело пируй.

Махнем по рюмочке, друзья,  
За нас и радость бытия!

Что-то, братцы, не хватает,  
Может, выпить не мешает?

## **Игры для взрослых**

Праздник не праздник, если превращается в тривиальную попойку. А чтобы этого не случилось, советуем вам, хозяйюшки, не забывать об играх и развлечениях, которые можно проводить непосредственно за столом.

### ***«Вытяни ответ»***

Это очень простая и вместе с тем забавная игра. Правда, она требует предварительной подготовки. Заготовьте карточки, на которых написаны различные шуточные вопросы и ответы. Кстати, в подготовке к этой игре вы можете попросить помощь младших членов семьи. Смысл игры в том, что гости поочередно вытягивают вопросы и ответы, не видя их. Забавные соответствие или несоответствие вопросов и ответов обязательно вызовут улыбку и даже смех у ваших гостей. Тем более если вы сможете подобрать забавные комментарии, соответствующие характерам ваших друзей, получится очень смешно. Вопросы и ответы могут быть разнообразными, все зависит от вашей фантазии и тех, кого вы ждете в гости.

Предлагаем вам несколько таких шуточных вопросов и ответов.

Вопрос: «Любите ли вы поспать?»

Вопрос: «Играете ли вы в азартные игры?»

Вопрос: «Что вы думаете о любви?»

Вопрос: «Любите ли вы мошенничать?»

Вопрос: «Ревнивы ли вы?»

Ответ: «Когда идет дождь».

Ответ: «Только в одиночестве».

Ответ: «Борюсь с этим как только могу».

Ответ: «Лучше хорошо поесть».

Ответ: «Всегда, когда нет денег».

### «Аукцион»

Для этой игры вам понадобятся небольшие призы для участников. Победит тот, кто больше всего вспомнит слов на заданную тему. Например, темой аукциона выбираются марки сигарет. Все начинают называть по кругу, в какой-то момент ведущий начинает считать: «Раз, два...» Если кто-то успел назвать следующую марку, то ведущий начинает счет снова.

Если после счета «три» кто-то успел назвать ответ последним, тот получает приз.

Темы аукциона могут быть разные, к примеру: марки машин, названия духов, имена, названия вин, животных. Все зависит от вашей оригинальности. «Аукцион» можно проводить и другим способом: кто больше вспомнит крылатых фраз из кинофильмов или действующих лиц из пьес, например, Шекспира. Участвуют все, по часовой стрелке передавая право ответа. Побеждает тот, кто назвал последним три имени.

Большой популярностью пользуются различные конкурсы. Они, как правило, не требуют особой подготовки, но всегда проходят весело и забавно.

### «Самый нежный»

Этот конкурс может проходить в двух вариантах. Два-три человека становятся на одной линии и, делая шаг вперед, говорят

ласковое слово, адресованное своей девушке. Побеждает тот, кто быстрее придет к финишу.

Другой вариант годится для проведения конкурса, не выходя из-за стола. За каждое ласковое слово – яблоко, конфету и т. д.

Вместо ласковых слов можно говорить смешные прозвища, просто называть женские (или мужские) имена.

Если в вашей компании все хорошо и давно знают друг друга, можно провести ряд конкурсов типа: «Узнай руки», «Интервью».

### ***Конкурс «Узнай руки жены»***

Этот конкурс лучше проводить, если у вас в гостях несколько супружеских пар. Мужьям завязывают глаза, и они должны из нескольких протянутых к ним рук узнать руки своей жены.

Особым успехом этот конкурс пользуется на вечеринке в день 8 Марта.

### ***Конкурс «Интервью»***

Одновременно мужья и жены отдельно друг от друга отвечают на вопросы. Лучше, если это происходит в разных комнатах. Те пары, чьи ответы совпали, получают призы. Кстати говоря, это хороший способ убедиться, насколько хорошо вы знаете свою вторую половину.

Вопросы могут быть такого типа:

1. Дата вашей свадьбы (знакомства).
2. Какая погода была в тот день?
3. Что было одето на женихе (невесте)?
4. Какого цвета глаза у вашей жены (мужа)?
5. Какие книги читает ваша жена (ваш муж)?
6. Любимое блюдо вашей жены (вашего мужа)?

Предложите своим друзьям поиграть в составление рифм. По жребию кто-то произвольно говорит слово, и первый участник начинает его рифмовать, а остальные считают произнесенные им слова и следят, чтобы они не повторялись. Время берется произвольно: к примеру, минута.

Затем продолжают по часовой стрелке, следующий участник рифмует слова. Так продолжается, пока все не выполнят это задание. Затем подсчитываются очки, за каждую букву дается одно очко.

Пример. Кто-то произносит слово слон. Начинаем его рифмовать. слон: вагон, погон, коногон, угон. Каждая буква в придуманном слове – очко. Выигрывает тот, кто наберет большее количество очков.

Досуг можно разнообразить не только «говорильными», но и «подвижными» играми.

### ***Конкурс «Очищенный апельсин» (мандарин, грейпфрут)***

Для этого конкурса подготовьте две веревки и два апельсина. С помощью жребия выберите двух участников. Завяжите им руки за спиной, но только не очень сильно, чтобы кровь поступала к кончикам пальцев.

Когда руки у игроков будут завязаны, поставьте на стол две тарелки и положите на каждую из них по одному неочищенному апельсину. Задача игрока состоит в том, чтобы как можно быстрее очистить плод, естественно, зубами. Дайте команду начинать. Тот, кто очистит апельсин первым, выиграл.

Проигравший же должен будет съесть эти два уже очищенных апельсина также с завязанными руками.

### ***Конкурс «Накорми любимого»***

Выбирается несколько пар участников. Девушкам завязывают глаза, мужчин сажают на стул, так чтобы руки были за спиной. По сигналу ведущего девушки начинают кормить яблоком сидящих. Выигрывает та пара, которая первой разделается с яблоком.

### ***Конкурс «Найди монетку»***

На стол ставят две тарелки с мукой, на дно их кладут по монетке. Участники без помощи рук, обходясь струей воздуха из носа и

используя его же как лопату, должны найти монетку. Первый нашедший монетку – победитель. Главное, чтобы в тарелке было не слишком много муки.

Можно предложить гостям выполнить разные шуточные задания.

Например, вот вам первое задание. Спросите своих гостей, смогут ли двое из них, стоя на коленях друг перед другом, налить один другому воды в кружку или зажечь свечу.

Выслушав это простое на первый взгляд задание, желающие, конечно, найдутся. Поставьте на колени одного против другого на таком расстоянии, чтобы их вытянутые руки едва касались. Одному предложите держать в левой руке горящую свечу, а другому незажженную. Правыми же руками пусть поднимут от пола правые ноги.

Вот теперь, стоя на одном колене, пусть попробуют зажечь одну свечу о другую.

Скорее всего сделать это им не удастся, так как оба будут балансировать на колене и находиться в неустойчивом состоянии. Таким образом можно устроить конкурс среди пар.

Вторая задача-шутка. Нужно сидя на стуле с прямой спинкой, встать с него. Но только выполнив два условия: туловище нужно держать очень прямо, постоянно касаясь спинки стула, а ноги не пододвигать под сидение стула. Никаким усилием мускулов не удастся подняться со стула, пока участник не наклонится немного вперед или не подвинет ноги под стул. Эту задачку можно слегка изменить, выставить на ее выполнение мужчину и женщину. Только заранее предупредите женщину об особенностях этого задания. Представляете, какая будет реакция, когда ваша гостья переиграет сильную половину.

Объясняется это законом равновесия тел. Центр сидящего человека находится внутри туловища, близ позвоночника.

Если мысленно провести отвесную линию из этой точки вниз, она пройдет под стулом, а чтобы человек мог стоять, линия эта должна проходить между ступнями.

Еще один фокус. Объявите присутствующим, что вы можете поставить любого так, что он не поднимет своей ноги. Того, кто пожелает опровергнуть это утверждение, поставьте плотно спиной к стене. Желательно, чтобы стена была без плинтуса. Но если в комнате

такой стены нет, используйте в качестве стены дверь или стенку шкафа.

Предупредите, что никаких покачиваний тела быть не должно. При таком условии все попытки поднять ногу будут безуспешными. Просто в таком положении никто не сможет это сделать, не переместив центр тяжести на другую ногу.

Еще один классический пример трюка, основанного на физическом законе о разложении одной большой силы на несколько меньших. В данном случае вы смело можете утверждать, что с помощью пяти пальцев можно поднять одного из твоих друзей.

Человек, которого желают поднять, должен встать между пятерыми участниками-помощниками и напрячь мышцы ног, рук и шеи. Причем руки должны быть согнуты в локтях. Двое из помощников подводят свои указательные пальцы под ступни поднимаемого, двое других – под его локти, а пятый поддерживает его пальцем за подбородок. По команде ведущего все пятеро одновременно, приложив незначительное усилие, поднимают стоящего на полу человека.

Можно провести конкурс на самого сильного. Посадите кандидатов на титул сильнейшего из сильнейших на стулья спиной друг к другу и предложите с помощью веревки, завязанной у каждого на щиколотке правой ноги, сдвинуть ногу соперника с места.

Привяжите один конец веревки к ноге одного из них, хорошенько несколько раз перевяжите веревку на задних ножках стульев и только после этого привязывайте другой конец к ноге второго.

Чтобы остальные присутствующие ни в коем случае не выдали вас преждевременным смехом, договоритесь с ними. И после команды пусть ваши силачи упрутся изо всех сил, только выберите стулья понадежней.

Когда компания вдоволь посмеется над ними, попросите кого-нибудь одновременно освободить их от веревки.

## Фокусы

Хорошо, если вы умеете показывать фокусы, но если это занятие вам не по душе, научите мужа, брата, жениха или кого-то из младших членов семьи. Фокусы всегда с интересом смотрят и взрослые, и дети.



Мы все в душе немного верим в чудеса, и фокусники для нас немного волшебники. Вашим детям демонстрация фокусов придется по душе гораздо больше, чем традиционное и набившее оскомину чтение стихов перед взрослыми.

Мы предложим вам несколько простых фокусов, которые не требуют большой подготовки и под силу даже непрофессионалу. Подготовьте какой-нибудь маскарадный костюм, чалму или плащ – все, что подскажет фантазия, это усилит «магическое» впечатление.

1. Смысл этого фокуса в том, что перед зрителями фокусник разрывает на кусочки ленту и через несколько секунд восстанавливает ее на глазах у всех. На стол кладется полоска газеты длиной 30–40 см и шириной 3 см. Фокусник берет ее в руки и отрывает по кусочку, складывая обрывки в руке стопочкой. Вся бумажная лента порвана, фокусник берет ее в руки, произнося магическое заклинание типа: «Ахалай – махалай», дует на ленту и торжественно разворачивает ее. Чудо произошло, лента цела.

В чем секрет фокуса? Готовят две полоски, совершенно одинаковые. Их склеивают концами и одну из лент складывают гармошкой. После того как фокусник порвет первую полоску, он просто растягивает гармошку и прячет за ней обрывки.

2. Фокусник берет нитку и привязывает к одному из ее концов колечко. Другой конец у него в руках. Колечко повисает в воздухе на нитке. Нитка поджигается возле колечка и сгорает, но колечко не падает, а висит на петле.

Этот фокус требует предварительной подготовки. Нитку за день до представления подержите в крепком растворе соли не менее 1 ч и хорошо вымочите. Этот фокус можно показывать несколько раз, если заранее подготовить таким способом несколько мотков нитки.

### **«Волшебная монета»**

Условие этого фокуса состоит в том, чтобы взять со стола десятикопеечную монету, не касаясь при этом ни стола, ни монеты.

На первых взгляд сделать это совершенно невозможно. Это вполне реально, если держать ладонь на некотором расстоянии от монеты и в это время сильно дунуть на нее сверху и немного

горизонтально. Монетка подпрыгнет, и самое сложное – вовремя ее поймать. Секрет этого фокуса кроется в чистой физике. Когда вы дуete между монетой и ладонью, воздух там сильно разряжается, и получившейся разницей давления ее подбрасывает над столом.

Фокусов существует великое множество, вы сами можете придумать оригинальные и волшебные фокусы.

## Шарады

До революции большой популярностью на приемах пользовались шарады. Суть этой игры в загадывании слов, слоги которых состоят из целых слов. Это можно использовать и на ваших вечерах. Слова-слоги можно не произносить, а разыгрывать в виде пантомимы. Первая сцена – первый слог, вторая – второй. Если половинки слов не разгаданы сразу же можно показать пантомимой все слово целиком.

В шарады можно играть и без пантомимы, стихотворно, зашифровывая слоги-слова. Приведем несколько примеров таких шарад.

Три буквы облаками реют,  
Две видны на лице мужском,  
А целое порой белеет  
В тумане моря голубом.

*(Пар-ус)*

Начало слова – лес,  
Конец – стихотворение,  
А целое растет,  
Хотя и не растение.

*(Бор-ода)*

«Перевертыши»

Много удовольствия и веселья приносит игра «Перевертыши». Смысл игры состоит в том, что берется строчка популярной песни и все ее слова изменяются на антонимы. Игру начинает ведущий, продолжает отгадавший и так по кругу.

Приведем примеры таких перевертышей.

«Смеется мальчик под пистолетом...» – «Плачет девочка в автомате...»

«Да подними умного, Россия...» – «Не валяй дурака, Америка...»

«Полонез черного нетопыря...» – «Самба белого мотылька...»

«Лена, Лена, нам с тобой так хорошо...» – «Леха, Леха, мне без тебя так плохо...»

То же самое можно делать с известными стихами: «Ты забыл, дядька, – ненавижу...» – «Я, знаешь, няня, – влюблена...»

«Ты меня ненавидишь ненавистью сестры...» – «Я вас люблю любовью брата...».

Предложите своим гостям поиграть в ребусы, вряд ли кто-нибудь окажется. Их можно либо оформить заранее на листах бумаги, либо рисовать в присутствии гостей мелом на маленьких грифельных досках.

Можно провести маленькую викторину на самого внимательного зрителя. Выберите тему, например, фильмы ужасов, и придумайте парочку вопросов типа: «Какого цвета был свитер у Фредди Крюгера?», «Как называлась книга, которую писал герой фильма „Отель“?» и т. д.

## **Подвижные игры**

Если свободное место в квартире позволяет, можно провести подвижные игры.

### **«Кто быстрее?»**

Играющие расставляют стулья спинками внутрь круга. Стульев должно быть на один меньше, чем играющих. По сигналу ведущего все играющие под музыку двигаются вдоль стульев. По сигналу ведущего (хлопку) каждый играющий должен сесть на стул.

Оставшийся без стула отдает фант и выбывает из игры. Затем фанты разыгрываются и проигравшие выполняют различные забавные задания.

### **«Игра в ложки»**

В эту игру играют, сидя за столом. Лучше, если играющих больше пяти. Посередине стола кучей лежат чайные ложечки – на одну меньше числа играющих. Игру может начать хозяйка дома, а можно тянуть жребий. Вы начинаете рассказ собственного сочинения (можно придумывать по ходу игры). Как только вы скажете слово ложка, каждый должен как можно быстрее взять ложку. Рассказчик быстро схватывает со стола ложку, за ним все остальные. Кому не достанется ложки, тот должен продолжать рассказ. При этом не возбраняется обманывать и провоцировать участников игры. Если кто-то берет ложку раньше времени, на него накладывается штраф.

Приводим пример такого рассказа.

«Вчера со мной произошел такой случай. Я гуляла по улице и решила зайти в магазин. В окне этого магазина я увидела лампу. Она была такой необычной формы и украшена лошадками, что я решила разглядеть ее поближе. Вдруг сзади раздался шум и я оглянулась. Из окна проезжавшей машины выбросили ложку».

В каждом доме есть свои любимые игры. Кто-то вместе с друзьями увлеченно играет в лото. Кто-то предпочитает карты и, может быть, домино. Если все ваши знакомые умеют играть в нарды, позаботьтесь заранее о нескольких комплектах и устройте турнир. Вместо нардов можно использовать шашки, кубик Рубика, го. Существует много настольных игр, в которые с удовольствием играют взрослые, «Монополия» например. Можно использовать даже детские настольные игры, которых много в каждой семье. «Хоккей» или «Футбол» – вот возможность для проведения товарищеского матча в паузах вашего застолья.

Мы не даем вам строгих рекомендаций, как и во что играть, как развлечь гостей. Нам просто хочется, чтобы вы всегда помнили: «Ни одной минуты скуки!». Еще Льюис Кэрролл говорил, что жить без игр «столь же интересно, как быть швейной машинкой или кофемолкой».

Танцуйте, пойте, читайте стихи, рассказывайте анекдоты, играйте, фантазируйте – будьте активны, и тогда все ваши вечера будут удачными, а друзья захотят навестить Вас вновь и вновь.

И еще один совет. Будьте проще, позвольте себе ребячество хотя бы в редкие минуты отдыха. Это поможет вам отдохнувшими вернуться к серьезным проблемам и делам.

## Глава 31. Что нужно знать о семейных праздниках

Домашние или семейные праздники. Каждый раз, когда речь заходит об этом, мы пытаемся определить, что же это такое. Понятно, что это праздники в кругу семьи. Но в каждой семье традиционно семейными считаются свои праздники и отмечаются они тоже по-своему. Кого приглашать на такие праздники, как их проводить? Давайте попытаемся разобраться в этом вопросе.

Какие же праздники можно отнести к семейным? Ну конечно же Новый год, дни рождения домашних, крестины, годовщины свадеб. В наше время появляются новые праздники, которые также можно отнести к семейным. Это и Рождество, и Пасха, и, возможно, День святого Валентина.

Если праздник отмечают в узком домашнем кругу, то обычно никаких проблем не возникает. Проблемы возникают тогда, когда на праздник по семейному поводу приглашаются еще какие-то гости. Как себя вести в этом случае?

Итак, если вы хотите провести семейный праздник, то решите для себя несколько вопросов. Во-первых, масштабность. Если виновник торжества в состоянии выразить свое мнение по поводу состава и количества гостей, нужно обязательно к нему прислушаться (речь не идет о крестинах, так как ваш младенец пока высказаться по этому поводу не может). Важно, что и как приготовлено, еще важнее то, как сервирован стол, но решающий фактор – это выбор гостей и их размещение за столом. Ваш вечер может провалиться или иметь успех именно по этим двум причинам.

Главное – точно определить тип приема, который вы намерены устроить. Но самое главное, подчеркнем это еще раз, правильно выбрать и рассадить приглашенных за столом. Стоит решить, что для вас важнее: доставить друзьям радость, удовольствие или продемонстрировать своих могущественных знакомых, свои связи.

Вечер для немногих людей, по-настоящему близких вам, удастся гораздо лучше, чем собрание «разношерстной» публики. Приглашайте людей, равных друг другу по общественному, социальному положению

и культурному уровню. Представьте, как будет чувствовать себя ваша подруга-учительница в обществе жены владельца какой-либо крупной фирмы, у которого работает ваш муж.

Постарайтесь пригласить таких людей, чтобы их интересы хоть в чем-то совпадали. Иначе все усилия по организации вечеринки пропадут даром. Постарайтесь это учесть, когда будете рассаживать гостей. Желательно при составлении списка воспользоваться правилом золотой середины, т. е. чтобы хотя бы у каждого двух приглашенных имелись общие интересы.

Если вы рассадили гостей, не учитывая этого, непринужденного общения, дружеской беседы не получится.

Как правильно рассадить гостей?

Во-первых, помните правило: «Солнце и луна не встречаются на небосклоне». Что это значит? Не место двум весельчакам и балагурам за одним краем стола. Обязательно посадите их в разных концах стола, для того чтобы веселье царило на обеих половинках стола.

Во-вторых, не сажайте рядом двух скромных, стеснительных людей.

В-третьих, не резервируйте место скромнице рядом с сердцеедом.

В-четвертых, не сажайте рядом двух не представленных друг другу гостей.

В-пятых, не усаживайте одиноких людей рядом с супружескими парами. В идеале, конечно, надо сделать так, чтобы у каждого одинокого человека была пара.

Последний совет. Не позволяйте кому-то одному завладеть беседой и весь вечер без умолку говорить, затмевая всех остальных. Конечно, делать это надо очень и очень тактично.

И еще хотим сказать несколько слов о залоге любого успешно проведенного вечера – легкой беседе и непринужденном общении. Конечно, умению вести беседу посвящено столько книг, что в нашей маленькой главе мы можем предложить только несколько общих элементарных правил этого поистине сложного искусства. Застольная беседа может быть общей, когда в ней принимают участие все гости и частной – между соседями по столу или несколькими участниками. Как правило, за столом не затрагивают серьезных тем, если, конечно, цель встречи – не деловое общение. Старайтесь избегать тем,

касающихся болезней и их лечения, трагических случаев; макияжа, нарядов и причесок собравшихся дам.

Заранее продумайте темы разговоров, которые будут интересны всем гостям. Именно хозяйева обычно предлагают темы для разговора.

Традиционно за столом произносят тосты и поздравления. Первыми тосты говорят, как правило, хозяйева. Главное не забывать, что хороший тост не обязательно длинный и нудный.

Мы, уверены, что эти несложные рекомендации не являются для вас открытием. Следите за речью, говорите отчетливо, но не громко. Доброжелательно улыбайтесь, даже если очень устали от приготовлений к празднику. Отвечайте на вопросы гостей, даже если ваши мысли в данный момент заняты курицей в духовке. И ваши гости почувствуют, что они интересны, желанны, будут вам благодарны за приятно проведенное время.

Теперь нужно решить, на какой день и к которому часу пригласить гостей. Необходимо учесть ряд факторов, чтобы избежать всяческих недоразумений. У кого-то этот день может быть занят другими делами. Ведь многие из нас планируют различные дела на выходные или кто-то уже может оказаться приглашенным на день рождения, вечеринку, в театр. И все же суббота или воскресенье – идеальный день для праздника. Время проведения праздника тоже заслуживает внимания. Если вы пригласили гостей на утро, то может случиться так, что кто-нибудь проспит или опоздает. Однако, назначая его на поздний вечер, вы обрекаете себя на бессонную ночь (если только она не новогодняя). Итак, идеальное время для вечеринки – это день. Назначьте на обед, часа на три, вы не ошибетесь.

К обеду вы успеете доделать все, что не успели накануне, и сможете уделить внимание себе. Постарайтесь так распланировать свое время, чтобы закончить все домашние хлопоты до прихода гостей. Это касается абсолютновсех хлопот: квартира должна быть в полном порядке, а стол накрыт.

Но не следует забывать и о своем внешнем виде, ведь нет ничего более безобразного, чем хозяйка, встречающая гостей в затрапезном виде, с нечесанной головой и облупившимся лаком на ногтях! Все праздничное настроение у гостей сразу же испарится без остатка, как только они увидят вас в таком виде.



У вас будет предостаточно времени для общения, и после ухода гостей еще останутся силы на уборку.

Следует выбрать форму приглашения, соответствующую поводу. Оригинально смотрятся приглашения-карточки в виде забавных фигурок или вещиц: в форме елочки – на рождественский вечер, в форме колыбельки – на крестины или рождение ребенка, в форме елочной игрушки – на новогодний праздник.

На карточке-приглашении обязательно указывается время, место проведения и вид торжества. Если торжество носит более официальный характер, неплохо будет, если вы укажете, в какой одежде гостям желательно появиться на вашем празднике.

Соберите как можно больше информации о привычках гостей в еде. Хорошо, если к вам придут старые друзья, вкусы и пристрастия которых вы знаете, сложнее с малознакомыми людьми. Поэтому, когда вы планируете меню, не забудьте, например, о вегетарианцах, представителях других религий, аллергиях и т. д. Вы не должны расценивать как личное оскорбление отказ от какого-нибудь блюда, гарнира или напитка и требовать объяснения причин отказа. Воздержитесь от каких-либо комментариев.

И последнее. Решите для себя, чего вы хотите добиться своим праздником: поразить знакомых своими денежными возможностями, собрать близких по духу людей, хорошо и весело провести время? От этого зависит, как и где вы будете проводить праздник.

Начнем с описания двух праздников, которые происходят без согласия виновника торжества.

## **Родины и крестины**

Приглашение гостей по поводу рождения ребенка, так называемые родины, – один из главных семейных праздников молодой семьи. Как правило, особо пышного торжества в первые дни и недели после рождения не проводят. На этот праздник приглашаются только самые-самые близкие родственники.

Молодой маме тяжело одной справиться с приятными, но многочисленными хлопотами по уходу за ребенком, и подготовить праздник. Уместно, когда вечеринку помогут организовать близкие.

Можно обойтись просто приглашением на чай или приготовить холодные закуски.

Как правило, по времени это небольшая церемония, так как маленький ребенок и его мама еще нуждаются в длительном отдыхе.

Накройте стол в комнате, которая расположена как можно дальше от младенца. И ни в коем случае не выносите его к гостям, даже если очень хочется похвастаться малышом. Новорожденные очень нервничают при большом скоплении чужих людей, долго не могут успокоиться, плачут.

Теперь поговорим о крестинах. Вам, родителям, решать, кого приглашать на этот праздник. На крестины, как правило, приглашают самых ближайших родственников и крестных мать и отца. Время крестин назначается также родителями, нигде вы не найдете строго установления по поводу того, через сколько времени после рождения нужно крестить ребенка.

Правил по поводу формы одежды не существует, за исключением правила разумности. Никому не придет в голову явиться в церковь в джинсах или мини-юбке. Нет никаких рекомендаций и для одежды ребенка. Существует, правда, один замечательный обычай – надеть на него что-нибудь особенное. К сожалению, у нас не сохранилось традиций крещения. А вот в дореволюционной России на крестника в этот день надевали что-нибудь кружевное, передающееся из поколения в поколение (чепчик с рюшами, накидку с кружевами). Возможно, вы заведете у себя дома такую традицию.

Крестины можно праздновать где угодно: дома, в ресторане, на природе. Что это будет – продолжительный прием-банкет, или фуршет – тоже зависит от вас. При оформлении стола на крестинах принято использовать светлые тона.

Существует традиция дарить подарки крестнику от крестных отца и матери, надеемся, что вы не забудете про нее. В старину обязательными были серебряные ложки и кружки, но это дело прошлое. Сегодня принято дарить что-то более практичное. Это зависит от вашей фантазии, и конечно, финансовых возможностей.

Теперь поговорим о детских днях рождения и датах, которые отмечаются по особым законам, придуманным вами и вашими детьми. Праздновать день рождения в кругу близких – старый обычай. Раньше утром, пока ребенок еще не проснулся, накрывали специальный

стол. На него клали подарки и ставили традиционный крендель или торт. В центр помещали столько свечей, сколько лет имениннику. Затем ребенок ожидал прихода гостей, поздравлений и остальных подарков. Маленькие гости приглашались к столу, затем обязательно устраивали импровизированный концерт для именинника.

## **Детские праздники**

Этот день должен стать настоящим детским праздником. Спросите детей, каким они хотят видеть свой праздник. День рождения – праздник детский, поэтому ожидается присутствие детей-гостей. Если вы дружите семьями и хотите пригласить родителей, устройте два стола. Лучше в разных комнатах, чтобы не стеснять детей. Как часто можно видеть, такую грустную картину: забытый маленький именинник рядом с грудой игрушек, а вокруг взрослые дяди и тети. Помните, что этот праздник в первую очередь для вашего ребенка и на нем должны присутствовать в качестве гостей его сверстники. Предоставьте им свободу веселья. Заранее обговорите с ребенком, кого из друзей он хотел бы видеть у себя на дне рождения. Попытайтесь доходчиво объяснить ему, почему нельзя пригласить весь класс или всю футбольную команду. Главный упор на игры, розыгрыши, викторины, музыку и танцы. Можно устроить настоящее театральное-цирковое представление. Если вам самим не под силу или некогда организовывать веселье, можно пригласить профессионального организатора детских праздников. Сейчас существует целая сеть организаций, помогающая проводить детские торжества.

Придумайте, как оригинальным способом преподнести подарок. Можно разыграть целое театральное представление. Например, передайте ребенку пиратскую карту, где указано заветное место – клад. И маленькие искатели приключений должны отправиться на поиски клада-подарка. На пути их должны подстергать разные приключения, задания, веселые конкурсы. Такой хорошо спланированный праздник ребенок запомнит надолго.

Какие еще праздники можно отнести к детским? Да хотя бы Новый год! Вы помните Новый год своего детства? С каким чувством радости ожидания, чего-то необычного вы просыпались раньше всех и

бежали к елке, стоящей в углу в таинственном мерцании свечей, игрушек и гирлянд! А там то самое, заветное! Подарки, сверточки с красивыми лентами, пакеты. Это значит, что он все-таки приходил. Дед Мороз существует, и он знает о всех твоих тайных мечтах: паровозик, новая кукла, велосипед...

Наполните этот день для своего ребенка чудесами, таинственными и волшебными. Обязательно вместе с детьми займитесь украшением елки, это очень нравится малышам.

Попробуйте сделать своими руками игрушки, подарки и сюрпризы. Пригласите его друзей, устройте карнавал или маскарад.

К сожалению, у нас давно исчезла традиция проведения маскарадов, да и вообще празднования Нового года. Главное, чтобы у вашего ребенка надолго осталось ощущение праздника.

В Эстонии существует хорошая традиция – торжественно отмечать совершеннолетие. Почему бы и вам не подумать об этом? Обязательно устройте праздничный вечер и посвящение во взрослую жизнь. Пригласите родственников и ближайших друзей. Придумайте что-нибудь оригинальное. Постарайтесь устроить торжественный прием, ведь такое событие бывает один раз в жизни. Приглашением на чай или закусочным столом здесь не обойтись.

## **Встреча друзей**

Итак, вы решили пригласить друзей по поводу приобретения нового телевизора, после поездки по интересным местам или просто по поводу хорошего настроения? Форма проведения вечеринки в таком случае зависит только от вас: что приготовить, как сервировать стол. Главное продумать, чем вы займете гостей. А подать можно что угодно. Пригласите, например, на пиво с рыбкой, окрошку, на молодое вино домашнего приготовления. Чем меньше времени вы потратите на стояние у плиты, тем больше духовных и физических сил у вас останется для дружеской беседы.

Вечер а-ля фуршет с холодными закусками – удобная форма для проведения такой вечеринки. Удобная прежде всего потому, что требует меньше затрат на приготовление, угощения, закуски ведь можно просто и красиво разложить на блюда, подносы и тарелочки. Стол в таком случае ставят к стене, что освобождает место для танцев.

Каждый из гостей обслуживает себя сам, пробуя то, что ему больше захочется.

Придумывайте сами себе праздники. Можно сделать домашним празднование сочельника – кануна Рождества. Это время считается самым подходящим для всяких гаданий, таинств. Придумайте соответствующую атрибутику, символику.

Подайте традиционные для этого праздника блюда: сочиво, коливо (кутью). Только, помните, что у некоторых гаданий есть оборотная сторона, поэтому не увлекайтесь слишком мистикой. Больше юмора, пародий и шуточных гаданий.

## **Помолвки, свадьбы**

К семейным праздникам можно отнести и помолвку. Правда, многие считают этот старый обычай смешной или ненужной затеей. Но даже если вы никогда не были сторонниками такого праздника, все равно наступает тот день, когда вам приходится знакомиться с избранником или избранницей ваших дочери или сына. Хорошо, если вы были подготовлены к этому известию, знаете и будущего родственника и его родителей. А если нет? Мы вообще не упоминаем тот вариант, когда вы узнаете уже о самом факте женитьбы в ближайшие месяцы. Вам все равно придется встречаться с родителями жениха (невесты) для обсуждения всех мелочей предстоящей свадьбы. Если обе семьи еще не знакомы, то они обязательно должны встретиться. Праздник помолвки как раз подойдет для знакомства будущей родни, обсуждения предстоящей свадьбы.

Как же организовать этот праздник? Его можно сделать неофициальным, провести дома или в кафе. Как правило, при помолвке или «просьбе руки» принято дарить невесте кольцо, которое как бы скрепляет договор о будущей свадьбе.

Несколько советов помогут вам в организации этого торжества. Во-первых, как правило, помолвку организуют родители невесты, так как именно у них должны попросить руки дочери и согласия на брак.

Во-вторых, обязательно заранее узнайте мнение родителей жениха о свадьбе. Иначе вас может ждать неприятный сюрприз – выяснение отношений вместо конструктивного обсуждения деталей будущего торжества.

В-третьих, не старайтесь превратить помолвку в пышное застолье, поскольку ваша основная цель, кроме знакомства, – деловое обсуждение. Разумнее всего организовать встречу дома, так как общение в уютной домашней обстановке позволит быстрее освоиться и сблизиться малознакомым людям.

В-четвертых, приглашайте только очень близких родственников, которые примут активное участие в подготовке свадьбы, а ваши друзья и знакомые могут быть приглашены на саму свадьбу.

Теперь поговорим о торжестве, которому уделяется большое значение, – свадьбе. Свадьба – это мечта любой девушки о сказке, которая становится явью. Правда, у каждого человека представления о свадьбе различны. У молодых одно представление и желание, у родителей, как правило, свои традиционные взгляды.

День свадьбы близится, а список гостей еще не утвержден. С такой ситуацией сталкиваются больше половины семей при подготовке к свадьбе.

Традиционно принято считать, что на церемонии бракосочетания рядом с женихом и невестой должны присутствовать ближайшие родственники и друзья. Но здесь возможно множество вариантов, продиктованных индивидуальными взглядами. Самое главное в этот день, один самых важных для молодой семьи, – воспоминания, которые останутся на всю жизнь. Кто-то отправляется в горы, кто-то прыгает с парашютом вместе с участниками торжества, некоторые устраивают праздничную вечеринку под водой с аквалангом. Все зависит от ваших взглядов, традиций и представлении о том, каким должен быть этот день.

Что нужно решить при проведении свадебного торжества? В первую очередь финансовую сторону дела. Перед вами два пути: пышная свадьба с огромной толпой гостей (которые порой не только не знают друг друга, но даже смутно представляют, как выглядят жених и невеста) и большими финансовыми затратами. Или свадьба в узком кругу, позволяющая отправиться после нее куда-нибудь в чудесное свадебное путешествие.

Итак, вы все-таки за проведение свадебного торжества. Заранее продумайте все мельчайшие детали. Начинайте с приглашения. Традиционно принято собирать гостей с помощью свадебных приглашений: они могут быть специально заказаны в типографии,

можно использовать стандартные приглашения, которые заполняются от руки. В приглашении четко указывается, кто кого приглашает, где, когда и во сколько состоится торжество.

Тщательно обдумайте список гостей. Поскольку затраты на свадьбу несут обе семьи, список составляют таким образом, чтобы половина гостей представляла сторону невесты, а другая – жениха. Близкие родственники, коллеги по работе, друзья. Вряд ли стоит приглашать всех, кого вы знаете, например, того, с кем учились вместе лет десять назад или ходили в один детский сад. Всегда возникает вопрос: приглашать ли соседей на свадьбу дочери или сына? Все зависит опять же от ваших отношений с ними. Но никто не может заставить вас приглашать тех, кого вы не хотите видеть в этот счастливый день.

Вы решили организовать торжественный свадебный обед в традиционном стиле. Существуют несколько правил. Жених и невеста сидят во главе стола. Обычно справа от невесты сидят отец жениха с матерью невесты, а слева от жениха – его мать, рядом с ней отец невесты в качестве хозяина стола. Все другие гости рассаживаются так, как они хотят. Хорошо, когда молодые усаживаются вместе, чтобы не мешать пожилым.

На любой свадьбе присутствует тамада, который следит за проведением свадьбы, поддерживает атмосферу праздника и веселья. Заранее обсудите с ним время тостов и их очередность. Как правило, первым имеет слово отец невесты, после него – отец жениха и другие гости. Главное помните, что хороший тост – это короткий искрометный тост.

Во время празднования обычно звучит музыка. Первый танец для жениха и невесты, да и вообще в течение всего дня они должны быть в центре внимания. К сожалению, на некоторых свадьбах в конце вечера гости с трудом могут вспомнить, по какому поводу они собрались.

Существует масса различных свадебных обычаев. Но не стоит ими слишком увлекаться, так как иногда они приводят к досадным недоразумениям и даже скандалам. Например, в самом обычае похищения туфельки невесты нет ничего неприятного. Но когда некоторые чересчур усердные гости в борьбе за туфельку наносят увечья невесте, рвут платье или вообще стаскивают скатерть с

сервировкой на пол, тогда трудно воспринимать этот обычай с юмором.

Следует соблюдать осторожность и в отношении шуток, многие из которых слишком обидные или неприличные. Это относится и к подаркам. Например, не стоит дарить жениху вешалку в виде рогов, невесте – лошадиный хомут и т. д. Молодожены по возможности должны сразу же поблагодарить за подарки. Тем, кто не пришел на свадьбу, а подарки и поздравления прислал, наносят визит или посылают письмо. Главное правило после свадьбы – обязательно поблагодарить за подарки, поздравления и цветы.

## **День святого Валентина**

Можно самим создать свой семейный праздник. Например, с некоторых пор европейский праздник День святого Валентина празднуем и мы, россияне. День всех влюбленных – это как раз для вас. Как же его отмечать? Вам, конечно же известно, что в День святого Валентина дарят друг другу валентинки – открытки в форме сердечка или с изображением сердечка. Не обязательно ее покупать, можно заботливо приготовить такую открытку своими руками. Таким образом вы начнете подготовку к этому празднику создадите предпраздничную атмосферу. Хорошо остаться с любимым в этот день дома одним. Наверное, это тот самый праздник, который стоит провести без друзей, в атмосфере романтики и любви. Легкие закуски, хорошее вино, приятная музыка, цветы и свечи. Милые безделушки, сладости в форме сердца – самый лучший вариант проведения этого семейного праздника.

## **Другие приемы в вашем доме**

Теперь поговорим о приемах, которые проводятся в кругу семьи, но имеют некоторую деловую подоплеку. Например, приглашение в гости начальника мужа или партнера по бизнесу. Приглашая гостей, договаривайтесь лично, по телефону или письменно, с указанием дня и времени.

Если на этой встрече требуется решить какой-либо деловой вопрос с последующим отдыхом, уместно проведение вечера



разделить на две части: деловую и банкет. Во время деловой части женщинам стоит оставить мужчин одних для частной беседы.

Итак, если вы хотите пригласить начальника мужа, обдумайте вот что: приглашать его одного или вместе с супругой. Приглашать ли на эту же вечеринку коллег мужа по работе? Возможно, начальнику совершенно не хочется встречаться со своими подчиненными в выходной день, вероятно, он предпочтет обсудить совместный проект только с вашим мужем. Вряд ли уместно будет пригласить на этот же вечер своих близких друзей и родственников. А если начальник придет без супруги, этично ли будет пригласить свою одинокую подругу для компании? Конечно, если он придет со своей женой, тогда вам не придется ломать голову. Две пары – это идеальный вариант дружественно-официальной встречи.

Еще одна проблема: общение на «ты», или на «вы», если начальник примерно одного возраста с вами. Когда он гораздо старше, то ничего нового изобретать не нужно. Возможна ли какая-нибудь свобода, неформальность общения или стоит строго придерживаться официоза? Главное – не форсировать события, все зависит от желания приглашенного. Если он сочтет возможным перевести общение в неформальное русло, смело идите ему навстречу. Но и не перебарщивайте.

Самый главный принцип – естественность в общении. Постарайтесь, не переходя границ, относиться к нему как к почетному гостю, и в то же время как к равному, только без панибратства.

Хорошо, если вы сами знакомы с начальником и знаете его вкусы и привычки. Иначе можете пережить парочку неприятных минут. К примеру, если начальника раздражают маленькие дети, а вы будете демонстрировать перед ним достижения и успехи собственного чада в течение получаса, то результат может быть противоположным. Возможно, он не выносит собак или кошек, которых у вас полон дом. Постарайтесь продумать этот вопрос.

Не следует показывать свою осведомленность в делах мужа, кроме тех случаев, когда от вас этого ждут. Возможно, босса вашего мужа неприятно поразит тот факт, что муж посвящает вас во все нюансы своей работы.

Постарайтесь не провоцировать начальника на ухаживания за вами, чтобы избежать неприятных ситуаций, которые смогут сказаться

впоследствии на карьере вашего мужа. Старайтесь тактично пресечь все возможные действия в этом направлении. Хотя легкий флирт, конечно, допустим. Не создавайте ситуаций, в которых начальник будет чувствовать неловкость. Не стоит беззастенчиво хвалить своего мужа и требовать прибавки жалования или повышения. Такое давление вряд ли будет ему приятно. Не стоит также обсуждать коллег мужа по работе при их начальнике и сравнивать таланты вашего мужа с талантами более удачливых (в смысле карьерного продвижения) коллег.

Приглашение босса – всегда большое испытание для любой хозяйки. Надеемся, что у вас все пройдет успешно.

Так что же такое домашние праздники? Мы надеемся, что после прочтения этой главы вы пришли к выводу, что домашним можно сделать любой праздник. Главное – это атмосфера непринужденности, искренности, заботы и любви.

## Часть VI. Встречают по одежке

С давних времен наибольшей популярностью пользуются одежда и изделия из натуральных материалов и тканей. Они долговечны, практичны и полезны для нашего здоровья, что немаловажно при сегодняшней экологической обстановке.

Заботясь о своем здоровье, мы, как правило, выбираем для холодного времени года изделия из меха, кожи или замши. Такие изделия требуют к себе особенного внимания и ухода, только тогда они будут служить вам долго и верно.

Следить за состоянием верхней одежды, впрочем как и любой другой, следует со дня ее покупки.

При повседневном использовании изделия из меха, кожи и замши хранят на плечиках, которые должны подходить по размеру, иначе ваша вещь растянется в плечах или появятся заломы.

Вещь в шкафу должна висеть свободно. Эти рекомендации являются общими по уходу за меховыми, кожаными и замшевыми изделиями.

## Глава 32. Уход за верхней одеждой

### Изделия из меха

Мех не любит влагу и сырость. В непогожий день, вернувшись домой, встряхните свою шубку (полушубок и т. п.), повесьте на плечики и дайте ей высохнуть самостоятельно, не прибегая к помощи отопительных приборов. После того как ваша вещь просохла, мех с длинным ворсом расчешите щеткой строго по направлению ворса, изделие с коротким ворсом еще раз хорошенько встряхните.

Если ваша шуба из меха с завитками, для удаления с нее влаги воспользуйтесь мягкой тряпочкой, смоченной спиртом или водкой. А просушенную шубу слегка выбейте с изнанки.

Меховые шапки просушивайте на специальных распорках, если же таковых не имеется, то шапку наденьте на обычную стеклянную банку. Но сидеть изделие должно не плотно, а свободно, иначе ваша шапка может растянуться и станет на несколько размеров больше.

Если ваша шапочка загрязнилась, то вы можете почистить ее бензином. Для этого возьмите тряпочку, слегка смочите ее бензином и протрите ею мех по направлению ворса.

Прежде чем убрать меховую вещь на хранение, тщательно выбейте ее от пыли тонким прутом. Пыль очень плохо влияет на мех, она его обезжиривает, и мех становится жестким. После того как вы выбьете мех, одежду просушите и проветрите. Не складывайте меховые изделия. От этого они теряют свой вид, мнутся и сваливаются. Развешивайте их на плечики, предварительно упаковав в полотняный или бумажный пакет. Хорошо, если в вашем шкафу будет находиться средство против моли.

Искусственные меха моль не портит.

Меховые шапки храните, набив их предварительно бумагой и обернув тканью, или положите в просторную коробку.

Очень часто мех теряет свой блеск и привлекательность. Для того чтобы это исправить, возьмите свежие грецкие орехи, измельчите их, завяжите в марлю, сложенную в два-три слоя, и натрите этим

тампоном мех по направлению ворса. Масло грецкого ореха дает стойкий блеск.

Белые и светлые меха со временем приобретают желтоватый оттенок. Для отбеливания пожелтевшего меха можно использовать сухую картофельную муку или манную крупу. Одним из этих продуктов почистите изделие, а затем выбейте его и расчешите.

Также хорошо отбеливает мех раствор перекиси водорода. Разведите 1 ч. л. на 1 стакан воды или одну таблетку гидроперита на такое же количество воды, добавьте 3–4 капли нашатырного спирта и марлевым тампоном протрите изделие. При этом необходимо действовать осторожно, чтобы не промочить мех насквозь. Лучше всего, если вы после этой процедуры вывесите меховую вещь на солнце, потому что оно усилит отбеливающий эффект.

Можно использовать для отбеливания и марганцовку. Фиолетовым раствором марганцовки протрите мех, а затем через несколько минут протрите еще раз, но уже лимонным соком, разбавленным пополам с водой, и еще через несколько минут теплой водой с несколькими каплями нашатырного спирта. Лучше всего после этой процедуры подсинить мех синькой.

Очень популярными являются изделия из меха норки. Но этот мех быстрее других подвергается загрязнению, желтеет и теряет свой привлекательный вид. Это можно исправить. Мы предлагаем три способа чистки меха норки.

Способ первый.

Смочите тряпочку бензином и добавьте немного стирального порошка.

Обработайте этой смесью мех, а затем протрите его одним бензином.

Способ второй.

Растворите в воде 3 ч. л. соли и 1 ч. л. спирта, а затем этим раствором протрите загрязненные места.

Способ третий.

Смешайте равные части бензина и крахмала, вотрите эту пасту в загрязненные места, дайте высохнуть, а потом счистите одежной щеткой. Эту процедуру можно повторить несколько раз.

Перед тем как надеть меховое изделие после длительного хранения, проветрите его.

Свалявшийся мех можно привести в надлежащий вид таким образом: предварительно смочите его слегка влажной тряпочкой, а затем расчешите щеткой по направлению роста ворса.

Изделия из искусственного меха можно стирать. Для этого отпорите подкладку, постирайте вещь в теплой воде, затем отожмите, завернув ее в большое полотенце или простыню, и просушите на воздухе, повесив на плечики.

## **Кожаные изделия**

Новые кожаные вещи перед ноской смажьте вазелином, оставьте на ночь, а затем уберите излишки мягкой тряпочкой. Так ваша вещь дольше сохранит первоначальный вид.

Как известно, кожаная одежда имеет специфический запах. Вы избавитесь от него, если засыплете вещи молотым кофе на день или ночь. Но этот способ неприемлем для одежды из светлой кожи: на ней кофе оставит следы.

Кожа должна «дышать», поэтому не храните одежду из нее в полиэтиленовых пакетах. Для этого лучше всего подойдут хлопчатобумажные или льняные мешки.

Кожаные изделия можно чистить разрезанной пополам луковицей. Проведите луковицей по изделию несколько раз. После того как поверхность луковицы загрязнится, поменяйте ее и повторите процедуру несколько раз до полной очистки изделия.

Для чистки загрязненной кожаной поверхности можно использовать взбитые белки. Смочите в них мягкую тряпочку и протрите загрязненное место.

Сильно поношенную вещь протрите свежей апельсиновой коркой. Это вернет ей былой блеск.

Если кожа загорела или потеряла свой естественный блеск, протрите ее теплым глицерином, вазелином или касторовым маслом.

Загрязненные места кожаных изделий чистите ватным тампоном, смоченным в мыльном растворе, а затем покройте тонким слоем крема, подходящего по цвету, и отполируйте бархоткой.

Сушите кожаные вещи в прохладном помещении, иначе кожа покоробится.

Для смягчения кожи можно использовать и обычный жир. Нанесите его на изделие, а затем удалите излишки. Для хранения кожаных вещей пользуйтесь плечиками, а шляпы храните в просторных коробках, так как при складывании могут образоваться заломы и складки, которые потом очень трудно удалить.

Лаковую кожу чистите тампоном, смоченным в молоке, после чего протирайте луковицей и мягкой тряпочкой. Если ваша вещь из очень тонкой кожи, обработайте ее раствором из равных частей молока и скипидара, а затем бесцветным кремом. В сырую погоду пользуйтесь водоотталкивающими средствами, которые предохраняют кожу от влаги. А придя в дождливый день домой, вещи насухо протрите и смажьте глицерином, жиром или подходящим по цвету кремом.

## **Изделия из замши**

Прежде чем надевать новую замшевую одежду, обработайте ее пылесосом с ковровой щеткой.

На замшевых вещах очень быстро появляются залоснившиеся участки. Чтобы это исправить, потрите залоснившееся место обычным ластиком, прорезиненной тканью, грубой губкой, пемзой или мелкой наждачной бумагой до появления характерной для замши шероховатости. Искусственную замшу тереть нельзя.

Замшу можно гладить, но только с изнаночной стороны и через сухую шелковую ткань. При сильном загрязнении замшевые изделия можно мыть теплым мыльным раствором. Сушите замшевую одежду при комнатной температуре, повесив ее на плечики.

Брюки и юбки вешайте только за пояс, иначе образуются сгибы, от которых потом тяжело избавиться.

Для чистки замши можно использовать следующий состав: 0,5 стакана молока, 0,5 ч. л. соды (или нашатырного спирта). Этой смесью протрите загрязненные места. После обработки протрите вещь ватным тампоном, смоченным в чистой воде. Широко используется и такой раствор: 1 ч. л. 10 %-ного нашатырного спирта разведите в 4 ч. л. теплой воды. После такой обработки изделие протрите ватным тампоном, смоченным в чуть подкисленной уксусом воде.

Искусственную замшу мойте теплым мыльным раствором в расправленном виде мягкой тряпочкой, сильно не намачивая.

Выстиранную замшу смажьте глицерином, разведя 0,5 ч. л. в 1 л. воды. Это придаст вещи мягкость. Изделия из белой замши отбеливайте смесью перекиси водорода и нашатырного спирта. Для этого возьмите 1 ч. л. 3 %-ной перекиси водорода и 1 ч. л. нашатырного спирта на 1 стакан воды. Этой смесью протрите загрязненные места.

Нельзя удалять пятна с замши бензином или другими растворителями.



## Глава 33. Особенности шерстяной одежды

Сегодня вряд ли найдется хоть один гардероб, в котором не было бы шерстяных вещей. Они теплы, удобны, практичны. Ткани и изделия из шерсти износоустойчивы, лучше хлопковых и льняных переносят солнечные лучи.

Но они, как и другие вещи, требуют внимания и заботы, иногда может быть даже больших, чем другая одежда. Шерстяная вещь может быть вязаной или тканой. В шерсть может быть добавлена другая нить, и тогда свойство изделия меняется, приобретая смешанные качества. Процентное содержание того или иного материала в составе ткани или нити поможет определить вам ее достоинства и недостатки, выбрать оптимальный метод ухода за данным изделием. Своевременные стирка, утюжка, чистка и знание особенностей изделия будут гарантировать вам их долгую и безупречную службу.

При покупке вещи обязательно обращайтесь внимание на этикетку, приложенную или пришитую к изделию. Она поможет вам определить состав волокна. Так при обозначении шерсти принято писать: «шерсть», «wool», «woole», «laine», «vuna».

Обращайте внимание и на рекомендации по уходу за данным изделием. Они, как правило, даны в символах. Применительно к шерстяным вещам могут быть такие знаки: перечеркнутый тазик – стирать нельзя; тазик с руками – стирка только ручная; тазик с указанием температуры – вода должна быть не выше указанной; перечеркнутый треугольник – отбеливание запрещено; перечеркнутая стиральная машина – стирка в машинке запрещена; горизонтальная восьмерка – выкручивать нельзя; прямоугольник с горизонтальными полосами – сушить, разложив; перечеркнутый утюг – не гладить; утюг с одним, двумя, тремя кружками – гладить при соответствующей знаку температуре; перечеркнутый кружок – химическая чистка запрещена.

Если же при покупке вещи вы не обнаружили этикетки с рекомендациями по уходу, обязательно проконсультируйтесь у продавца. Он обязан предоставить всю интересующую вас информацию.

Если вы не знаете из какого материала изготовлена ваша вещь, сомневаетесь в предоставленной информации или хотите ее проверить, выдерните нитку из шва или воспользуйтесь прилагаемым лоскутком для заплатки, подожгите нить.

Шерстяное волокно будет плохо гореть. После сгорания останется на конце нити хрупкий шарик (который при раздавливании рассыпается в пыль), и вы почувствуете запах жженого рога.

Очень важно правильно стирать шерстяные изделия. При неправильной стирке они приобретают жесткость, хрупкость, теряют блеск, прочность, могут дать усадку и изменить окраску.

Если ваша трикотажная одежда свалась, при стирке прополощите ее в воде с добавлением нашатырного или винного спирта из расчета 3 ст. л. нашатырного или 1 ст. л. винного спирта на 10 л. воды и оставьте в этом растворе на сутки.

При стирке шерстяную вещь выверните наизнанку.

Стирайте такую вещь лучше всего в теплой воде и при помощи специального порошка (например, «Ласки»). При резком перепаде температуры шерсть теряет свою эластичность.

При стирке изделий из шерстяного трикотажа добавьте в воду 1 ст. л. пищевой соды. Это позволит освежить цвет и устранить запах пота.

Лучше всего шерстяные изделия стирать в дождевой воде.

Не стирайте белые и светлые шерстяные вещи хозяйственным мылом – они пожелтеют.

Шерсть нельзя кипятить.

При полоскании шерстяной одежды добавьте в воду 1 ст. л. глицерина, тогда вещь не сваляется.

Шерстяную одежду при стирке не замачивайте, а стирайте сразу. Одежду из шерсти стирайте в большом количестве воды.

Бабушки шерстяные вещи стирали так: растирали 100 г сухой горчицы, добавляли немного холодной воды, разбавляли горячей, процеживали половину в посуду с теплой водой и простирывали в этом растворе без мыла дважды.

Современные импортные стиральные машины позволяют стирать шерстяную и трикотажную одежду в щадящем режиме.

Если таковая имеется, воспользуйтесь преимуществом такого режима.

Если шерсть линяет, то добавьте в воду немного уксусной кислоты, а при сильном загрязнении – поваренную соль, что усилит моющее действие.

Не трите шерстяные и трикотажные вещи при стирке очень сильно, лучше воспользуйтесь щеткой.

Хорошо стирать шерстяной трикотаж в отваре белой фасоли без мыла. При такой стирке шерсть не сваливается.

Можно стирать шерсть и в картофельном отваре. Для этого очищенный картофель сварите в большом количестве воды, слейте отвар, добавьте 2 ст. л. мыльных хлопьев на 1 л. воды и стирайте в этом растворе.

Чтобы при стирке не растянулись и не порвались петли на трикотажной и шерстяной одежде, зашейте их перед стиркой легкими стежками.

Голубая шерсть будет ярче, если вы постираете ее в тертой картошке, но отполаскивайте с особой тщательностью, иначе на вещи останется крахмал. Шерстяные изделия не отжимают. Лучше дайте воде стечь или заверните вещь в полотенце, простыню. Когда влага впитается, разложите изделие, не растягивая его, на хорошо впитывающий материал, и сушите в проветриваемом помещении.

Шерстяной трикотаж не сушите на солнце. От этого он становится жестким.

Если изделие требует глажки, то делайте это утюгом умеренной температуры и через влажную хлопчатобумажную ткань.

Шерстяную одежду темного цвета гладьте с изнанки через влажную ткань.

При отпаривании пользуйтесь горячим утюгом, также проглаживая вещь через хлопчатобумажную или льняную ткань.

Вязаные и трикотажные вещи с выпуклым узором гладить нельзя.

Одежду из мохера и ангоры можно прогладить с помощью скалки. Выстиранную вещь разложите на полотенце, накройте еще одним полотенцем сверху и, с усилием прокатывая, наверните на скалку. Полотенце придется поменять несколько раз. При таком проглаживании скалка разглаживает, но не сминает ворс. Досушите одежду обычным способом.

На шерстяной одежде в местах наибольшего трения часто появляется некрасивый блеск. От него можно избавиться: отпарьте

залоснившиеся места или протрите такой участок тампоном, смоченным бензином, а затем тампоном, смоченным водой с нашатырным спиртом. Или проложите в нужных местах влажную ткань, оставьте на ночь, а затем отпарьте.

Если ваша шерстяная одежда в дождливую погоду была забрызгана грязью, то очищайте ее щеткой только после того, как вещь хорошо просохла.

Шерстяные трикотажные вещи лучше всего хранить в сложенном виде. Повешенные на плечики, они могут потерять форму.

Полушерстяную одежду или одежду на подкладке можно повесить на плечики.

Шерстяные и трикотажные изделия имеют свойство вытягиваться. Хорошо предохраняет от растяжения подкладка из шелковой или хлопчатобумажной ткани. Некоторые вытяжения можно исправить в домашних условиях. Например, у ваших брюк вытянулись колени. Сильно нагретым утюгом через влажную ткань прогладьте выпуклости до их полного исчезновения. Утюжить необходимо до полного высыхания ткани.

Если у вашей кофты растянулись манжеты, стяните их ниткой и опустите в горячую воду на несколько минут. Нитку развяжите и высушите изделие.

При носке ваша шерстяная или трикотажная одежда растянулась и стала на несколько размеров больше. Попробуйте восстановить размер, опустив изделие сначала в очень горячую, а затем сразу же в очень холодную воду. Разложите и высушите как обычно.

Ваша трикотажная или шерстяная вещь при стирке села? Это поправимо. Одежду увлажните и гладьте через тряпочку, растягивая до нужных размеров. Обязательно досушите изделие, иначе оно опять сядет.

Для того чтобы освежить шерстяной костюм, почистите его щеткой, используя раствор воды и нашатырного спирта из расчета 2 ст. л. на 1 л. воды. Костюм увлажните, но не мочите. Воротник чистите щеткой, смоченной в нашатырном спирте, а затем мокрой тряпочкой.

Можно нашатырный спирт заменить на разрезанную картофелину, тогда после обработки протрите не мокрой, а сухой тряпочкой. Потом костюм прогладьте через тряпочку и легкими движениями щетки расправьте ворс на ткани.

Чтобы у тонкой трикотажной и шерстяной вещи быстро не протирались не вытягивались локти, пришейте с изнанки кусочек тонкой материи, подходящей по цвету.

Прежде чем надеть новую вещь из шерстяной ткани, ее лучше всего декатировать. Для этого прогладьте ее с изнанки через мокрую тряпочку, чтобы вся ткань хорошо пропиталась водяными парами, слегка высушите утюгом и досушите в развернутом виде. После такой обработки на ней не будут оставаться пятна от дождя.

Вы в своем любимом свитере зацепились за гвоздь. Беда поправима. Возьмите кусочек такой же ткани, густо смажьте его яичным белком, подложите под разорванное место и прогладьте с изнанки горячим утюгом.

Моль очень любит шерсть, но она никогда не заводится в одежде, которую носят постоянно или время от времени проветривают и просушивают на солнце. Если вы убираете шерстяные вещи на долгое хранение, прокалите их на солнце. Ультрафиолетовые лучи убивают яйца моли. В шкаф положите средства, отпугивающие моль. Можно воспользоваться народными средствами. Подойдут махорка, зашитая в мешочек, апельсиновые корки, тряпочка с лавандовым маслом или табачный лист, пучки сухой полыни, пижмы, можно использовать духи или одеколон, листья и ветки ореха и папоротника.

Моль очень не любит запах типографской краски. Поэтому будет не лишним, если вы переложите шерстяную одежду свежими газетами, только если ваша вещь не из светлой шерсти.

Если вы приобрели вещь или пряжу натуральной деревенской выработки, вполне вероятно, что вы можете столкнуться и с такой проблемой: запах, который будет исходить от свежеприобретенной вещи, может оказаться слишком специфическим. Чтобы от него избавиться, вы можете испробовать один из предложенных ниже способов и выбрать самый подходящий для вас.

Способ первый.

Можно выморозить запах. Для этого вынесите вещь или пряжу в холодный зимний день на балкон.

Способ второй.

Хорошо стирайте изделие в теплой воде с разведенным в ней хозяйственным мылом. Оно хорошо обезжиривает.

Если вы в своем любимом шерстяном костюме попали под дождь, не расстраивайтесь. Дома вычистите вещь щеткой, смоченной мягкой водой, и прогладьте утюгом через влажную тряпочку.

Цвет выгоревшей шерстяной вещи можно восстановить в домашних условиях.

Одежду черного и коричневого цвета можно восстановить табачным раствором. Разведите 15 г табака в 1–1,5 л. теплой кипяченой воды и щеткой, смоченной этим раствором, протрите изделие.

Для возвращения мягкого коричневого цвета можно использовать отвар зеленой скорлупы грецкого ореха.

Шелухой лука восстанавливается желтый и зеленый цвет.

Замочите одежду в растворе на 1 ч, а затем поставьте на плиту, нагрейте до 85 оС и поддерживайте температуру еще 1 ч.

Вязаные вещи из ангорской шерсти или мохера стирайте в теплой воде, можно даже с шампунем для волос. При стирке вещь слегка отожмите, расстелите на махровом полотенце, пока оно не впитает в себя воду. Полотенца нужно менять, чтобы они все время были сухими. Еще влажную вещь слегка расчешите мягкой щеткой в направлении нитей и в обратном направлении.

Очень капризными можно назвать и изделия из пуха, особенно всеми любимые пуховые платки и шали. Пуховые платки рекомендуется стирать в большом тазу или ванне, в мягкой воде. В старину их стирали в снеговой или дождевой воде.

Вода не должна быть очень горячей, не выше 30–40 оС. Используйте нейтральный порошок или лучше детское мыло, натертое в стружку. Взбейте пышную мыльную пену. Положите в нее платок, выстирайте осторожными движениями, не выкручивая и не растягивая платок. Прополощите. Чтобы не свалялся, в воду добавьте 1 ст. л. глицерина. После стирки платок разложите на столе, подложив мягкую ткань, аккуратно вытяните зубцы и приколите булавками. Иногда сбивают специальные деревянные рамы-пяльцы, на которых осторожно натягивают платок.

## Глава 34. Деликатные ткани и вещи

Кто из нас не сталкивался с такой проблемой: платье, о котором так долго мечтали, приобретено, но после стирки, увы, совершенно испорчено. Дело в том, что многие ткани требуют особого ухода. Предлагаем вам несколько советов по уходу за деликатными тканями.

Покупая что-либо из одежды, поинтересуйтесь, из какой ткани они сделаны, насколько она капризна. Прежде чем гладить, обратите внимание на маркировку изделия. Многие изделия из деликатных тканей гладить вообще нельзя. Об этом предупреждает значок: утюг, перечеркнутый двумя чертами. Для тканей из натурального шелка – значок в виде утюга с двумя точками внутри, напоминающий, что их гладят не очень горячим утюгом, не выше 130оС. Вискозные, нейлоновые и капроновые изделия гладят слегка нагретым утюгом, не выше 120оС (значок, изображающий утюг с одной точкой внутри). На таких тканях указываются и режимы стирки: температура воды, моющие средства.

Бархатные вещи, конечно, лучше всего чистить в химчистке, но если у вас нет такой возможности, то попробуйте почистить их дома. Для этого сначала вычистите ткань сухой мягкой щеткой, после чего протрите мягкой шерстяной тряпочкой, смоченной в бензине, и высушите. Если вы обнаружили, что остались следы от пятен, протрите их чистой тряпочкой, смоченной денатуратом. Примятые проплешины также протрите денатуратом и подержите это место над паром. Следите за тем, чтобы на них не попадали капли влаги. Отпаренные места протрите жесткой щеткой против ворса несколько раз. Хорошо просушите и прогладьте слабо нагретым утюгом на весу с изнанки. Мягкой щеткой пройдите по ворсу с лицевой стороны и приподнимите его.

Вернуть бархату первоначальный вид поможет своеобразный «компресс». На большом столе разложите сложенное вдвое хлопчатобумажное покрывало и расправьте все складки на нем. Намочите в горячей воде простыню, отожмите ее и постелите на одеяло. Сверху накройте ее сухой простыней, внимательно

посмотрите, чтобы из-под нее нигде не высывалась мокрая ткань (иначе на бархате останутся пятна) и не было складок и морщинок.

Поверх положите бархат. Приколите его по краям булавками через каждые 5 см по длине и ширине, равномерно натягивая его. Бархат расстилайте только в один слой. Затем наложите на него сухую, а затем и мокрую простыни. Проследите за тем чтобы они также были тщательно расправлены. Верх компресса завершается еще одним одеялом. Оставьте это сооружение на сутки, после чего ваш бархат вернет себе идеальное состояние.

Старое бархатное платье можно реставрировать следующим способом: распорите его аккуратно, не растягивая ткань в местах, где проходил шов. Нитки не вытягивайте – просто встряхните распоротые детали, и нитки осыплются. Затем поместите детали в «компресс», прикалывая каждую.

Как стирать вещи из бархатной ткани? Бархат хорошо отстирывается в растворе любого порошка для деликатных тканей. Сегодня предлагается большой выбор стиральных порошков для таких тканей.

Помните! Бархат нельзя выкручивать, выжимать, тереть. После стирки быстро прополощите его в воде и сразу же повесьте за края. После того как вода стечет и ткань подсохнет, уложите ее под сухие одеяла и простыни. После того как бархат высохнет, его можно заново раскроить и сшить что-то новое. Пока вы работаете с бархатом, держите его в подвешенном состоянии, чтобы не образовались новые заломы. Можно пришить к кускам ткани нитяные петли и вешать за них ткань.

Свежие жирные пятна с бархата можно удалить с помощью мякиша из белого хлеба.

Вещи из белого плюша чистят с помощью картофельной муки, разведенной с бензином (две горсти муки на 0,5 стакана бензина). После того как мука высохнет, стряхните ее.

Помните о безопасности и выполняйте эту процедуру подальше от огня.

Бархатные изделия нельзя чистить пылесосом и жесткой щеткой.

Бархат – довольно капризная ткань: остаются следы от наметки. Старайтесь сметывать детали тонкой иглой и тонкими нитками, делайте маленькие стежки. Удобнее шить тонкий бархат на подкладке,



если ее нет, то подложите по всей длине шва тонкую полоску материи не больше 2 см, скроенную по поперечной нити. Наметку вытаскивайте по частям, подрезая ножницами очень осторожно, чтобы не повредить ткань.

Ворсовые материалы, каковыми являются бархат и плюш, гладят только с изнанки. Один конец прикрепите к краю стола, второй держите в левой руке, слегка натягивая ткань. Изнанку слегка увлажните и проводите по ней горячим утюгом. От этого ворс поднимется, а ткань разгладится. Примятые места на плюше и бархате можно освежить с помощью пара. Подержите их над сильно кипящей водой ворсом кверху.

Гладить готовые вещи из бархата лучше всего на гладильной доске. Сверху положите хлопчатобумажное одеяло, на него – смоченную в горячей воде простыню, а сверху – сухую простыню. Чтобы все это не ездило во время процедуры, привяжите свое сооружение к доске. Ворсом вниз положите вещь и осторожно водите очень горячим утюгом, почти не касаясь.

Уход за вельветом требует знания некоторых правил. Освежить юбку или платье из вельвета несложно. Вычистите вещь от пыли, замочите на 15 мин в холодной воде, куда добавьте несколько капель нашатырного спирта. Погрузите намоченную вещь в мыльную, чуть теплую воду. Тереть, отжимать вельвет нельзя – он сразу же деформируется. Strongly запачканные места – воротники, манжеты, пояса на юбке – промойте мыльной водой несколько раз. Затем прополощите и не выжимайте. Выстиранную таким образом вещь закатайте в простыню, которая вберет в себя излишнюю влагу, а потом сушите вещь на вешалке, не выворачивая наизнанку. Во время сушки потяните вещь несколько раз по швам.

Есть несколько способов обновления изделий из фетра.

Потертые и замятые места можно обновить, слегка без нажима почистив наждачной бумагой или насыпав соль и пройдясь по ним жесткой щеткой. Можно приготовить раствор нашатырного спирта пополам с водой и смочить в нем лоскут грубого сукна, которым и почистить загрязненную вещь. Затем протрите фетр сухой чистой тряпочкой, вычистите жесткой щеткой и высушите. Пятна на фетровых изделиях можно вывести с помощью бензина.

Старайтесь хранить фетровые шляпы в закрытых коробках, чтобы они не пылились.

Трикотажные ткани из вискозы, капрона, нейлона стирайте в теплой воде со стиральным порошком или в мыльной пене. Не трите и не выкручивайте, а только легонько отожмите руками, так как во влажном виде вискоза очень легко рвется. Наиболее загрязненные места потрите тряпочкой или ваткой, смоченной раствором порошка. Прополощите вещи несколько раз в теплой воде, а затем в холодной. Слегка отожмите и придайте нужную форму, повесьте сушиться на вешалке. Гладят изделия из этой ткани в мокром виде с изнаночной стороны теплым утюгом, а если вещь все-таки пересохла – через влажную тряпку, но ни в коем случае не сбрызгивайте – останутся пятна!

Никогда не кипятите изделия из синтетических волокон. При нагревании их свыше 60°C происходит деформация структуры нити, поэтому на ткани появляются заломы, которые невозможно разгладить.

Изделия из натурального шелка не рекомендуют стирать в мыльном растворе.

Платья из натурального шелка сохраняют свой блеск и цвет, если после стирки прополоскать их в соленой воде (250 г соли на 1 л воды). Ни в коем случае нельзя стирать натуральный шелк средствами, содержащими химические отбеливатели.

Изделия из шифона стирают в марлевом мешочке. А после стирки изделия из натурального шифона обязательно прополощите в холодной воде с добавлением 2 ст. л. сахара. После этого осторожно отожмите и заверните, расправив, в махровое полотенце, а гладить старайтесь еще влажным.

Натуральные шелковые изделия гладят сухими или немного недосушенными с изнанки или через сухую хлопчатобумажную ткань не очень горячим утюгом. Шелковые плаття не рекомендуют гладить слишком часто, так как они от этого меняют цвет и портятся. Подпалину на шелковой ткани сразу же обработайте кашицей из пищевой соды и воды. После высыхания соду удалите щеткой.

Особенно осторожно стирайте тонкое кружевное белье. Не закрепляйте его прищепками – тонкое кружево может быть повреждено в месте зажима. После стирки кружевных воротничков, манжет и платочков не отжимайте их, а просто разложите на

полотенце, аккуратно расправьте и приколите к полотенцу булавками. Лучше, если эти изделия сохнут вдали от прямых солнечных лучей, т. е. в тени. Тонкое кружево с вышивкой рекомендуется гладить с изнанки.

Надеемся, вам пригодятся наши советы, и вы никогда не сделаете ошибок в уходе за деликатными тканями.

## Глава 35. Уход за одеждой детей до трех лет

Как стирать пеленки? – удивитесь вы. Зачем посвящать этому простому делу целую главу? На самом деле, полным-полно своих премудростей, знать о которых должна каждая молодая мама. Хорошо, если у вас уже есть опыт: старший ребенок, младшая сестренка, ребенок подруги. И вы знаете, что и как стирать, какие материалы более всего подойдут малышу, как хранить одежду. Если же нет, надеемся, что наши советы окажутся полезными для вас.

Итак, запомните несколько правил, которые касаются белья и вещей вашего ребенка.

Белье малыша (носильное, постельное, столовое), не говоря уже о пеленках, всегда стирают отдельно. Возьмите себе за правило: стирайте белье детей в целях предупреждения инфекции отдельно от белья взрослых. Это касается вещей детей любого возраста.

Никогда не подсушивайте запаханные пеленки. Дело даже не в том, что квартира наполнится специфическим запахом, а пеленки приобретут непонятный цвет. Главное, что это вредно и неприятно ребенку. Ведь опрелости часто возникают именно по этой причине. На высушенных пеленках остаются почти невидимые для глаз кристаллики мочевой кислоты, которые сильно раздражают детскую кожу. И если вам кажется, что сушить грязные пеленки – это экономия времени и сил, то вы гораздо больше потратите и того и другого в борьбе с опрелостями малыша.

Если пеленка подмочена чуть-чуть, хотя бы просто прополощите ее в воде. В том случае, если она промокла капитально, постирайте ее с детским мылом. Грязное детское белье складывайте отдельно от взрослого.

Сшейте или купите ситцевый мешочек и повесьте его в ванной, ни в коем случае не заворачивайте грязные пеленки в газету. Во-первых, типографская краска оставляет на мокрых вещах следы. Во-вторых, это негигиенично и вредно для здоровья, ведь краска содержит токсичные компоненты. Для хранения особо грязных пеленок можно использовать эмалированный бак или ведро с крышкой. Это позволит при необходимости замочить их в дезинфицирующем растворе.

Итак, приступаем к стирке пеленок. Замачивайте их в холодной воде перед стиркой. Грязные сначала отмойте под струей горячей воды, а потом уже вместе с другими замочите. Отжав, смените воду и поставьте кипятить с детским или любым другим нещелочным мылом. Прокипятите на огне 20–25 мин, если будете сушить белье в закрытом помещении, и 10 мин, если на солнце. Когда вода остынет, потрите те пеленки, которые были особенно загрязнены.

Как лучше отстирать детское белье? Стирая, чаще меняйте воду! Белье будет значительно чище, если чаще менять воду.

Белые пеленки и детские вещи не стирайте с цветными. После белого белья вы можете простирать цветное, но не наоборот. Не забывайте, что цветные вещи не кипятятся.

Вначале выстирайте распашонки, чепчики, кофточки, носочки, а затем пеленки. После всего стирают подгузники. Таким образом вы соблюдаете принцип: менее грязное белье стирается сначала, а грязное после.

Белье малышей не крахмалят, так как оно царапает нежную кожу и ребенок будет чувствовать себя в нем неудобно. Не используйте также никаких ополаскивателей для белья, они могут вызвать аллергию.

Мыло предварительно натрите на терке и храните в стеклянной банке, закрытой крышкой. Кстати, мыльные стружки вы можете начать готовить еще до рождения ребенка! Лучше, если в этом вам помогут домашние.

После стирки тщательно прополощите пеленки. Лучше сделать это, несколько раз меняя воду, чтобы на ткани не осталось следов мыла или порошка.

Для того чтобы пеленки не имели специфического запаха, после полоскания подержите их несколько минут в холодной воде, добавив немного уксуса.

Если у вашего ребенка нет аллергии или диатеза, то, после того как ребенку исполнится 3 месяца, можно стирать пеленки стиральным порошком, для детских вещей: «Аистенок» «Сорти-детское», и т. д. Важно в таком случае тщательно выполаскивать белье, чтобы у ребенка не возникло раздражения на коже.

Бывает так, что мама не успевает справиться с большим количеством пеленок, тогда после 2 месяцев их можно не кипятить, а

только ошпаривать кипятком или стирать в стиральной машине.

Высушенные пеленки и подгузники первые 2 месяца рекомендуется проглаживать горячим утюгом для дезинфекции детских вещей. Делать это следует с обеих сторон.

Помните и обязательно предупредите всех своих помощников – смачивать пеленки при глажке прысканьем изо рта нельзя! Купите для этого специальное приспособление.

Хорошо, если у вас есть специально оборудованное постоянное место для глажения.

Хотя необязательно гладить все пеленки, ведь в ходу всегда бывает какая-то часть пеленок (примерно, 1/3), не соприкасающихся с тельцем ребенка, для подстилки, внешних обертываний. Встряхните такую пленку перед развешиванием, а когда высохнет, тщательно сложите уголок с уголком и используйте, но снова так, чтобы она не соприкасалась с нежной кожицей.

Скажем несколько слов о самих пеленках. Лучше всего для тонких пеленок подойдет ситец или батист. Они хорошо стираются, плетение ткани у них густое и лучше впитывает влагу. Теплые пеленки лучше всего шить из фланели, она хорошо стирается и кипятится. Старайтесь выбирать однотонную ткань, цветные пеленки при кипячении могут полинять и своей краской испортить другие вещи.

Детское белье (дневные и ночные распашонки, трусики, пижамки и др.) должны быть легкими, удобными, отвечать гигиеническим требованиям, т. е. хорошей воздухопроницаемостью, низкой теплопроводностью, гигроскопичностью. Оно не должно препятствовать дыханию, кровообращению, стеснять движение.

Выбирайте для детских вещей натуральные ткани без примесей синтетики: батист, бумазею, фланель, бязь и др. Ткани для детских вещей лучше выбирать мягкие, швы в таких тканях не будут натирать нежную кожу ребенка.

Внимательно посмотрите на те вещи, которые вы приготовили для будущего малыша. Все белье для новорожденных – распашонки, кофточки, чепчики, конверты – должны иметь как можно меньше швов, иначе они будут причинять неудобство ребенку. Большинство швов должны быть застрочены с лицевой стороны, обвязаны крючком, обработаны швом «зигзаг» или оверлоком. Это особенно касается горловины и проймы. Чем меньше пуговиц на детской одежде, тем

лучше. Пуговицы могут царапать кожу, на них неудобно лежать, особенно малышу, который еще не умеет самостоятельно переворачиваться.

Не украшайте детское белье кружевами, вышивкой, прошивками и мережками. Почему? Все дело в том, что эти украшения делают белье более жестким и могут царапать малыша. Да и при кипячении кружева могут просто испортиться. Тесемочки и завязочки на чепчиках и шапочка должны быть из мягкого нескользящего материала.

Ребенок понемногу вырастает из своих вещичек, поэтому постоянно требуется пополнять его гардероб. Запасайтесь новой одеждой всегда большего размера, чтобы после стирки она не оказалась мала, чтобы не давила и чтобы ваш малыш из нее не сразу вырос.

Помните, что детская одежда должна быть свободной и не ограничивать ребенка в движениях. Ведь без движений ребенок не может упражнять мышцы и развиваться. Если вы заметили, что рубашка или кофточка под мышками стала тесна ребенку или она плохо застегивается, сейчас же замените ее новой.

Следите за тем, чтобы одежда ребенка была постоянно чистой. Ежедневно меняйте ее, а если она пачкается чаще, то по мере загрязнения. Ночное белье ребенок может носить две ночи подряд, если вам удастся сохранить его чистым.

С пяти месяцев ребенку на ночь можно надевать ночные рубашечки. Для этой цели берут легкую фланель с редким плетением. Лучше всего подойдет выстиранная фланель, которая потеряла свою ворсистость. Позаботьтесь о том, чтобы ночная одежда была свободной, нигде не жала и не стесняла движений.

Когда ваш ребенок начинает ползать по полу, вы, конечно, стараетесь одеть на него теплые штанишки. Но так как плотная ткань, иногда ворсистая внутри, захватывает много грязи и микробов, такие штанишки требуют тщательного ухода. Запасите несколько пар фланелевых штанишек, меняйте их как можно чаще. Несколько раз в день хорошенько встряхивайте и чистите их щеткой.

Где хранить одежду вашего малыша? Если у вас нет отдельного детского шкафчика, выделите специальную полочку в вашем шкафу. Отдельно положите шерстяные костюмчики, отдельно – белье и пеленки. Постарайтесь расположить белье так, чтобы его было удобно

доставать одной рукой. Ведь, возможно, в другой руке вы будете держать малыша.

Как облегчить себе уход за одеждой малыша? Старайтесь перед кормлением одевать на ребенка фартучки, особенно когда начинаете вводить прикорм. Гораздо легче выстирать маленький фартучек, чем всю одежду ребенка. Лучше всего иметь несколько таких фартучков, чтобы чаще стирать их.

Для жидких продуктов (соков, воды, супов) используйте прорезиненные фартучки, они помогут сохранить одежду сухой.

Вовремя пришивайте пуговички, штопайте дырочки, стирайте одежду ребенка, и она прослужит гораздо дольше. Нельзя, чтобы ребенок рос, привыкая к грязной, замусоленной одежде. Нельзя, чтобы, испачкавшись во время еды за обедом, он так и остался в ней до вечера. Нельзя, чтобы ползунки, в которых он ползает по ковру, были совершенно неопределенного цвета и с дырками на коленях. Нельзя – и больше тут добавить нечего. Трудно, утомительно, не хватает времени, нет сил. Но пусть у вас не будет красивых пеленок и батистовых рубашек, пусть все до этого уже успела поносить старшая сестренка, но важно, чтобы все было чистым, аккуратным, постиранным и выглаженным. Ведь аккуратность вашего ребенка закладывается уже в младенческом возрасте.



## Глава 36. Следим за обувью

В уходе нуждается не только одежда, но и обувь. Одни и те же сапоги или ботинки у разных хозяев могут носиться совершенно разное время и выглядеть, соответственно, по-разному. Все дело в уходе. И недаром о человеке можно судить по тому, в каком состоянии находится его обувь, которая может многое рассказать окружающим о своем хозяине, и в первую очередь дать оценку его аккуратности и бережливости.

Великий русский полководец Суворов утверждал, что ноги, как никакая другая часть тела, должны всегда находиться в тепле. Это один из главных залогов крепкого здоровья. О первостепенности именно этой проблемы в плане человеческого здоровья, естественно, можно поспорить, но то, что ноги должны быть под защитой хорошей обуви – это факт.

Очень важен и внешний вид обуви. Если она обладает суперсовременным дизайном и стоит огромных денег, без должного ухода век ее недолог. Красота очень быстро потускнеет, станет незаметной из-за морщинок и царапинок.

Нет ничего хуже влияющего на кожу или иной материал, из которого обувь изготавливается, чем вода и грязь. Вода и камень точит, а представляете, какое воздействие она оказывает на клей или ниточки, которыми к ботинкам прикрепляется подошва? Конечно же не самое хорошее.

Обувь быстро портится, и после самого короткого срока носки она уже совершенно не подходит для употребления.

Кроме этого, большое количество влаги, содержащееся, скажем, в сапогах, ведет к неприятным последствиям не только для сапог, но и для ваших ног. Влажная обувь может стать причиной многих болезней суставов, артрита, артроза и других заболеваний. К тому же влажная обувь абсолютно не спасает ноги от низких температур, что особенно опасно при наших холодных зимах.

А следует из этого то, что обувь надо сушить. Иначе последствия могут оказаться самыми плачевными. Зимой сложно найти в квартире теплое место, и большинство людей используют в качестве помощника

в сушке своих сапог батареею центрального отопления. Но делать этого не следует по одной очень простой причине – сапоги становятся жесткими и хрупкими. Обувь теряет свою эластичность и прочность и становится в связи с этим более подверженной различным механическим повреждениям.

Если вам необходимо высушить обувь изнутри, вы можете долго искать местечко потеплее, а затем еще дольше ждать, когда же ваши ботинки или сапоги станут сухими. Иногда на такую сушку уходит несколько дней. Но процесс можно значительно ускорить, набив обувь бумагой. Бумага, особенно газетная, очень хорошо впитывает влагу, и если менять такие свертки почаще, то обувь высохнет довольно скоро.

Кроме бумажных свертков, в сушке внутренней части обуви может принять участие и пылесос. Для этого внутрь своих сапожек вставьте пылесосный шланг, после чего агрегат следует включить и несколько минут подождать. За один раз, естественно, полного результата достичь будет довольно сложно, но эффективность подобного способа проверена.

Чтобы обувь была чистой, ее необходимо мыть. А после того как вы ее вымоете, в ход должен пойти обувной крем. В принципе, сей факт тайной не является и все об этом знают.

Все перед выходом из дома тщательно свою обувь начищают. И вот здесь совершают одну очень большую ошибку. Уход за обувью должен осуществляться не перед выходом на улицу, а сразу по приходу с таковой. Основная доля разрушающего воздействия грязи приходится как раз на то время, когда обувь преспокойненько стоит нечищенная на полочке для ботинок. Поэтому сразу же после того как вы придете с улицы, беритесь за тряпочку, щетку и счищайте со своей обувки грязь.

Кроме обычных обувных кремов, в уходе за обувью принимает участие и специальный смягчающий. Время от времени его следует наносить на кожаные изделия и оставлять в таком виде на несколько часов. А если на улице идет дождь и вы опасаетесь того, что ваши ботинки могут вскорости промокнуть, смажьте их поверхность слоем сала. Это уберет вашу обувь от различных неприятностей, связанных с непогодой.

Кожаная обувь очень чувствительна к сильным морозам. При воздействии на нее низких температур (как и слишком высоких) обувь

становится хрупкой и может потрескаться. Предохранить свою обувь можно также при помощи различных жиров. Например, гусиного жира или сала. Кроме того, что жиры защищают кожаные изделия от повреждений, они еще и являются неплохими хранителями тепла, оберегая при этом от мороза ваши ноги.

Для тех людей, чья работа связана с частым или постоянным пребыванием на улице вне зависимости от погодных условий, это свойство жиров может оказаться исключительно важным. А вот тем, кто собирается, несмотря на мороз, пойти к кому-то в гости, следует быть более осторожными в выборе жиров. Иначе может так случиться, что отогретые в квартирном тепле сапоги начнут издавать резкий противный запах, который станет плавно разливаться по всему дому, что может несколько подпортить удовольствие от дружеского вечера.

Особого ухода требует замшевая обувь. Она легко вбирает в себя пыль, которую нужно постоянно счищать жесткой щеточкой. Но этого недостаточно. После обычной щетки в ход необходимо пустить резиновую. А если такой в вашем доме не имеется, то не помешало бы обработать обувь солью.

Замшевая обувь легко начинает лосниться. Но это можно исправить, потерев залоснившиеся места чем-нибудь шершавым. Например, наждачной бумагой. Кристаллики абразивного слоя бумаги, естественно, не должны быть крупными, иначе обувь может быть повреждена. Или можно поступить по другому, подержав подпорченные замшевые туфли над паром.

Если же вашей основной обувью являются не замшевые туфли, а, скажем, резиновые сапоги, то и тут можно дать один совет. Мыть их нужно только теплой водой, а после, когда они уже высохнут, протирать сапоги тряпкой, смоченной в глицерине.

А вот лакированные штилеты следует натирать касторовым маслом. После того как эта процедура будет доведена до конца, вытрите насухо обувь мягкой тряпочкой.

Много неприятностей кожаной обуви доставляют пятна. Борьба с ними можно при помощи разрезанной пополам луковицы, тщательно натирая ею места загрязнения. А если пятна жирные, то к очищению следует подключить содовый раствор. Его необходимо втирать в кожаную поверхность обуви до появления пены.

Если вы запачкали свои сапоги в краске, то и с этой напастью можно справиться, обработав поверхность подсолнечным маслом. Использовать для подобного очищения можно ватку, протерев ей свою обувь.

Большие хлопоты доставляют своим хозяевам белые туфли или кроссовки. Они очень быстро пачкаются и очень тяжело затем отмываются. Чтобы оттереть с такой обуви въевшуюся грязь, возьмите обычный школьный ластик. Проведенные с его помощью манипуляции помогут вернуть белым кроссовкам и туфлям первоначальный цвет и лоск.

Нередко проблемы возникают и при эксплуатации металлических молний, которыми снабжены многие сапоги. Чтобы справиться с таким замком, иногда необходимо приложить немало усилий. Но молния будет работать значительно лучше, если смазать ее огарком восковой свечи или вазелином. Если ни того ни другого под вашей рукой не оказалось, можно с успехом заменить свечу и вазелин карандашным грифелем. Здесь вообще существует довольно большое количество способов. Неплохо восстановится нормальная работа металлического замка, если смазать его хозяйственным или туалетным мылом.

Со шнурками, как правило, проблем возникает гораздо меньше. Основной бедой, связанной с ними, являются отлетевшие наконечники, без которых бывает очень затруднительно вставить шнурки в специально отведенные для них отверстия. Спасет нас от этой неприятности обычный лак для ногтей. Обмакните концы шнурков в это косметическое средство, и, когда оно высохнет, ваши шнурки обретут новые наконечники.

Эксплуатация обуви, как и многих других вещей вашего гардероба, рассчитана только на сезон. Когда сезон проходит, ботинки, туфли или сапоги отправляются на покой. Такой участи могут избежать разве что домашние тапочки.

Процесс хранения обуви не вызывает особых трудностей. Лежит и лежит она себе спокойно где-нибудь на темной полке в кладовке или на не менее темном чердаке, а когда наступает новый сезон, изымается оттуда и вновь носится.

Но прежде чем положить обувь на хранение, ее необходимо тщательно к этому подготовить, можно сказать, законсервировать. Для

начала хорошенько вымойте обувь, полностью избавив ее от любой грязи, всевозможных пятен или краски. Затем обильно смажьте, не располировывая, смягчающим кремом. А потом набейте носки обуви бумажными свертками, а в голенища вставьте картонные пластины, сохраняя таким образом первоначальную форму обуви. После проделанных несложных процедур кладите свои ботинки, туфли, кроссовки или сапоги в коробки и храните их в кладовке или шкафу до нового сезона.

Если вы будете следовать вышеуказанным советам, то продлите жизнь своей обуви на долгое время, сэкономив при этом деньги и сохранив ноги в тепле.

## Глава 37. Как избавиться от пятен

Согласно так называемому закону подлости, бутерброд всегда падает маслом вниз. При этом пытается причинить вам максимальный вред, падая прямехонько на ваше новое платье.

В таких случаях совсем необязательно бежать в химчистку и слезно умолять служащих вернуть испорченной обнове первоначальный вид. Намного удобней сделать это самой в домашних условиях. По правде говоря, не стоит заблуждаться на тот счет, что выведение пятен – дело простое и легкое. Ведь ткани бывают самых различных видов, да и источники загрязнения отличаются своим разнообразием.

По своему происхождению пятна могут быть жирными и масляными (от пищевых и технических масел, жиров, масляных красок, смол и т. п.); цветные пятна в основной массе своей органического происхождения (от вина, ягод, фруктов, овощей, соусов, кофе, чая, травы, какао, плесени, крови, яичного белка, чернил и др.) бывают и пятна от ржавчины.

Универсального пятновыводителя, способного вывести любое пятно с любого вида ткани, пока еще не существует: большинство современных пятновыводящих препаратов, выпускаемых промышленностью, группируются по своему назначению в зависимости от вышеуказанных направлений.

Многие виды пятен с белья и одежды, как правило, удаляют при стирке. Благо, существует огромный выбор современных моющих средств. Однако они не всегда оказывают эффективное воздействие на испорченную вещь. Кроме того, некоторые пятна при стирке не выводятся, а наоборот, закрепляются под воздействием высокой температуры, в результате чего дальнейшее их удаление значительно затрудняется, а после глаженья утюгом (еще более высокой температуры) становится практически невозможным. Поэтому все пятна, которые нельзя удалить при стирке, следует удалять непосредственно перед ней.

Но прежде всего нужно знать природу пятна и вид загрязненной ткани. Качество и быстрота выведения пятен в значительной степени зависят от давности загрязнения: чем старее пятно, тем труднее его

вывести. Это связано с тем, что под воздействием солнечного света и кислорода загрязняющие одежду или белье вещества претерпевают глубокие изменения, в результате образуются труднорастворимые продукты окисления, осмоления, разложения и т. д. В общем, все это тесно связано с химией.

Любое пятновыводящее средство нужно предварительно опробовать на маленьком кусочке той же ткани или на внутренней стороне одежды для того, чтобы убедиться в прочности волокон и стойкости окраски к действию того или иного средства. Это очень важно, так как многими подобными средствами категорически не рекомендуется пользоваться для чистки, например, 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 тем как приступить к удалению пятна, следует тщательно очистить изделие щеткой от грязи и пыли: это уменьшит вероятность образования «ореола» – границы, отделяющей очищенный участок от остальной ткани. Также полезно слегка смочить ткань вокруг загрязненного участка. Удалять пятна нужно всегда от краев к центру, иначе вероятность возникновения «ореола» значительно увеличивается.

Если же пятно затвердело, можно попытаться его размягчить, постукивая деревянной частью щетки либо перетирая в руках.

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 плотных тканей. В этом случае снизу под ткань (с изнанки) подкладывают кусочек белой ткани или промокательной бумаги, а затем слегка протирают обильно смоченным в растворителе тампоном круговыми движениями от краев к центру. При этом растворитель просачивается сквозь ткань, растворяет загрязнения, которые постепенно переходят на тканевую или бумажную подложку. По мере загрязнения подложку заменяют.

При втором способе пятно снимают слегка смоченным тампоном. Загрязнение переходит на тампон, который надо менять на чистый как

можно чаще.

Пятна от малины, земляники и смородины можно вывести, если аккуратно потереть их смесью из равных частей уксуса и лимонного сока. Затем выстирать изделие обычным способом.

Шоколадные пятна исчезнут после стирки в сильно подсоленной воде или в растворе нашатырного спирта.

Чернила сводятся горячим молоком. Кроме того, можно использовать глицерин. Для этого участок ткани с пятном держат в глицерине не менее 1 ч, а затем отполаскивают в теплой, слегка подсоленной воде. Если же следы все еще остаются, то тогда их отстирывают в теплой мыльной воде.

А вот пятна от туши и гуашевых красок 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.

Пятна от яиц быстро исчезают при стирке синтетическими моющими средствами, содержащими энзимы. Кроме того, их выводят, смазав загрязненный участок подогретым глицерином. Через 15–20 минут пятно нужно протереть тряпкой, смоченной глицерином. Затем тщательно выстирать. Эти пятна нетрудно удалить, если дать им высохнуть, а затем просто вычистить их мягкой щеткой. Оставшиеся следы от яиц можно потереть салфеткой, смоченной в бензине.

Пот также является источником загрязнения. На хлопчатобумажной ткани пятна от пота чистят винным уксусом, на шелковой – чистым спиртом (из расчета 1 ст. л. уксуса на 1 стакан воды). Их можно также очистить раствором гипосульфита (из расчета 1 неполная ч. л. на 1 стакан воды).

Очищенное место не забудьте 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.

Если воротнички или манжеты вашей верхней одежды залоснились, то нужно протереть их ватным тампоном, смоченным в растворе поваренной соли (0,5 ч. л.) в нашатырном спирте (3 ст. л.).

А если на одежде появилась ржавчина, тогда загрязненное место сначала смачивают свежесжатым лимонным соком и затем проглаживают горячим утюгом через влажную тряпочку.



Помимо этого, ткань с пятном ржавчины можно подержать в течение нескольких минут над кипящим чайником, а затем смочить лимонным соком и тут же выстирать в теплой воде.

Существует еще один способ выведения ржавчины с одежды: погрузите загрязненный участок на 3–5 мин в раствор уксусной кислоты (из расчета 2 ст. л. уксуса на 1 стакан воды), подогретый до 80–90°C (для этого рекомендуется использовать только эмалированную посуду, не имеющую повреждений). Затем ткань промывают теплой водой с добавлением нашатырного спирта (из расчета 1 ст. л. 10 %-ного нашатырного спирта на 1 л воды).

Жирные пятна на кожаной одежде выводят кашицей из равных частей бензина и картофельной муки, втирая ее в пятно. После того как бензин улетучится, картофельную муку стряхивают.

Пятна от молока и мороженого протирают смесью из 2 ч. л. глицерина, 3 ч. л. воды и 1 ч. л. нашатырного спирта. После удаления пятна ткань замывают теплой водой. А если пятно от мороженого старое, то тогда часть ткани с пятном замачивают в растворе из 1 ч. л. буры и 1 ч. л. воды, после чего стирают ее и тщательно прополаскивают.

Пятна от кофе удаляют следующим образом: ткань тщательно смачивают смесью из равных частей глицерина, воды и нашатырного спирта и оставляют на одну ночь, а затем прополаскивают. Если вокруг пятна образуется «ореол», это место промывают горячей водой.

Если проезжающий мимо автомобиль обрызгал вашу верхнюю одежду уличной грязью, не пытайтесь вытереть ее сразу, так вы только ухудшите положение. Лучше дайте пятнам высохнуть, после чего удалите их щеткой с жесткой щетиной. Если после этого пятна все еще останутся, потрите их чистой тряпочкой, смоченной слабым раствором буры, а затем промойте теплой водой, после чего отгладьте через влажную тряпочку, смоченную слабым раствором нашатырного спирта.

Пятна от какао выводят смесью из равных частей свежего яичного желтка и глицерина, втирая ее в ткань с пятном; минут через десять пятно промывают теплой водой. Гладят, как правило, с изнанки не очень горячим утюгом.

Пятна от пива промывают раствором мыла с денатуратом или водкой. Жидкости берут ровно в два раза больше, чем мыла.

Очищенное место замывают.

Пятна от мочи выводят уксусной эссенцией, разбавленной трехкратным количеством воды. Очищенное место прополаскивают водой.

Пятна от крови можно удалить нашатырным спиртом, разбавленным водой в соотношении 1: 3. Затем пятна смачивают перекисью водорода и замывают теплой водой.

Травяные пятна удаляют денатуратом или соленой водой (1 ст. л. поваренной соли на 0,5 стакана теплой воды). После чистки ткань замывают. Если пятна свежие, протрите их одеколоном.

Если на белой хлопчатобумажной ткани появилась плесень, выстирайте загрязненный участок в молоке. Затем прополощите в теплой воде, высушите на солнце. Просто пятна от плесени на одежде (не белой) нужно смочить нашатырным спиртом и подержать ткань над кипящей водой. Выделяющиеся при этом пары аммиака способствуют удалению пятен.

Слабые подпалины от горячего утюга удаляют, погрузив ткань в молоко. Подпалины на белой ткани смачивают лимонным соком и сушат на солнце. Пятна на белье смачивают также соком репчатого лука и оставляют на несколько часов, после чего замачивают белье на несколько часов в холодной воде. Подпалины от утюга можно вывести, намочив пятно раствором перекиси водорода или раствором буры, после чего выстирать изделие и высушить его на солнце.

Нередко и косметика оставляет пятна. Если это губная помада, то нужно насыпать на пятно буру и аккуратно счистить ее вместе с помадой, затем ткань выстирать в мыльном растворе и прополоскать.

Если вы испачкали одежду краской для волос, то вам поможет смесь из равных частей воды, перекиси водорода и нашатырного спирта. Через 15 мин просто смойте состав.

Пятна от косметических кремов в домашних условиях можно удалить, промывая их денатурированным спиртом или же бензином.

Терпения потребует у вас удаление пятна от обувного крема. Его выводят кашицей из равных частей скипидара, денатурата или ацетона с картофельной мукой, втертой в пятно минут на пять. Затем ее, еще не просохшую, счищают и на пятно накладывают свежую порцию. Так повторяют до тех пор, пока пятно не исчезнет.

На праздничных застольях гости, по-видимому, руководствуются принципом: не заляпаешь скатерть – не понравишься хозяйке; и стараются «уделать» ее (в смысле, скатерть) полностью. Как с этим бороться?

Если красного вина на скатерти – море разлитое, то нужно прежде всего присыпать пораженные участки мелкой сухой солью: она вберет в себя часть влаги и не даст пятну расплыться. Можно также положить на свежее пятно промокательную бумагу или бумажную салфетку, и как можно быстрее простирать пятно в чистой холодной воде, добавив 1 ч. л. нашатырного спирта на каждый литр воды.

Чтобы удалить пятна от соусов и майонеза, пользуйтесь очищенным бензином.

Пятна от консервов и рыбы попытайтесь удалить мыльной теплой водой. Если же это не помогает, то загрязненные места смачивают подогретым очищенным глицерином и затем протирают влажной чистой тряпкой.

А вообще, чтобы избежать подобных недоразумений и не расстраиваться по поводу испорченных вещей, будьте аккуратны. Тем меньше будет мучительных переживаний, исчезнет пятно или нет. Хотя с другой стороны, если вы обладаете информацией о том, как и чем выводить пятна, можно не беспокоиться, что безнадежно испортишь любимую вещь.

## Глава 38. Мелкий ремонт одежды и обуви

Незначительный ремонт одежды и белья можно выполнить дома, не отдавая вещь в мастерскую. Что же можно отнести к незначительному ремонту? Как к нему приступить? Вот об этом мы поговорим в этой главе.

### Заплаты

Чтобы место разрыва, которое вы заштопаете, было незаметно после починки, поставьте на него заплату.

Во-первых, постарайтесь подобрать подходящий лоскут для будущей заплаты. Идеально, конечно, когда у вас найдется кусок той же материи. Перед тем как наложить заплату, постирайте и выгладите материал. Заплата не украшение, она должна быть как можно незаметнее.

Во-вторых, подберите нитки по цвету, толщине и качеству, схожие с нитями ткани. Иногда для этого вытягивают нити ремонтируемой ткани из каймы у швов. Материал подобран.

Теперь выкроите прямоугольник несколько большего размера, чем та дыра, которую вы собираетесь латать. Заплату положите на лицевую сторону ткани изнанкой наверх, рядом с дырой. Пришейте одну часть заплаты рядом с дырой, постарайтесь сделать это мелкими стежками. Отогните заплату, прикройте ею дыру. Аккуратно подогните неподшитые стороны и пришейте. После того как пришьете заплату, обязательно прогладьте это место утюгом.

Можно использовать технику «приставной» заплаты. Аккуратно обрежьте край дыры. Придайте ей форму квадрата, прямоугольника, овала. Вырежьте заплату такой же формы, но несколько большего размера. Положите под дырку и обязательно приметайте, иначе заплатка будет смещаться. Подогните края дыры на лицевой стороне и подшейте ткань к заплате мелкими стежками.

Следующий этап: подшейте заплату с изнанки мелкими, частыми стежками. Выдерните наметку, с изнанки прогладьте через влажную ткань.

Знаете ли вы, что заплату можно не только пришивать, но и приклеивать? Делается это с помощью клея «БФ-6» или сырого яйца. Возьмите кусочек подходящего материала, большего размера, чем дыра. Осторожно и тщательно намажьте лоскут сырым яйцом или клеем и подложите с изнанки, с лицевой стороны дыру прикройте заготовленным куском материала. Постарайтесь положить заплату таким образом, чтобы рисунок и края по возможности точно совпадали с краями отверстия. Прикройте заплату влажной тряпкой и прижмите теплым утюгом.

Если вы накладываете заплатку около шва, подпорите его и введите одну сторону заплату в него. Приметайте заплату, подогните края и пришейте потайным швом.

## **Штопка**

Ликвидировать дыру можно не только с помощью заплатки, но и с помощью простой штопки. Как сделать это правильно? Стежки в штопке ведите по основе, вдоль материи, а потом поперек. Ряды ниток должны плотно прилегать один к другому.

Бывают случаи, когда дыры еще нет, но ткань истончилась. Как поступить в этом случае? Штопайте вдоль нитей, без поперечных стежков. В этом случае штопать лучше на швейной машинке, которая снабжена специальным устройством для штопки.

## **Ремонт постельного белья**

У каждой хозяйки скапливается большое количество старых простыней, полотенец, пододеяльников. Выбросить вроде бы жалко, а использовать уже нельзя. Этой беде можно помочь. Простыни чаще всего протираются в середине, поэтому разрежьте их вдоль и сшейте вместе бывшие края. А бывшие середины, ставшие краями, подрубите. С полотенцем поступают так же. Разрежьте его в середине и сшейте концами.

## **Ремонт подкладки**

Пиджаки, брюки тоже требуют иногда мелкого ремонта. В первую очередь изнашиваются обшлага рукавов и низ брюк. Отремонтировать их можно таким способом – замените изношенные части новой подкладкой. Присекайте к рукаву кусок новой подкладки, чтобы она не смещалась во время ремонта. Присекайте ее на уровне локтя, а затем отпорите старую от низа рукава.

Отрежьте изношенную часть подкладки на 10–12 см, а швы на отрезанной части распорите. По отрезанным частям подкладки выкройте новую деталь такой же формы, но чуть большего размера. Не забудьте сделать припуск на швы. Новые части подкладки притачайте к верхним и нижним половинкам рукава швом шириной 1 см. Разутюжьте швы и стачайте передние и локтевые края на новых участках подкладки. Постарайтесь, чтобы новые швы прошли точно по отметкам старых как по ширине, так и по направлению. Заутюжьте швы в сторону верхней половинки, загибая края по линии строчек.

Отремонтированную подкладку прикрепите к локтевому шву рукава, расправьте, присекайте и пришейте. Лучше всего присекайте потайным швом.

На брюках края ремонтируют, как и обшлага рукавов. Распорите концы брючин, отрежьте обтрепанное, отутюжьте, загните внутрь и подшейте. Затем снова отутюжьте.

## **Ремонт брюк**

Если обтрепалась тесьма на брюках, поступите просто – замените тесьму. Брючная тесьма имеет утолщенный край, который на всю свою ширину должен выступать из-под края брюк. В том случае, когда у вас вместе с тесьмой обтрепался край брюк, сначала отпорите низ, отутюжьте, поштопайте изношенные места брюк и подогните на 3–5 мм выше изношенной линии. Затем пришейте новую тесьму. Тесьму пришивают, как правило, подшивочными стежками. Иногда вместо тесьмы пришивают полоску хлопчатобумажной ткани шириной 2–3 см. В том случае, когда брюки сильно изношены, например джинсы, можно превратить их в шорты. На сильно изношенных или порванных местах можно положить фигурные заплатки или настроить эмблемы, декоративные тканевые или кожаные заплатки.

Детские брючки можно отремонтировать, украсив их с помощью забавных заплаток в форме бабочек, грибочков, яблок (как вам подскажет фантазия). В этом случае ткань для заплаток можно выбрать контрастного цвета.

## **Ремонт распоровшихся швов**

Если у вас распоролся боковой шов на пальто, пиджаке или жакете, то распорите боковой шов подкладки и сшейте шов вещи. Если длина распустившего шва не больше 3 см, то это делается вручную, строчными стежками. Если же распорото больше, сметайте, аккуратно и точно соединив края машинной строчкой по следам старой. Наметку удалите, шов разутюжьте. Швы подкладки зашейте потайными подшивочными стежками.

## **Ремонт карманов**

Кто из нас не сталкивался с проблемой дырявых карманов! Постоянно выпадающие ключи, мелочь, проскользнувшая за подкладку, и другие неприятности. На самом деле ремонт карманов – это самый несложный ремонт. Добравшись до мешковины кармана при помощи подпоротой подкладки, отрежьте конец изношенной мешковины, распорите оставшийся шов на несколько сантиметров от конца среза. Отрезанную часть с дыркой полностью распорите по шву и по ней выкройте новую деталь кармана. Не забудьте о припусках на швы, прибавьте 2 см. Новую мешковину пришейте к старой части кармана, расправьте, срежьте неточности (если они есть) и стачайте края кармана обычным швом. Мешковину кармана хорошо отутюжьте.

## **Восстановление вязаных вещей**

Изношенные резинки вязаных вещей можно заменить на новые, для этого распустите их и надвяжите пряжей в тон изделия. Если вязаная кофта стала короткой, то попробуйте надвязать ее, набирая петли по краю изделия (не забудьте предварительно распустить резинку), длинную вещь можно укоротить, распуская лишние петли и

надвязывая новую резинку. Если износился рукав у кофты, сделайте из нее безрукавку, закончив проймы резинкой. Можно просто перевязать рукава пряжей в тон вещи.

## **Пришивание пуговиц**

Чаще всего приходится пришивать оторванные пуговицы. Хорошо, если на одежде остались следы от прежних стежков, тогда вы просто пришиваете пуговицу на старое место. Если таких следов нет, то новые намечают по петлям. Наложите одну полу на другую, совместив нижние края точно по длине. Мелом натрите конец стерженька, палочки или спички и через отверстие петли отметьте место для пуговицы. Бывает так, что старое место пришивки пуговицы износилось. Заштопайте его, а с изнанки прикрепите к этому месту кусочек хлопчатобумажной или льняной ткани незаметными стежками.

Старайтесь пришивать пуговицы толстыми нитками, сложенными вдвое. Некоторые хозяйки натирают перед этим нитки воском. Каждую пуговицу прошивайте 3–4 стежками в каждую пару отверстий, старайтесь не затягивать нитки, чтобы у вас получилась небольшая «ножка». Вокруг этой «ножки» сделайте несколько потайных стежков и отрежьте нитку. Если пуговицы декоративные, то «ножка» не делается.

Кстати, быстро пришить пуговицу на «ножке» можно с помощью пластмассового диска с прорезью. После того как вы пришьете пуговицу, уберите диск и обвейте нитки под пуговицей, образуя «ножку».

## **Другие мелочи**

Очень часто мы делаем зацепки на лицевой стороне одежды. Их легко устранить с помощью приспособления для вдевания нитки в иголку. Его кончик проденьте с изнанки, болтающуюся зацепку вденьте в петлю и вытяните нить на изнаночную сторону. Можно использовать обычную иголку с широким ушком.

Что делать, если вы обнаружили небольшую потертость на вашей меховой шапке, воротнике или шубке. Расчешите мех гребешком и



соберите вычесанную шерсть. После этого аккуратно уложите шерстинки на вытертом участке, предварительно смазав его клеем типа «Момент».

Мелкий ремонт обуви можно осуществить в домашних условиях.

Заплатки можно сделать из старой непригодной кожаной обуви или обрезков кожи. Для этого место наложения заплатки обезжиривается, например бензином или ацетоном, и равномерно смазывается клеем. Обезжирьте и саму заплатку, смажьте клеем. Приложите заплату и прижмите. Для того чтобы вырезанная заплатка была незаметна на обуви, истончите ее края при помощи наждачной бумаги. Дайте заплате просохнуть и закрасьте ее.

Чаще всего изнашивается или скашивается каблук. Если скос небольшой, то его можно просто нарастить. Для этого зачистите изношенное место, вырежьте по форме изношенной части каблука кусочек кожи, края его слегка истончите для лучшего соединения. Затем наложите на каблук и кругом обейте гвоздиками.

Царапину на тонкой коже туфель или сапог можно исправить таким образом: смажьте клеем поврежденное место и изнаночную сторону «задира» (можно использовать лак для ногтей) и прижмите содранный кусок кожи к поврежденному месту. Конечно, более профессиональный ремонт обуви сделают только в ателье, однако, используя рекомендации, приведенные в нашей главе, вы справитесь с несложным ремонтом одежды и обуви самостоятельно.

Да, правду сказал великий поэт о русской женщине: «Коня на скаку остановит, в горящую избу войдет». А мы от себя добавим, что она еще и мастерица на все руки.

## **Часть VII. Комнатные растения**

## Глава 39. Выбираем комнатные растения

Основу вашего цветочного сада, устроенного прямо в квартире, должны составить декоративно-лиственные растения. Они создадут причудливый стиль своей формой, цветным орнаментом, опушением листьев. Поинтересуйтесь в цветочном магазине или у знакомых любителей-цветоводов комнатными растениями семейства акантовых, ярким представителем которых является перилепта деира. Это светолюбивое многолетнее комнатное растение, которое растет кустарником с опущенными побегами. Особенность этого растения заключается в окраске листьев.

Она похожа на радугу: зеленоватая, лиловая, серебристая с перламутровым отливом.

К декоративно-лиственным растениям относятся цветы семейства амарантовых. Например, в композиции с почвопокровными растениями замечательно смотрится ирезине хербста. У этого комнатного растения листья темно-пурпурные с ярко-красными жилками. Этот цветок будет красочным, ярким пятном в любой цветочной композиции.

Особое внимание уделим комнатным растениям семейства бегониевых. Бегония – любимое растение многих цветоводов, оно широко распространено и насчитывает более 900 видов. Родиной бегонии бовери, например, является Мексика. Этот цветок легко переносит тень, в меру теплолюбив. Растение низкорослое, с опущенными побегами и овальными листьями. Листья бегонии бовери оливково-зеленые, бархатистые, окаймлены темно-коричневой зигзагообразной линией.

Бегония месона родом из Китая. Листья у этой разновидности бегонии крупные, широкие. Поверхность листа как бы состоит из мелких бугорков. Красновато-коричневый рисунок на листьях бегонии месона напоминает крест, поэтому на родине ее называют крестonosной. Очень оригинальна бегония королевская, которая в зависимости от сорта имеет самые невероятные оттенки. Любой вид бегонии будет достойным украшением вашего зеленого уголка.

В каждой коллекции комнатных цветов обязательно должны быть вьющиеся растения, которые относятся к группе лиан. Лианы имеют длинные стебли с гибкими побегами, которые цепляются за шероховатую поверхность стен, обвиваются вокруг опоры. Вьющиеся растения прекрасно сочетаются с другими комнатными цветами, это поможет вам составить гармоничные композиции из цветущих и вьющихся растений.

Для вертикального озеленения используются следующие сорта лиан: монстера и сциндапус. Благодаря им, вы сможете очень выгодно изменить интерьер своей квартиры. Монстера – крупная, быстрорастущая, вечнозеленая лиана. В комнатных условиях она достигает высоты 3 м, при этом это теневыносливое, умеренно теплолюбивое растение. Листья монстеры крупные, сердцевидные, темно-зеленые; цветет лиана целым соцветием, который имеет замысловатую оригинальную форму. Кстати, плоды монстеры съедобны, по вкусу напоминают ананас.

Сциндапус имеет много разновидностей. Особо популярен сциндапус золотистый. На листьях этой лианы имеются желтоватые пятна различной величины и конфигурации. Очень похож на своего брата сциндапус серебристый: на его листьях имеются серебристо-белые пятна. Часто сциндапус используется для озеленения потолков, стен. Он теплолюбив, его побеги очень гибкие и могут достигать 10 м в длину. Для озеленения комнат вы можете использовать так называемые ампельные растения. Эти растения характеризуются свисающими побегами. К их числу относятся растения семейства геснериевых и коммелиновых: традесканция, коммелина, сеткреазия, зебрина. Например, зебрина – теневыносливое, умеренно теплолюбивое растение со свисающими побегами. На листьях вдоль центральной жилки проходит широкая пурпурно-лиловая полоса. Листья с внутренней стороны лиловато-розовые. Ампельные растения очень эффектно смотрятся в подвесных вазах.

Оживить интерьер квартиры, придать ему яркость можно с помощью красиво цветущих растений. Они выбираются с учетом климата в вашей квартире и времени цветения. При благоприятных условиях можно создать сад непрерывного цветения. Для прохладных помещений очень часто используется валота. Это растение имеет

длинные темно-зеленые листья, расположенные веером, и крепкий цветонос в центре растения.

У валоты 4–6 пурпурно-красных цветков диаметром до 8 см. Для теплых помещений идеально подходит сенполия, которая теплолюбива и теневынослива. Листья у этого растения многочисленны и густо расположены, образуют розетку. Над ней возвышаются цветоносы с 7 цветками, напоминающие фиалку. Цветовая гамма сенполии самая разнообразная. При досвечивании растение может цвести в течение всего года.

По наблюдениям цветоводов современные благоустроенные квартиры отличаются переменным климатом: иногда воздух в квартире слишком сухой, в осенний период, когда отопление еще не включено, в квартире низкая температура воздуха.

Такие перепады в температуре и во влажности воздуха иногда неблагоприятно отражаются на росте многих «капризных» растений. Поэтому большое распространение получили растения-суккуленты.

Суккулентами являются те растения, которые относятся к разным ботаническим семействам, но обладают общим свойством – накапливать и сберегать в своих недрах определенное количество жизненно необходимой влаги. Для роста в комнатных условиях подходят более 300 видов и форм суккулентов из 40 ботанических семейств. Это кактусовые, толстянковые, мезембриантемовые, некоторые растения из молочайных, лилейных, виноградовых и т. д.

Познакомимся подробнее с растениями-суккулентами, которые могут стать основой для стильной, гармонично подобранной цветочной коллекции. В удаленных от солнца уголках квартиры вы можете выращивать сансевьеру трехполосатую из семейства агавовых. Это растение с толстым корневищем, расстилается по почве. Из него растут шпагообразные листья, высота которых достигает 1–1,5 м. Это растение известно своей оригинальной окраской: на листьях с обеих сторон видны широкие светло– и темно-зеленые полосы, контуры которых размыты.

Цветет сансевьера только при ярком солнечном свете, цветы ее мелкие, беловато-кремового оттенка, собраны в соцветие. От цветущей сансевьеры исходит нежный медовый запах. На цветках этого растения появляются диковинные капли необычайно чистого цвета. Эти капли как бы свисают с каждого цветка. Очень эффектно смотрится

сансевьера в то время, когда плоды, образовавшиеся из цветков, созреют. Они становятся ярко-красными и отлично смотрятся на фоне зелено-полосатых листьев.

Если вам для отражения стилевых особенностей интерьера квартиры не хватает голубоватых, сиреневых цветов, то обратите особое внимание на оскулярию треугольную из семейства мезембриантовых. Дело в том, что у этого растения необычна не только форма листьев, но и их окраска. Листья оскулярии трехгранные, длиной до 3 см, нежно-зеленоватого цвета с голубоватым напылением. Цветет это растение светло-сиреневыми цветками, издающими нежный аромат.

Имея достаточные знания о комнатных растениях, вы сможете создать удивительный по сочетанию форм и оттенков мир цветов в своей квартире. Выгодно подобранные композиции из комнатных цветов подчеркнут стиль вашего жилища, сделают ваш дом зеленым раем. Несомненно, любимым уголком отдыха в вашей квартире станет то место, где все возможные краски будут дарить вам ваши любимые растения.

## Глава 40. Приспособления для ухода

Те, кто по-настоящему увлекается разведением комнатных растений и понимает, как они украшают наш дом, создавая в нем совершенно особую атмосферу уюта, конечно, знают, что уход за комнатными растениями – процесс очень сложный. В самом деле, многие из ваших «красавцев», привыкшие к совсем иным природным условиям, чем те, которыми располагают наши широты, капризны и требуют особой заботы.

А кроме того, так хочется, чтобы растение чувствовало себя комфортно и радовало всех окружающих: и ваших домашних, и гостей!

Так что если вы всерьез решили заняться разведением комнатных растений и уходом за ними, то не забывайте о том, что с этой целью создано множество различных приспособлений, которые вам будут необходимы. Вот и давайте познакомимся с некоторыми из них. Это поможет вам правильно ухаживать за своими зелеными любимцами.

### Цветочные горшки

Конечно, это главное средство, без которого ни одно комнатное растение не обойдется. Наверно, вы думаете, что писать о горшках для цветов вовсе необязательно, просто достаточно зайти в магазин и купить любой приглянувшийся цветочный горшок, благо на сегодняшний день их продается великое множество.

Но это далеко не так просто, как кажется на первый взгляд. Начать можно с того, что цветочные горшки изготавливаются из самых разных материалов. Они могут быть керамическими, пластмассовыми, металлическими. Распространенной емкостью для комнатных растений являются и кадки. Но, глядя на это многообразие средств, вы непременно спросите себя: а какому же из них все же стоит отдать предпочтение?

Ответ довольно прост: самой лучшей посудой для комнатных растений являются обыкновенные гончарные цветочные горшки. В них растение чувствует себя удобно, корни не загнивают, потому что

такой горшок благодаря пористой поверхности прекрасно пропускает воздух.

Второе место по популярности занимают пластмассовые горшки. Однако советуем вам все же останавливать свое внимание на цветочных горшках, сделанных из природных материалов: они лучше пропускают воздух, который, конечно же просто необходим растениям.

Однако и пластмассовые цветочные горшки могут вам пригодиться. Например, известно, что кактусы не любят большие горшки и предпочитают обитать в небольших по объему пластмассовых кубиках.

Что касается металлических цветочных горшков, то использовать их не рекомендуется.

Во-первых, они могут заржаветь, во-вторых, крайне плохо пропускают воздух, от чего корни растения могут просто загнить.

И, наконец, мы упомянули еще и о деревянных кадках. Использовать их, разумеется, можно, тем более что они сделаны из природного материала. Но необходимо учитывать то, что в такие кадки лучше всего сажать только очень высокие комнатные растения например, различные пальмы, которые часто используются для украшения интерьера помещений.

Кроме того, в продаже вы, несомненно, видели и торфяные горшки, однако хотим предупредить вас: эти горшки предназначены главным образом не для комнатных растений, а для выращивания рассады и ее укоренения (рассаду сажают в грунт вместе с таким горшком).

Конечно, говоря о цветочных горшках, можно сказать несколько слов о том, что они являются не только местом обитания ваших комнатных любимцев, но и прекрасным средством украшения интерьера помещения. Поэтому стоит упомянуть и о том, что способов декорирования цветочных горшков существует великое множество. Например, своему зеленому любимцу вы можете сделать подарок в виде фарфорового горшка для цветов, украшенного росписью.

Вообще, роспись – это одно из главных средств декорирования цветочных горшков. И имея хотя бы небольшой опыт в рисовании и вооружившись подходящими красками и кистями разных размеров, можно сделать самим художественную роспись, которая внесет новую ноту в ваш интерьер.



Например, обыкновенная кайма, украшающая стенки горшка для цветов, способна оживить темный фон терракоты. А если ваши навыки достаточно проверены, то можете украсить цветочный горшок уже более сложным узором и даже целым сюжетом. Согласитесь, что ваше время не будет потрачено впустую, ведь вы не только проведете несколько вечеров за любимым занятием, но и превосходно украсите интерьер.

Другой наиболее распространенный способ декорирования цветочных горшков – это лепной узор. Он может быть выполнен, например, в виде декоративного бордюра. Кроме того, лепной узор размещается и на стенках цветочного горшка. Если вы или ваши знакомые не занимаетесь гончарным ремеслом, то в любом случае, горшок, украшенный лепным узором, вы можете и купить. Получится достойное украшение для ваших любимых растений.

## **Подставки (поддоны)**

В уходе за комнатными растениями это просто необходимая вещь. Дело в том, что хороший полив растений – это тот полив, когда земля в цветочном горшке намокает и вода стекает на... подоконник или полированную мебель? Ну, конечно же, нет! Специальный поддон для цветочного горшка и необходим для того, чтобы собирать избыточную влагу. Незаменим поддон и в том случае, если для размещения растений вы используете подвесное кашпо.

Часто вместо поддона вы ставите самое обыкновенное блюдце, но это далеко не единственный выход из создавшегося положения: в большинстве случаев поддоны продаются в паре с цветочными горшками, так что вы приобретаете сразу два средства по уходу за растениями.

Часто бывает так, что растения вы сажаете не в горшки для цветов, а в специальные ящики. Большинство из них также имеют поддоны, так что не ищите каждую из этих вещей по отдельности: лучше купите сразу и ящик, и поддон в комплекте.

## **Корзиночки для цветов**

Они являются одним из вариантов декорирования цветочных горшков. Обычный керамический цветочный горшок можно поместить в такую плетеную корзиночку: это станет прекрасным украшением вашего интерьера.

Корзиночки могут быть «однoboкими» и прикрепляться к стене.

## **Подвесные кашпо**

О них можно было бы прочитать, пожалуй, целую лекцию. В самом деле, кашпо создаются из самых разных материалов и являются прекрасным средством украшения интерьера.

Например, кашпо могут быть керамическими: в таком случае они успешно заменяют цветочный горшок. Кашпо могут изготавливаться и из полированного дерева с проволочными каркасами, которые удерживают горшки для цветов.

Большой популярностью пользуются и подвесные кашпо, выполненные в технике макраме или связанные крючком из шелковых ниток. Благодаря таким кашпо растения можно размещать не только на стенах, но и в проеме окна: они укрепляются с помощью специальных кронштейнов по углам проема, и создается впечатление как бы парящего в воздухе зеленого панно. Смотрится такой висячий сад очень эффектно.

Кстати, не стоит думать, что кашпо используется только как декоративное средство. Если вы всерьез занимаетесь разведением комнатных растений, то, конечно, понимаете, что для этого следует создавать условия, по возможности сходные с естественными условиями обитания того или иного растения.

В этом случае кашпо просто незаменимы для вьющихся растений – лиан, которые благодаря этому приспособлению будут чувствовать себя намного лучше, чем в обыкновенных цветочных горшках, находясь на подоконнике.

## **Лейка**

Думаем, что много говорить об этом средстве по уходу за комнатными растениями совершенно излишне: процесс полива с помощью этого простого приспособления значительно облегчается. А

кроме того, в маленькой леечке очень удобно отстаивать воду, доводя ее до комнатной температуры.

Так что при поливе не отдавайте предпочтение обыкновенным пластиковым бутылкам, которые в этом случае не так удобны, как лейка.

## **Пульверизатор**

«Зачем же еще и это приспособление для полива, если есть лейка?» – спросите вы. Но если вы разводите комнатные растения, то, конечно, знаете, что они нуждаются не только в поливе, но и в опрыскивании. Особенно это важно при том условии, если помещения, в которых находятся ваши комнатные растения, снабжены центральным отоплением. Еще более важно проводить опрыскивание в жаркую погоду. В этом случае вам и пригодится пульверизатор.

## **Кисточка**

Обязательно выделите специальную кисточку для ухода за комнатными растениями. Предпочтительнее будет использовать кисточку с тонким натуральным ворсом.

Она очень пригодится вам, когда вы будете удалять с листьев растений пыль (а делать это надо обязательно, ведь пыль закупоривает устьица растений, мешая им дышать).

## **Лопаточка**

Это нехитрое приспособление значительно облегчает процесс рыхления почвы, которое время от времени обязательно надо проводить, чтобы облегчить доступ воздуха к корням растения. Конечно, о средствах по уходу за комнатными растениями можно говорить еще много, но мы надеемся, что и те сведения, которые мы поместили в этой главе, помогут вам успешно осуществлять уход за комнатными растениями.

## Глава 41. Чтобы всем было удобно

В этой главе поговорим о том, как правильно размещать комнатные растения. Вы думаете, что здесь все совсем просто и что лучшее место для любого растения – подоконник? Не спешите с выводами. Далеко не все так просто и ясно, как это может показаться на первый взгляд. Возьмем даже те самые подоконники. В современных квартирах они довольно узкие, и уже это мешает размещать на них комнатные растения.

Но это еще не все. Для многих комнатных растений оказывается вредным открытый свет из окна, а также перепады температуры (днем солнечно, а вечером и ночью прохладно).

Итак, от чего же все-таки зависит размещение растений в комнате? Во-первых, расположение растений напрямую связано с размерами помещения и планировкой квартиры. А во-вторых, комнатные растения бывают, как вы знаете, разные: одним надо больше тепла и света, а другим – меньше. Так что учитывать все это при размещении комнатных растений совершенно необходимо.

Прежде всего размещение растений в помещении зависит от того, как они воспринимают солнечный свет. Светопоглощающие свойства растений могут быть самыми разными. Это в первую очередь зависит от происхождения того или иного вида. Так, например, растения, которые в естественных условиях произрастают в пустынях (например, африканский алоэ), естественно, нуждаются в сильном освещении, а тем растениям, которые привыкли к сумраку и влажности тропических лесов, яркий свет, конечно, ни к чему.

А теперь, чтобы в дальнейшем не делать ошибок с размещением растений, усвоим следующее: все комнатные растения по светопоглощающим свойствам делятся на три группы.



#### ДЛЯ ЮЖНОГО ОКНА

1. Аспидистра высокая
2. Блехнум бразильский
3. Монстера
4. Нефролепис сердцелистный
5. Маранта Керхова
6. Драцена узколистная
7. Калатея Литцей
8. Хомедорея высокая
9. Пилея круглолистная
10. Птерис критский белополосатый
11. Цефалотаксус костянковый
12. Пеперомия седоватая
13. Кипарисовик горохоподобный
14. Адиантум венерин волос
15. Аспарагус перистый
16. Пеперомия магнолиелистная
17. Кипарис аризонский

Первую группу составляют светолюбивые растения. К ним мы относим так называемые суккуленты, т. е. растения, стебли которых утолщаются для запаса воды. Как вы уже, наверно, поняли, типичными представителями суккулентов являются разнообразные кактусы. Кроме того, к этой же группе растений мы относим эвкалипты, кротоны, колеусы и некоторые другие.



### ДЛЯ СЕВЕРНОГО ОКНА

1. Панданус Вичи
2. Диффенбахия пестрая
3. Кротон пестрый
4. Стробилиантес розовый
5. Жасмин самбак
6. Гемантус белоцветковый
7. Драцена деремская
8. Драцена Годзефа
9. Кофейное дерево
10. Аглонема изменчивая
11. Колеус
12. Крассула портулаковая

Вторую группу составляют теневыносливые растения. К ним относят папоротники, которые в естественных природных условиях предпочитают тенистые леса и небольшие лесные поляны. К этой же группе относим всевозможные карликовые хвойные, а также аспидистру (растение, которое распространено в тропических лесах с их сумраком и влажностью), плющ и драцену душистую.

Большинство комнатных растений можно считать растениями умеренного освещения.

Помня об этом, правильно отводите солнечные уголки вашей квартиры тем растениям, которые наиболее в них нуждаются. И не думайте, что ваши комнатные любимцы могут украшать только подоконник: их вполне можно размещать и на стеллажах, и подвешивать на стены.

Говоря о размещении комнатных растений, нельзя не сказать и о том, как сделать, чтобы комфортно и удобно чувствовали себя и так

называемые ампельные растения (нем. ампель – «висячая ваза»), т. е. растения со свисающими вниз побегами). Размещение их на стенах помещения снова зависит опять-таки от того, являются ли они теневыносливыми или, наоборот, светолюбивыми. Здесь существуют следующие правила.

1. Если пустующее место на стене, которое вы хотите «оживить» комнатным растением, является малоосвещенным, то лучше всего будет с этой целью использовать обыкновенный тенелюбивый плющ.

2. Если место можно назвать среднеосвещенным, то в этом случае вам лучше всего посадить традесканцию или же одну из разновидностей комнатного винограда. Из семейства ароидных вам более всего подойдет золотистый сциндапус. Кроме того, в этом случае будет комфортно чувствовать себя и хлорофитум – одно из наиболее распространенных комнатных растений.

3. Если стена хорошо освещена, то украсьте ее ампельной пеларгонией или пассифлорой – эти растения прекрасно переносят яркий свет, и более того, яркое освещение им просто необходимо.

В целом о вьющихся и «лазающих» растениях можно сказать, что, используя их возможность цепляться за опору или обвиваться вокруг нее, из них создают целые зеленые колонны и пирамиды. Для этого пригоден специальный каркас, который можно сделать и самим.

Поскольку вьющиеся растения в большинстве своем – тропические лианы, то, как вы уже поняли, для правильного их расположения в комнате следует использовать их отношение к свету. Чаще всего это теневыносливые растения. Яркий пример – это хлорофитум, которым вы можете украсить слабоосвещенный уголок помещения.

Правда, к слову, до сих пор бытует поверье, что вьющимися растениями лучше всего вообще не украшать дом: такие растения по какой-то неясной нам причине считаются изгоняющими мужа. Так что, милые дамы, сто раз подумайте, прежде чем сажать, скажем, восковой плющ.

А если вы не настолько суеверны, чтобы пренебрегать красивым комнатным растением из-за его «сомнительной репутации», то позаботьтесь о том, чтобы «лазающим» растениям (и ампельным растениям в целом) было удобно.

В этом случае подвесные кашпо, о которых мы уже говорили в предыдущей главе, будут просто незаменимы, ведь они являются не только средством для украшения интерьера, но и успешно создают для этих растений условия, близкие их природной среде обитания. Согласитесь, что помещать растение со свешивающимися побегами на подоконник нельзя, а вот проем окна – самое подходящее для него место.

Если вы хотите устроить висячие сады, то, во-первых, выберите с этой целью светолюбивые растения, а во-вторых, идеальным местом для размещения комнатных растений является окно, которое открывается не слишком часто.

Очень эффектно в оконном проеме смотрятся колумнея или клитория с их пышными оранжевыми или красными цветами.

Если помещение, в котором вы хотите разместить комнатные растения, невелико по размеру, то для этого, кроме кашпо, можно использовать и другие приспособления.

Во-первых, прекрасным выходом из положения являются групповые посадки растений. Это очень распространено в современном интерьере. С этой целью вы можете использовать отдельные настенные цветочницы, а также пластмассовые или деревянные ящики, которые прикрепляются к подоконникам и к стенкам шкафов, к журнальным столикам или даже письменным столам. Обязательное условие – такая групповая посадка должна объединять растения с одинаковыми требованиями к условиям содержания.

А дальше дело за вашей фантазией: выберите одно растение покрупнее и сделайте его центром группы, подходящее стелющееся растение используйте как покрытие для посадки.

Окраска растений, из которых вы составляете группу, также должна учитываться вами. Например, посадите вместе папоротник, пеперомию и асплениум или создайте превосходную композицию из алых и белых пуансеттий.

Кстати, рассказывая, как правильно размещать растения на книжных полках или журнальных столиках, надо сказать о том, какой в этом случае должна быть посуда для комнатных растений, ведь они нуждаются в поливе, а вместе с тем избыточная влага способна повредить полированную поверхность вашей мебели.



Итак, в этом случае используйте специальные ящики для книжных полок. Собственно говоря, каждый из них – это два ящика. Наружный ящик – водонепроницаемый и снабженный решеткой. Во внутренний ящик (меньшего размера) помещаются растения. Промежуток между ящиками заполняется торфом или керамзитом, благодаря чему создается необходимая растениям влажность. Во-вторых, замечательным средством для размещения комнатных растений являются специальные полки и стеллажи для цветов. Особенно рекомендуется использовать их для ампельных растений.

В-третьих, замечательное средство для размещения комнатных растений в небольшом по размеру помещении – это стойки и этажерки для растений.

В том случае, если вы разводите комнатные растения в большом количестве, а размеры помещения не позволяют вам разместить их на подоконнике, такие приспособления будут просто незаменимы.

Цветочные стойки представляют собой вертикально расположенную основу с укрепленными на ней каркасами для цветочных горшков. Такая стойка позволяет разместить много растений и прекрасно оживляет интерьер.

Этажерка для цветов выполняется в основном из легких окрашенных металлических трубочек и представляет собой вертикальный ряд полочек, на каждую из которых можно поставить цветочный горшок. Такое приспособление является превосходным предметом интерьера и экономит место, позволяя разместить комнатные растения в одном солнечном уголке помещения.

Наконец, если в небольшом помещении вы захотите устроить зеленую зону, то можете использовать установленную в вертикальном положении легкую решетку (например из реек, покрытых лаком), с укрепленными на ней гнездами для цветочных горшков. Такую решетку можно будет сделать от пола и до потолка. Комнатные растения, размещенные на этой решетке на разном уровне, создадут своеобразную зеленую стену, которая подарит вам ощущение уюта и покоя.

Вообще запомните, что если помещение небольшое по площади, то вам предпочтительнее будет использовать вертикальное (этажерки) и настенное (кашпо, «однобокие» настенные корзиночки для цветов) озеленение.

А как размещать растения в том случае, если размеры помещения позволяют использовать для своего хобби довольно большую площадь?

Естественно, что большая площадь помещения предоставляет вам новые возможности для размещения комнатных растений. Если в небольших помещениях предпочтительнее было вертикальное озеленение, то в больших помещениях вполне осуществимо и так называемое горизонтальное озеленение. Вашей фантазии предоставляется широкий простор.

Например, растения можно размещать на полу помещения. С этой целью под ящики и горшки с комнатными растениями можно соорудить настил (подиум). Для настила используйте дерево, настенную плитку или пластмассу. Контур для настила можете выбрать самый разный, главное, чтобы подиум гармонировал с общим интерьером помещения.

Кроме того, прекрасный вариант размещения растений на полу – это квадратные деревянные ящики, заполненные цветочными горшками. Окрашенные в разные цвета, такие ящики в сочетании с зеленью смотрятся очень эффектно.

Если вы решили расположить комнатные растения на подоконниках, то попробуйте посадить их в разноцветные однотонные или пестрые горшочки: это веселое разноцветье, сочетающееся с зеленью комнатных растений и строящееся по вашему желанию на контрастах или, наоборот, на сближении тонов, будет радовать ваш глаз и создавать хорошее настроение у всех ваших домашних.

Теперь, после того как с помощью различных приспособлений вы научились размещать растения в доме, думаем, что для вас не составит особого труда правильно расположить растения так, чтобы каждое из них чувствовало себя хорошо и удобно. А еще надеемся, что вы научились с помощью комнатных растений украшать свой интерьер, внося в него новые ноты уюта.

## Глава 42. Уход за комнатными растениями

### Земляные смеси

Непременным условием хорошего развития комнатных растений является правильно составленная почвенная смесь. Большинство веществ, необходимых для жизнедеятельности, растения получают из почвы, поэтому она должна содержать компоненты, которые обеспечат ваши комнатные цветы всем необходимым.

Земляные смеси для комнатных растений приготавливаются из дерновой, листовой, компостной, торфяной почвы, а также песка и перегноя. Песок является обязательным компонентом любой смеси, так как придает ей водопроницаемость и рыхлость. Для получения дерновой земли срезанные пласты дерна перекадывают навозом и после перегнивания растений используют для изготовления земляных смесей. Листовая земля представляет собой перегнившие листья деревьев и кустарников. Исключение составляют листья дуба – их не используют для изготовления листовой земли. При изготовлении компостной земли различные растительные остатки – листья, стебли, траву – перемешивают с навозом, поливают теплой водой и складывают в кучу, которую периодически перекапывают лопатой. Для получения компостной земли требуется 1–2 года.

Торфяная почва образуется при разложении торфа, собранного на болотах. Перед употреблением в качестве компонента земляной смеси торф должен пролежать на открытом воздухе 1–2 года, чтобы в нем разложились вредные для растений кислоты. Перегнойную землю можно изготовить, сложив в кучу использованный парниковый навоз и дав ему перепреть в течение 2 лет.

Для разных видов растений применяются различные земляные смеси, в состав которых входят вышеперечисленные основные компоненты, взятые в неодинаковых пропорциях. Так, лианы хорошо развиваются в смеси, состоящей из 1 части дерновой земли, 2 частей перегноя и 1 части песка. А вот для разведения суккулентов лучше использовать земляную смесь, состоящую из 2 частей дерновой, такого же количества листовой земли и 1 части песка.

Кроме того, разные по составу земляные смеси готовят для молодых и старых растений. Для молодых растений, саженцев подходят легкие земляные смеси, в состав которых входит большое количество перегнойной земли. Тяжелые смеси с преобладанием дерновой земли готовят для старых растений с хорошо развитой корневой системой.

## **Подкормки**

Комнатные растения для полноценного развития нуждаются в регулярных подкормках минеральными и органическими удобрениями. Особенно велика потребность комнатных растений в калии, кальции, азоте и фосфоре.

Вносят удобрения в период вегетации (роста растений) в виде поливов и опрыскиваний. Очень важно приготавливать из удобрений и воды растворы, отличающиеся слабой концентрацией, чтобы не обжечь корни растений.

Помимо химических удобрений, подкармливать комнатные растения можно и спитым чаем, яичной скорлупой, водой, которой мыли посуду из-под молока (естественно, без мыла) и т. д. Все эти средства являются прекрасными удобрениями, так как содержат вещества, необходимые для роста и развития растений. Перед внесением удобрений растения поливают водой комнатной температуры. Подкармливают растения по вечерам, во время захода солнца. Удобрения целесообразно вносить 1–2 раза в месяц. Подкармливают только хорошо укоренившиеся здоровые растения, не пострадавшие от болезней и вредителей.

## **Полив**

От регулярности и объема полива зависят развитие и внешний вид растений. Слишком редкий полив приводит к тому, что растения теряют красивый вид: начинают желтеть листья, прекращается цветение. При избыточном поливе может развиваться гниение корней и стебля растения.

При поливе нужно учитывать, в каких условиях растение обитает в природе. Так, растения – выходцы из влажных тропиков поливают

значительно чаще, чем, например, засухоустойчивые кактусы, которые произрастают в засушливых районах земного шара.

В период вегетации поливать комнатные растения нужно чаще, чем во время покоя. Летом, особенно в жаркую погоду, полив лучше проводить вечером, а зимой – утром. При необходимости в жаркие дни растения поливают два раза в день – утром и вечером. В любое время года поливать растения нужно тогда, когда на них не падают прямые солнечные лучи.

Частота полива зависит от размера горшка, в котором растут цветы. Растения в маленьких горшках поливают чаще, чем цветы, растущие в больших горшках.

Земляные смеси, в состав которых входит большое количество дерновой земли, долго удерживают воду, поэтому их поливают редко. Те смеси, что содержат много частей песка, перегноя, листовой земли, поливают часто.

Растения, пораженные болезнями или вредителями, следует поливать реже и меньше, чем здоровые.

Для полива используют отстоявшуюся водопроводную, дождевую или снеговую воду комнатной температуры. Поливая растение, нужно следить за тем, чтобы был увлажнен весь ком земли. Для отвода излишней влаги комнатные растения сажают в горшки и кашпо с донными отверстиями. При поливе носик лейки кладут на край горшка и направляют струю на землю, а не на стебель растения. Клубневые, луковичные растения поливают снизу, наливая воду в поддон, стоящий под горшком или кашпо.

Для того чтобы определить время полива растения, постучите по горшку. Если звук звонкий, то земля сухая, а если звук глухой, то земля влажная.

Если растение долго не поливали, его корни и ком земли отходят от стенок посуды и вода при поливе свободно протекает по стенкам горшка и вытекает через донное отверстие. В этом случае горшок с растением нужно опустить в большой сосуд, наполненный водой, на пару часов.

Кроме полива, нужно регулярно рыхлить верхний слой земли в горшке.

Ежедневно нужно опрыскивать комнатные растения, очищая их листья и стебли от пыли. В жаркую погоду опрыскивание лучше

проводить утром и вечером. Вместо опрыскивания у крупнолистных растений можно обмывать листья влажной губкой.

Для многих любителей комнатных растений большой проблемой является отъезд из дома, когда нужно уберечь цветы от высыхания. Однако есть несколько нехитрых способов, благодаря которым комнатные растения в вашем доме смогут получать необходимую им влагу в течение нескольких дней и даже недель.

Смочив губку в воде, положите ее в горшки с цветами, и они не будут нуждаться в поливе несколько дней. Горшки с растениями можно поставить в таз, наполненный на 10 см водой – влага к корням будет поступать через донные отверстия в горшках. Еще один способ полива растений заключается в следующем: поставьте горшки с цветами на пол, а над ними, на возвышении (стуле, столе) установите таз с водой, затем смочите в воде ленту из тонкой ткани (можно использовать для этой цели ставшие у нас уже многофункциональными колготки), один ее конец оставьте в тазу, а другой воткните в землю в горшке. Соедините с водой таким образом все горшки, и засуха вашим цветам не грозит.

## **Пересадка**

Молодые растения с интенсивным ростом нужно ежегодно пересаживать в горшки большего размера. Старые растения, рост которых замедлен, пересаживают реже – 1 раз в 3–4 года.

Диаметр нового горшка должен быть на 2–3 см больше старого. Пересаживают растения, как правило, весной. Луковичные растения пересаживают в конце лета, а цветущие – после того, как закончился период цветения. На донное отверстие нового горшка кладут камень или глиняный черепок, сверху насыпают слоем 1–2 см мелкий щебень, затем тонкий слой песка и немного земли. После этого тонкой палочкой рыхлят землю в старом горшке, осторожно вынимают из него растение и помещают его в новый горшок. Аккуратно расправляют корни растения и засыпают их землей. При пересадке необходимо следить за тем, чтобы корневая шейка не оказалась присыпанной землей.

Уровень земли должен быть на 1–2 см ниже края горшка. Для того чтобы пересадить растение вместе с комом земли, нужно обильно его

полить, наклонить горшок и похлопывающими движениями ударять по дну. При этом одной рукой нужно держать растение за нижний участок стебля. После того как ком земли вместе с растением извлечен из старого горшка, его помещают в новую емкость, в которую досыпают свежую земляную смесь.

## **Обрезка**

Обрезка необходима практически всем комнатным растениям, так как благодаря ей они приобретают красивый внешний вид, начинают лучше ветвиться и цвести. Обрезку проводят ранней весной, перед тем как у растений начнется период роста. При обрезке удаляют слабые, некрасивые побеги, а также ветви, пораженные болезнями или вредителями. Ветви таких растений, как розы, пеларгонии и многих других, каждую весну обрезают на 1/3 их длины, благодаря чему они обильнее цветут и приобретают лучшую форму.

Места срезов при обрезке присыпают толченым древесным углем. Осенью обрезают растения, которые в это время начинают закладывать цветочные почки или вступают в период вегетации.

## **Борьба с вредителями и болезнями**

Комнатные растения часто поражаются самыми различными вредителями и болезнями. Если вовремя не заметить признаков какой-нибудь болезни или наличия вредителя и не принять мер по их устранению, они могут погибнуть.

Одним из самых опасных вредителей комнатных растений является галловая нематода. Мельчайшие черви, поселяющиеся в земле, лишают растения питательных веществ, что приводит к появлению вздутий на корнях, потере упругости листьев. Если с нематодой не бороться, растение постепенно погибает.

Чтобы избавиться от нематоды, в пораженную ею почву нужно высадить тагес, который затем регулярно подрезать, чтобы он не угнетал комнатное растение.

Большой вред комнатным растениям наносит щитовая тля. Для того чтобы избавиться от тли, истолките чеснок, залейте его водой и

дайте настояться в течение суток. Протрите влажной губкой листья растений и опрыскайте их процеженным настоем чеснока.

Отпугивает тлю герань, горшки с которой можно расставить среди других комнатных растений.

Такое заболевание, как серая гниль, покрывающая серым пушком стебли и придающая красноватый оттенок листьям, может вызвать гибель комнатных растений. Чтобы защитить растения от серой гнили, нужно подкармливать их калийно-фосфорным удобрением, умеренно поливать и регулярно рыхлить землю, а также проводить опрыскивание медно-мыльным раствором.

Для борьбы с такими опасными заболеваниями растений, как мучнистая роса, ржавчина, применяют опрыскивание бордоской жидкостью, растворами соды с мылом, 1 %-ной коллоидной серы, а поврежденные побеги и ветви обязательно срезают.

## **Особенности ухода за разными видами комнатных растений**

Лианы – вьющиеся растения, которые применяют для вертикального озеленения квартир, нуждаются в заботливом и регулярном уходе. Большинство лиан хорошо развиваются как в светлых, так и в затененных помещениях. Необходимо оберегать эти растения от сквозняков и воздействия холодного воздуха. Температура в помещении, где размещены лианы, не должна быть ниже 16оС. Подкармливают лианы раз в 10–14 дней органическими и минеральными удобрениями в вегетативный период, то есть с апреля по конец сентября. В остальное время вносят удобрения значительно реже – 1 раз в 1–1,5 месяца. Большинство лиан – тропические растения, поэтому они плохо переносят излишнюю сухость воздуха и нуждаются в ежедневном опрыскивании листьев и стеблей.

Ампельные растения, заслужившие большую популярность из-за свисающих стеблей, которыми можно эффектно декорировать стеллажи, подоконники, журнальные столики, в вегетационный период нуждаются в регулярных поливе и подкормках. Растения этой группы также весьма чувствительны к влажности воздуха. Оптимальная влажность воздуха для роста ампельных растений в помещении должна составлять 80–90 %. Летом необходимо ежедневно проводить



опрыскивание. Температура, при которой ампельные растения прекрасно развиваются, – 18–20оС летом и 16–18оС зимой. В период укоренения растения нуждаются в более высокой температуре – 20–24оС. Рекомендуемая почвенная смесь для ампельных растений состоит из 1 части дерна, 2 частей листовой земли и 1 части песка. Суккуленты хорошо развиваются в легких и средних земляных смесях, с большим количеством листовой и перегнойной земли. Температура в помещении, в котором растут суккуленты, должна быть 16–20оС летом и 12–14 – зимой.

Большинство суккулентов теневыносливы и хорошо растут в несильно затененных местах. Для того чтобы листья растений накапливали больше влаги и приобретали большую плотность, поливать их следует нечасто, но обильно. Опрыскивание суккулентов проводят одновременно с поливом. Зимой полив должен быть умеренным. Суккуленты подкармливают реже, чем другие комнатные растения. Удобрения вносят только в вегетационный период не чаще 1 раза в месяц, зимой подкормки прекращают.

Популярные среди многих цветоводов-любителей красиво цветущие растения, такие как сенполия фиалковая, герань, нуждаются во внимательном уходе как в период цветения, так и в то время, когда они не цветут. Большинство красивоцветущих растений нуждаются в легких земляных смесях с большим количеством листовенной и перегнойной земли.

В период цветения растения умеренно притеняют, защищая их от интенсивных солнечных лучей. Особенно внимательно нужно относиться к поливу цветущих растений. При недостаточном или, наоборот, чрезмерном поливе растения прекращают цветение. Удобрят такие растения часто, не реже 2 раз в месяц в период роста. Однако слишком частые и обильные подкормки приводят к тому, что растения начинают интенсивно расти и прекращают цвести. Многие красиво цветущие растения плохо переносят сквозняки и табачный дым.

## Глава 43. Растения на вашем балконе

Балкон – это неотъемлемая часть вашего жилища. Вы как хорошая хозяйка стремитесь украсить каждый уголок вашего дома и, разумеется, балкон не должен стать исключением. К счастью, в настоящее время балкон перестал восприниматься только как подсобное помещение для чисто хозяйственных целей. Все чаще можно увидеть балконы, обустроенные и приспособленные для отдыха. В любом человеке где-то в подсознании заложена потребность любоваться красотой природы. Люди, живущие в городе, редко имеют возможность созерцать цветы, зелень. У вас есть прекрасная возможность развести цветы на собственном балконе или лоджии. Даже самый маленький балкон можно сделать зеленым раем. А если позволяют площадь и средства, то хорошая хозяйка может устроить на лоджии цветочную галерею.

Балкон наверняка станет любимым местом отдыха вашей семьи, если там будут ярко «гореть» и ароматно пахнуть цветы. Считается, что цветы в доме приносят мир и покой в семью. Это, наверное, потому, что любые цветы по-своему необычайны, удивительно красивы. А созерцая красоту, человек получает только положительные эмоции. Озелененный балкон приблизит вашу семью к природе, гармонии. В цветах на балконе, кроме эстетической, есть и практическая польза. Ведь растения, как известно, поглощают углекислый газ и обогащают воздух кислородом, улучшают микроклимат жилого помещения, сдерживают вредное воздействие солнечных лучей.

Очень удобны для озеленения застекленные и утепленные балконы, лоджии. Выбор цветов для балкона, их расположение зависят от ориентации балкона по сторонам света, а также от общего стилевого оформления балкона. В идеальном варианте предусматривается комплексное озеленение балкона: внутреннее и внешнее (во время весенне-летнего сезона). Озеленение балкона может быть горизонтальным, вертикальным, смешанным или поперечным.

В зависимости от выбранной вами схемы горшки, кадки, ящики с цветами будут располагаться на полу, на перилах балкона, на

специальной лесенке-ступеньке, на стене. Важно правильно выбрать «тару» для балконного озеленения. Кроме обычных норм, в них должно сочетаться два качества: они должны удобно крепиться или устанавливаться на балконе и соответствовать стилю его оформления. Избегайте больших, громоздких горшков, ваз, ящиков. Размеры растения должны быть пропорциональны ящику или горшку, поэтому излишеств лучше избегать. Для балконного озеленения часто используют напольные ящики, высота которых должна быть 40–45 см, а ширина не менее 30 см. В таких ящиках будут уютно чувствовать себя «рослые» растения, лилейники, мирабилис, флоксы, амарант хвостатый, табак, георгины, лилии. Для навесных растений пригодны ящики, длина которых 80—120 см, ширина от 17–20 до 18–25, высота в пределах 15–25 см. Очень важно перед выбором растений для сада на балконе правильно определить микроклимат, свойственный этому помещению. Именно от его особенностей зависит, удастся ли вам воплотить ту или иную затею. Например, на балконе, расположенном на южной стороне, растения поздней весной и летом могут страдать от излишнего солнца. На балконах, обращенных к северу, многие теплолюбивые растения могут погибнуть из-за недостатка света и тепла зимой, поздней осенью.

Итак, определив стиль озеленения балкона и его микроклимат, приготовив ящики, горшки, приступайте к самому главному – подберите растения для своей цветочной галереи. Подбор растений осуществляйте с учетом правил, о которых мы говорили выше. То же самое в полной мере относится и к балкону: растение должно хорошо переносить условия роста в ящиках или горшках, а также быть приспособленным к микроклимату помещения. Начинающим цветоводам будет непросто разобраться в мире цветов. Наши рекомендации по этому поводу помогут вам выбрать достойное украшение вашего дома. Для озеленения балкона, выходящего на северо-восточную или северно-западную сторону, идеально подходят выносливые, умеющие обходиться без яркого солнца в течение поздней осени, всей зимы растения. Но это не значит, что они менее красивы и ароматны, чем какие-либо другие. В них присутствует особенная красота и нежность, многие имеют бархатистую поверхность и крупные цветы. Итак, в этом случае рекомендуем посадить: агератум, циннию, бархатцы, табак, настурцию, пеларгонию,

мирабилис, резеду, кореопсис, гвоздику, бегонию вечноцветущую, бальзамин, львиный зев, вербену, лобелию. Эти растения являются однолетними и очень важно правильно регулировать их полив. Для «северных» балконов приемлемы следующие двулетние растения: незабудка, маргаритка, колокольчик средний, наперстянка, фиалка. Очень удобно выращивать многолетние цветы: флокс, лилейник, примулу, ирис, бадан, астильбу, барвинок. Для выращивания в горшках подходят драцена, традесканция, сеткреазия. Если ваш балкон обращен в южную, юго-восточную, юго-западную стороны, то вы можете составить сад таким образом, что одно цветущее растение сменит другое, и цветение на вашем балконе будет продолжаться до глубокой осени. Самыми первыми на вашем балконе могут зацвести тюльпаны, посаженные в октябре – начале ноября. Пора их цветения – ранняя весна. На смену им придут цветы раннелетнего цветения. Достойным представителем этого сорта считается иберис горький. Это низкорослое растение с белоснежными цветами, соцветиями султановидной формы, очень приятного аромата. Обратите внимание на алиссум. Это растение цветет фиолетовыми или белыми цветами, от которых распространяется медовый аромат.

Для вашего балкона подойдет эшшольция, которая зацветет в начале лета. Это растение бывает разных видов и сортов, поэтому вы сможете увидеть разноцветные сочетания цветов эшшольции. Белые, желтые, оранжевые и красные диковинные цветы будут радовать вас своими насыщенными красками. Эти цветы удачно гармонируют с цветами-звездочками флокса однолетнего.

К середине лета начнется обильное цветение васильков, которые бывают с белыми, пурпурными, розовыми соцветиями, голубым и розовым зацветет агератум. Среди однолетних растений для балкона очень неприхотливы астры разных сортов, цинния, фиалка, маргаритка, сивлия, которая цветет пламенно-красным цветом.

Обязательно обратите внимание на львиный зев. Он, кстати, бывает самых разнообразных расцветок и сортов. Львиный зев будет цвести на вашем балконе все лето, скрасит вашу грусть осенью. В течение всего лета цветет также диморфотека, которая похожа на ромашку своими крупными соцветиями. Ее цветы бывают ярко-оранжевыми и белыми. Но по праву самыми красивым цветком считается петуния. Рекомендуем вам сорта этого растения из группы

супербиссима, они более оригинальны и редки, у них крупные цветы и самые разнообразные окраски соцветий. Многим любителям-цветоводам особенно нравится гацания блестящая, которую они считают «балконным цветком». Во время цветения ее ярко-желтые корзинки с черным или коричневым ободком у основания язычковых цветов просто завораживают.

На балконе с южной ориентацией ближе к весне можно высаживать даже оранжерейно-горшочные культуры – тепла и солнца им будет достаточно. Обратите внимание на перечень подходящих растений: крупноцветная и зональная пеларгония, агава, олеандр, циссус, драцена. Обеспечьте этим растениям солнечное место на вашем балконе и первые 5 недель со времени посадки не злоупотребляйте поливом. Балконы, ориентированные строго на север, таким разнообразием цветущих растений украсить не удастся. Но оживить этот уголок вы можете свехустойчивыми растениями: примулой, табаком, бегонией клубневой, бархатцами. Эти растения однолетние. Из двулетних для «северного» микроклимата подойдут ароматная незабудка и дурманящая ночная фиалка (гесперис). На «северном» балконе отлично будут расти летом и легко перезимуют в горшках, кадках или ящиках некоторые многолетние растения: камнеломка ползучая, традесканция, бегония клубневая, аспагарус, а также нарциссы, тюльпаны, примулы, лилии, бадан, барвинок.

Из растений, рекомендованных для озеленения балконов и лоджий, прихотливыми в отношении почвы считаются резеда, лобелия, табак, львиный зев, пеларгония. К обычной садовой земле привычны флокс, бархатцы, петунии, кореопсис и многие другие. Обычная смесь для посадки состоит из перегноя, дерновой земли и речного песка. Для «капризных» растений в обычную земляную смесь добавьте глинистой и листовенной земли и минеральное удобрение (1,5 г на 1 кг почвы).

Однолетние растения в большинстве случаев высаживаются в апреле, когда прекратятся ночные заморозки. В холодную весну – в начале мая. Луковичные растения высаживают в октябре, глубина посадки должна быть около 13–15 см. Для нормального состояния луковиц достаточно, чтобы на балконе была температура +3–5°C. Если у вас нет нужных условий, то до весны храните ящики с луковицами в погребе.

Рассаду для балконной оранжереи можно вырастить в комнате на солнечном подоконнике и с наступлением теплых деньков пересадить в горшочки, ящики и т. д. После пересадки обильно поливайте растения утром и вечером, притеняйте от солнца. Первую подкормку после высадки растений можно проводить уже через месяц, а затем 3–4 раза в месяц. Ухаживать за растениями, посаженными на вашем балконе, хлопотно и непросто. Поливайте их в вечернее или утреннее время, периодически рыхлите землю после полива, обеспечьте растения хорошим питанием. Засохшие соцветия или цветы удаляйте, не допуская созревания семян. Но все ваши заботы не сравнятся с удовольствием, которое вы получите от райского уголка, созданного вашими руками на небольшом пространстве. При правильном уходе уже в конце мая ваш балкон превратится в сад разноцветных и душистых цветов и эта идиллия будет продолжаться до поздней осени.

## Глава 44. Чтобы срезанные цветы стояли дольше

Срезанные цветы требуют тщательного ухода, который продлит им жизнь, а вам – радость созерцания их необыкновенной красоты. Народные смекалка и наблюдательность дают ответ на вопрос: «Что нужно делать, чтобы срезанные цветы стояли дольше?» Мы предлагаем вам только испытанные и хорошо зарекомендовавшие себя методы ухода за срезанными цветами.

Общее правило: для того чтобы цветы дольше стояли в вазе, их нужно срезать рано утром, пока лучи солнца не успели «разбудить» бутоны. После прохладной ночи цветы хранят жизненную влагу и будут ею питаться в течение долгого времени. Срез на стебле должен быть продольным. Это увеличит возможность питания срезанного цветка.

Известно, что пионы, нарциссы и тюльпаны плохо переносят «жизнь» в вазе. Уже после 2–3 дней после среза они начинают терять лепестки и медленно увядать. Конечно, практически невозможно надолго сохранить в вазе пышноцветущие пионы и тюльпаны, ведь и в саду они недолго радуют глаз. А если вы хотите, чтобы ваш букет подольше стоял, то выбирайте пионы и тюльпаны, которые еще не расцвели во всю свою силу. Бутон, который только-только набух для цветения, распустится и отцветет уже в вазе. На ваших глазах, таким образом, произойдет самое диковинное и прекрасное – распустится цветок.

Цветы, которые известны своей недолгой жизнью в «неволе», должны получать максимально возможное питание из воды. Для этого в воду добавьте лимонной кислоты и древесного угля (на 1 л – 0,5 г лимонной кислоты, 1 г древесного угля). Воду меняйте каждый день, вечером. Бутоны сбрызгивайте водой комнатной температуры только тогда, когда цветы «уснут» – немного прикроют свои бутоны. В период увядания меняйте воду в вазе с добавлением названных препаратов дважды в день.

В отличие от пионов и тюльпанов георгины нужно срезать не раньше, чем цветок распустится почти полностью. Полые стебли

цветка наполните водой и закупорьте ватными фитильками. Таким образом вы обеспечите георгинам дополнительное питание. В вазу с водой для георгинов добавьте аспирина (на 1 л – 1 таблетка). Георгины могут стоять достаточно долго, если в воде окажутся только «голые» стебли, поэтому удалите листья на той части стебля, которая будет находиться в воде.

Гладиолусы срежьте сразу после раскрытия 2–3 цветков. Ту часть стебля, которая будет в воде, несколько раз проткните толстой иглой, а нижний бутон отщипните – это задержит расцвет верхних бутонов и продлит жизнь букету. Лилии срезают, когда распустились 1–2 цветка из соцветия. Чтобы эти красивые цветы стояли дольше, концы стеблей опустите в горячую воду (около 60°C) на 1–2 минуты. В воду добавьте немного лимонной кислоты. После 2–3 дней удалите тычинки из цветков, это продлит им жизнь.

Долго будут украшать вашу комнату необыкновенные цветы – каллы, если продольные срезы на стеблях цветов сделать под водой, а затем втереть в срез сухую соль.

Герберы, имеющие волосистый стебель, боятся сквозняков, поэтому выберите для них подходящее место в своем доме. Их следует ставить в соленую воду (1 ч. л. на 1 л воды) так, чтобы вода покрывала только 1/3 часть стебля. Хризантемы и астры будут дольше стоять, если при смене воды концы стебля не срезать, а очищать от распадающихся частиц жесткой щеткой. Ветки сирени, жасмина расщепите внизу стеблей и вставьте в расщепы обломки спичек так, чтобы их края не сходились. Это обеспечит цветы нужным количеством влаги.

Цветы, которые после среза выделяют из стебля млечный сок, нужно ставить в теплую воду, чтобы сок не загустел и не препятствовал всасыванию влаги. Гвоздики хорошо стоят в подсахаренной воде, для них подходит 15 %-ное содержание сахара. Долго хранятся анютины глазки и ромашки, если их поставить в слегка подсахаренную воду и обжечь концы стеблей над свечой или горелкой. Многие цветы, которые растут кустарником, хорошо сохраняются в воде с 5 %-ным содержанием марганцовокислого калия.

Последней помощью увядающему букету может стать небольшой кусочек негашеной извести, нашатырный или камфарный спирт. Если вы хотите спасти безнадежно увядающий букет, то разведите 0,5 ч. л.



нашатырного или камфарного спирта в 1 л воды и поставьте в эту воду букет со свежесрезанными стеблями.

Розы считаются королевскими цветами, ведь даже срезанные, они нуждаются в кропотливом уходе. Многие сожалеют о том, что жизнь срезанных роз коротка. Но есть несколько секретов, которые помогут вам сохранить розы цветущими и свежими достаточно долго. Розы, немного увядшие в вазе, попытайтесь вернуть к жизни изложенным ниже способом, тем самым вы продлите радость от красоты роз еще на 4–5 дней. При соблюдении всех правил по уходу вы сможете сохранить красивый букет роз в течение 10–12 дней.

Вначале приготовьте вазу для букета. Она должна вмещать достаточное для букета количество воды, так, чтобы стебли цветов могли находиться в воде на половину своей длины. Перед тем как поставить розы в вазу, сполосните ее слабым уксусным раствором. Для этого добавьте в 0,5 стакана 0,5 ч. л. столового уксуса. Обработанная таким образом ваза будет безупречно чистой и стерильной, что предотвратит быстрый застой воды.

Если розы «устали» с дороги, то перед тем как поставить их в воду, дайте им отдохнуть. Для этого наберите в таз или ванночку некоторое количество воды комнатной температуры, бутоны оберните в хорошо увлажненную бумагу и положите розы в воду «во весь рост». Проследите, чтобы бутоны не давили друг на друга, пусть цветы лежат свободно. Прямо под водой срежьте конусом 4–5 мм стебля острым ножом. Через 15–20 минут аккуратно выньте цветы из воды, снимите бумагу.

В вазу наберите очищенной или дистиллированной воды, наполнив 2/3 сосуда. Для роз вода и летом и зимой должна быть комнатной температуры. Брать воду прямо из-под крана не рекомендуется: как известно, в ней большое содержание хлора и других вредных для растения веществ.

Дайте ей время отстояться или пропустите через фильтр. В воде растворите таблетку аспирина. Только теперь можно поставить букет в вазу.

Воду в вазе меняйте каждые два дня, не забывайте при этом каждый раз немного подрезать стебли и класть в воду таблетку аспирина. Периодически сбрызгивайте листья и бутоны теплой водой. Когда розы в букете начнут немного увядать, устройте им «ночной

отдых». В таз или ванночку наберите слегка теплой воды, положите в них розы так, чтобы только цветки были над водой. Бутоны роз укутайте в намоченную бумагу и закрепите под чашелистиком. Пусть розы отдохнут до утра в темном нежарком помещении. А утром, перед тем как вернуть букет в вазу, вновь срежьте кончик стебля на 5–7 мм.

«Ночные ванны» для роз должны стать регулярными, если цветы стали заметно «сдавать». Чтобы не пропадали лепестки роз, закрепите бутоны, обернув их красивой оберточной бумагой или целлофановой оберткой. Это можно сделать аккуратно и с художественным вкусом, тогда букет заиграет новыми, оригинальными красками.

Если букет очень дорог вам как память о каком-либо значимом событии или о дорогом человеке, преподнесшем вам его в знак своих светлых чувств, то вы можете дать цветам вторую, почти вечную жизнь. После того как подаренный букет простоит в вазе 2–3 дня с надлежащим уходом, выньте его из воды и обильно залейте лаком для волос сильной фиксации бутоны, стебли и листья роз.

## Часть VIII. Если дом требует ремонта

Для каждого из нас дом ассоциируется прежде всего с убежищем от всех жизненных невзгод и неприятностей. Естественным желанием каждого человека является обладание уютным, красивым и надежным жилищем. Но, как говорят, ничто не вечно под луной. В один прекрасный день, подняв глаза на потолок своей квартиры, мы с ужасом обнаруживаем, что он утратил свою былую белизну! Внимательно осмотрев стены, мы с прискорбием констатируем, что наши любимые обои уже не такие чудесные, какими были 5 лет назад. Опустив свой взгляд на пол, мы с трудом вспоминаем его первозданный цвет. Все это производит жутко удручающее впечатление, и мы принимаем ответственное и единственно правильное решение: пора делать ремонт!

Так как ремонт (если это ремонт с большой буквы) дело довольно серьезное и хлопотное, то вам наверняка очень пригодятся наши рекомендации. В этой части книги мы расскажем вам о том, как правильно и качественно сделать ремонт в вашем жилище. Наши рекомендации помогут вам не только вернуть своими силами в ваш дом красоту и уют, но и проконтролировать все этапы работы приглашенных вами строителей.

## Глава 45. Подготовка к ремонту

Итак, вы твердо решили заняться ремонтом. Перед каждым хозяином или хозяйкой встает одна и та же проблема: с чего начать? Прежде всего необходимо точно решить, что именно вас не устраивает в вашей квартире. Так как просто невозможно предугадать, какие именно недостатки предстоит исправлять именно в вашем случае, то мы предположим, что квартире необходим полный ремонт.

Прежде всего надо подготовиться к большому ремонту.

Для этого следует удалить из квартиры все лишние вещи.

1. Так как ремонт всегда сопровождается большим количеством грязи, то намного легче заранее удалить из ремонтируемого помещения все вещи, чем после ремонта потратить массу времени на возвращение им первоначального вида.

2. Стекла окон необходимо покрыть мыльным раствором. Это ускорит их отмывание от неизбежного загрязнения.

3. Нужно снять все осветительные приборы, оставив на местах их подключения по одному патрону с лампочкой накалом не менее 100 Вт.

4. Пол в вашей квартире независимо от его покрытия и состояния лучше всего застелить либо бумагой, которую необходимо склеить в одно полотно, либо полиэтиленовой пленкой, также соединенной в единое целое.

Эти 4 основных действия позволят вам с наименьшими усилиями справиться с последствиями такого грандиозного мероприятия, как полный ремонт.

После того как квартира подготовлена к своему обновлению, необходимо позаботиться об инструменте, при помощи которого вам предстоит производить ремонтные работы. В последнее время приобретение качественного строительного инструмента перестало быть проблемой.

Специализированные магазины предлагают широкий выбор самого разнообразного по своему назначению инструмента.

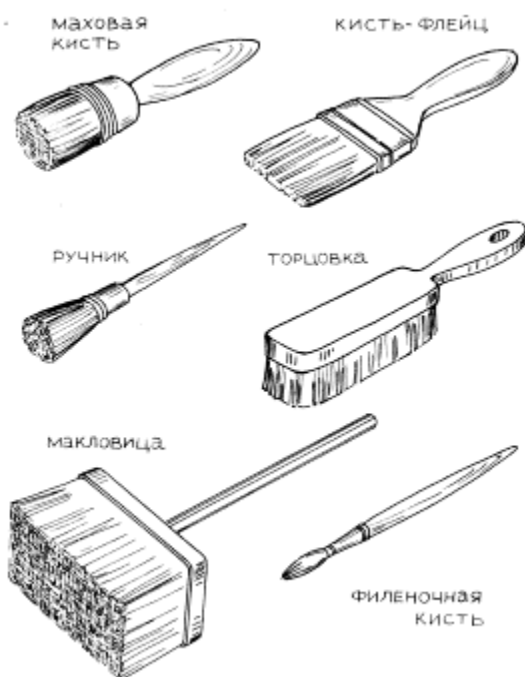
В этих магазинах можно приобрести практически все – от обычных малярных кисточек до ультрасовременных приспособлений

для нанесения лакокрасочных покрытий.

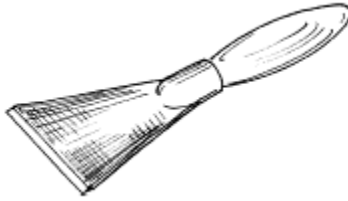
Итак, какие потребуются инструменты для ремонта вашей квартиры? Мы опишем все необходимые инструменты, а вам предоставим право выбора того, что понадобится именно в вашем конкретном случае.

Для полного ремонта необходимо приобрести:

- 1) кисти:
  - а) маховую;
  - б) флейц;
  - в) ручник;
  - г) торцовку;
  - д) макловицу;
  - е) филеочную;



- 2) Шпатели:
  - а) железный широкий;
  - б) железный узкий;
  - в) резиновый широкий;
  - г) резиновый узкий;



- 3) рубанок и фуганок;
- 4) стамески и долота;
- 5) стеклорез для плитки;
- 6) уровни:
  - а) водяной;
  - б) плоскостной.
- 7) мастерок, терки;
- 8) валики со сменными шубками;
- 9) шкурку:
  - а) мелкую;
  - б) крупную.
- 10) рулетку;
- 11) отвес;
- 12) резак или острый нож.

Все эти инструменты наверняка понадобятся при ремонте вашей квартиры. Конечно, совершенно не обязательно при первом же посещении хозяйственного магазина закупать все перечисленные инструменты оптом. Лучше всего производить покупки в процессе ремонта, по мере возникновения необходимости.

## Глава 46. Обновление потолков

Итак, приступим. Ваша квартира подготовлена к началу своего преобразования. Мебель убрана, на потолках осталось по одному сиротливому патрону с единственной лампочкой, полы застелены, – словом, все готово к началу «сражения». Каждый ремонт начинается с ремонта потолка. Это негласное правило всех профессиональных строителей, и мы с ним полностью согласны. Совершенно отвратительно смотрится отделанная квартира с безобразным, потрескавшимся потолком.

В этом случае ее можно сравнить с человеком, облаченным в дорогой, шикарный костюм, начищенные до блеска ботинки, но с давно не чесанной, немытой головой.

### Размывка потолка

Независимо от того, какое покрытие нанесено на потолок (меловое или вододисперсионное), вам необходимо его обильно пропитать водой.

Вода должна иметь температуру 40–50°C. При более низкой температуре воды ухудшается ее впитываемость в обрабатываемую поверхность потолка.

Размывку можно производить широкой кистью (макловицей), но более удобно для этой операции применить побелочный распылитель, предварительно заправленный водой. Впрочем, можно использовать и обычный пылесос с насадкой для распыления. Покрытие потолка необходимо размачивать несколько раз. Признаком достаточного пропитывания является вспучивание и отслоение от основания потолочного перекрытия ранее нанесенных отделочных слоев. Небольшое предупреждение: этот способ размывки потолка применим только для современного типа домов, где в качестве потолочных перекрытий используются железобетонные плиты.

В домах старой постройки, где основания потолочных перекрытий изготовлялись из древесины, а само покрытие потолка наносилось на деревянную драпку, мы бы не рекомендовали

применять способ обильного размачивания. В этом случае лучше всего применить так называемый щадящий метод. Размывку необходимо производить небольшими участками, побелку смачивать маховой кистью, а затем счищать смоченный участок железным шпателем, не повреждая шпатлевочный слой, нанесенный на дранку.

## **Счистка старого потолочного покрытия**

После того как ваш потолок достаточно увлажнен, можно приступать к его очистке от прежнего покрытия.

Для этой операции вам потребуется широкий железный шпатель. Он должен быть достаточно острым и иметь удобную рукоятку. Этот процесс довольно трудоемкий, но он является залогом красоты вашего будущего потолка.

Для облегчения этого процесса необходимо знать, как правильно пользоваться инструментом:

- а) шпатель необходимо держать в правой руке;
- б) левая рука должна находиться на железной части шпателя, у основании ручки инструмента и производить достаточное усилие, которое надежно прижмет лезвие инструмента к поверхности потолка;
- в) шпатель необходимо расположить под наименьшим углом к обрабатываемой поверхности;
- г) ваши движения должны идти от плеча, при этом шпатель как бы срезает пласты набухшего потолочного покрытия.

Счистку старого покрытия необходимо производить до полного обнажения бетонного перекрытия. Недопустимо оставлять неочищенные места. В завершение этой операции очищенный потолок необходимо еще раз обработать влажной кистью. Это необходимо для того, чтобы равномерно распределить по очищенной поверхности остатки снятого потолочного покрытия.

## **Расчистка межплиточных швов**

Эта операция также довольно трудоемка. Из-за того, что с течением времени межплиточные швы проседают, на потолке образуются трещины. Конечно, их можно удалить и мелким косметическим ремонтом, но они проявятся снова через довольно



короткий промежуток времени, и весь ваш труд сойдет на нет. Поэтому разумнее потратить немного больше сил и времени на эту работу и добиться более устойчивого результата.

При выполнении этой операции необходимо придерживаться такой последовательности:

- 1) обильно смочить межплиточный шов;
- 2) при помощи стамески или зубила резкими ударами выбить цементный раствор, которым заполнен шов;
- 3) тщательно вычистить образовавшуюся полость.

Эта операция при ручном методе расшивки межплиточного шва потребует значительного приложения сил, поэтому, если есть возможность, для наиболее эффективного выполнения этой операции лучше всего воспользоваться специальным инструментом – перфоратором.

Это дрели и отбойного молотка. Скорость выполнения данной операции по сравнению с ручным методом возрастет в несколько раз.

## **Заделка межплиточных швов**

После выполнения операции по зачистке швов, т. е. после того как они очищены от заполнявшего их мусора, можно приступать к их заделке. Для этого вам потребуется цементный раствор и соответствующие инструменты.

Необходимые инструменты:

- 1) мастерок (кельма);
- 2) сокол;
- 3) терка;
- 4) (средний полутерок.

Цементный раствор должен иметь следующую пропорцию:

цемент – 1 часть,

песок (просеянный) – 3 части,

вода – в количестве, достаточном для получения однородной, пластичной массы.

Желательно для придания наибольшей пластичности к приготовленному раствору добавить в качестве наполнителя клей типа «Бустилат», ПВА.

Последовательность операций по заделке межплиточного шва:

1) обильно смочить шов водой. Это обеспечит наибольшее проникновение раствора в поры потолочной плиты;

2) положив на сокол необходимое количество приготовленного раствора, при помощи кельмы заполнить полость шва цементно-песковой смесью; причем заполнение необходимо производить «от стены», постепенно перемещаясь к центру комнаты. Такой способ обеспечивает наиболее плотное заполнение межплиточного шва раствором;

3) удалить излишек раствора, который неизбежно образуется на межплиточном стыке;

4) при помощи кельмы или терки выровнять поверхность заделанного шва;

5) перетереть и выровнять при помощи среднего полутерка переход от одной плиты к другой;

6) сделать рустовку.

После проведения перечисленных операций шву необходимо дать просохнуть в течение суток. После его полного высыхания можно переходить к следующему этапу ремонта вашего потолка.

## **Нанесение олифы**

После заделки межплиточного шва необходимо нанести на потолочные плиты перекрытия слой олифы. Это необходимо для того, чтобы на бетонной поверхности плиты образовалась пленочка, которая, заполнив поры в бетонной плите, образовала бы некое подобие защитного слоя. Олифу лучше всего наносить поролоновым валиком, раскатывая по потолку тонким, равномерным слоем. Необходимо уделить особое внимание предотвращению образования «наплывов», так как они способны значительно усложнить выполнение последующих операций.

Эта операция значительно проще предыдущих, но и здесь есть несколько рекомендаций:

1) используйте поролоновый валик или валик с коротким ворсом на шубе;

2) олифу лучше всего налить в кюветку и пропитывать валик, прокатывая его по дну емкости;

3) при нанесении олифы на поверхность потолка тщательно раскатывайте валиком все образующиеся при этом потеки;

4) лучше всего приобретать олигомерную (быстросохнущую) олифу.

После того как вы обработали поверхность вашего потолка олифой, для проведения следующей операции необходимо дать просохнуть нанесенному слою олифы. Полное высыхание наступает через 24 ч.

## **Сглаживание поверхности**

После всех проведенных манипуляций возникает необходимость сглаживания образовавшихся неровностей. Поэтому следующей операцией будет зачистка. Выполнять ее необходимо с особой тщательностью и кропотливостью. От того, насколько будет ровная поверхность проолифенной потолочной плиты, зависит то, как лягут последующие слои будущего покрытия.

Рекомендации:

1) зачистку производят шлифовальной шкуркой средней зернистости;

2) поверхность обрабатывается круговыми движениями;

3) облегчить процесс зачистки можно, обернув шкуркой деревянный брусок.

## **Шпатлевание**

Эта операция производится в 2 этапа.

Прежде всего необходимо приобрести шпатлевку. При покупке особое внимание необходимо обратить на ее качество. Конечно, если у вас есть возможность приобрести шпатлевку импортного производителя, то, скорее всего, с ее качеством не возникнет проблем. Но немногие могут себе позволить ее приобретение из-за высокой цены. В последнее время появились отечественные фирмы, производящие отделочные материалы мирового стандарта. Шпатлевку можно приобрести и на базаре. Только необходимо иметь точное представление о том, какой должна быть настоящая шпатлевка. Точный ее состав вы сможете узнать из специальной литературы. Для

мастера-новичка все, что имеет белый цвет и соответствующую надпись, уже искомый отделочный материал. Но это не совсем так. Если вы в первый раз приобретаете шпатлевку, вам не повредит узнать некоторые особенности качественного материала.

1. Поинтересуйтесь у продавца датой изготовления. Срок хранения шпатлевки не более 10 дней.

2. Попробуйте на ощупь консистенцию шпатлевки. Хорошая шпатлевка не имеет комочков, по густоте напоминает сметану.

3. Так как провести химический анализ так же невозможно, как и узнать от продавца об использованных при изготовлении ингредиентах, то в любом случае стоит добавить в шпатлевку клей Бустилат. Это исправит некоторые часто встречающиеся недостатки отделочного материала.

Итак, вы приобрели шпатлевку. Так как же правильно и, главное, качественно нанести ее на подготовленный потолок? Конечно, с первого раза это довольно трудно сделать. Но, прочитав наши рекомендации, при условии соблюдения их в строгой последовательности вы имеете шанс качественно выполнить эту операцию.

Подготовьте необходимый инструмент:

1) шпатели: железные – широкий и узкий, резиновые – широкий и узкий;

2) широкую маховую кисть;

3) шкурку: среднезернистую и мелкозернистую;

4) стремянку;

5) емкость под шпатлевку (небольшое ведерко с удобной ручкой).

Итак, начнем. Шпатлевание необходимо начинать с углов комнаты.

1. Нанесите тонкий слой шпатлевки в местах прилегания плит перекрытия к стенам комнаты. Слой должен быть достаточно тонок, но одновременно скрывать видимые недостатки в местах стыковки плит, потолка и краев стены.

2. Необходимо уделить особое внимание заделанному ранее межплиточному шву. Прежде чем наносить на него слой шпатлевки, необходимо пройти по нему кистью, смоченной в разведенном до консистенции молока шпатлевочном материале. Затем нанести

достаточно тонкий слой шпатлевки. Обязательным условием является гладкая, тонкая кромка получаемого покрытия.

После выполнения этих мероприятий можно приступать непосредственно к полному шпатлеванию поверхности потолка. Шпатлевка наносится на поверхность в два приема. Первый мазок наносится по направлению к окну, а второй – перпендикулярно первому. При нанесении первого слоя мазки должны ложиться ровно, равномерно перекрывая друг друга. Получаемая поверхность должна быть гладкой, без резких переходов.

3. После нанесения первого шпатлевочного слоя необходимо дать ему просохнуть. Приблизительное время полного высыхания первого слоя шпатлевки – 12 ч.

4. После того как высох первый слой, его необходимо подвергнуть шлифованию при помощи среднезернистой шкурки. Движения руки должны быть круговыми. Шлифовать необходимо до практически идеальной поверхности, причем на некоторых участках потолка иногда приходится снимать шпатлевку до отшлифованного слоя. Не пугайтесь, это совершенно нормальное явление. Все образовавшиеся «залысины» скроются при повторном шпатлевании.

5. Следующим этапом после шлифования является нанесение второго, заключительного слоя шпатлевки. Техника нанесения заключительного слоя приблизительно аналогична нанесению первого слоя. Разница лишь в направлении мазков. Как вы помните, в первом случае первый мазок наносится по направлению к окну, а второй – перпендикулярно первому. При нанесении второго слоя все наоборот: первый мазок наносится параллельно окну, а второй – перпендикулярно.

6. После полного высыхания второго слоя его необходимо подвергнуть шлифованию. Для этого наиболее подходит мелкозернистая шкурка. Так как эта операция завершает этап подготовки к нанесению побелочного слоя, то необходимо очень тщательно обработать отшпатлеванную поверхность. Совершенно недопустимо оставлять видимые неровности – они станут особенно заметны после побелки.

## **Нанесение побелочного слоя**

Хотя ваш потолок после уже выполненных операций выглядит довольно свежим, эта операция является заключительным этапом в его обновлении. Прежде всего вам необходимо принять решение, каким материалом будет покрыт ваш потолок. Наиболее часто используются два вида отделочных материалов – побелочно-меловая паста и вододисперсионная эмульсия. Так как способы нанесения этих материалов отличаются друг от друга, то мы уделим внимание каждому из них.

#### 1. Нанесение побелочно-мелового слоя.

Прежде всего необходимо подготовить побелочный материал. В настоящее время в хозяйственных магазинах можно приобрести так называемую побелочную пасту. Она прекрасно подойдет для побелки подготовленного по нашим рекомендациям потолка. Итак, побелка у вас уже есть. Подготовьте ее к применению:

- 1) выложите ее в подготовленную заранее емкость;
- 2) доведите (при необходимости) до консистенции сливок добавлением воды;
- 3) подсиньте до получения желаемого оттенка;
- 4) процедите через капроновый чулок.

Побелка потолка производится в 2 этапа.

Слои наносятся довольно тонким слоем, недопустимо образование капель на поверхности потолка. Побелку лучше всего наносить при помощи распылителя, хотя можно воспользоваться и поролоновым валиком, но он все же хуже распылителя. После нанесения первого слоя побелки необходимо дать ему просохнуть в течение 12 ч.

Технология нанесения второго побелочного слоя аналогична, но существует одна особенность: второй слой должен наноситься более аккуратно, быть более тонким и не размачивать предыдущий. Время полного высыхания нанесенных слоев – 24 ч.

2. Нанесение вододисперсионного покрытия. Для этого вам потребуются: 1) валик с коротким ворсом; 2) кюветка; 3) деревянный щит для раскатывания по его поверхности смоченного в вододисперсионном составе валика.

Технология нанесения покрытия достаточно проста даже для новичка. Главным условием является равномерное нанесение слоев, без образования видимых переходов. После проведения всех этапов

ремонта с учетом наших рекомендаций ваш потолок должен выглядеть великолепно.

## **Глава 47. Окрашивание поверхностей**

После завершения работ по обновлению потолка необходимо выполнить операции по восстановлению прежней красоты оконных переплетов, дверных косяков, дверей и всех окрашенных поверхностей в вашем доме.

Итак, приступаем к малярным работам. Они занимают значительное место в ремонте помещений, именно поэтому хотелось бы обратить особое внимание на эту ответственную операцию.

До начала малярных работ в помещении должны быть закончены ремонт и просушка потолка, пригонка оконных переплетов, подгонка и навеска дверей, а также подготовка всех поверхностей, которые будут окрашены. Все поверхности должны быть очищены от пыли.

### **Подготовка поверхности к малярным работам**

Прежде всего необходимо выявить дефекты поверхностей, подготовить их к окрашиванию: с железных поверхностей необходимо отшкурить все потемневшие или проржавевшие места, с деревянных – удалить с помощью напильника и наждачной бумаги подпорченные временем места. Металлические поверхности обрабатываются шкуркой, затем предварительно грунтуются. Деревянные поверхности после удаления изъянов олифятся, сушатся, затем шпатлюются и снова сушатся, после этого обрабатываются шкуркой до придания им необходимой формы. После шпатлевания и отшкуривания поверхность следует отгрунтовать горячей олифой, желательно с добавлением в нее пигментов (красителей), близких к цвету будущей окраски. После того как грунтовка просохнет, можно приступать к окрашиванию.

### **Подготовка и работа краской**

Краску разводят в банках или ведрах. Но хранить продолжительное время в открытых емкостях ее нельзя, поэтому объем используемой посуды должен быть выбран с учетом необходимого количества краски для выполнения определенной



операции. Окунув кисть в краску, слегка отжимают излишки о край посуды. При окрашивании кисть рекомендуется держать перпендикулярно поверхности и наносить ею по возможности длинные, широкие полосы краски, хорошо растушевывая ее. Для этого, поднося кисть к поверхности, вначале делают небольшой нажим, чтобы краска не стекала, а по мере ее расходования нажим увеличивают.

После этого поверхность разделяют начисто плоской кистью – флейцем или щеткой-торцовкой. Окрашивание производят в два приема, дожидаясь полного высыхания предыдущего слоя, при этом желательно шлифовать первый слой краски.

## **Виды окрасок**

Простая окраска – включает в себя 5 операций.

- 1) очистка поверхности от пыли и грязи;
- 2) сглаживание поверхности;
- 3) подмазка дефектов;
- 4) грунтовка;
- 5) окраска и отводка филенки;

Улучшенная окраска – включает в себя 9 операций.

- 1) очистка поверхности от пыли и грязи;
- 2) сглаживание поверхности;
- 3) подмазка дефектов;
- 4) грунтовка;
- 5) шпатлевка отдельных шероховатых мест;
- 6) шлифовка отдельных шероховатых мест;
- 7) шлифовка подмазанных или шпатлеванных мест;
- 8) вторичная грунтовка;
- 9) окраска и вытягивание филенки;

Высококачественная окраска – включает в себя 15 операций.

- 1) очистка поверхности от пыли и грязи;
- 2) сглаживание поверхности;
- 3) подмазка дефектов;
- 4) грунтовка;
- 5) частичная подмазка отдельных дефектов;
- 6) их шлифовка;

- 7) первая сплошная шпатлевка;
- 8) ее шлифовка;
- 9) вторичная грунтовка;
- 10) шпатлевка;
- 11) шлифовка;
- 12) третья грунтовка с подцветкой;
- 13) окраска;
- 14) вторичное окрашивание;
- 15) вытягивание филенки.

Вот какое огромное количество операций необходимо проделать для того, чтобы стать обладателем профессионально окрашенной поверхности.

## **Выбор типа краски**

Существуют 2 основных вида красок – масляные и эмалевые.

Масляные краски применяют для окрашивания деревянных поверхностей, оштукатуренных поверхностей и металлических предметов. Очистку поверхности, ранее окрашенной масляной краской, производят 2 %-ным раствором соды.

Если старая масляная краска сморщилась, то ее необходимо соскоблить или выжечь паяльной лампой, вспучившуюся краску счищают шпателем. Металлические предметы и части следует очистить стальными щетками и обмести пыль.

Масляные краски изготавливают на заводах в разведенном виде или в виде густотертых паст. Их разбавляют олифой до необходимой консистенции непосредственно перед применением.

Чтобы масляная краска сохла значительно быстрее, в нее можно добавить «сушку», т. е. вещества, которые ускоряют высыхание: (сиккатив, льняное масло, сурик).

Но необходимо помнить, что избыточное добавление «сушки» уменьшает прочность краски. Поэтому, если время вас не подгоняет, то намного лучше подождать естественного высыхания краски.

Эмалевые краски изготавливаются на заводе. На месте работ их можно разбавлять только специальными растворителями (скипидаром, лаковым керосином, сольвентолом и др.) до необходимой густоты. Промышленность выпускает эмалевые краски различных составов для

различных условий применения. Эмалевые краски общего применения употребляют для проведения малярных работ внутри помещений. Они хорошо ложатся на металлические и деревянные поверхности, образуя при этом характерный глянец.

При многочисленных достоинствах эмалевых красок они имеют один недостаток. Этими красками не окрашивают поверхности, подверженные действию влаги (оконные переплеты, наружные двери), а также подверженные воздействию высоких температур (радиаторы отопления, печи).

Подготовка поверхности для нанесения эмалевого покрытия аналогична подготовке поверхности к покрытию масляными красками.

Теперь настало время обратить свой взор на стены. Как-то не очень гармонируют старые обои с белоснежным потолком и свежеразкрашенными поверхностями. Поэтому следующая часть нашей главы будет посвящена обоям.

## Глава 48. Клеим обои

Особое внимание при подготовке к этой работе необходимо уделить выбору обоев. Давать вам какие-либо конкретные рекомендации по выбору тех или иных обоев не имеет смысла, так как у каждого из нас совершенно разные вкусы. Тем более что в начале нашей книги мы очень и очень подробно беседовали на тему подбора цветов в помещении, расположения узоров и т. п.

Так что не будем останавливаться на этом вопросе, а оставим в стороне уже известные вам правила дизайна и перейдем к чисто технической стороне дела.

После того как вами выбраны обои, встает вопрос о том, сколько потребуется рулонов на ту или иную комнату. Мы предлагаем вам воспользоваться следующей таблицей для приобретения необходимого количества обойных рулонов.

Площадь комнаты, м <sup>2</sup>	Длина рулона, м при ширине 50 см		
	10.5	12	18
	кол-во рулонов		
5-6	6	4	3
7	7	5	4
8-9	7	6	4
10	8	7	5
11-12	9	7	5
13	10	7	5
14	10	8	6
15-16	11	8	6
17	11	9	6
18-20	12	10	7
22-23	13	10	8
24-25	14	11	9
30	16	15	10

Теперь, когда обои закуплены, можно приступать к их наклеиванию. Температура комнаты, где производится работа, должна быть не ниже +5оС. Оклеивать стены можно только тогда, когда поверхность их ровная, гладкая и совершенно сухая. Оклейку следует начинать в чистой комнате, поэтому вам необходимо убрать весь накопившийся мусор, который остался от ремонта потолка.

При оклейке комнат, ранее отделанных обоями, необходимо удалить оставшиеся полотна обоев. Для этого необходимо размочить их горячей водой (50–60оС), а затем снять, поддевая шпателем.

Очищенную от ранее наклеенных обоев поверхность стены необходимо подготовить к оклейке новыми.

Для этого необходимо заделать все имеющиеся трещины и видимые повреждения на поверхности стены шпатлевкой. Для этого трещина «расшивляется» на необходимую глубину, затем шпатлюется и после полного высыхания шлифуется шкуркой.

При наклеивании обоев необходимо учитывать характеристику оклеиваемой поверхности. Стены, ранее окрашенные известковой или казеиновой краской, необходимо смочить водой, снять шпателем весь слой краски или набела, штукатурку отремонтировать и высушить.

Стены, покрытые слоем масляной краски, кроме ремонта поврежденных мест, дополнительной обработки не требуют.

Раньше перед процессом наклеивания обоев стены оклеивали старыми газетами. Этот способ подготовки стен хоть и устарел, но не потерял актуальности и по сей день. Но процедуру подготовки стен к оклейке можно немного упростить. Необходимо смешать в пропорции 3: 1, обойный клей и «бустилат», и нанести валиком полученный состав на поверхность стены равномерным слоем. Этим способом можно избавить себя от утомительного наклеивания газет на стены.

После подготовки стен можно приступать непосредственно к наклеиванию обоев.

Из инструментов вам потребуются следующие:

- 1) нож;
- 2) ножницы;
- 3) валик;
- 4) щетка-гладилка;
- 5) кисть для нанесения клеевого раствора;
- 6) отвес;

7) линейка или рулетка.

Обыкновенные, среднего качества обои наклеивают внахлест, поэтому у них срезается ножницами одна кромка (как правило, она обозначена на одной из сторон рулона). Обои более высокого качества наклеивают впритык, без зазоров.

Длина полотна обоев должна быть равна расстоянию от низа карниза до верха плинтуса с добавлением на запас 10–15 см. Для оклейки стен над дверными и оконными проемами можно использовать остатки обоев от полотнищ. Нарезанные из рулона полотнища обои складывают рисунком вниз на предварительно разостланной чистой бумаге. При этом каждое нижележащее полотнище должно выступать на 2–3 см.

Полотнище намазывают тонким ровным слоем клея, без пропусков, кисть необходимо водить по длине полотнища. Края обоев промазывают 2 раза. Если ваши обои плотные, их необходимо промазывать в 2 приема с промежутками в 3–5 мин. Промазанное полотно обоев осторожно складывают так, чтобы края полотнища не соприкасались.

Клеить обои необходимо от угла стены. При этом в связи с тем, что очень часто углы в квартирах составляют не точно 90°, необходимо пользоваться отвесом. При наклейке внахлест край обоев с обрезанной кромкой должен быть обращен к окну, чтобы избежать темных полос на стыках. Намазанное полотнище прикладывают к верхней части стены. Выравнивают по отвесу строго вертикальное положение листа, затем проглаживают щеткой-гладилкой вдоль середины листа, а после этого специальным валиком или чистой, мягкой тряпкой от середины листа в стороны разглаживают полотно. Следующий лист приклеивают, тщательно подгоняя рисунок обоев.

Выступающий на стыках излишек обойного клея удаляют чистой тряпочкой.

После оклейки всей комнаты производят обрезку излишков обоев у плинтусов и карнизов. После этого на верхнюю кромку обоев наклеивается подобранный бордюр или фриз.

Запомните несколько полезных советов.

1. Чтобы на обоях при оклеивании не появилось морщин и пузырей, оклейку следует производить при закрытых окнах.

2. Свежепоклеенные обои до их полного высыхания необходимо оберегать от сквозняков, повышенной влажности, прямых солнечных лучей.

И в заключение немного об обойном клее. В последнее время в специализированных магазинах имеется огромный ассортимент клеевых составов для обоев: синтетический клеевой состав КМЦ, синтетический клей «Бустилат», эмульсия ПВА, мастика «Гумилакс» и др. Они специально разработаны для разных типов обоев, но если по какой-либо причине вы не можете приобрести готовый обойный клей, то можно воспользоваться старым рецептом приготовления обойного клея в домашних условиях.

Готовят его по следующему рецепту: ржаная мука или картофельный крахмал (1,5 кг на 10 м<sup>2</sup> стены) просеиваются, затем заливаются небольшим количеством теплой воды и перемешиваются до однородного состояния. После этого вливается тонкой струей кипятка и масса снова перемешивается до образования консистенции жидкого теста. Затем полученную массу вновь процеживают. Клей готов, его можно хранить в течение 3 суток.

## **Глава 49. Ремонт полов**

Итак, ваша квартира преобразуется на глазах. Свежий потолок и новые обои прекрасно гармонируют. Но это еще только половина пройденного вами пути к идеальной квартире. Обратите внимание на состояние пола, наверняка его тоже стоит подремонтировать. Так как пол в вашем доме может быть бетонным или деревянным, мы в этой части рассмотрим варианты ремонта и бетонного, и деревянного пола. Как правило, бетонное основание имеют полы в современных многоэтажных домах. Но и в домах старой застройки довольно часто можно встретить нанесенное на деревянное перекрытие вместо досок бетонное покрытие.

### **Если основание пола бетонное**

При полном ремонте пола вам необходимо прежде всего снять верхний слой, которым покрыто бетонное основание пола, затем произвести влажную уборку, которая необходима для выявления дефектов перекрытия.

Выявленные дефекты, естественно, необходимо устранить. Наиболее часто встречающиеся дефекты таковы: трещины, неровности, резко выступающие переходы межплиточных швов. Устранение этих недостатков – залог долговечности верхнего покрытия вашего пола.

Для исправления вышеперечисленных недостатков применим метод отштукатуривания. До нанесения раствора поверхность смачивают водой, которая не только смывает пыль, но и предохраняет раствор от быстрой отдачи влаги поверхности, из-за чего он теряет свою прочность. Для бетонных поверхностей считается нормальной толщина штукатурки до 15 мм.

Штукатурка состоит из трех слоев: обрызга, грунта и накрывки. Раствор для обрызга должен быть крепким, для грунта – несколько слабее, для накрывки – еще слабее.

Обрызг – первый слой, толщиной до 5 мм. Состоит из сметанообразного раствора, сплошным слоем которого покрывают всю



поверхность. Этот раствор хорошо затекает в шероховатости, прочно сцепляется с ним и крепко держится на поверхности, удерживая на себе последующие слои.

Грунт – второй слой штукатурного покрытия (тестообразный). Толщина его зависит от глубины заделываемой трещины. Наносить грунт необходимо слоями не более 10 мм. При нанесении его разравнивают до получения ровной, гладкой поверхности.

Накрывка – третий слой. Готовят его на мелком песке до сметанообразного состояния, просеивая через сито с ячейками 1,5 мм. Раствор накрывки можно сначала набрасывать, а затем как можно лучше разравнивать.

После того как ваш пол принял идеальную форму, ему необходимо дать просохнуть. Время полного затвердения раствора составляет приблизительно 48 ч.

После этого рекомендуется покрыть отштукатуренную поверхность слоем клея типа «Бустилат» или КМЦ. Это необходимо для образования защитной пленки, которая предотвратит проникновение влаги в бетонную поверхность и преждевременное разрушение бетона.

### **Если основание пола деревянное**

При полном ремонте необходимо прежде всего снять верхний слой, которым покрыт пол вашей квартиры. Затем произвести влажную уборку, которая требуется для выявления дефектов перекрытия.

При ремонте дощатого пола нужно вытащить гвозди из досок, снять наиболее изношенные доски и заменить их новыми, после чего прострогать неровности. При замене досок следует избегать мелких вставок, так как они малоустойчивы и могут быстро выйти из своих мест. При перестилке пола новые доски необходимо класть так, чтобы годовые кольца (видимые в торце доски) были обращены выпуклостью попеременно вверх и вниз. Благодаря этому поверхность пола после процесса усушки досок будет менее волнистой. Нельзя также допускать подкладывания щепы для выравнивания досок.

Во многих случаях доски пола, изношенные сверху, можно использовать вновь, перевернув их и обработав соответствующим

способом. Чтобы при этом не было щелей между досками, их следует укладывать в прежнем порядке. Для сплачивания разошедшихся досок вынимают одну доску, а из остальных вытаскивают гвозди и в месте вынутой доски вставляют две пары клиньев. Забивкой клиньев плотно прижимают доски друг к другу.

После этого доски прибивают гвоздями к лагам или балкам. Клинья вынимают, а образовавшуюся щель заделывают новой, хорошо пригнанной доской. После этого поверхность пола выравнивают при помощи рубанка. Заключительным этапом является очищение обновленного полового настила и нанесение слоя олифы. Наносить олифу лучше всего валиком, причем олифа должна иметь температуру 70оС. Это обеспечит ее лучшее проникновение в структуру дерева. Но при нагревании олифы необходимо соблюдать осторожность, так как при температуре более 100оС олифа может вспыхнуть. После всех проведенных операций по обновлению основания вашего пола можно приступать к настилу верхнего слоя. Подготовленное по нашим рекомендациям основание подходит для настила практически любого полового покрытия. Каким оно будет, конечно, решать вам. В последнее время в продаже появилось великое множество самых разнообразных половых покрытий – от безумно дорогих суперсовременных до проверенных временем и доступных по цене. Мы расскажем вам о применении наиболее часто используемых отделочных материалов.

## **Линолеум, ковролин, паркет**

Технология настила линолеума и ковролина практически одинакова. Одинаковы и их достоинства, благодаря которым эти два материала пользуются популярностью. Они долговечны, красивы, малотеплопроводны, легко моются и чистятся, обладают хорошей звукоизоляцией.

Линолеум и ковролин – рулонные материалы, шириной от 1000 до 2000 мм и толщиной от 2 до 5 мм. Длина рулонов может быть самой разной, но наиболее часто встречается от 12 до 25 м.

Для приклеивания этих покрытий используют различные материалы. Как правило, это специальные мастики и пасты.

Применяют бытовые пасты ПА, ПЛ-1, ПС-Б. Эти пасты двухкомпонентные, состоят из двух упаковок: в одной – паста, в другой – отвердитель. Их смешивают непосредственно перед применением. Приблизительный расход пасты – от 0,3 до 0,5 кг на 1 м<sup>2</sup>пола.

Мастики можно приготовить и самим. Рецептов приготовления самодельных мастик существует великое множество, но мы приведем только те из них, которые не вызовут затруднения в своем приготовлении из-за отсутствия необходимых ингредиентов.

## **Приготовление самодельных мастик**

### ***Масляно-цементно-меловая мастика***

Состав:

- 1) олифа (оксоль) – 36 частей;
- 2) мел сухой, тонкомолотый – 47 частей;
- 3) портландцемент марки 300 или 400 – 17 частей.

Мел с цементом тщательно перемешивают, просеивают через частое сито, тщательно смешивают с олифой. Приготовленный состав необходимо использовать в течение 24 ч. Приблизительный расход мастики 1—

1,2 кг на 1 м<sup>2</sup>поверхности.

Казеино-цементная мастика

Состав:

- 1) казеиновый клей марки ОБ – 14 частей;
- 2) портландцемент марки 400 – 43 части;
- 3) вода – 43 части.

Сначала замачивают казеиновый клей в воде температуры 30оС, оставляют для набухания на 25–30 мин. В это время клей периодически помешивают. Затем небольшими порциями добавляют просеянный цемент, тщательно перемешивают до получения консистенции сметаны. Приготовленный состав необходимо использовать в течение 3–4 ч. Расход мастики 1,5–2 кг на 1 м<sup>2</sup>поверхности.

### ***Лако-меловая мастика***

Состав:

- 1) масляно-смоляной лак № 7– 40 частей;

2) мел тонкомолотый сухой – 60 частей.

Мел тщательно перемешивают с лаком. Состав отвердевает через 3–5 суток.

Линолеум и ковролин из-за своей эластичности обладают способностью точно повторять все неровности и шероховатости, мельчайшие выпуклости и вогнутости поверхности. Поэтому основание должно быть совершенно гладким и ровным. Мы рассказали вам о том, как подготовить основание вашего пола. Теперь настало время раскрыть секрет дополнительного покрытия, которое ложится на бетонное основание и является идеальной основой для настила линолеума и ковровина.

Предлагаемый нами способ даст вашим полам несколько преимуществ:

- 1) дополнительное утепление.
- 2) повышенную звукоизоляцию.
- 3) идеальную гладкость поверхности.

Думаем, стоит потратить свои силы и время на его реализацию.

Так как мы рассматривали способы восстановления пола с различными по своей структуре основаниями, а именно: бетонным и деревянным, то для простоты восприятия вами порядка выполнения операций мы разделим их на «гвоздимые» и «негвоздимые» поверхности.

Итак, утепляем основание и одновременно придаем ему идеально ровную поверхность. К «гвоздимым» основаниям прибывают древесно-волоконистые листы в один, а еще лучше в два слоя. К «негвоздимым» основаниям листы приклеивают. Первый слой листов должен быть мягче второго. Листы укладывают так, чтобы их кромки плотно прилегали друг к другу. Если при укладке листы коробятся, то необходимо выполнить операцию подпилки. То есть в нескольких местах делают пропилы, за счет которых исправляются геометрические дефекты помещения.

После предварительной подгонки листы снимают и наносят на основание слой грунта. Это способствует хорошему сцеплению мастики с основанием.

Грунтовку готовят следующим способом.

К одной весовой части битума БН-50/50 или БН-70/30 (марки БН-3 или БН-4) примешивают 2–3 части автомобильного бензина,

нагревом на водяной бане достигают растворения.

Необходимо помнить, что бензин может воспламениться, поэтому необходимо предотвратить доступ паров бензина к огню.

Наносить грунтовку следует жесткой щеткой, распределяя тонким, ровным слоем по поверхности. Расход грунтовки не должен превышать 300 г грунта на 1 м<sup>2</sup>. Время полного застывания составляет 18 до 24 ч.

После этой операции на поверхность пола наносят мастику, разравнивают шпателем слоем 2–3 мм и накладывают листы в том порядке, как они были подогнаны заранее. Уложив листы, их временно припрессовывают, походяв по ним. Потом можно наложить второй слой листов. Их подготовка аналогична укладке первого слоя.

Завершив все эти операции, уложенные листы тщательно припрессовывают к основанию и пригружают кирпичами, мешками с песком и т. д. Нагрузку оставляют на 24, а лучше на 48 ч. Выдавленную мастику удаляют при помощи шпателя, отдельные места исправляют. После этого межлистовые швы шкурят. На этом подготовка к настилке линолеума или ковровина завершена.

## **Настилка линолеума и ковровина**

Прежде чем приступать к настилке этих материалов, их необходимо подготовить. По причине того, что эти отделочные материалы хранятся в рулонах, происходит их деформация. Исправить это можно следующим способом. Необходимо нарезать линолеум или ковровин на полотна или куски соответствующих размеров, уложить их на пол в форме пирамиды (листы меньших размеров наложить на листы больших размеров), дать отлежаться в течение 5—10 дней для полного распрямления.

При раскрое линолеума необходимо учитывать расположение полотна в помещении. Однотонный или мраморный рисунок необходимо укладывать по направлению света, это скрывает швы. Узорчатый линолеум располагают с этой же целью в продольном направлении помещения.

При раскрое ковровина необходимо учитывать направление ворса. Однотонный ковровин необходимо укладывать ворсом к источнику света, это скрывает швы и создает видимость цельного полотна.

После того как приобретенный вами отделочный материал подготовлен, можно приступить к его наклеиванию на подготовленную поверхность. Конечно, в качестве клеящего состава можно использовать клеи типа «Бустилат» или ПВА. Многие именно так и поступают, ведь при использовании этого способа экономится масса времени. Но разве после проведения тщательной и кропотливой подготовки пола вам захочется просто посадить линолеум или ковролин на клей?

Настилка линолеума или ковровина на мастику считается самым прочным способом. Прочность приклеивания зависит от очень многих факторов: от правильности подготовки основания, влажности, температуры воздуха в помещении, правильного приготовления мастики и самого процесса работ.

Основание полностью и очень тщательно очищают от грязи и пыли. В помещении, где производится настилка, подготовленные полотна кладут друг на друга тыльной стороной вверх. Верхнее полотно и то основание, на которое его будут наклеивать, грунтуют. После подсыхания грунтовки основание и тыльную сторону наклеиваемого полотна намазывают мастикой и наклеивают.

С оставшейся частью полотна производят аналогичную операцию. После наклеивания первого полотна наклеивают второй, третий и т. д. Конечно, можно производить наклеивание и без предварительной грунтовки, но последняя повышает прочность соединения поверхностей.

Настилка линолеума и ковровина с прирезкой кромок после наклеивания позволяет получить незаметные швы в местах стыка полотен. Мы советуем вам обратить ваше внимание на этот способ. Рассмотрим его более подробно.

Пол в помещении тщательно очищают от пыли и грязи. Тыльную сторону полотен грунтуют. Грунтуют и поверхность пола.

Приготовленной мастикой тщательно шпатлюют широким шпателем поверхность пола и тыльную поверхность наклеиваемого материала. Но шпатлевка наносится на тыльную поверхность наклеиваемого полотна таким образом, чтобы края наклеиваемого материала (150–200 мм от кромки листа) не намазывались мастикой.

После этого полотно накладывают на поверхность пола, тщательно приглаживают, а затем накладывают груз таким образом,

чтобы нагрузка распределялась равномерно по всей поверхности приклеиваемого листа.

Затем в аналогичной последовательности укладывают следующее полотно. Основная особенность заключается в том, что полотна перекрывают друг друга на 10–20 мм.

Если в процессе наклеивания листов из-под кромок появилась мастика, то листы необходимо поднять и очистить кромки поверхности от мастики. Это необходимо для того, чтобы избежать преждевременного приклеивания наложенных листов. После наложения листов их оставляют под наложенным грузом приблизительно на неделю.

Это необходимо для полного застывания мастики. В течение недели линолеум периодически осматривают. В местах вздутия производят аккуратный прокол шилом, выпускают воздух и накладывают на этот участок лист фанеры с грузом. Через неделю приступают к операции прирезки кромок.

Для проведения этой операции вам потребуется острый нож. Одновременно на обе кромки поверхности накладывают линейку. Плотно прижимают ее к поверхности листа левой рукой, а правой прорезают одновременно обе поверхности полотна.

Иногда из-за большой трудоемкости этой операции с первого раза не удается прорезать обе кромки. В этом случае необходимо постараться, прорезав верхний слой полотна, оставить хорошо видимый след на поверхности второго (нижнего) листа и уже по нему произвести обрезку.

После обрезки кромок приступают к их приклейке. Кромки листов отворачивают, покрывают слоем мастики и приклеивают их. Выступившую из шва мастику снимают шпателем, затем покрывают поверхность шва бумагой и накладывают груз. Под нагрузкой шов необходимо держать в среднем от 3 до 7 суток.

После снятия нагрузки поверхность шва осматривают и, если обнаруживается вздутие, производят дополнительную подклейку и пригружают еще на несколько дней. Эта операция является заключительным этапом по настилу ковровина и линолеума.

Наиболее распространен планочный паркет. Это стандартный вариант паркетного покрытия в виде дощечек (планок) с пазами и вкладными шипами, с пазом и гребнем. Обычная длина планок – 150–500 мм, толщина – 12–20 мм. Существует так же и щитовой паркет. Он представляет собой деревянные щиты с наклеенными на них дощечками из древесины твердых пород дерева. Обычные размеры выпускаемых щитов от 0,5 x 0,5 м до 1,5 м x 1,5 м.

В связи с тем, что укладка паркета требует особого мастерства и профессиональных навыков, мы не будем заострять ваше внимание на укладке нового паркета. Эта работа должна выполняться исключительно профессионалом. Поэтому обратитесь к человеку, который является мастером-паркетчиком, тем более что первая и наиболее трудоемкая операция по подготовке основания пола вами проведена. По этой причине мы дадим необходимые рекомендации по ремонту уже настеленного паркета и уходу за ним.

Наиболее часто встречающимися дефектами паркетного пола являются выпадение или деформация крепежных клепок, износ отдельных паркетных дощечек, вспучивание пола, образование трещин между планками паркета. Все эти дефекты легко можно исправить своими силами.

При выпадении или деформации крепежной клепки ее можно заменить новой. Ее извлекают из основной части паркета, кладут на основание, подкладывают под нее картон или бумагу, прибивают тонкими гвоздями (предварительно откусив у них шляпки).

Но наиболее прочным и наиболее правильным креплением является крепление на мастике. Для этой операции применяют битумную мастику. Мастику разогревают до 45–50 оС (при этой температуре она приобретает необходимую пластичность), наносят на основание паркета тонким слоем при помощи шпателя. Важно следить за тем, чтобы мастика не выдавливалась из швов. Удалить ее будет достаточно сложно, но если это произошло, то постарайтесь удалить ее при помощи стамески или острого ножа. Важным моментом является сухость новой планки, в противном случае ее замена будет бесполезной тратой времени. В процессе усыхания планка может вновь покоробиться или образуется еще большая щель в полотне паркета. После замены планки ее обязательно подвергают остругиванию. Перед остругиванием паркет рекомендуется протереть



влажной тряпкой. Это необходимо для облегчения процесса строгания. Мокрое дерево строгается легче (важно помнить, что очень много зависит от сорта дерева, из которого изготовлен ваш паркет. Дуб можно смочить, так как он невосприимчив к влаге, бук, наоборот, довольно хорошо впитывает влагу). Но остругивание не всегда дает идеальную поверхность, поэтому паркетный пол зачищают или циклюют с помощью специальных скребков или цикли, которые продаются в хозяйственных магазинах. Технология выполнения этой операции несложная. Взяв двумя руками циклю или скребок, крепко прижав ее к поверхности паркета, ведут ее на себя и снимают стружку. Если на поверхности паркета остался «ворс», то его удаляют шлифовальной шкуркой.

Очень часто коробятся и выпадают отдельные «шашки» на щитовом паркете. Если это случилось с вашим паркетом, то вам необходимо поступить следующим образом. Удалить поврежденные «шашки», очистить образовавшееся углубление от пыли и остатков клея, нанести новый слой клея и вставить новую «шашку» на место поврежденной. Затем необходимо выполнить описанную ранее операцию простругивания и отциклевать всю поверхность пола.

При образовании трещин между паркетными планками заделку производят так же, как и в обычном деревянном полу, тонкими рейками из древесины той же породы, что и паркет. Их крепят на столярном клее или на специальных составах. Для проведения этой операции не рекомендуется применять казеиновый клей. Он оставляет на поверхности паркета трудновыводимые пятна.

Мы порекомендуем вам один из наиболее часто применяемых для этой цели клеевых составов. Вот его рецепт.

Вам потребуется:

- 1) столярный клей – 2 части;
- 2) цемент – 5 частей;
- 3) просеянные опилки – 5 частей;
- 4) вода – 14 частей;
- 5) сухой пигмент (для получения необходимого цвета).

В воде разводят столярный клей, добавляют цемент и просеянные опилки, добавляют пигмент. Смесь тщательно перемешивают. Применять ее желательно непосредственно после приготовления, в теплом виде.

Щели тщательно очищают от пыли, затем шпателем вдавливают в них приготовленную замазку и оставляют для застывания.

Среднее время застывания – 24 ч. После полного затвердевания производят при помощи шкурки или стамески зачистку шва.

После проведения всех работ по исправлению дефектов паркетного покрытия его необходимо обработать мастикой и натереть. Все мастики подразделяются на водорастворимые и скипидарные. Мاستику можно приобрести в готовом виде, но можно приготовить и самим в домашних условиях. Вот один из наиболее простых рецептов.

Вам потребуется:

- 1) пчелиный воск – 100 г;
- 2) поташ – 25 г;
- 3) хозяйственное мыло – 25 г.
- 4) краситель – 1 ч. л.

Воск растапливают на медленном огне. Отдельно, в 1 стакане кипящей воды готовят раствор поташа и хозяйственного мыла. Затем производят смешивание компонентов и добавляют 1 ч. л. красителя для получения желаемого оттенка мастики. Остывшую массу наносят на поверхность паркета и полируют фетром или сукном.

Но если вам проще приобрести мастику уже в готовом виде, то позвольте дать вам несколько рекомендаций по ее применению.

Скипидарные мастики наносят на пол щеткой либо тряпкой и обязательно дают высохнуть. Затем наносят второй слой мастики и натирают полотером либо специальной щеткой.

Водорастворимые мастики получили название благодаря своему способу применения. Их растворяют в горячей воде, тщательно перемешивают и наносят равномерным слоем на пол. Наносят водорастворимую мастику также в два слоя.

После просыхания мастики удаляют образовавшиеся при ее нанесении сгустки. После полного высыхания производят полировку паркета.

В последнее время стало очень популярно покрывать паркет лаком. Лак наносят маховой кистью тонким слоем вдоль волокон. Время полного высыхания нанесенного лака – 48 ч.

И в заключение несколько полезных советов.

Чтобы паркетный пол после нанесения мастики был менее скользким, в мастику можно добавить кремнийорганические

жидкости: «Этилсиликат-40» либо «Этилсиликат-32».

Если на вашем паркете остались следы от гвоздей или на его поверхности обнаружены выбоины, вам необходимо намочить в воде толстую оберточную бумагу, закрасить выбоину мастикой, положить на нее бумагу, а сверху разгладить ее горячим утюгом. После этого останется только затереть неровности.

Чтобы придать паркету светло-коричневый цвет, можно натереть его отваром цикория.

Для уборки паркетного пола, покрытого лаком, необходимо пользоваться только мягкой щеточкой. Раз в неделю необходимо протирать его сухой фланелью, это придаст блеск лаковой поверхности. Теперь ваша квартира обрела просто великолепный пол. Идеально ровный, практичный, теплый – это же просто загляденье!

## Глава 50. Плитка на стенах и на полу

Плитка как отделочный материал в настоящее время является, пожалуй, самым часто используемым видом отделки поверхностей.

Это обусловлено прежде всего ее замечательными качествами.

Она прекрасно моется, долго сохраняет свой первоначальный внешний вид.

Некоторое время тому назад, когда в продаже были только несколько разновидностей керамической плитки, основным местом ее применения в квартирах были кухни и санузлы. Но с прорывом на наш российский рынок продукции зарубежных производителей плитка заняла одно из первых мест в хит-параде отделочных материалов.

Благодаря изобилию форм, расцветок и назначений в наших домах появляется все больше мест для применения плитки. Ванные и санузлы превратились в произведение искусства.

Стены ваших кухонь сверкают гладкой белизной керамики. Полы в прихожих радуют глаз. Единственным недостатком этого покрытия является его «холодность». Но в последнее время и этот недостаток устранен. Появилась технологическая новинка – полы с подогревом. Фирмы, производящие это новшество, гарантируют полную безопасность, надежность и долговечность своей продукции. Это подтверждено многими домовладельцами, установившими в своих домах теплые полы.

Так что же представляют собой полы с подогревом? Как они устроены?

В принципе, ничего сложного в полах с подогревом нет.

Довольно проста сама идея подогрева пола. Вся суть заключается в том, что в цементно-бетонное основание пола вмонтирована отводка от линии центрального отопления. При наступлении отопительного сезона в трубах, проложенных под полом, начинает циркулировать горячая вода и обогреть его.

После такого «доступного» объяснения у вас наверняка появится желание собственноручно соорудить такую систему.

Но увы, своими силами это сделать очень и очень сложно. «Как же так? – спросите вы. – С первого взгляда все настолько просто!»

Все просто только с первого взгляда. Если бы можно было просто зацементировать под плитку змеевик с горячей водой, то теплые полы появились бы в наших домах одновременно с батареями центрального отопления. Хотя многие пытались именно так и поступить, в итоге вместо теплого пола они получали массу неприятностей от соседей, проживающих этажом ниже. Проложенные в цементном полу трубы быстро ржавели и давали течь.

Пробовали использовать трубы из нержавейки, но они служили немногим дольше обычных. Их постигала немного другая беда, они засорялись в местах соединения змеевиков и нарушали циркуляцию воды в системе отопления. Печальным исходом таких новшеств было вскрытие полов и отсоединение системы теплого пола от центрального отопления.

Только в последнее время удалось разработать систему подогрева полов, которая полностью исключает все те проблемы, которые возникали при первых попытках ее создания. Благодаря появлению полимерных труб, которые обладают по сравнению с железными целым рядом достоинств, теплые полы стали реальностью.

Конечно, иметь в своем доме пол с подогревом очень и очень неплохо, но своими силами сделать его весьма трудно. Поэтому, если вы решились на такой шаг, обратитесь к услугам фирмы, которая выполняет этот вид отделочных работ.

В любом случае, решите вы устанавливать в своем доме обогрев пола или нет, вам, как мы условимся, необходимо уложить плитку. Даже если вы не собираетесь собственноручно этим заниматься, мы думаем, что наши советы пригодятся вам либо для осуществления наилучшего контроля за рабочими, которых вы пригласите, чтобы они уложили плитку, либо для того, чтобы вы смогли в любой момент оказать квалифицированную помощь мужу или другу, который будет заниматься этим делом.

А вообще-то, если быть предельно откровенными, то сейчас наши дамы нередко сами занимаются укладыванием плитки, и это выходит у них зачастую намного лучше, чем у мужчин.

И конечно, для того чтобы положить керамическую плитку, потребуются некоторые инструменты. Необходимы: штукатурная лопатка, правило, весок, молоток, стеклорез, стальной молоточек с острым концом или острое, стальное зубило.

Прежде чем приступить к облицовочным работам, прочтите следующую главу.

## **Как правильно резать плитку**

Глазурованную плитку режут в следующей последовательности.

1. Карандашом проводят линию, по которой необходимо произвести разрез.

2. Со стороны глазури прикладывают линейку и с сильным нажимом проводят по намеченной линии резцом. Усилие должно быть таким, чтобы прорезать не только глазурь, но и керамическое основание плитки.

3. После того как плитка прорезана, ее берут за края и ударяют ее основанием о ребро доски или край стола. Важно, чтобы линия надреза совпадала с ребром доски или краем стола. Плитка должна разломиться точно по проведенной вами линии.

Керамические плитки в отличие от глазурованных перерубают.

1. Проведите по лицевой стороне плитки линию намеченного разреза.

2. Положите плитку на колено и нанесите острым концом зубила непрерывную линию. На ребрах плитки делают более глубокие насечки.

3. Плитку перевертывают и наносят удар молотком по центру нанесенных рисок. Плитка должна расколоться точно по линии переруба.

4. Края плитки обрабатывают наждачным бруском для придания ему ровной поверхности.

После того как вам удалось ровно и качественно разрезать плитку и вы почувствовали в себе талант плиточного мастера, можно приступать к подготовке основания под плитку.

Если вам предстоит класть плитку на бетон или кирпич, то прежде всего необходимо очистить их поверхность от пыли и грязи, затем оштукатурить для придания ей более ровной поверхности и нанести на еще не застывший цементный раствор ромбовидный рисунок. Он необходим для того, чтобы в процессе облицовки происходило наибольшее сцепление раствора, нанесенного на плитку и на стену.

Если вы вознамерились покрыть плиткой деревянные полы, то их рекомендуется закрыть несколькими слоями толя или рубероида. Это так называемый изоляционный слой. На изоляционный слой накладывают «арматуру» из 5 мм проволоки, располагая ее в виде сетки. Можно также использовать отслужившую свое сетку-рабицу. После изготовления «арматуры», ее поднимают над полом на 15–20 мм и производят заливку бетона на высоту до 50 мм. Таким образом создается некое подобие бетонной подушки, которое будет служить основанием для плитки. Приблизительное время застывания бетонной подушки – 48 ч.

Если вам предстоит облицовывать плиткой деревянные стены, то их также необходимо подготовить соответствующим образом. На деревянную поверхность накладывается слой рубероида и крепится дранкой. После этого необходимо закрепить на поверхности стены проволоку, сплетя из нее сетку. После этого необходимо отштукатурить поверхность стены цементным раствором. Приблизительное время застывания цементного раствора – 24 ч.

После того как подготовлена поверхность под укладку плитки, можно приступать непосредственно к облицовке.

## **Облицовка плиткой пола**

Плитки необходимо рассортировать по цвету и размеру. После этого ее необходимо замочить в воде на 15–20 мин. Затем подготовленный заранее цементный раствор в соотношении 1: 3 наносят на подготовленное основание слоем в 10–15 мм и накладывают на него плитку. При этом необходимо выровнять ее по горизонтали и вертикали. Следующая плитка накладывается по аналогии с первой. Где не входят целые плитки, применяют обрезки.

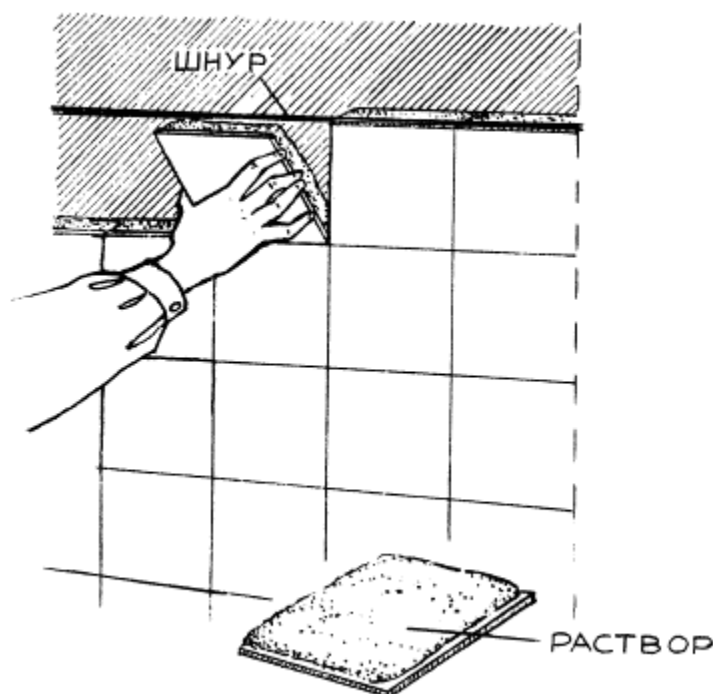
Выступивший из швов раствор удаляют, делая при этом небольшое углубление, которое необходимо для последующей затирки швов. Для того чтобы межплиточные швы имели одинаковую ширину, в них можно вставить гвоздики или спички, которые будут вами удалены по мере схватывания раствора. При облицовке пола плиткой необходимо помнить о том, что по уложенной плитке нельзя ходить в течение как минимум 48 ч. Поэтому заранее продумайте то, как вам передвигаться по поверхности свежеположенной плитки. Лучше всего

оставить несколько необлицованных участков, положить в них кирпичи, а на них уложить доску, по которой и осуществлять свое передвижение. Хотя в этом случае вам предоставляется полная свобода выбора.

После того как завершена облицовка плиткой и раствор, на который она положена, полностью застыл, можно приступать к затирке межплиточных швов. Как правило, она производится заполнением швов чистым цементом с добавлением клея типа «Бустилат» или ПВА. Они придают пластичность швам и предупреждают появление в них трещин. Также можно добавить в цементный раствор пигментный краситель, который наиболее подходит к цветовой гамме, выбранной вами плитки.

Эффектно смотрятся контрастные по отношению к плитке швы.

## Облицовка плиткой стен



На первый взгляд, облицовка стен от облицовки пола отличается немногим. Но это именно на первый, поверхностный взгляд. Как только новичок в этом деле приступает к облицовке, он сталкивается с целым рядом проблем.



Либо плитка начинает «сползать» и «плыть» по раствору, либо швы получаются неровными, либо образуются «горбы» или «впадины» на облицованной поверхности стены.

Происходит это из-за несоблюдения или незнания правил по облицовке стен плиткой.

Прежде всего необходимо с помощью отвесов и водяных уровней разметить горизонталь и вертикаль будущих рядов плитки. Используя отвес необходимо выставить вертикаль первого ряда плитки и отметить ее с помощью натянутой на гвоздиках нитки.

Затем необходимо разметить горизонталь первого, нижнего ряда плитки и также отметить ее с помощью нитки. Таким образом у вас появится правильный угол, от которого вам и предстоит производить облицовку стены плиткой.

После разметки вертикали и горизонтали необходимо приготовить цементный раствор, на котором будет держаться плитка. Для его приготовления берут 4 части песка и 1 часть цемента. Но лучше всего для облицовки стен приготовить цементно-казеиновый раствор. Для его приготовления вам потребуется:

- 1) казеиновый клей – 1 часть;
- 2) портландцемент – 3 части;
- 3) мелкозернистый песок – 1 часть;
- 4) вода – 2,5 части.

Казеиновый клей замачивают в воде до полного растворения образовавшихся зерен. Соединяют песок с цементом и добавляют в раствор клей. После чего перетирают полученную смесь через железное сито с ячейками 1 ? 1 мм.

После приготовления раствора можно приступать к облицовке.

Прежде всего необходимо смочить поверхность стены водой. Затем необходимо вывести первый, нижний ряд плитки. При этом нужно обязательно соблюдать горизонтальность, это залог того, что последующие ряды будут ровными.

Раствор наносят на один из углов плитки, затем углом, на который нанесен раствор, ее прикладывают к стене и после этого прижимают всей плоскостью к поверхности, легко постукивая по ней ручкой мастерка. Раствор должен заполнить все пространство между поверхностями плитки и стены. Выступающий при этом раствор

счищают. Средняя толщина слоя раствора от 1 до 5 см в зависимости от рельефа стены.

После укладки первого, нижнего ряда плиток приступают к укладке второго ряда. Необходимо точно придерживаться вертикальных линий разметки. Особое внимание следует уделить угловому переходу. Его необходимо точно промерить и закрепить все промеры натянутыми ниточками, но его облицовку рекомендуется производить после выкладки первого нижнего ряда угловой стены.

При укладке второго ряда плиток для получения одинаковых швов и предупреждения сползания плиток в швы вставляются проволочные скобы или гвозди, которые располагаются между вертикальными и горизонтальными гранями плиток. Скобы вынимают после схватывания раствора (примерно через 2 ч). Укладка последующих рядов аналогична укладке второго ряда.

Через 48 ч после застывания раствора швы заполняют раствором гипса с добавлением латекса. Когда гипс начнет схватываться, облицовку протирают сухой тряпочкой. Если после укладки плитки и застывания раствора выявлен дефект и возникла необходимость заменить отдельную плитку, то сделать это можно следующим образом.

Расчистить и углубить при помощи стамески шов вокруг плитки, размочить крепящий раствор горячей водой, затем аккуратно поддеть и выдавить плитку. Прodelывать это нужно аккуратно, так как можно ее расколоть. Но даже если это и произошло, то ничего страшного в этом нет. Плитка всегда приобретается с запасом, и у вас наверняка есть чем заменить поврежденную.

После того как плитка извлечена из поверхности стены, необходимо очистить обе поверхности от пыли и остатков раствора. В качестве крепящего раствора лучше всего применить не цемент, а алебастр. Он по сравнению с цементом не только быстрее схватывается, но и обладает большей пластичностью. Алебастр разводят теплой водой до консистенции густой сметаны, наносят на стену и вставляют на свое прежнее место плитку, которую прижимают в течение нескольких минут, пока алебастр не схватится.

Выступивший из шва алебастр вытирают мокрой тряпкой.

Теперь вы знаете о ремонте все, что вам может потребоваться. Надеемся, обладая этими знаниями, вы не будете бояться этого

страшного слова – ремонт. Тем более, что не все так уж страшно на самом деле.

## **Часть IX. Золотые руки**

## Глава 51. Шитье

Какая женщина не любит красиво, модно и неповторимо одеваться, создавать интересные и практичные вещи для дома и уюта в нем своими руками? В этом вам окажет неоценимую помощь умение шить. Для начала поговорим о тканях вообще.

### Ткани

Сегодня в магазинах предлагается очень широкий ассортимент тканей. Мы расскажем об основных.

Атлас – ткань с блестящей поверхностью из тонких волокон шелка.

Байка – толстая ткань из хлопка с двусторонним начесом.

Бархат – ткань с очень низким ворсом из шелка, шерсти, хлопка или синтетических волокон.

Батист – очень тонкая и легкая ткань из хлопка.

Велюр – общее название всех тканей с густым коротким ворсом.

Гипюр – шелковая или льняная кружевная ткань.

Кашемир – тонкая шерстяная ткань.

Крепдешин, или китайский шелк, – полупрозрачная легкая шелковая ткань.

Креп-жоржет – тонкая шелковая полупрозрачная ткань, жесткая, упругая и сыпучая.

Мадаполам – легкая хлопчатобумажная ткань из тонкой пряжи.

Маркизет – хлопчатобумажная легкая прозрачная ткань.

Миткаль – неотбеленная хлопчатобумажная ткань.

Парусина – тяжелая плотная и очень прочная льняная ткань.

Парча – шелковая ткань со сложным узорчатым рисунком и металлической нитью.

Пике – хлопчатобумажная плотная ткань с выпуклым рисунком.

Плюш – ткань из шелка, хлопка, шерсти или других волокон с длинным ворсом.

Поплин – полшелковая легкая ткань с блеском.

Репс – плотная ткань из любого материала в поперечный рубчик.

Саржа – подкладочная хлопчатобумажная или шелковая ткань.

Сатин – хлопчатобумажная или шелковая ткань с гладкой и блестящей поверхностью, мягкая и плотная.

Тафта – хлопчатобумажная или шелковая ткань с глянцевой поверхностью.

Фланель – ворсистая мягкая ткань с двусторонним начесом.

Шифон – легкая ткань со слегка шероховатой поверхностью из натурального или искусственного шелка.

## **Особенности ткани**

При выборе фасона и модели учитывайте свойства и особенности выбранной вами ткани.

Многие ткани при стирке дают усадку и к раскрою их необходимо подготовить.

Шерсть прогладьте через сырую тряпочку или сложенную вдвое марлю.

Шелк заверните в мокрую, тщательно отжатую, простыню на несколько часов, потом отгладьте ткань через марлю и дайте ей остыть и просохнуть.

Особенно сильно садятся хлопчатобумажные ткани типа пике и рогожки. Замочите их в теплой воде на 2 ч, затем прополощите в воде с добавлением 1 ст. л. уксуса на 5 л воды, развесьте в 2–3 ряда, накладывая один слой на другой. Подсохшую ткань выровняйте по кромке, сверните пополам и прогладьте с изнанки в направлении долевой нити. Так же обработайте штапельные ткани.

Ситец и сатин не переносят такой обработки. Они теряют новизну и блеск. Лучше при шитье делайте припуски на подшивку: для изделий на взрослых по 7—10 см, а для детских – 12 см.

Капроновые ткани и ткани с лавсаном из синтетического волокна не садятся.

Бархат, вельвет и плюш перед раскроем слегка разгладьте на весу или на подушке, проводя утюгом легко и без нажима по изнаночной стороне.

При выборе модели учитывайте драпируемость ткани.

В изделиях из прозрачных тканей не делайте слишком много швов.

В сильно сыпучих тканях не делайте подрезы, ластовицы в цельнокроеных рукавах, прорезные петли и мелкие детали. При стирке такие изделия быстро расползаются.

При раскрое учитывайте растяжимость ткани.

## **Расчет ткани на костюм, блузку, юбку**

При расчете необходимого количества ткани принимайте во внимание ширину ткани, фасон модели и размер фигуры.

Выберите ткань, произведите следующий расчет: если ширина ткани составляет 90—100 см, возьмите одну длину спинки лифа, одну длину переда, одну длину рукава, две или три (в зависимости от модели) длины юбки плюс прибавки на швы и подгибы. Получится, что на платье с коротким рукавом понадобится 3–4 м, а на платье с длинным рукавом – 4,5 м ткани.

Если ткань узкая, 60–65 см, возьмите одну длину спинки лифа, две длины переда лифа, две длины рукава, три или четыре длины юбки в зависимости от ее покроя плюс прибавки на швы и подгибы. У вас получится 4–5 м на платье с короткими рукавами и 5–6 м на платье с длинными рукавами.

Учитывайте, что на модель из ткани с крупной клеткой, крупным геометрическим, цветочным, односторонним рисунком или ворсом расход ткани увеличивается на 10–12 %.

При крое конических юбок («полусолнце», «колокол») расход ткани увеличивается на 25–30 %.

## **Снятие мерок**

Чтобы сшитая вами вещь была по фигуре, нравилась вам и долго служила, правильно и точно снимите мерки.

Соблюдайте последовательность снятия мерок. Потом легче будет работать над чертежами.

Поставьте человека прямо, свободно и естественно. Подвяжите талию пояском или резинкой.

1. Обхват груди. Измеряйте по лопаткам на спине и высоким точкам груди.

2. Обхват талии.

3. Обхват бедер. Измеряйте по выступающим местам бедер и ягодиц.
4. Длина спины. Измеряйте от седьмого шейного позвонка до талии.
5. Ширина спины. Измеряйте по середине лопаток.
6. Обхват шеи. Измеряйте по основанию шеи.
7. Длина плеча. Измеряйте от основания шеи до плечевого сустава.
8. Длина рукава. Измеряйте от плечевого сустава до основания кисти.
9. Длина юбки. Измеряйте от талии, опуская сантиметровую ленту на желаемую длину.
10. Длина брюк.
11. Высота сидения (эта мерка снимается для пошива брюк).

### **Построение чертежа основы женского платья**

Снимите необходимые мерки. Мы возьмем за основу женское платье 48 размера.

1. Длина платья 100 см.
2. Длина спины до талии 38 см.
3. Длина плеча 13 см.
4. Полуокружность шеи 18 см.
5. Полуокружность над грудью 44 см.
6. Полуокружность груди 48 см.
7. Полуокружность талии 38 см.
8. Полуокружность бедер 50 см.

Вычертите сетку, ширина которой составляет размер полуокружности груди плюс 4 см на свободное облегание.

Длина сетки должна соответствовать длине вашего изделия.

Вычертите прямоугольник ABCD.

Отложите от точки А вниз 20 см. Поставьте точку Г. Это глубина проймы. Она составляет одну треть полуокружности груди по мерке плюс 4 см для всех размеров. Проведите от точки Г вправо линию до пересечения с линией ВС и поставьте точку Г1.

Отложите от точки А вниз 38 см (длина спины до талии по мерке). Поставьте точку Т. От этой точки проведите линию до линии ВС и



поставьте точку Т1. Это линия талии.

От точки Т вниз отложите 18 см и поставьте точку Л, проведите вправо линию до линии ВС и поставьте точку Л1. Это линия бедер. От точки Г вправо отложите 18,5 см (одна треть полуокружности груди по мерке плюс 2,5 см для всех размеров) и поставьте точку Г2. От этой точки вверх проведите линию до пересечения с линией АВ, поставьте точку П. Мы обозначили ширину спины.

Отложите от точки Г2 вправо 12 см и поставьте точку Г3. Это ширина проймы и равна она одной четвертой полуокружности груди по мерке.

Вверх от точки Г1 и поставьте точку Ш. Это подъем полочки и составляет он одну вторую полуокружности груди плюс 0,5 см для всех размеров. От этой точки вверх также отложите 24,5 см и поставьте точку П1, а точку пересечения с АВ обозначьте как П2. Соедините точки П1 и Ш.

Вправо от точки Г2 отложите 3 см и поставьте точку Г4. От нее опустите вниз линию до линии DC. Пересечение с линией ТТ1 обозначьте как Т2, а с линией ЛЛ1 обозначьте как Л2. Это линия бока.

Для вспомогательных точек плеча и проймы линии ПГ2 и П2Г3 разделите на 4 равные части.

Ваш чертеж оказался разделенным на две половинки. На нем вы непосредственно будете вычерчивать выкройку переда и спинки. Справа будет находиться передняя половинка, а слева, соответственно, задняя.

**ПОСТРОЕНИЕ СПИНКИ. ВЫРЕЗ ГОРЛОВИНЫ.** Отложите от точки А вправо 6,5 см (одна треть полуокружности шеи плюс 0,5 см для всех размеров). Далее от 6,5 отложите вверх 1,5 см, от этого еще вверх 1 см. Точку А и 1 соедините вогнутой линией.

**НАКЛОН ПЛЕЧА.** Отложите от точки П вниз 2 см.

**ЛИНИЯ ПЛЕЧА.** От точки горловины через наклон плеча проведите линию плеча, равную длине плеча плюс 1 см для всех размеров. Точку горловины соедините с линией плеча.

**ЛИНИЯ ПРОЙМЫ.** Удлините линии ПГ2 и П2Г3 вниз на 1 см. Отложите 3 см от точки 1, разделяя угол пополам. Линию проймы проведите через точки 14, среднюю точку деления линии ПГ2, точки 3 и Г4.

**БОКОВОЙ ШОВ.** Отложите от точки Т2 влево 2 см поставьте точку ТЗ. Проведите линию бокового шва через точки Г4, ТЗ и Л2 до пересечения с линией DC.

**ВЫТАЧКА НА ЛИНИИ ТАЛИИ.** Разделите расстояние ГГ2 пополам, от получившейся точки отложите влево 1 см и опустите вниз пунктирную линию до пересечения с ЛЛ1. От точки 1 отложите 5–6 см, а от точки пересечения линии бедер вверх 3 см. Отложите от точки пересечения линии талии вправо и влево по 1,5 см и соедините с точками 5–6 и 3.

**ПОСТРОЕНИЕ ПЕРЕДА. ВЫРЕЗ ГОРЛОВИНЫ.** От точки Ш влево отложите 6,5 см и поставьте точку Ш1 (одна треть полуокружности шеи плюс 0,5 см для всех размеров). Далее от точки Ш вниз отложите 7,5 см (одна треть полуокружности шеи плюс 1,5 см для всех размеров). Точки Ш1 и 7,5 соедините пунктирной линией, разделите ее пополам и от точки Ш через точку деления пунктирной линии отложите 6,5 см. Точки Ш1, 6,5 и 7,5 соедините плавной вогнутой линией.

**ДЛИНА ПЛЕЧА ОТ ВЫРЕЗА ГОРЛОВИНЫ ДО НАГРУДНОЙ ВЫТАЧКИ.**

Влево от точки Ш1 отложите 4 см и от этой точки вниз еще 1 см. Соедините точки Ш1 и 1. От точки Г1 отложите влево 9,5 см (вырез горловины плюс длина плеча до нагрудной вытачки минус 1 см). Соедините точки 9,5 и 1.

**НАГРУДНАЯ ВЫТАЧКА.** Разделите пополам правую линию вытачки от точки 1 до точки 9,5 и от точки деления влево отложите 4 см (полуокружность груди минус полуокружность над грудью). Проведите левую линию вытачки от точки 9,5 через точку 4 длиной, равной правой линии вытачки, и поставьте точку ПЗ.

**ДЛИНА ПЛЕЧА ОТ НАГРУДНОЙ ВЫТАЧКИ ДО ПРОЙМЫ.** Соедините точку ПЗ пунктирной линией с верхней точкой деления линии ПГ2. По пунктирной линии до точки ПЗ влево отложите 9 см (длина плеча минус 4 см). Соедините пунктирной линией точку 9 и нижнюю точку деления линии П2Г3. По пунктирной линии от точки 9 вниз отложите 2 см и соедините точки 2 и ПЗ.

**ЛИНИЯ ПРОЙМЫ.** Разделите пополам пунктирную линию от точки 2 до нижней точки линии П2Г3 и от полученной точки вправо отложите 1 см. Разделяя угол пополам, от точки 1 отложите 2 см и

проведите линию проймы через точки 2, 1, нижнюю точку линии П2Г3, точку 2 и, касаясь линии спуска проймы, к точке Г4.

**БОКОВОЙ ШОВ.** От точки Т2 вправо отложите 2 см. Проведите линию бокового шва через точки Г4, 2, Л2 и дальше до линии DC. Обозначьте эту точку Н.

**ЛИНИЯ ТАЛИИ.** От точки Т1 вниз отложите 2 см. Соедините точки 2 и 2 (линия бока).

**ЛИНИЯ БЕДЕР.** От точки Л1 отложите вниз 2 см и соедините точки 2 и Л2.

**НИЖНЯЯ ЛИНИЯ.** Удлините линию ВС на 2 см и точки 2 и Н соедините.

**ВЫТАЧКА НА ЛИНИИ ТАЛИИ (ПЕРЕДНЯЯ).** Отложите от точки 2 влево 8 см (расстояние от точки Г1 до точки 9,5 минус 1,5 см для всех размеров). Соедините точки 8 и 9,5. От точки 9,5 отложите вниз 5–6 см, а от точки 8 влево 3 см, разделите это расстояние пополам и от полученной точки опустите пунктирную линию до пересечения с линией бедер. От точки, полученной при пересечении линии бедер, отложите вверх 3 см. Соедините точки 5–6 и 3 с точками 8 и 3.

**ВЫТАЧКА НА ЛИНИИ ТАЛИИ (БОКОВАЯ).** Опустите от точки Г3 вниз пунктирную линию до пересечения с линией бедер. От точки пересечения линии бедер отложите вверх 3 см, а от точки Г3 вниз 3–4 см. После чего вправо и влево от точки пересечения с линией талии отложите по 1 см и соедините их с точками 3–4 и 3.

**ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА ОСНОВЫ УЗКОГО РУКАВА.** Для того чтобы построить чертеж выкройки рукава, необходимо снять следующие мерки.

1. Длина рукава 58 см.

2. Длина рукава до локтя 33 см.

3. Полуокружность запястья 9 см. Вычертите прямоугольник ABCD.

**ШИРИНА РУКАВА.** Линии АВ и DC равны 38 см, что составляет одну треть полуокружности груди плюс 3 см, умноженное на 2 для всех размеров.

**ДЛИНА РУКАВА.** Линии AD и BC равны 60 см, что составляет длину рукава плюс 2 см для всех размеров. **ВЫСОТА ОКРАТА РУКАВА.** Отложите от точки А вниз 15 см и поставьте точку П, что составляет три четверти проймы основы платья. Проведите вправо от

точки П прямую линию до пересечения с линией ВС и обозначьте точку пересечения П1.

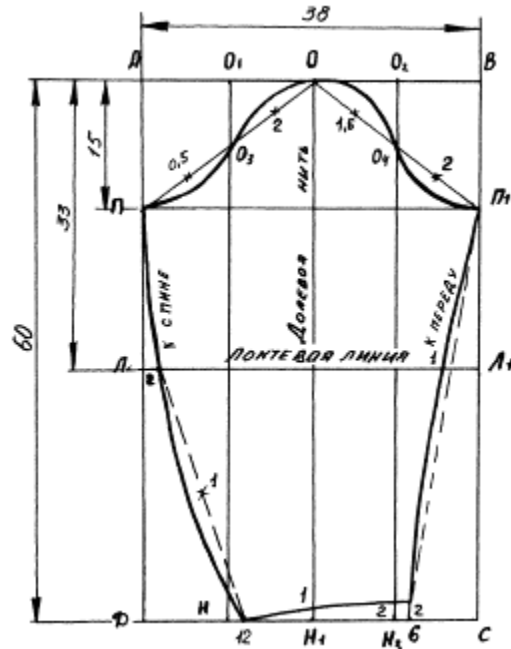
**ЛОКТЕВАЯ ЛИНИЯ.** Отложите 33 см от точки А вниз (длина рукава по мерке) и поставьте точку Л. От нее вправо проведите прямую линию до пересечения с линией ВС и обозначьте полученную точку Л1.

**ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ЛИНИИ ОКАТА И НИЗА РУКАВА.** Разделите на четыре равные части линию АВ. Среднюю точку обозначьте буквой О, а левую и правую соответственно О1 и О2. От этих точек опустите вниз прямые линии до линии ВС и обозначьте полученные точки Н, Н1, Н2.

**ЛИНИЯ ОКАТА РУКАВА.** Соедините точку О пунктирными линиями с П и П1. Обозначьте точки пересечения ими вспомогательных линий как О3 и О3. Разделите отрезки пунктирных линий пополам. От полученных точек под прямым углом к пунктирной линии ПО3 отложите вниз 0,5 см, О3О вверх – 2 см, ОО4 вверх – 1,5 см, О4П1 вниз – 2 см, от О3 вверх – 1,5 см. Плавно проведите линию рукава через точки П, 0,5, 1,5, 2, О, 1,5, О4, 2, П1. О – высокая точка рукава.

**БОКОВЫЕ ЛИНИИ РУКАВА.** Окружность запястья плюс 2 см для всех размеров – это ширина рукава по низу. Ширина рукава минус окружность запястья вместе с прибавкой – это разница от ширины рукава. Отложите от точки D вправо 12 см (две трети разницы между шириной рукава и окружностью запястья с прибавкой). Влево от точки С отложите 6 см (одна треть разницы между шириной рукава и окружностью запястья вместе с прибавкой). Отложите от точки 6 вверх 2 см. Соедините 2 и П1 пунктирной линией и от пересечения с линией ЛЛ1 влево отложите 1 см. Проведите правую боковую линию рукава через точки П1, 1 к точке 2. От точки Л вправо отложите 2 см. Соедините точки 2 и 12 пунктирной линией, деля ее пополам, и от точки деления отложите влево 1 см. Проведите линию левой стороны рукава через точки П, 2, 1, 12.

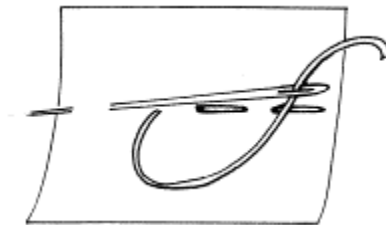
**ЛИНИЯ НИЗА РУКАВА.** Вверх от точки Н1 отложите 1 см. Вверх от точки Н2 отложите 2 см. Проведите линию низа рукава через точки 12, 1, 2 к точке 2.



## Основные виды швов

### Ручные швы

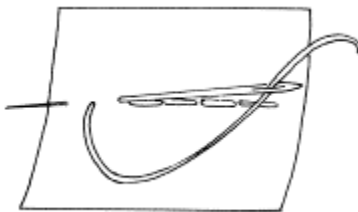
**ШОВ «ВПЕРЕД ИГЛУ».** Как правило, эти стежки применяют для соединения (сметывания) деталей, заметывания срезов, прокладывания силков. Вколите иглу в одном направлении и пропускайте в материю на одинаковом или разном расстоянии все время вперед от последнего шва по лицевой и изнаночной стороне.



**ШОВ «СТРОЧКА».** Этот шов заменит вам при необходимости машинную строчку.

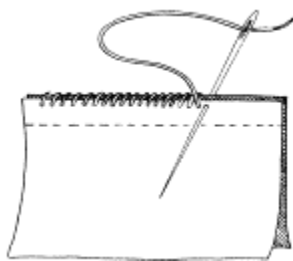
Наберите иглой 2–3 нити, протяните нить и опять проколите ткань, введя иглу в место первого прокола, но наберите на иглу уже 4–

6 нитей, т. е. равное количество за иглой и впереди нее. При этом у вас получатся ровные сплошные стежки с одной стороны ткани.



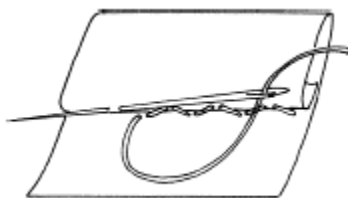
**ШОВ ЧЕРЕЗ КРАЙ.** Этим швом пользуются, когда необходимо соединить два края ткани. Лучше выполнять такие стежки тонкой иглой и шелковой нитью.

Проколите иглу сквозь оба слоя материи на 3–4 мм от края изделия, нить затяните и укладывайте стежки плотно друг к другу.



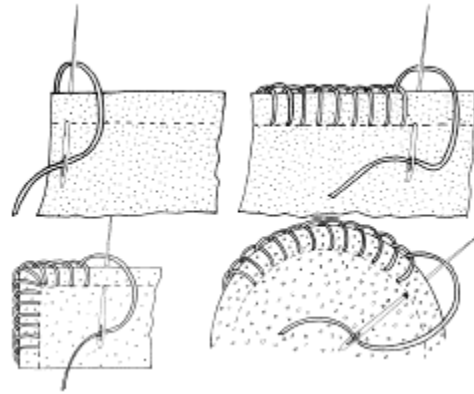
**ПОТАЙНЫЕ СТЕЖКИ, ИЛИ ПОДШИВОЧНЫЙ ШОВ.** Такие стежки используют при подгибе изделия, при закреплении срезов тонких тканей. Они должны быть крепкими и незаметными ни с изнанки, ни с лица.

Не прокалывайте ткань, а выведите нить с верхнего слоя, вколите иглу в нижний и, забирая из него по 2–3 нити, снова вколите в верхний слой.

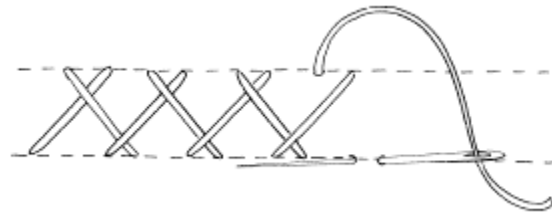


**ОБМЕТОЧНЫЕ СТЕЖКИ, ИЛИ ПЕТЕЛЬНЫЙ ШОВ.** Этими стежками обрабатывают срезы, обметывают петли и швы.

Выполняйте стежки слева направо. Вколите иглу перпендикулярно срезу, введя с лицевой стороны материала, выведите с изнанки ткани через раскрытую петлю. Шейте, не натягивая нить.



**ШОВ «КОЗЛИК».** Шов используют для обработки срезов, подшива, пришивания подкладки, отделки одежды. Захватите несколько ниток ткани один раз сверху, один раз снизу.



Шов можно выполнять двумя способами.

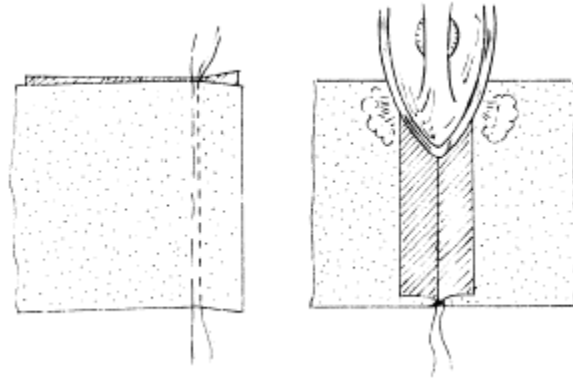
**СПОСОБ ПЕРВЫЙ.** Стежки укладывают сначала в одном направлении, а затем в обратном, чтобы они пересекались посередине.

**СПОСОБ ВТОРОЙ.** Крестики укладывают друг за другом. При этом вкалывают иглу то справа налево, то сверху вниз.



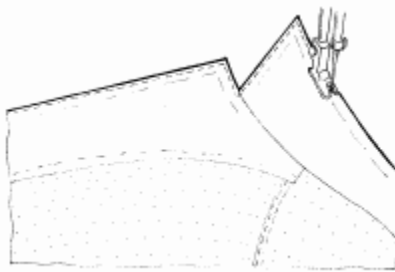
### ***Машинные швы***

**СТАЧНОЙ ШОВ.** Сложите материалы лицевыми сторонами внутрь и прострочите вдоль линии сметывания на расстоянии 2 мм от нее к краю. После выполнения шов разложите и разутюжьте.



**ШОВ СТРОЧНОЙ.** Швы могут быть различной ширины. Применяются такие швы, если необходимо настрочить одну деталь на другую, прострочить края. При декоративной отделке можно использовать шов «зигзаг».

Узкий шов выполняйте на расстоянии 2–3 мм от края или линии стачивания.



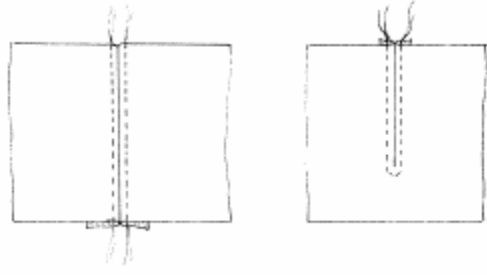
**ШОВ ЗАСТРОЧНОЙ.** Широкое применение такой шов имеет в белье, спортивной одежде, в изделиях, трудно поддающихся глаженью, для декоративной отделки.

В тонких материалах складки застрочите у линии сгиба, а в толстых материалах – на небольшом расстоянии от нее. Если на вашем изделии встречные складки, то их также застрочите.

**ШОВ РАССТРОЧНОЙ.** Можно использовать этот шов как декоративный, а также если вы шьете из материала, который трудно поддается обработке.

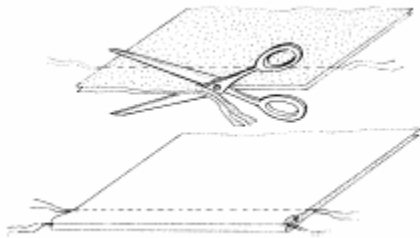
Детали стачайте, шов разутюжьте, а затем расстрочите.





**ШОВ ИЗНАНОЧНЫЙ.** Используют, когда шьют изделия из тонких тканей или требующих частой стирки.

Сложите изнаночными сторонами внутрь оба слоя ткани, сшейте по лицевой стороне близко к краю. Выровняйте края, отрежьте лишнее, сложите лицевыми сторонами внутрь, прострочите на таком же расстоянии от края, чтобы на лицевую сторону не выступали края внутреннего шва.

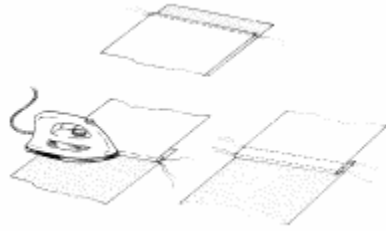


При отутюживании шов загибайте в одну сторону.

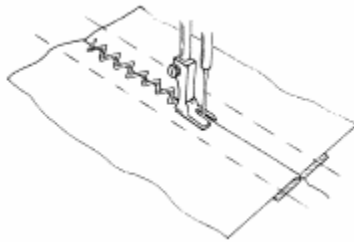
**ШОВ БЕЛЬЕВОЙ.** Это один из очень прочных швов. Уложите детали изделия лицевыми сторонами внутрь, при этом край нижнего слоя должен выступать на 0,5 мм. Сшейте их. Прогладьте верхнюю деталь и шов. Подогните выступающий край и прострочите с изнанки. Выполните строчку вдоль линии стачивания.



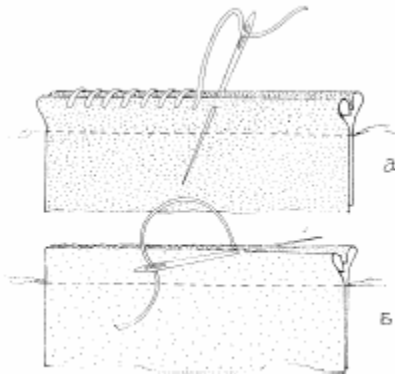
**ШОВ НАКЛАДНОЙ СТАЧНОЙ.** Сложите два слоя материала лицевыми сторонами внутрь, стачайте у верхнего края слоя. Перегните верхнюю деталь, проутюжьте и прострочите. Затем, выполнив наметку, сделайте вторую строчку.



**ШОВ ВСТЫК.** Подверните и наметайте срезы на минимальную высоту, положите детали на стол, сметайте встык и соедините строчкой «зигзаг». Проколы иглы должны быть в обеих деталях.



**ШОВ ВНУТРЕННИЙ.** Детали положите лицевыми сторонами внутрь, сметайте и стачайте. После чего срезы загните внутрь, сшейте их потайными стежками или стежками «через край».



## Маленькие хитрости

Если под рукой нет кальки, переведите выкройку на полиэтиленовый пакет шариковой ручкой.

Насыпьте в коробочку, где хранятся иголки и булавки немного муки. Тогда они не будут ржаветь.

Нитки на катушках всегда кажутся более темными, чем потом будут на ткани. Отмотайте небольшой кусочек и посмотрите его естественный цвет.

Кроите на большом столе.

Пропитайте текстильную часть застежки «молнии» клеем БФ-6, и она будет служить гораздо дольше.

Смажьте иглу мылом и будет легко шить толстый материал.

## Глава 52. Вязание

Ручное вязание – это, пожалуй, один из самых увлекательных и полезных видов рукоделия, а еще самый древний. Возможно, вам неизвестно то, что люди вяжут уже с незапамятных времен, но это именно так. Сейчас вяжут на спицах и крючком, но вот раньше вязали и с помощью специальной иголки.

В Скандинавии, например, ленивой считалась та жена, которая вяжет своему мужу носки не с помощью иглы, а на спицах.

Все это доказывает не только то, что вязание – древнее искусство, которое постоянно совершенствуется, но и то, что учиться вязать никогда не поздно. Ваше умение вязать совершенно не зависит от вашего возраста, а кроме того, с помощью вязания вы скрасите немало долгих зимних вечеров, проводя их с пользой для себя и своей семьи.

В этой главе мы расскажем вам только о самых основах вязания спицами и крючком, но надеемся, что, освоив эти азы, вы захотите продолжать совершенствоваться в этом искусстве.

### Что нужно для вязания

Если вы решили учиться вязанию, соберите все необходимое для этого. Итак, вам понадобится.

1. Пряжа (для первых уроков вам подойдет не слишком темная шерстяная пряжа средней толщины: она хорошо скользит по спицам и крючку, и, кроме того, петли прекрасно видно).

2. Спицы. Они изготавливаются из самых разных материалов (стали, дерева, пластмассы). Для первых уроков вам подойдут стальные спицы, потому что петли скользят по ним очень легко.

Все спицы в зависимости от диаметра разделяются по номерам (от 1 до 8 мм). Запомните, что толщина спиц должна полностью соответствовать толщине пряжи. Если спицы толще, чем надо, то вязание получается слишком рыхлым, а если тоньше, то вязаное изделие становится неэластичным, чего быть не должно.

3. Крючок. Так же, как и спицы, крючки выполняются из самых разных материалов (даже из кости). Для первых уроков

предпочтительнее металлический крючок. Проследите, чтобы кончик крючка был не слишком круглым (тогда будет сложно протаскивать нить через петлю) и не слишком острым (иначе вы пораните пальцы).

Кроме того, вам понадобится штопальная игла (в том случае, если вы вяжете довольно объемную вещь, и вам потребуется сшивать детали изделия), а также можете приобрести и специальное перематывающее устройство, которое облегчает сматывание пряжи в клубки.

А теперь давайте попробуем овладеть основными приемами вязания.

## **Техника вязания спицами**

Вязание следует начинать с набора петель. От клубка отмотайте нить приблизительно в два раза больше предполагаемой ширины будущего полотна и положите ее на ладонь левой руки, обведя ею указательный и большой палец снизу вверх так, чтобы на нем образовалась петля. Оба конца нити поддержите остальными тремя пальцами.

Теперь возьмите две сложенные спицы, выровняйте их концы, введите их снизу в петлю на большом пальце, захватите рабочую нить с указательного пальца и протяните ее в петлю на большом пальце. Таким же образом набирайте и остальные петли. После этого вытащите одну спицу из набора, и можете приступать к вязанию.



## ***Кромочные петли***

Для начала спицу с набранными петлями возьмите в левую руку, а свободную (рабочую) спицу – в правую. Рабочая нить должна лежать

на указательном пальце левой руки и зажиматься между третьим, четвертым и пятым пальцем левой руки.

1-ую петлю всегда снимайте, не провязывая. Для этого правую спицу введите в 1-ую петлю на левой спице справа налево и переснимите на рабочую спицу. Последнюю петлю каждого ряда вам нужно будет провязывать особым способом (изнаночной скрещенной петлей), о чем мы вам расскажем чуть ниже. Первая и последняя петли называются кромочными. Нужны они для того, чтобы края изделия были ровными.

Кромочные петли практически во всех изделиях вяжутся именно таким способом.

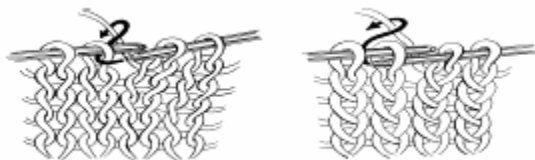
Исключение составляют те случаи, когда по модели требуется другой метод выполнения кромки, например, узелковый край, при котором последняя кромочная вывязывается лицевой, а первая как обычно снимается.

### *Лицевые петли*

Лицевые петли можно выполнять двумя способами.

1. Правую (рабочую) спицу введите слева направо во 2-ую петлю со стороны 3-ей петли (1-ая, как вы помните, уже находится на рабочей спице), подхватите нить, которая лежит на указательном пальце, и протяните ее через петлю. Провязанную петлю сбросьте («столкните») с левой спицы, а новая петля при этом окажется на правой спице.

2. Правую спицу введите справа налево в середину петли, подхватите нить и протяните ее через петлю. Сбросьте точно так, как и в предыдущем случае. У вас получилась лицевая скрещенная петля.



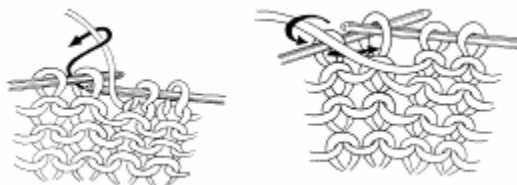
### *Изнаночные петли*

Как и лицевые петли, изнаночные также можно провязывать двумя способами, отличными друг от друга по своему выполнению.

1. После того как вы сняли кромочную петлю, перекиньте рабочую нить на левую спицу, введите правую спицу справа налево в петлю на левой спице. После этого правую спицу обведите вокруг рабочей нити, которую протяните в петлю. Петлю предыдущего ряда (набора) сбросьте с левой спицы, а новая окажется провязанной на правой.

2. Снимите кромочную петлю, рабочую нить положите перед 1-ой петлей. Правую спицу введите в крайнюю петлю на левой спице, подхватите рабочую нить сверху вниз и протяните ее через петлю на левой спице. Далее поступайте, как обычно: нижнюю петлю сбросьте, а новая окажется на правой спице. У вас получилась изнаночная скрещенная петля. Таким же способом вяжется и последняя кромочная петля.

Теперь, после того как вы освоили основные петли, давайте попробуем связать самые простые вязаные изделия.



## **Ободок, выполненный чулочной вязкой**

Вязаные ободки являются превосходным осенним головным убором в те дни, когда на улице довольно тепло. Связать их очень просто. Вот и давайте сделаем один из них.

Прежде всего вам нужно будет связать образец. Для этого наберите на спицы 20 петель и вяжите 1-ый и все нечетные ряды лицевыми петлями, а 2-ой и все четные ряды – изнаночными.

Такая вязка называется чулочной, потому что ею обычно выполняют чулки и носки.

Теперь закройте петли. Это делается так: кромочную и последующую петли провяжите вместе лицевой (спицу вводите сразу в две петли), затем полученную новую петлю снова накиньте на левую

спицу и провяжите ее изнаночной вместе с последующей. Полученную петлю снова перекиньте на левую спицу и провяжите вместе с последующей лицевой и т. д.

Когда у вас останется только одна петля, нить оборвите, протяните ее сквозь петлю и туго затяните.

Образец готов. Отутюжьте его через влажную ткань, а затем с помощью сантиметровой ленты определите, сколько петель приходится на 1 см вязки. Измерьте обхват головы и вычтите из него 2 см (для более плотного облегания).

Полученное число умножьте на количество петель в 1 см.

Теперь наберите рассчитанное таким образом количество петель и вяжите на высоту 18 см чулочной вязкой.

Последний ряд закройте. Короткие края аккуратно сшейте за боковые «косички» с помощью толстой иглы нитками в цвет пряжи, из которой выполнялось изделие. Ободок готов.

Чулочная вязка обладает способностью скручиваться, и поэтому у вас получится ободок в виде двух валиков.

## **Шарф, связанный резинкой 2x2**

Это, пожалуй, самое простое вязаное изделие, и выполнить его сможет даже начинающая рукодельница. А заодно вы сможете освоить еще один из простейших видов вязки.

Для выполнения шарфа возьмите спицы № 3 и соответствующей толщины пряжу (300 г). На две сложенные спицы наберите 80 петель. Снимите кромочную петлю.

Вяжите попеременно \*2 лицевые и 2 изнаночные петли\* (знак \* говорит о том, что описание, помещенное между звездочками, надо повторять до тех пор, пока не провяжете все рабочие петли). Постоянно повторяющееся чередование определенной последовательности петель называется раппорт узора. В нашем случае это 2 лицевые, 2 изнаночные. Ряд закончите изнаночной петлей.

2 ряд вяжите так, как «смотрят» петли, т. е. над лицевыми вяжите лицевые, а над изнаночными – изнаночные. Учтите, что с изнаночной стороны лицевая выглядит как изнаночная, а изнаночная – как лицевая. Таким образом, 2-ой ряд вы начнете с кромочной петли, а затем с 2 изнаночных.



3-ий ряд (и все нечетные) вяжите, как 1-ый ряд, а 4-ый и все четные – как 2-ой.

Шарф вяжите до тех пор, пока его длина не достигнет 80—100 см. После этого все петли нужно закрыть. Шарф готов. Учтите, что утюжить изделие, связанное резинкой, не рекомендуется, так как от этого резинка растянется.

## Детская маечка на бретелях

Чтобы связать такую летнюю маечку, вам нужно будет освоить еще один прием вязания на спицах – накид.

Выполняется накид очень просто: перед тем, как вязать очередную петлю, накиньте рабочую нить на правую спицу. В изнаночном ряду накиды провязываются изнаночными петлями, и на этом месте на полотне образуются небольшие отверстия, комбинируя которые можно создать немало красивых узоров.



Для образца вязки детской маечки на спицы № 2 наберите 20 петель и начинайте вязать.

1-ый ряд: кромочная петля снимается, не провязывая, лицевые скрещенные петли, в конце ряда – 1 изнаночная скрещенная (кромочная).

2-ой ряд: все петли изнаночные скрещенные (кроме кромочной петли).

3-ий и все нечетные ряды: 1 кромочная петля, 1 лицевая скрещенная, 2 вместе скрещенной лицевой, 1 накид, 1 лицевая скрещенная, 1 кромочная (изнаночная скрещенная).

4-ый и все четные ряды: изнаночные скрещенные.

Для выполнения маечки измерьте обхват груди ребенка и, как мы уже говорили, рассчитайте количество петель в 1 см и умножьте его на полуобхват груди.

Маечка вяжется из двух одинаковой длины прямоугольных полотен. Наберите нужное количество петель и провяжите резинку 2 ? 2 на высоту 12 см, а затем продолжайте вязать ажурным узором. Вяжите прямоугольное полотно на необходимую высоту, а затем вязание закончите такой же резинкой. Петли закройте. Второе полотно вяжите точно так же.

Готовые детали отпарьте через влажную ткань (кроме резинки) и сшейте их по бокам. Бретели можно сделать из шнурка, сплетенного из той же пряжи. Маечка готова.

## Следочки

Связанные частично на двух, частично на четырех спицах, такие следочки можно использовать и как домашние тапочки, и как носки, которые надеваем с зимней обувью.

Для выполнения этого вязаного изделия вам понадобится шерстяная пряжа средней толщины и 5 спиц.

Прежде всего определите количество петель. Для этого свяжите образец: наберите 20 петель и свяжите платочную гладь (и в четных, и в нечетных рядах вяжите только лицевые петли: получится полотно, напоминающее по своей структуре изнаночную гладь). Определите, сколько петель будет в 1 см.

Измерьте окружность ступни и разделите ее на 4. Полученный результат умножьте на 3, а затем умножьте на количество петель в 1 см. У вас получится нужное вам количество петель (2 кромочных петли входят в этот счет). Обычно для выполнения женского следочка набирается 36 петель.

Вяжите платочной вязкой первые 6 см следочка. Теперь нужно сформировать пятку. Для этого все петли разделите на 3 части (если число петель на 3 не делится, то остаток прибавьте к средней части). В нашем случае получится такой расчет: 12–12—12. Провяжите лицевыми 12 петель боковины и 11 петель средней части, а 12-ую петлю провяжите вместе с 1-ой петлей другой боковины (для этого правую спицу вводите сразу в 2 петли и провязывайте их, как 1 лицевую).

Работу поверните. Рабочую нить поместите перед вязанием и снимите кромочную петлю (1-ую петлю средней части). Затем снова

провяжите лицевыми петлями среднюю часть, а последнюю ее петлю провяжите с 1-ой петлей другой боковины изнаночной петлей.

Снова поверните работу и опять провязывайте только петли средней части, захватывая каждый раз по 1 петле с боковины и провязывая их вместе лицевой или изнаночной (в зависимости от того, является ряд лицевым или изнаночным).

После того как все петли боковины провязаны вместе со средней частью, из боковых косичек, образованных кромочными, прямой части пятки наберите соответствующее количество петель. Делается это так: спицу вводите в косичку, подхватывайте рабочую нить и протаскивайте ее через петлю косички.

Работу поверните, выполните 1 ряд лицевых петель и наберите петли из другой боковой косички. У вас должно получиться снова 36 петель.

Теперь на 2 спицах вяжите еще 5–6 см платочной вязкой. Таким образом вы выполняете подошву.

Очередь за мыском. Его выполняют на 5 спицах. Для этого первые 12 петель очередного лицевого ряда выполняйте на 2 спицах, следующие 12 петель распределяйте на другую спицу, не обрывая нити, следующие 12 петель провязывайте 3-ей рабочей спицей. Теперь возьмите 4-ую спицу и, не обрывая рабочей нити, наберите на нее еще 12 петель. Теперь у вас должно получиться 48 петель, по 12 петель на каждой спице.

Далее продолжайте вязать на 4 спицах. Возьмите 5-ую спицу (ею будет называться каждая освободившаяся от работы спица) и с ее помощью провяжите первые 12 петель. Освободившуюся спицу используйте для провязывания следующих 12 петель и так далее по кругу. На 5 спицах обычно вяжут все петли лицевыми – получается платочная вязка. Заметим, что кромочные петли в этом случае снимать или провязывать изнаночной скрещенной уже не надо, так как их попросту нет, ведь вязание идет по кругу. После того как вы довязали следок до основания мизинца, начинайте убавления.

Для этого в начале каждой спицы 2 петли провязывайте вместе, как 1 лицевую. Когда на каждой спице окажется всего по 1 петле, то работу можно закончить. Для этого рабочую нить оборвите с запасом, вденьте ее в иглу и соберите на нее оставшиеся 4 петли.

Следок выверните наизнанку и, выведя сюда же иглу, закрепите петли несколькими стежками с изнаночной стороны. Нить оборвите. Следок готов. Второй вяжите точно так же.

Конечно, вы познакомились только с основами владения спицами, но и они позволят вам обновить гардероб ваш и вашего ребенка. А теперь давайте познакомимся с некоторыми приемами вязания крючком.

## **Техника вязания крючком**

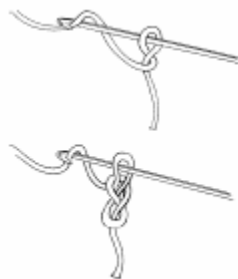
Основой изделия при вязании спицами служит набор петель начального ряда. Для вязания крючком цепочка из воздушных петель так же необходима.

### ***Цепочка из воздушных петель***

Нить положите на указательный палец левой руки. Конец нити прижмите большим пальцем левой руки. Рабочая нить должна проходить между ладонью и всеми пальцами (кроме указательного). Крючок держите «бородкой» влево так же, как ручку.



Движением от себя введите крючок слева направо. Слегка оттянув нить от указательного пальца, поверните крючок с нитью на 180° против часовой стрелки. Прижмите полученную петлю большим пальцем и, зацепив крючком рабочую нить, протяните ее через петлю. Для образования последующих петель просто вводите крючок слева направо, подхватывайте им рабочую нить и протягивайте ее через петлю, находящуюся на крючке. Таким образом можно связать цепочку любой длины.



Цепочка из воздушных петель – это основа вязания крючком, но само вязаное полотно состоит из различных столбиков, которые мы с вами и научимся выполнять.

### **Полустолбик**

Свяжите цепочку из воздушных петель. Теперь введите крючок во 2-ую от крючка петлю, подхватите рабочую нить и протяните ее через петлю на цепочке и петлю, находящуюся на крючке.

Дальше вяжите точно так же, вводя крючок в каждую последующую петлю цепочки.

Чтобы начать следующий ряд, просто поверните вязание другой стороной так, чтобы петля на крючке снова оказалась справа. Затем свяжите 1 воздушную петлю (кромочную) и продолжайте вязать точно так, как предыдущий ряд.



### **Столбик без накида**

После того как вы связали цепочку, крючок введите через 1 петлю, начиная с крючка. Выполняйте столбики: введите крючок в петлю, подхватите рабочую нить и вытяните ее из петли. Снова подхватите рабочую нить и протяните ее через обе петли, находящиеся на крючке.

Чтобы начать следующий ряд, поверните вязание и в начале ряда сделайте 2 воздушных петли (кромочных).

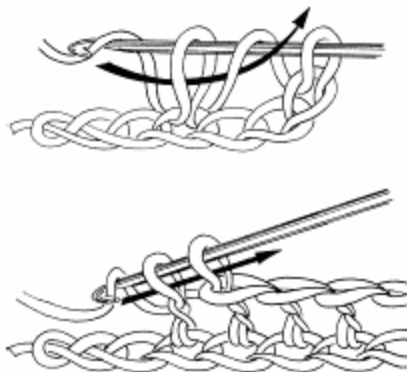


### **Столбик с накидом**

После того как вы связали цепочку, накиньте нить на крючок (это и есть накид). Введите крючок в 4-ую петлю цепочки (начиная от конца) и протяните через нее нить.

Затем снова подхватите рабочую нить и протяните ее через петлю и накид (на крючке останутся 2 петли). Снова подхватите рабочую нить и протяните ее через петли на крючке. Так же выполняйте и другие столбики.

Чтобы начать следующий ряд, поверните вязание и выполните 3 кромочных воздушных петли, а затем продолжайте вязание, вводя рабочую нить в петли, образованные «верхушками» столбиков.



Большинство узоров, выполненных крючком, складываются из чередований различных столбиков и воздушных петель, поэтому с помощью крючка можно выполнять красивые кружева и ажурные узоры. Вот и давайте попробуем освоить некоторые из них, а заодно и поучимся выполнять из них различные несложные изделия.

### **Отделка вязаных изделий**

1. Самый простой способ отделки – «узелки». Для его выполнения свяжите цепочку из воздушных петель и несколько (2–3) рядов столбиков без накида. А теперь начинайте выполнять узелки. Свяжите кромочную петлю, затем 3 столбика без накида.

Теперь свяжите 3 воздушных петли, введите крючок в основание воздушных петель и провяжите полустолбик. Затем снова выполняйте столбики без накида и узелки поочередно.

Получается простое, но очень красивое декоративное завершение.



2. Ажурная отделка «пико». Сначала выполните 2–3 ряда столбиков без накида, после этого делайте само ажурное завершение: чередуйте столбик без накида и 5 воздушных петель. При вязании воздушных петель пропускайте по 3 нижележащих петли.

## Детская панамка

Для начала свяжите цепочку из 8 петель и сомкните ее в кольцо. Делается это очень просто: крючок вводится в самую первую провязанную вами петлю; затем на крючок накидывается рабочая нить и протягивается через обе петли (первую и последнюю). То есть вы практически выполняете полустолбик. Затем из 8 петель провязываем 16 столбиков с накидом. Для этого в каждую петлю провязываем по два столбика (вводя крючок в одну и ту же петлю цепочки два раза).

Таким образом и делаются прибавления. Как только «займете» все петли цепочки, 1-ый столбик соединяем с последним с помощью полустолбика. В 3-ем – 5-м и последующих рядах включительно делаем прибавления: 1 столбик провязываем, а 2-ой и 3-ий вяжем в одну петлю. У вас должен получиться ровный круг. После того как вы свяжете 10 см (начиная от центра и заканчивая краем), начинайте убавлять. Это делается просто: в каждом ряду провязывайте 20

столбиков с накидом (по одному в каждую петлю), а затем 1 петлю просто пропускайте, не провязывая.

Не забывайте в конце каждого ряда первый столбик смыкать с последним с помощью полустолбика. Так продолжайте до тех пор, пока не вывяжете панамку на необходимую вам глубину.

Теперь следует связать ажурный ряд, в который будет очень удобно вдеть шелковую ленточку: чередуйте 1 столбик с накидом с 2 воздушными петлями (при выполнении воздушных петель 1 петля предыдущего ряда пропускается). Получится своеобразная ажурная «решетка».

Очередь за волнистой оборкой. Для этого снова надо сделать прибавления и через каждые 20 петель (столбиков с накидом) 2 столбика вывязывайте из одной петли. Таким образом выполните 4–5 рядов.

Панамка готова. Теперь осталось только продеть в нее шнурок.

## **Тапочки из вязаных квадратов**

Чтобы научиться вязать это несложное изделие, прежде всего освоите технику вязания квадратов из центра. Для этого свяжите 3 воздушных петли и соедините их в кольцо точно так, как и при вязании панамки. После этого 2 ряда провязывайте по 2 столбика без накида в каждую петлю предыдущего ряда (так делаются прибавления).

В следующем ряду общее число петель разделите на 4 равные части, пометьте с помощью мела или цветного карандаша те петли, которые станут угловыми и вяжите в каждую из них по 3 столбика без накида, тогда как в остальные петли вяжите только по 1 столбику.

При вязании последующих рядов по 3 столбика провязывайте только в среднюю петлю из 3 провязанных из 1 петли предыдущего ряда петель. Таким образом вяжется квадрат до необходимых вам размеров.

Чтобы связать тапочки, определите величину 1 квадрата (измерьте длину ступни и разделите ее на 2: полученное число будет являться длиной диагонали одного квадрата).

Связав 6 квадратов нужной величины, сшейте их. Для украшения по линиям соединения квадраты можно обвязать столбиками без



накида (лучше всего сделать это пряжей другого цвета). Вторая тапочка вяжется точно так же.

Тапочки станут еще наряднее, если вы будете выполнять их из цветной пряжи, чередуя разноцветные полосы при вязании квадратов.

Конечно, в этой главе вы познакомились только с основными приемами спицами и крючком, но даже эти знания помогут вам создать немало полезных и нарядных вещей для себя и для своей семьи.

Конечно, никогда не бывает поздно не только учиться вязать, но и совершенствоваться в этом умении. Множество специальных пособий по вязанию помогут вам в этом.

## Глава 53. Вышивание

Вышивание наряду с шитьем и вязанием является древним искусством, и это доказывают многочисленные находки, которые были сделаны археологами. А еще вы, конечно, помните былины и русские народные сказки, где девицы-красавицы часами сидели у окна с пальцами, вышивая разные узоры.

А античные мифы? Помните тот самый знаменитый миф про богиню Афину и Арахну, которые состязались в умении, вышивая покрывала, изображающие сцены из жизни богов?

Так что, думаем, вы смогли убедиться в том, что возраст этого вида искусства (а настоящее, профессионально выполненное вышивание – это, конечно, не просто рукоделие, а искусство) можно назвать очень солидным.

Конечно, вы так и сможете сказать, что вышивание – это уже вид рукоделия, ушедший в область мифов. Дескать, в настоящее время вышивание абсолютно несовременно. Но на самом деле это вовсе не так. Не стоит думать, что вышивание уже не стоит вашего внимания: украшенный изящной вышивкой предмет интерьера, как все, созданное вашими руками, создаст в доме настоящий уют, а обыкновенная детская маечка или платице, над которыми вы поколдуете с помощью иглы и нитки, приобретет совершенно новый и нарядный вид.

А что самое главное – одежда, украшенная вышивкой, становится, не побоимся сказать, уникальной, так как больше вы ее ни на ком не увидите: узор, созданный вашими умелыми руками и с помощью вашей фантазии, преобразит ее. А кроме того, не задумывались ли вы над тем, что любое рукоделие преобразует не только ваш дом или одежду, но и вас самих?

Однако это именно так.

Во-первых, вы меняетесь внешне. Известно, например, что регулярные занятия вышиванием при условии, что вы правильно сидите, способны исправить вашу осанку.

Во-вторых, вышивая, вы не только изучаете технику выполнения различных швов, но и становитесь более уравновешенной и учитесь

терпению и усидчивости.

Если мы вас убедили, то самое время начать подготавливать все необходимое для вышивания. Итак, что вам понадобится?

1. Нитки. Для вышивания обычно используются нитки мулине, ирис или краше. Рукодельницы с большим стажем могут вышивать и с помощью тонких шелковых ниток, но для этого необходимы навыки и много терпения.

2. Иголки. Для вышивания подойдет не любая игла. Самым оптимальным вариантом будет короткая тонкая игла с широким ушком: так нитка будет легко вдеваться (ведь нитки для вышивания довольно толстые) и не станет перетираться. Благодаря тому что игла тонкая, вышивка не повредит ткани.

3. Наперсток. Надевайте его на средний палец и с его помощью проталкивайте иглку в ткань: благодаря этому нехитрому приспособлению вы превосходно защитите палец от уколов иглы. А если вы работаете с толстой тканью, наперсток будет просто незаменим, так как благодаря ему игла будет легче проталкиваться.

4. Ножницы. Ну как же обойтись без них? Нитку, конечно, будет лучше не перекусывать и не обрывать, ведь при этом ткань с вышивкой может насбориться и разгладить ее тогда будет просто невозможно. Так что не поленитесь припасти для вышивания специальные острые ножницы.

5. Пяльцы. Они необходимы вам для того, чтобы создать натяжение ткани. Благодаря этому вышивка будет выполняться гораздо аккуратнее и к тому же работать с узором вам станет гораздо легче.

При вышивании пользуются либо круглыми, либо квадратными пяльцами. Круглые пяльцы, пожалуй, распространены в большей степени; квадратные пяльцы используют только в том случае, если вы выполняете большую работу, например, панно или наволочку для диванной подушки.

Круглые пяльцы представляют собой два круга, причем диаметр одного из них несколько меньше второго. Ткань накладывается на меньший по размеру круг, а сверху накладывается круг больший. Слегка надавив на верхний круг, вы таким образом зафиксируете ткань на пяльцах.

Квадратные пяльцы состоят из двух длинных линеек и двух планок, в которых есть отверстия, при помощи которых детали

пальцев крепятся между собой. В отверстия между планками и линейками вставляются кольшки, которые и помогают зафиксировать пальцы в нужном положении.

Продольные края ткани натягиваются с помощью круглых палочек, специально приспособленных для этой цели (после того как ткань зафиксирована, палочки закрепляются к планкам шпагатом).

6. Все необходимое для вышивания можете складывать в рабочую корзину или шкатулку для рукоделия: тогда все в любой момент окажется под рукой.

После того как мы приготовили все необходимое, давайте научимся переводить рисунок на ткань. Это очень важно, потому что при вышивании результат напрямую связан с тем рисунком, который вы выполните на бумаге, руководствуясь своей фантазией, и переведете на ткань.

Познакомимся с несколькими способами перевода рисунка на ткань.

1. Узор для вышивания нанесите на кальку. На ткань наложите лист копировальной бумаги, с которого надо удалить излишки краски (иначе можно испачкать ткань), а сверху – кальку. Таким образом переведите узор с кальки на ткань. Если вы переводите узор на темную ткань, то копировальную бумагу можно заменить листом бумаги, обработанным сухим мылом: узор будет прекрасно виден на темной поверхности.

2. Если вы вышиваете крестом, то предварительно на ткань с помощью иглки и ниток нанесите сетку из равных по величине квадратиков. После того как узор будет завершен, нитки удалите.

3. Если вы будете работать с тонкой или полупрозрачной тканью, тогда рисунок можно перевести с помощью стекла и лампы. Стекло надо установить над лампой, а ткань положить на стекло. Рисунок будет хорошо виден, и перевести его на ткань не составит никакого труда.

4. Наконец, возможен и еще один способ перевода узора на ткань. Если вы работаете с темной, ворсистой или блестящей тканью, то булавками приколите кальку с нанесенным на нее узором и крупными стежками обметайте контур рисунка. После этого бумагу оборвите: на ткани вы получите контуры рисунка. После того как вышивка будет вами полностью закончена, нитки обязательно удалите.

А теперь, когда вы подготовили все необходимое для работы и научились переводить на ткань рисунок, самое время освоить основные швы, с помощью которых вы сможете вышить любой понравившийся вам узор. Однако прежде чем приступать к этому, сначала потренируйтесь на простой ткани, без узора: после того как вы научитесь аккуратно выполнять все виды швов, ваше вышивание будет, разумеется, выглядеть намного аккуратнее.

Заметьте, что каждый из этих видов вышивки можно использовать не только для ткани, но и для украшения вязаного полотна.

Но прежде всего еще одно замечание. Как вы закрепляете нить на ткани? С помощью узелка? К вышиванию это не относится.

Нить закрепите несколькими мелкими стежками, которые в процессе вышивки будут закрыты основным узором. Учтите, что у опытной вышивальщицы изнаночная сторона выглядит так же аккуратно, как и лицевая.

## **Вышивочные швы**

Прежде чем начинать разговор о специальных, вышивочных швах, мы считаем нужным напомнить, что такие обычные швы, как «за иголку» и «вперед иголку», широко применяются в вышивке.

### *Стебельчатый шов*

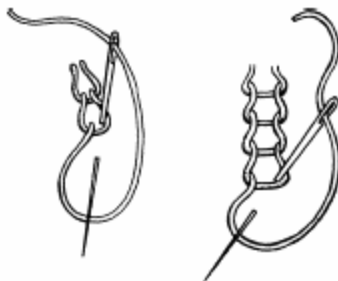
Применяется он в том случае, если вышивку надо нанести только по контуру узора, выделив его нитью контрастного цвета. Выполняется он по направлению слева направо или же снизу вверх. Введите иглу с изнаночной стороны на лицевую линию узора и вытяните нить.



## **Тамбурный шов**

Шов этот более всего пригоден для того, чтобы обводить им контуры узора. Узор, выполненный им, смотрится очень красиво и аккуратно с обеих сторон: с лицевой стороны он напоминает собой цепочку, а с изнаночной – стежки. Если вы выполняете шов по горизонтали, то удобнее всего будет работать слева направо, а если по вертикали, то снизу вверх.

Проколите ткань с изнаночной стороны на лицевую и выведите нить. Прижмите рабочую нить большим пальцем левой руки, введите иглу с лицевой стороны на изнаночную в место прокола. Теперь, отступив немного, вновь выведите иглу с изнаночной стороны на лицевую таким образом, чтобы конец иглы находился поверх петли, которую образовала рабочая нить. Снимите палец с рабочей нити и вытяните иглу: на ткани получилась петля, а рабочая нить находится с внутренней стороны вершины этой петли. Для выполнения последующих петель снова введите рабочую нить с лицевой стороны на изнаночную в место последнего прокола и таким образом продолжайте выполнять все последующие петли шва.



## **Шов «петля»**

Если вы уже освоили тамбурный шов, то выполнить шов «петля» для вас уже не будет сложным. Шов этот представляет собой целый ряд петель, вершина которых закрепляется стежком. Петли эти могут быть самой разной величины и располагаются в любом порядке, благодаря чему у вас образуются разные узоры, например, лепестки

цветов или листочки. Из них создается прекрасная легкая вышивка, которой вы можете дополнить основную.

Для выполнения этого шва нить закрепите на изнаночной стороне и выведите нить на лицевую сторону. Из рабочей нити сделайте петлю нужной величины. Придерживая ее большим пальцем левой руки, введите через нее иглу с лицевой стороны на изнаночную, в место первого прокола.

Теперь петлю надо закрепить на ткани. Для этого с изнаночной стороны выведите иглу на место внутренней стороны вершины петли и вытяните нить. Введя нить с лицевой стороны на изнаночную с внешней стороны петли, сделайте маленький стежок, закрепив таким образом петлю на ткани.



### **Шов «елочка»**

Выполняется по тому же принципу, что и два предыдущих. Направление вышивания в данном случае – сверху вниз (так будет удобнее всего работать). Думаем, что освоить этот вид шва будет легче всего при помощи схемы.



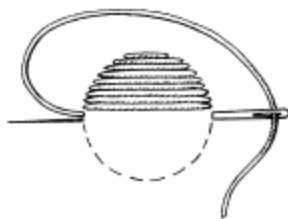
Прежде всего выведите иглу с изнаночной стороны на лицевую. Если вы работаете с вязаным полотном, то для этого иглу надо будет ввести в середину вязаной петли, с которой вы начнете вышивание. Из

рабочей нити образуйте полупетлю длиной приблизительно 0,5–1 см, которую придержите большим пальцем левой руки.

Следующий этап работы. На уровне первого прокола, отступив немного, выведите иглу с рабочей нитью с лицевой стороны на изнаночную. После этого выведите иглу с изнаночной стороны на лицевую с внутренней стороны вершины образованной полупетли. Снова сделайте полупетлю и выведите иглу с внутренней стороны вершины второй полупетли. Таким образом выполняйте и остальные полупетли на необходимую вам длину узора. Этот шов хорош тем, что его можно совмещать с другими видами вышивания, например с гладью. Стежки можно делать как крупными, так и мелкими, а также вертикальными и горизонтальными. Их можно и расшивать с помощью нити другого цвета. Как видите, вариантов может быть довольно много.

Выполненная этим швом кайма салфетки выглядит особенно нарядно, поэтому смело используйте этот шов в сочетании, например, с петельным швом, и вы получите красивую салфетку даже в том случае, если не будете вышивать никаких узоров в центре изделия.

### **Шов гладь**



Гладь выполняется горизонтальными, вертикальными или диагональными стежками, длина каждого из которых зависит от узора. Вышивку лучше всего будет выполнять снизу вверх. Стежки выполняйте, выводя иглу с изнаночной стороны на лицевую и с лицевой на изнаночную (вышивка получается двусторонней).

Однако гладь бывает разной. Та, описание которой мы вам привели, носит название гобеленной, или двусторонней. Но есть и односторонняя гладь, в которой изнаночная сторона представляет собой ряд мелких стежков, которыми обводится контур рисунка, тогда как лицевая сторона выглядит так же, как в двусторонней глади. Для ее



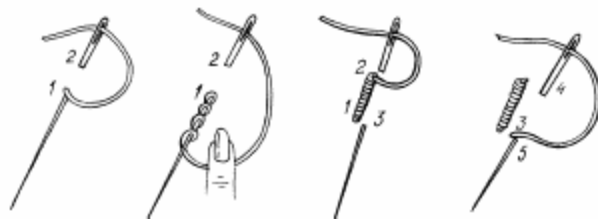
выполнения иглу выведите с изнаночной стороны на лицевую и сделайте стежок, по величине равный ширине узора. При этом игла будет снова выведена на изнаночную сторону, с изнаночной стороны сделайте маленький стежок по контуру узора и снова выведите иглу на лицевую сторону. Теперь можете делать следующий стежок «по узору», прилегающий к первому. Таким образом постепенно заполняйте весь узор. Естественно, что вы можете спросить: какая гладь лучше – односторонняя или двусторонняя. Здесь мы можем ответить, что у каждого вида глади есть свои преимущества: при двусторонней глади стежки плотнее прилегают друг к другу, а при односторонней глади расходуется меньше нитей.

### **Шов рококо**

Наверняка вы не раз видели сшитое или связанное изделие, украшенное рельефными вышитыми розочками и узелками. Это шов рококо. Таким швом лучше всего вышивать цветочные лепестки.

Прежде всего на ткань переведите контуры лепестков (сделать это можно будет простыми штрихами). После этого можете приступить к вышиванию. Выведите нить у основания одного из лепестков и сделайте стежок «за иголку» от конца лепестка к центру. На острие иглы надо навить нить таким образом, чтобы количество витков соответствовало длине лепестка, после чего игла протягивается сквозь витки (при этом навивку надо придерживать большим пальцем левой руки).

Нитку с жгутиком поверните от центра к вершине лепестка и закрепите на ткани, выведя иглу с лицевой стороны наизнанку. Комбинируя лепестки разных размеров, можно вышить розочку.



## ***Шов «узелки»***

Аналогичным способом выполняется и шов «узелки». Отличие состоит только в том, что, во-первых, навивку делают меньше, чем при рококо, а во-вторых, после того как иглу протянули сквозь навивку, ее надо выводить на изнаночную сторону на месте первого прокола. Такими узелками можно заполнить, например, узор в виде листика, если контур обвести швом «за иголку» или тамбурным. После того как вы освоили все эти швы и, следовательно, при желании можете вышивать различные узоры, перенесенные на ткань, вам следует научиться обрабатывать край изделия. Естественно, что разнообразные швы через край (описание этого шва мы приводим в разделе «Шитье») не только предотвратят появление «рассыпания» нитей края, но и украсят изделие. И даже если вы, вышивая, например, салфетку, просто обработаете ее швом через край, она уже будет выглядеть очень нарядно.

## ***Вышивка крестом***

Совершенно особый шов – это крест. Как вы знаете, с помощью этого приема техники вышивания можно вышивать различные объемные узоры, например, выполнять в этой технике панно и наволочки для диванных подушек.

Обычно крестом вышивают на плотной льняной ткани, однако такая вышивка возможна также и на вязаном полотне. Для этой вышивки особенно важно использовать пяльцы: это поможет лучше видеть узор, а кроме того, предотвратит нежелательное стяжение ткани. Ткань для вышивки крестом требует особой подготовки, поскольку основное правило вышивки крестом состоит в том, что вышивка в высоту и в ширину должна выполняться на одинаковое количество нитей. Чтобы добиться этого, в ткани можно выдернуть нити основы и утка через равные промежутки: например, одну нить выдергиваем, три оставляем, снова выдергиваем одну нить и т. д.

Получается своеобразная «сетка», по которой можно вышивать, без особого труда получая одинаковые крестики нужного размера.

Если же работаете с тонкой тканью, то сетку эту можно расчертить с помощью остро заточенного карандаша.

Запомните, что различают крест русский и крест болгарский, техника выполнения которых неодинакова.

Русский крест выполняется следующим образом. Иглу вколите в верхний левый угол клетки и сделайте стежок по диагонали в правый нижний угол. После этого по изнаночной стороне выведите иглу в левый нижний угол и сделайте второй диагональный стежок в правый верхний угол. Переведите иглу в левый верхний угол следующей клетки и продолжайте вышивание таким же образом.

С лицевой стороны вышивание будет представлять собой ряды крестиков, а с изнаночной стороны – поперечные прямые линии.



Для выполнения болгарского креста сначала выполняют русский крест, а поверх него накладывают один на другой вертикальный и горизонтальный стежки. Именно благодаря этой особенности болгарский крест называют еще и двойным.



Думаем, что, потренировавшись в выполнении различных швов, вы в скором времени вполне сможете вышивать самые разные узоры, какие только подскажет ваша фантазия. Конечно, вышивание – это целое искусство, овладеть которым в полном объеме можно только со временем, но уже и первые шаги в этой области дадут вам ощутимые результаты, в чем и желаем вам успеха.

## Глава 54. Полезные вещи для дома

Что вы делаете, когда хотите обновить свой интерьер или приобрести какую-нибудь необходимую вам вещь? Наверняка, идете в магазин и присматриваете для себя то, что вам нравится. Но зачем же искать в магазинах, например, прихватки или наволочки для диванных подушек, если вы, обладая хотя бы простейшими навыками вязания и шитья, вполне способны сделать их своими руками?

Из небольших разноцветных кусочков можно сделать для детской комнаты великолепное одеяло в лоскутной технике; из старой шубы – подушечки-думки, украсив их аппликацией, или чехлы для кухонных табуретов; забавные аппликации и заплатки на детской одежде заметно освежат ее и порадуют вашего ребенка. Из старого махрового полотенца получится замечательная салфетка. На вашей кухне будут неповторимо смотреться грелки, подставки и прихватки, выполненные из лоскутков.

Сделанные вашими руками, эти вещи создадут в вашем доме совершенно особую атмосферу тепла, ведь они не просто будут верой и правдой служить вам и украшать собою интерьер, но и будут долго хранить в себе частичку тепла ваших рук, которые трудились над ними не один вечер.

А еще преимущество таких вещей состоит в том, что на них не надо тратить много материала: немного разноцветной пряжи, оставшейся после вязания более крупных вещей, лоскутки ткани и немного вашей фантазии. А в результате получится вещь, которая будет радовать глаз ваших домашних и удивлять ваших гостей.

Вот и давайте поговорим о том, как создать полезные вещи для дома. Все они очень просты в исполнении и будут по силам даже начинающей рукодельнице.

### Прихватки

Вы, конечно, много времени проводите на кухне. Если это так (а мы в этом не сомневаемся), то ответьте на такой вопрос: как вы снимаете с плиты горячие кастрюли? Голыми руками или тряпкой? А

вы сшейте или свяжите простые прихватки и увидите сами, как они украсят вашу кухню и, конечно, прекрасно справятся со своей ролью. Предлагаем вам несколько вариантов.

1. Из лоскутка ткани красного цвета выкроите две детали в форме клубники, а между ними проложите деталь из драпа или ватина несколько меньшего размера (на 3 мм меньше). Все детали сложите вместе и прошейте петельным швом, одновременно обрабатывая края. «Семечки» можете вышить белыми или оранжевыми нитками мулине. Для украшения можете пришить зеленую тесьму и завязать ее бантиком (получится «чашелистик»). Прихватка готова.

2. Отличная прихватка получится, если вы сделаете ее в форме рукавицы. Захватывать ей горячие предметы будет очень легко и удобно: просто надевайте рукавицу на руку и снимайте кастрюлю с огня, нисколько не боясь обжечься.

Для того чтобы эта прихватка по-настоящему стала вашим надежным помощником, нужно позаботиться о том, чтобы раздобыть немного ватина или драпа.

Из него выкроите две детали в форме рукавицы (они должны быть больше размера вашей руки), а затем выкроите еще две детали той же формы из ткани.

Теперь детали надо сшить. Сложите их в следующем порядке: деталь из ватина, две детали из ткани, сложенные лицевой стороной друг к другу и сверху еще одна деталь из ватина. Теперь сшейте их петельным швом, одновременно обрабатывая края (кроме, естественно, нижнего, который не надо прошивать вообще). Рукавицу выверните налицо. Теперь обработайте нижний край: загните края ткани внутрь и прошейте. К нижнему краю пришейте петельку. Рукавица готова. Но такой вариант прихватки-рукавицы удовлетворит, пожалуй, только тех, кто только начинает учиться шить. А более опытные рукодельницы смогут, например, украсить рукавицу нарядной аппликацией, вышивкой или вязаными мотивами, обшить прихватку тесьмой, обвязать и т. д.

3. Если вы немного умеете вязать крючком (хотя бы выполнять столбики без накида и убавления), то попробуйте связать прихватку в форме сердца. Для выполнения этой прихватки вам потребуется пряжа двух цветов одинаковой толщины.

Из пряжи одного цвета столбиками без накида свяжите три полосы 3 см шириной и 9 см длиной. После этого все полосы поместите одну рядом с другой и вяжите еще 3 см как одно целое. После этого вяжите еще 4 см, но с каждой стороны в каждом ряду провязывайте вместе 2 столбика. Так у вас получится скругленный край. Вторую деталь из пряжи другого цвета вяжите таким же образом.

После этого открытые концы полос сплетите вместе и вяжите кругом 1 ряд столбиками без накида и 1 ряд столбиками без накида в обратном направлении. Для этого вяжите столбики без накида не справа налево, как обычно, а слева направо, не поворачивая вязание. На месте соединения деталей сверху свяжите 16 воздушных петель, замкните их в кольцо и обвяжите столбиками без накида. Отпарьте прихватку через влажную ткань. Вот теперь можете смело браться даже за самую горячую кастрюлю: прихватка вас не подведет.

## **Игольница**

Наверняка вас волнует проблема, куда складывать иголки. А это действительно проблема, особенно если в доме есть маленькие дети. Между тем, сшить или связать игольницу совсем просто. Конечно, вы просто можете взять небольшой лоскуток фланели, а края вырезать «зубчиками». Можно также из двух лоскутков сшить обычную подушечку для иголок.

Но если вы умеете вязать, то смастерить оригинальную игольницу из остатков цветной пряжи вам не составит никакого труда. Для выполнения игольницы в виде мухомора вам понадобятся остатки красной, белой и зеленой пряжи, а также крючок № 2 (пряжа должна соответствовать ему по толщине).

Сначала из красной пряжи вяжите «шляпки». Для этого 3 воздушные петли сомкните в кольцо с помощью полустолбика. Далее вяжите столбики без накида. При этом делайте прибавления: в 1-ом ряду вывязывайте по 2 столбика из каждой петли, во 2-ом ряду – по 2 столбика из каждой 2-ой нижележащей петли, в 3-ем ряду по 2 столбика из каждой 3-ей петли и т. д. Игольница будет смотреться лучше, если из красной пряжи вы выполните 3 шляпки разных оттенков.

После этого продолжайте вязание белой пряжей. Возьмите готовую «шляпку» и начинайте вязать «подшляпники». Здесь вам, наоборот, потребуется сделать убавления. Чтобы убавления выглядели более незаметно, попробуйте провязывать вместе 2 столбика без накида. Для этого свяжите неполный столбик без накида (связанный до половины: на крючке должно остаться 2 петли), а из следующей петли – еще 1 столбик без накида: на крючке остается 3 петли, через которые протягиваем рабочую нить.



Убавления делаем постепенно и равномерно. Например, сначала провязываем вместе 6-ой и 7-ой столбики, в следующем ряду – 5-ый, 6-ой и т. д.

Той же пряжей вяжем и грибные «ножки» (они должны вязаться равномерно, без прибавлений или убавлений). На шляпках гладью вышейте белые горошки. Сделать это можно швом «узелки». Теперь вяжем «полянку». Для выполнения этой детали игольницы вам потребуется зеленая пряжа.

Три воздушных петли замкните в круг и провяжите 8 столбиков без накида (крючок вводите не в петли, а в кольцо петель). В следующем ряду делайте прибавления: из каждой нижележащей петли провязывайте по 2 столбика без накида. В следующем ряду прибавления делайте на каждой 2-ой петле, а в последующих рядах – на каждой 3-ей, 4-ой, 5-ой и т. д. У вас должен получиться ровный круг. Свяжите второй круг аналогично первому.

Очередь за сборкой. Между двумя кругами «полянки» проложите клеенчатый круг и немного ваты. Оба круга обвяжите вместе по краю столбиками без накида. «Мухоморы» набейте ватой (но не слишком плотно). Основания «грибов» пришейте к центру полянки.

Игольница готова. Теперь иголки в вашем доме теряться не будут. Заметим, что игольница может послужить и замечательным сувениром.

## Наволочки для диванных подушек

Их можно сделать из остатков цветной пряжи. Каждая наволочка состоит из небольших цветных квадратиков, которые вяжутся крючком (описание приводится в главе по вязанию) и сшиваются между собой. По такому же типу можно связать и покрывала, и коврики.

Можете вязать квадратики двух цветов и сшивать по типу шахматной доски, а можете сделать квадратики разных цветов и расположить их как бы в нарочитом беспорядке. Такие диванные подушки смотрятся особенно пестро и весело.

## **Чехлы на табуретки**

Подобранные в тон обоям, настенной плитке и занавескам, такие чехлы станут превосходным украшением вашей кухни. Выполнить их сможет даже начинающая рукодельница, главное – побольше терпения и чуть-чуть фантазии. Их можно сшить или связать.

1. Если вы решили такие чехлы сшить, то измерьте стороны табуретки и прибавьте с каждой стороны еще 7–8 см, поскольку чехол будет надеваться на табуретку. Согласно полученным измерениям выкройте квадраты ткани. Подверните их с четырех сторон и прострочите. Затем проденьте шнуровую резинку. На табуретку положите поролон (по размерам равный поверхности табуретки), а сверху наденьте чехол.

При желании чехол можно украсить аппликацией или вышивкой, а также ввести вязаные мотивы.

2. Хороший чехол для табуретки получится из остатков цветной пряжи. Лучше всего вязать их в виде квадрата, начиная от центра, при этом вывязывая разноцветные полосы. Последний ряд квадрата вяжите по-другому: чередуйте столбик с накидом и 2 воздушные петли, пропуская 2 петли предыдущего ряда. Размер квадрата, как и в предыдущем случае, должен быть несколько больше размера сиденья табуретки. Положите поролон, а сверху связанный чехол.

В отверстия, получившиеся при вывязывании последнего ряда, проденьте резинку или шнурок, концы которого стяните и завяжите.

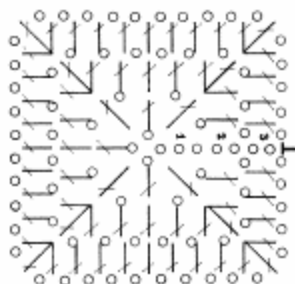
Теперь сидеть будет намного удобней, а ваша кухня приобретет гораздо более уютный вид.

Если вы уже умеете хорошо вязать и знакомы с тем, что такое схема для вязания, можете связать более нарядные квадратные чехлы.



Например, красивый чехол получается в том случае, если при его вязании вы будете чередовать столбики с накидом (условное обозначение – ?) и воздушные петли (условное обозначение – o).

Вяжите по следующей схеме:



Если вы шьете, естественно у вас остаются кусочки ткани. Не выбрасывайте лоскутки: из них можно сделать много полезных для дома вещей. Поэтому не стоит выбрасывать и уже ненужную вам одежду (при том, конечно, условии, что она не будет у вас лежать мертвым грузом годами, превращаясь в питомник по разведению моли). Вот и давайте поговорим о том, какие же полезные и нарядные вещи можно сделать из обрезков ткани.

## Детский коврик

Сшитый из лоскутков, он украсит детскую комнату. Прежде всего возьмите основу (это может быть, например, старое одеяло) и настройте на него прямоугольный кусок однотонной ткани – это будет фон. Если у вас нет такого большого куска ткани, то можете сострочить вместе два (по диагонали). А теперь заполняйте фон. Чем больше у вас разноцветных лоскутков, тем больше будет и простора для вашей фантазии. Сказочные зверюшки, букеты цветов и даже целые пейзажи – все это можно изобразить с помощью лоскутков.

Помните, что сочетания лоскутков могут быть самыми неожиданными. Не бойтесь сделать горы черными в белый горошек, а кошку – ярко-голубого цвета в мелкий цветочек. Главное, чтобы лоскутки были подобраны со вкусом и вместе составляли единое пестрое целое.

Нашивать лоскутки на основу лучше всего будет с помощью швейной машинки, настрачивая их на полотно швом «зигзаг»: так

нитки по краям лоскутков не будут осыпаться. Надеемся, что такой коврик придется по вкусу вашему ребенку, и он будет очень рад, если вы повесите свое произведение над его кроватью.

## **Карман для швейных принадлежностей**

Вам, конечно же, известно, в какой долгий и даже мучительный процесс может превратиться, например, самая обыкновенная штопка. А все потому, что, собравшись штопать, вы начинаете искать то ножницы, то иголки, то подходящие по цвету нитки, то штопальный грибок.

И в конце концов вы опускаете руки и откладываете штопку до другого времени. Гора вещей, требующих немедленной починки, растет с невероятной скоростью...

Но насколько легче было бы вам справиться с этим и другими делами, если бы вы попробовали сшить своеобразный «карман» для швейных принадлежностей и повесить его в своем рабочем уголке. Он может быть самых разных размеров и с самым разным количеством кармашков, в зависимости от количества ваших швейных принадлежностей.

Мы предлагаем такой вариант: выкраиваем два полотна размером 60 x 32 (одно из них нам понадобится тогда, когда будут настроены кармашки на другой). Затем выкраиваем 3 полосы размером 61x16. Размечаем каждую полосу следующим образом: 61 делим на 3 части. На крайние два кармана оставляем по 20,5 см, на средний – 20 см. Пристрачиваем карманную полосу к основному полотну по средним вертикальным линиям, разделяющим карманы. Затем по направлению к средним линиям закладываем с двух сторон бантовые складки по 5 см. Две крайние складки – по 5,5 см.

Пристрачиваем низ карманов со складками к полотну. Между тремя полосками с карманами по горизонтали оставляем по 3 см. Теперь подошла очередь заготовки второй части основы. Складываем ее и деталь с настроенными карманами лицевыми сторонами друг к другу, сшиваем их вместе с трех сторон. Внутрь вставляем кусок картона соответствующего размера. Оставшуюся незащищенную сторону аккуратно зашиваем швом «через край». В верхних уголках сделайте петельки, чтобы можно было повесить все это «сооружение». Снова

полный простор для вашей фантазии! Готовый карман повесьте на стену в вашем рабочем уголке, рядом со швейной машинкой и корзиночкой с вязанием. А теперь можете складывать в него все, что захотите!

Чтобы не запутаться в этих кармашках и всегда знать, что где лежит, можете выполнить кармашки из плотного полиэтилена, тогда сразу станет видно, что где лежит.

### **Подвесная детская игрушка с карманами**

Делается по тому же типу, что и «взрослый» карман. Здесь вам придется проявить больше фантазии. Например, сделайте такую игрушку в виде девочки в платье с кармашками, в которые ваш ребенок и сможет положить свои расческу, носовой платочек, а то и бумагу и карандаши. Получится очень красивое и оригинальное украшение детской комнаты.

Подобную же игрушку можно выполнить, например, в виде домика, где кармашки будут в виде окошек или дверей. Вашему ребенку это доставит много радости, поверьте.

Конечно, такие подвесные игрушки с карманами – это далеко не единственная возможность использовать лоскутки. Поговорим о том, как с их помощью сделать более прозаичную, но и более практичную вещь, такую как одеяло.

### **Лоскутные одеяла**

Выполнять их можно разными способами, о которых мы вам с удовольствием расскажем.

1. Старое байковое одеяло, уже, как вы догадались, отслужившее свою службу, нетрудно обновить, обтянув его новой тканью и выполнив веселую и забавную аппликацию из разноцветных лоскутков ситца. Это, так сказать, экспресс-метод.

2. Попробуйте накопить побольше цветных лоскутков. Состройте из них чехол (лоскутки могут быть нарочито разной формы или одинаковые, вырезанные в форме квадратиков, треугольников, ромбов). Если вам под силу составить из лоскутков орнамент, попробуйте это сделать. Чехол должен быть на 10–15 см

больше, чем предполагаемый размер одеяла, поскольку при стежке вещь дает, так сказать, усадку. Теперь возьмите подходящего размера марлю или отслужившую простыню. На ней надо аккуратно, ровным слоем разложить вату. Если у вас нет такого количества ваты, положите несколько слоев ватина или же распорите старое ватное одеяло, которое уже ни на что не годится. Аккуратно наденьте чехол из лоскутков и простегайте т. е. прошейте его швом «вперед иголку» через равные расстояния (благодаря этому одеяло можно будет стирать).

Теперь нарядное лоскутное одеяло готово.

Если у вас нет подобных навыков, то начните с детского одеяльца: приобретя необходимый навык, вы сможете сделать и изделие большого размера.

## **Коврики**

Ну-ка вспомните, как часто вы ругали своих детей? «Вот только-только полы вымыла, а вы уже песка натаскали с улицы!» А вот попробуйте смастерить удобный коврик для прихожей и сразу увидите, как все изменится. Материалом для такого коврика могут послужить старые чулки или просто лоскуты и полосы ткани, из которых уже ничего не сошьешь.

Чулки разрежьте по спирали (верхняя часть чулок на это не годится), и полученную «нить» смотайте в клубок.

Если вы собираетесь «творить» из лоскутов, то разрежьте их на полоски одинаковой ширины и сшейте между собой. Смотайте в клубок.

После того как вы сделали это, выберите крючок. Он должен быть большого размера, например № 5, поскольку «пряжа» у вас будет толстая.

Вот теперь можете вязать. Коврики могут быть любой формы. Например, круглые, квадратные или прямоугольные. Если вы вяжете из лоскутов материи, то у вас получатся пестрые коврики. А чулки, перед тем как разрезать их на «нити», можно окрасить в любой подходящий для вас цвет.

Коврик станет выглядеть еще наряднее, если вы обошьете его тесьмой или самой обычной лентой.

Если вы вяжете коврик из отслуживших свою службу чулок, то он получится очень практичным. Во-первых, он прочный, во-вторых, он превосходно впитывает влагу и пыль, а также задерживает песок и сухую землю, которую ваши детишки приносят с собой на обуви. Кроме того, такой коврик легко стирается и быстро сушится, а это, согласитесь, тоже важно.

Вот теперь ваша прихожая будет выглядеть чистой и опрятной, а нарядный коврик послужит превосходным ее украшением.

## Мочалки

Конечно, этот нужный предмет вашего обихода можно купить, но связать его самой очень легко. Для работы вам понадобится специальная полиэтиленовая нить (она продается в магазинах) и вязальный крючок. Основной прием вывязывания полотна в таком случае – это вязаная бахрома.

1-ый ряд: крючок введите в петлю предыдущего ряда и подхватите крючком с внутренней стороны указательного пальца ту часть рабочей нити, которая находится у вас между указательным и средним пальцем. Протяните ее через петлю нижележащего ряда. У вас получилась длинная петля, которую следует перевести на лицевую сторону изделия.

Таким же образом провязываются и все остальные петли.



2-ой ряд: столбики без накида.

Узор повторить с 1-го ряда.

Для того чтобы связать такую мочалку, свяжите цепочку из воздушных петель нужной вам ширины (учтите, что вязание придется сложить пополам, поэтому петель должно быть в два раза больше, чем ширина будущей мочалки).

После этого вязание сложите пополам изнанкой наружу и обвяжите с одной продольной стороны полустолбиками, захватывая обе боковые «косички». В заключение с двух сторон можете связать ручки (столбиками без накида).

Если хотите, можете связать мочалку круглой формы. Для этого узором бахромы свяжите два одинаковых круга, равномерно делая прибавления. После этого сложите их и обвяжите столбиками без накида. Из 10–15 воздушных петель вывяжите петельку и обвяжите ее столбиками без накида. Мочалка готова.

## **Мочалка для мытья посуды**

Как правило, в этом случае вы ограничиваетесь или обыкновенной тряпочкой, или мочалкой, купленной в магазине. Но это совсем необязательно. Если вы только начинаете учиться вязать крючком, выполнение этого изделия будет вам вполне под силу.

Для того чтобы связать такую мочалку, возьмите снова все ту же «пряжу» из капроновых чулок, что и для коврика. Достаточно будет связать крючком небольшой прямоугольник или круг, и мочалка будет готова. При желании можно связать петельку, чтобы сушить мочалку после каждого мытья посуды. Преимущество такой мочалки состоит в том, что, во-первых, она хорошо намыливается, что вовсе не мешает вам. А во-вторых, такая мочалка быстро просушивается. Кроме того, она очень прочная и удобная и прослужит вам долго.

Конечно, говорить о том, как создать полезные вещи для вашего дома, можно очень долго, ведь полезных вещей, которые вы сможете выполнить своими руками, – великое множество. Например, мы ничего не сказали про вязаные детские игрушки, салфетки и грелки для чайника. Однако описания этих изделий вы сможете найти практически во всех пособиях по вязанию или шитью.

Напоследок хотим посоветовать вам разобрать все служившие верой и правдой вещи, которые на сегодняшний день вам уже не нужны, и попробовать подарить им вторую жизнь. Это может оказаться очень увлекательным занятием. А к тому же, не лучше ли попытаться превратить их в какую-нибудь полезную вещь, чем просто оставить занимать полку в шифоньере только потому, что выбрасывать жалко?

Со временем вы приобретете необходимые навыки, и ваши возможности, разумеется, расширятся. Но и сейчас, когда вы только делаете первые шаги в овладении этим рукоделием, украсить «серый» быт вам будет совсем несложно. Желаем вам успеха!