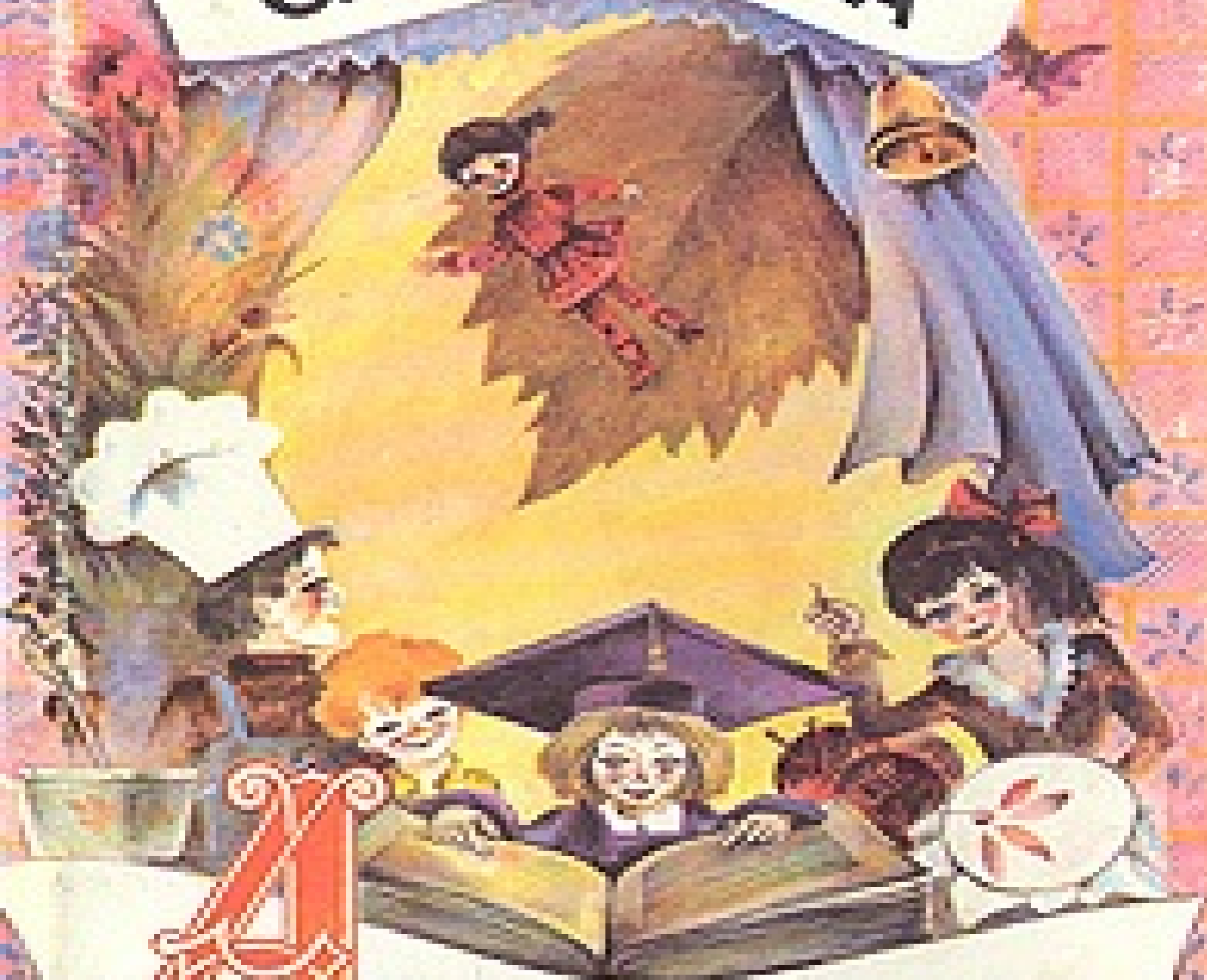


С. САХАРОВА



КАДЕМИЯ
ДОМАШНИХ
БОЛШЕБНИКОВ

Annotation

Увлекательная книга с приключениями волшебников познакомит девочек и мальчиков с домоводством: подскажет им, как научиться шить, вязать, готовить, накрывать на стол, принимать друзей, весело отпраздновать день рождения.

Впервые герои книги — Калинка, Марина, Лёка, Алеша — появились на страницах журнала «Пионер» и очень полюбили ребят.

Первая часть книги содержит кулинарные рецепты и различные хозяйственные советы. Главные герои — двенадцатилетние школьники — под руководством крошечной волшебницы Калинки шьют джинсы и карнавальные костюмы, готовят мороженое и торты, консервируют, получают знания обо всем, что может пригодиться и дома, и в походе.

Вторая часть книги посвящена воспитанию дошкольников: героине первой части книги, повзрослевшей Лёке, поручают двух малышей, и она успешно справляется со всеми возникающими проблемами.

-
- [Телеграмма на калиновых листьях](#)
 - [1. ЯНВАРЬ](#)
 - [Вот, оказывается, какая Калинка!](#)
 - [2. ФЕВРАЛЬ](#)
 - [Ты помогла бабушке, а я тебе](#)
 - [На следующий день, в субботу](#)
 - [Из Калинкиных конспектов](#)
 - [3. МАРТ](#)
 - [Семь сосулук с Памира](#)
 - [Ровно через неделю](#)
 - [Из Калинкиных конспектов](#)
 - [4. АПРЕЛЬ](#)
 - [Корабли? Кораблики! Кораблики...](#)
 - [Волшебная палочка](#)
 - [5. МАЙ](#)
 - [Шеф повар Алеша](#)
 - [Из Лёкиной записной книжки \(тесто\)](#)
 - [6. ИЮНЬ](#)
 - [Завтра Алеша идет в поход](#)
 - [Здравствуй, лес, речка, солнце](#)

- [Из Лёкиной записной книжки \(выкройка шорт, купальника\)](#)
- [7. ИЮЛЬ](#)
 - [Замечательная жизнь в Вишенках](#)
 - [Праздник цветов](#)
- [8. АВГУСТ](#)
 - [Первый экзамен](#)
 - [Из Лёкиной записной книжки](#)
 - [Утром в воскресенье](#)
 - [Алешины шпаргалки \(школьные завтраки\)](#)
- [9. СЕНТЯБРЬ](#)
 - [По грибы на край земли](#)
 - [А грибы все растут](#)
- [10. ОКТЯБРЬ](#)
 - [Преодолевать или перешагивать?](#)
 - [Полтора километра шерсти](#)
 - [Из Лёкиной записной книжки \(вязание\)](#)
- [11. НОЯБРЬ](#)
 - [Три закона вкусной еды](#)
 - [Вот и пришло воскресенье](#)
- [12. ДЕКАБРЬ](#)
 - [Прошел почти год](#)
 - [Из Лёкиной записной книжки \(рецепты печений и напитков, карнавальные костюмы\)](#)
 - [Корзинка с чудесами](#)
 - [Лёкина записная книжка](#)

Спасибо, что скачали книгу в [бесплатной электронной библиотеке Royallib.ru](#)

[Все книги автора](#)

[Эта же книга в других форматах](#)

Приятного чтения!

Телеграмма на калиновых листьях

Это случилось в последний четверг перед Новым годом, двадцать пятого декабря, ровно в шесть часов и тринадцать с половиной минут вечера...

За два часа до этого удивительного события прошел первый за зиму настоящий большой снег, и все мальчишки и девчонки скорее-скорее доставали застоявшиеся лыжи, натягивали теплые свитера и шапочки и кубарем скатывались по лестницам, чтобы первыми успеть прочертить крутую восьмерку на снежной, без единого следочка, глади. С последними хлопьями снега от тяжелой фиолетовой тучи отлетело пушистое облачко и пошло себе кружиться над домами. С высоты вечерний город казался фантастическим ковром, сотканным из желтых квадратов светящихся теплом окон и голубых неоновых стрел улиц. Голубые стрелы стремительно летели вперед, трассирующим пунктиром пронизывали парки, вприпрыжку разбегались на площадях, широким хороводом окружая новогодние елки. Косматые елки, как мини-аэродромы, подмигивали красными и синими огнями, отдавая сигналы взлета и посадки невидимым самолетам.

Голубые стрелы пронизали повороты Речной улицы и остановились у последнего дома на краю горки. Остановилось и облачко, покружилось над домом — пятиэтажным белым кораблем — и подбросило пригоршню быстрых снежинок-одуванчиков к трем окошкам с красными наличниками в середине третьего этажа. Здесь, в квартире номер двадцать пять, жили Лёка и Марина Ромашовы с безмерно занятой мамой и не менее занятым и всегда спешащим папой.

Снежинки, посмеиваясь и подталкивая одна другую, легко перемахнули через перила балкона и приникли к окошку. Там, в комнате, был мягкий сумрак. Свет неяркой настольной лампы под зеленым матовым абажуром освещал письменный стол и сидевших вокруг ребят: худенькую, аккуратно подстриженную Марину, уже шестиклассницу, считающую себя намного старше остальных и от этого более сдержанную; непоседу Лёку, с озорными глазами и, как всегда, со слегка растрепавшейся косой, и смуглого, словно только что вернувшегося с юга, черноволосого Алешу, их хорошего друга и соседа по дому. К тому же Лёка и Алеша учились в одной школе: Лёка в пятом «Б», а Алеша в пятом «А».

— Нет, — сказала Лёка, упрямо поджав губы, — Новый год будем

встречать у нас.

— Почему? — спросил Алеша. — Лучше у нас. У нас просторнее.

— Зато вас мало, — упрямилась Лёка. — Ты и бабушка. А нас много.

Алеша вздохнул и отвернулся.

— Их больше, — подумав, сказала Марина. — Будем Новый год встречать у них.

— Ой, насмешила! — Лёка так смеялась, что чуть не свалилась со стула. — Ты, Мариночка, уже в шестом классе, а считать не умеешь! Что же, по-твоему, два больше четырех? Высшая математика!

Но Марина не обиделась, а просто сказала:

— Нас четверо, а их сколько? Бабушка, Алеша, Чубчик, Федя, Кит и Дженни.

— Ха, ха! — не унималась Лёка. — Развеселила! Чубчик — фокстерьер, Федя — чиж, а Кит и Дженни — разнесчастные рыбы-вуалехвостки.

— Не разнесчастные, а очень даже красивые, — насупился Алеша. — У Кита хвост как кружева вален... валин... вулин...

— Вулканические кружева? — сквозь смех спросила Лёка.

— Алеша хотел сказать, как валансьенские кружева, — сказала Марина. — Во Франции, в Валансьенне, плели необыкновенно тонкие кружева. Действительно, у Кита хвост необыкновенно красивый... А как он любит, когда с ним разговаривают!

— Правда, ты тоже заметила? — обрадовался Алеша. — Кит тогда поворачивается то левым, то правым боком, поводит своим... валансьенским хвостом, словно это не хвост, а перо на мушкетерской шляпе. И еще он любит, чтобы кто-то был дома. И еще — смотреть, как я делаю уроки.

— Пусть ваш Кит все понимает и даже может ночью стихи сочинять и... и... песни петь своим рыбьим голосом... Все равно. Нет и нет... Все равно Новый год хочу встречать у нас, — настаивала Лёка.

— Лёка, Лёка! — покачала головой Марина. — Ты ведь уже большая, в пятом классе. Подумай! Вдруг еще и папа Алешин из своей Антарктиды прилетит.

— Папа? Из Антарктиды?.. Ладно, — смирилась Лёка. — Только к встрече Нового года придумаем что-нибудь необыкновенное, фейерверковое, и приготовим что-нибудь удивительное. Ну, что-нибудь такое, эдакое. Ой, чуть не забыла, какой мне сон сегодня приснился! Будто бы я пробиралась по жутким пещерам и подземельям, сражалась с ящерами и в самой далекой сталактитовой пещере нашла волшебную лампу

Аладдина! Всю в завитушках и закопченную! Крутанем лампу туда-сюда — и, пожалуйста, заморские яства.

— Заморские? — засмеялась Марина. — Но лампы-то нет.

— Ну и пусть нет! Давайте все равно придумаем заморские. Думайте, — строго сказала Лёка и добавила совсем маминым голосом: — Не ленитесь!

Марина сосредоточенно посмотрела на зеленый абажур, а Алеша наморщил лоб.

— Придумал, — обрадовался Алеша. — Пусть бабушка пирог испечет. У нее такие вкусные пироги получаются. Особенно с вишнями.

— Бабушка! Пироги! — возмутилась Лёка. — Я хочу сама. Вот возьму и приготовлю... мороженое.

— Разве можно мороженое делать самим? — удивился Алеша.

— Лёка молодец! Замечательно придумала! — обрадовалась Марина. — А как его готовить? Может, его жарить, или парить, или квасить, или... Не представляю себе!

— Очень просто! Р-раз! — крутануть волшебную лампу и сказать: «Джинн, подать мне фисташковое мороженое».

— Что такое фисташки?

— Эх вы, не знаете! Орешки такие в крепкой скорлупке... Джинны вполне могут приготовить фисташковое мороженое. Они-то знают, что такое фисташки.

— Но ведь Аладдин тебе лампу еще не отдал. Как ты вызовешь джинна?

— Может быть, вот эта лампа тоже волшебная? — И Лёка как крутанет настольную лампу. Р-раз влево, р-раз вправо и еще по абажуру щелкнула! Лампа засветилась призрачным, тусклым светом и медленно погасла... В ту же секунду над их головами сама собой распахнулась форточка и вместе с холодным ветром влетела охапка листьев. Листья вихрем пронеслись по комнате и снова умчались на улицу, только одна ветка упала на стол рядом с настольной лампой, а форточка с каким-то странным шипением захлопнулась...

Лёка робко нажала кнопку на ламповой подставке и... лампочка как ни в чем не бывало зажглась. Вокруг ничего как будто не изменилось — потолок с сиреневой люстрой был наверху, пол с синим ковром внизу, стены с книжными полками и любимой папиной картиной тоже на своих местах, любимое мамино кресло как стояло в углу, так и стоит, но что-то изменилось, словно появилось в комнате новое, совсем неизвестное и таинственное...

— Вот это ветер, — сказал Алеша, изумленно тараща глаза. — Даже листья забросил. Просто какой-то необыкновенный ветер.

Марина задумчиво посмотрела на форточку, на преспокойно как ни в чем не бывало горящую лампу и тихонько тронула листья. Вдруг — нет, это ей не показалось! — листья чуть развернулись в сторону лампы, как будто хотели, чтобы их можно было лучше рассмотреть.

— Странно! Зима, а листья зеленые, словно только сорваны, — сказала Марина. — Это, кажется, калиновые листья. Конечно, калиновые! В прошлом году я собирала гербарий, помню: зазубринки, как у клена... Смотрите, на листьях что-то написано!

— Где, покажи скорее! — Лёка схватила ветку. — На листьях даже цифры стоят, как на страницах. Третий, пятый, второй. А вот и первый.

ПЕРВЫЙ ЛИСТОК

Спешу по срочному вызову на Сахалин, остановиться не могу. Посылаю экспресс-телеграмму.

Зачем вам лампа Аладдина и джинны, когда у всех вас вместе шесть рук — шесть могучих джиннов? Чего не могут руки человеческие? Всё могут!

Мороженое так мороженое, очень просто. Хотите фисташковое? Пожалуйста. Апельсиновое? Лимонное? Шоколадное?

ВТОРОЙ ЛИСТОК

Для приготовления мороженого вам понадобятся — свежее молоко, яйца, сахар, сливочное масло. Без фисташек, апельсина, лимона или какао можно обойтись, но необходимы лед и соль (брикет льда, 3 килограмма, и треть пачки крупной соли). А еще нужны специальная мороженица или заменяющие ее молочный бидон и небольшой таз, двухлитровая кастрюля и кастрюля побольше, миска, ложка, сито или дуршлаг.

Мороженое готовят так. Вначале растворяют сахар в молочно-яичной смеси, потом эту смесь варят, потом охлаждают, потом сбивают, добавив фисташки или другую приправу, и замораживают.

ТРЕТИЙ ЛИСТОК

5 стаканов холодного молока, 2 целых яйца (и желток, и белок) и еще 2 желтка (оставшиеся белки отделить и поставить пока в холодильник)

разболтать вместе в меньшей кастрюле и процедить через сито или дуршлаг. В процеженную смесь добавить 2 стакана сахарного песка. Размешать и тогда только начинать варить мороженое. Чтобы смесь не подгорела, надо варить на «паровой бане»: меньшую кастрюлю со смесью поставить в большую кастрюлю с водой, причем вода должна доходить только до середины меньшей кастрюли. Огонь будет подогревать воду в большой кастрюле, вода закипит, и смесь в меньшей кастрюле сварится, не подгорая. Не забывай все время помешивать смесь, пока она не загустеет. Масса должна завариться до густоты сметаны, но ни в коем случае не закипеть. Маленькую кастрюлю вынь из большой, добавь чайную ложку свежего — только свежего! — сливочного масла, хорошенько последний раз взбей, можно и миксером, и поставь на холод: на балкон или в холодильник.

ЧЕТВЕРТЫЙ ЛИСТОК

Пусть масса простоит на холоде при температуре не ниже 0 °С в течение двух часов. «Созреет», как говорят кулинары. Потом переложить массу в мороженицу или в молочный бидон и заморозь. В бидоне масса не должна доходить до крышки на ладонь. Бидон поставь в таз, обложи кругом льдом, присыпанным солью, и крути туда-сюда, иногда помешивая массу ложкой, пока не заморозится. В конце заморозки добавь в массу столовую ложку крупных толченых фисташек, один порошок ванилина или тонко резанной апельсиновой или лимонной цедры, или ложку какао, или изюма. А можно и без добавлений.

ПЯТЫЙ ЛИСТОК

Лучше, конечно, если вы будете готовить все втроем. Чтобы не мешать друг другу, заранее распределите обязанности. Выберите шеф-повара, например Лёку. Шеф-повар должен быть очень внимательным и собранным. Пропустит, казалось бы, мелочь, возьмет не очень свежее молоко или лежалые яйца — мороженое свернется, а белки не собьются... Марина и Алеша пусть будут быстрыми и беспрекословными помощниками.

Когда придет время Нового года, достаньте самое красивое блюдо, положите в середину горкой мороженое, кругом чернослив или изюм, нарезанные дольками фрукты, печенье.

Калинка

— Вот вам и мороженое! — победно сказала Лёка. — Настоящее, великолепное!

— Калинка! Имя какое необыкновенное! Калинка, — сказал Алеша. — И листья калиновые! Жутко интересно. А ты, Лёка, хочешь быть шеф-поваром?

— Конечно, хочу. Давайте скорее будем готовить мороженое. Скорее, скорее!

— Как это неизвестная Калинка узнала, о чем мы разговариваем? — задумчиво спросила Марина и посмотрела на заснеженное окно. — Смотрите, на стекле узор из снежинок словно большая буква «К». Смотрите!

Ребята подбежали к окну. Нет, на стекле ровным счетом ничего не было. Ни одной снежинки.

— Странно! Неужели мне показалось? — удивилась Марина.

Лёка, Марина и Алеша прильнули к широченному балконному окну, пытаясь рассмотреть что-нибудь. Полнейшая темнота и полнейшая тишина были там, за окном, и только далеко-далеко быстро двигалась маленькая светящаяся точка. Что это было? Может быть... А может быть, и нет, просто настоящий самолет садился на просто настоящий аэродром или летел самый обыкновенный спутник и пищал потихоньку в своей космической выси: «Бип, бип...»



1. ЯНВАРЬ

Вот, оказывается, какая Калинка!

Куда можно положить шапочку-невидимку!

Тарелкам нравится быть чистыми, а кастрюли умеют улыбаться.

Один воротник, две манжеты равны одному нарядному платью.

Домашний урок академикам-приготовишкам.

Четвертый день каникул. За окном в синеве раннего зимнего вечера белой зыбкой лавиной лениво движется снег. Марина и Лёка сидят на диване, поджав ноги, читают. Мама еще позавчера уехала в Ярославль, в командировку. Папа придет поздно, у него занятия в вечернем институте. Алеша уехал в пионерский лагерь на все одиннадцать дней каникул. Телевизор не работает... и вообще грустно.

— Как не надоело папе учиться? Все учится, учится, — сказала Марина и съела еще один «Золотой ключик».

Вокруг нее валялось, по крайней мере, семь ключиковых бумажек.

— И мама уехала, — сказала Лёка обиженно, — не успела мне новое платье купить. В чем я завтра пойду на елку?

— Ваш класс хотел устроить карнавал, и ты, кажется, собиралась шить какой-то необыкновенный костюм?

— Мы спорили с Наташей, кто из нас будет Билли Бонсом. Она говорила, что она хочет, а я говорила, что я хочу. Так мы и проспорили до вчерашнего дня. Наташа тоже не сшила костюм. Но ее мама купила ей новое платье, а моя уехала в командировку... В чем я пойду на елку? В чем?

— Сама виновата, надо было не спорить, а шить. Все ребята из твоего пионерского звена, наверное, приготовили костюмы.

— Ты моя старшая сестра, почему ты мне не помогла?

— Как я могла тебе помочь, если ты даже не начинала? Ты хочешь сказать, что я должна была за тебя все сделать? Не хнычь, лучше пойди разогрей бульон, пора обедать.

— Бульон, бульон! Надоел. И почему я?

— Ты у нас теперь шеф-повар.

— Между прочим, шеф-повар бульоны не греет, этим занимаются помощники. И вообще, не хочу есть этот невкусный бульон. Буду есть

конфеты. Сегодня, и завтра, и послезавтра, и послепослезавтра... Пока не придет мама, на обед будут конфеты, или захочу — и приготовлю мороженое!

— Нет, только не мороженое! Очень тебя прошу! Опять у тебя все подгорит!

— Это потому, что я кастрюлю на огонь поставила. Давай попробуем еще разочек. На «паровой бане». Ну, Марин!

— Нет! Лучше скажи, Калинка на самом деле есть или кто-то над нами подшутил?

— Подшутил! Кто мог зеленые листья на третий этаж закинуть? Да еще зимой! Я сейчас читала «Уральские сказы» Бажова. Помнишь Хозяйку Медной горы? Она была? И Калинка тоже есть. Вот только Хозяйку я представляю, а Калинку — нет.

Лёка зажмурилась, пытаясь представить Калинку...

Вдруг за окном что-то засвистело пронзительно, вспыхнул ослепительный свет, форточка распахнулась, снежный вихрь промчался по комнате и с невероятной скоростью закружился на любимом маминном кресле.

Марина и Лёка испуганно вскочили с дивана. Динь-дон-динь!.. — послышался тоненький перезвон колокольчика, и снежный вихрь умчался на улицу, форточка сама собой захлопнулась, а в уголке любимого маминного кресла девочки увидели фигурку, маленькую, не больше полутора ладошек. Она была одета во все красное: красные сапожки и красные колготки, клетчатую красную юбочку и красный пушистый свитер. Даже щеки у нее были красные, как румяные рязанские яблочки. Только чернела толстая косичка, высоко перехваченная на затылке ленточкой, да под короткой челочкой весело блестели черные бусинки-глаза. Маленькие руки держали зеленую вязаную шапочку с колокольчиком вместо помпона.

— Здравствуйте, я — Калинка, — сказала Калинка и шагнула навстречу девочкам. — Простите, вас напугал мой кораблик, новый фотонный двигатель еще не совсем отлажен и развивает слишком большую скорость при посадке.

— Ка-лин-ка! А это мы. Я — Лёка.

— А я — Марина. Ромашовы.

— Очень рада вас видеть.

— Ты не торопишься, как в тот раз, и не улетишь сразу?

— Нет, не улечу. Я пришла к вам в гости. Куда я могу положить свою шапочку?

— Куда хочешь! На диван, — сказала Марина, — или на полку...

— Или на стул, — предложила Лёка, — или на вешалку в коридоре.

— Шапочку надо повесить на вешалку, — задумчиво сказала Калинка, — но там столько разных вещей: и шубы, и Маринин домашний халат, и мокрая лыжная куртка, чьи-то колготки и даже Лёкин школьный фартук...

— И колготки тоже мои, — засмеялась, ничуть не смущаясь, Лёка, — а фартук мама собиралась отнести в химчистку, да вот уехала.

— Ах, мама, мама... И колготки — мама? И халат?.. А на диване шапочке совсем не место, тем более там бумажки конфетные и даже конфета прилипла. На полке двухдневная пыль. — Калинка осмотрелась: — На полу сор, в вашей комнате с утра постели не убраны, и сквозь стенку видно, а в кухне немытая посуда.

— Там немножко, только от завтрака, — беспечно сказала Марина.

— Жаль, что от сегодняшнего, а не от вчерашнего! — нахмурилась Калинка и сердито топнула своим красным сапожком.

Динь-дон-динь!.. Она хотела было уже надеть и шапочку, но внимательно посмотрела на сразу погрузневшую Лёку, потом на расстроившуюся Марину, потом на диван с конфетными бумажками и решительно сказала:

— Хорошо, я остаюсь... Тридцать пять минут даю на уборку, или...

— Калинка, «или» не будет! — и девочки заметались по комнате с пылесосом, веником и тряпками.

Калинка примостилась на спинке любимого маминого кресла и посматривала, как суетятся девочки, а косичка ее раскачивалась влево-вправо, словно часовой маятник.

— Так, — тихонько, почти про себя, говорила она. Лёка и Марина дружно принялись за уборку. Вначале, как и следовало, застелили постели. Простынки стряхнули, подушки подбили, одеяла постелили ровно и накрыли пледами аккуратно. Хорошо. Лёка сняла с вешалки все лишнее. Мокрую куртку расправила и повесила сушиться в ванной, а колготки положила в тазик, потом постирает. Вот с фартуком что делать — не знает. Ничего, не все сразу. Марина уже влажным веником смела сор и след от прилипшей конфеты замыла мокрой щеткой. Всю мебель протерла сухой тряпкой, а обивку стульев и кресел чуть влажной. Не забыла тряпку прополоскать под краном. Хорошо! Лёка пылесосом собрала остатки пыли, а Марина влажной тряпкой вытерла подоконник.

Калинка прищурилась, пытаясь рассмотреть через три стены, как Марина стирает пыльные тряпки — сначала в холодной воде, потом в горячей с мылом, потом снова в холодной и хорошенько отжимает. Теперь

Марина чистит диван. Ах, как она неловко водит пылесосом, щетка пылесоса должна скользить совсем плоско, а Марина водит ее боком — пыль плохо всасывается... Калинка сжала крепче руки — они так и просились взяться за тряпки и пылесос.

— Нет, сегодня девочкам помогать нельзя, пусть с уборкой справятся сами, — прошептала Калинка, уговаривая свои нетерпеливые руки. — Мало научиться убирать дом, самое главное — поддерживать чистоту и порядок, чтобы это не казалось назойливым. Чрезмерная чистота в доме, так же как и чрезмерная аккуратность в одежде, иногда оборачивается неожиданной стороной. — И громче, обращаясь к появившейся Марине, продолжала: — Однажды я встретила с девочкой, настолько занятой своими наутюженными складочками, что она и думать ни о чем больше не могла. Кому интересен наутюженный манекен! К сожалению, и дома бывают такие же. Конечно, плохо, когда дом похож на сарай, но не лучше чрезмерно наутюженный дом. В таком доме человек находится при своих полах, стульях, шкафах неким сторожем-уборщиком. Нет, в такие дома я не хожу, там не знаешь, куда сесть. — И вздохнула: — Приходишь гостем, а тебя заставляют надевать старые расхлябанные тапочки.

— Мама говорит, дома надо обязательно надевать тапочки, — сказала Марина.

— Мама права, тебе и Лёке обязательно, и маме, и папе. И Алеше, он ваш друг и бывает у вас почти каждый день. А тому, кто приходит в гости, совсем не обязательно, пусть вытрет хорошенько ноги — у подъезда есть специальная решетка, а перед вашей дверью есть резиновый коврик, а в коридоре еще и мягкий коврик, который Лёка собирает сейчас чистить пылесосом. Тогда и тапочки не нужны.

— Разве его чистят? — поморщилась Лёка, но уже быстренько тащила пылесос в коридор.

— Сначала чистят пылесосом, а потом протирают мокрой тряпкой, — сказала Калинка, а косичка ее, вправо-влево, продолжала отсчитывать секунды.

Марина последний раз провела тряпкой по книжному шкафу, ей показалось, что там остался пыльный след, поправила косо висящую картину и сказала:

— Кажется, все...

— Калинка! — Лёка опрометью влетела в комнату. — Ровно тридцать три минуты! И... ты можешь повесить свою шапочку на вешалку.

— Молодцы! — сказала очень довольная Калинка. — Еще не забудьте открыть форточку, проветрить комнаты хотя бы полчаса. Дом чистый и

уютный, но мы сделаем его еще уютнее. Нужны цветы. Зимой это трудно — пусть будет еловая или сосновая ветка. В вашей комнате новогодняя елка, а здесь мы поставим сосну. Лёка, налей в синюю вазу воды, я попрошу прислать нам сосновую ветку.

Калинка хлопнула в ладоши, и тут же в форточку влетела пышная сосновая ветка с длинной зеленой хвоей и кругленькой симпатичной шишкой и сама опустилась в синюю вазу.

— Много веток не надо. Как красиво стоит одна и как пахнет! Вот и дом улыбнулся. Приятно быть в таком доме! — И Калинка с удовольствием прошлась по комнатам и коридору.

— Пока вы прополощите пыльные тряпки и хорошенько вымоете руки, я отмою посуду от се-год-няшнего завтрака.

— Не надо, Калиночка, — сказала Лёка, — там такие кастрюлици из-под манной каши и молока...

— Манная каша подгорела, а молоко убежало, — печально добавила Марина, — не отмоешь и за год.

Калинка засмеялась и исчезла в кухне.

— Как ты думаешь, Лёка, что она может сделать с такими огромными тарелищами и кастрюлищами? Она ведь маленькая!

— Но она ведь Ка-лин-ка!

— Вытирайте руки насухо, — сказала Калинка, появляясь в ванной. — Зимой влажные руки очень грубеют.

— Мы сейчас, — сказала Марина, еще раз вытирая руки, — не беспокойся, мы вымоем и тарелки и кастрюли.

— О чем беспокоиться? Все сделано.

Девочки переглянулись и побежали в кухню. Какая там была чистота! Как сияли кастрюли! А плита была вымыта до блеска, и даже кухонное полотенце было выстирано и сохло на веревочке. Марина взяла кастрюлю и с восхищением ее оглядела.

— Очень просто! — сказала Калинка. — Вначале вымыть водой с мылом, потом налить в кастрюлю воды с ложечкой соды и прокипятить. А потом потереть жесткой мочалкой!

— Ты так весело рассказываешь, как мыла кастрюли, словно тебе это нравится? — недоверчиво спросила Лёка.

— Конечно, нравится. Я люблю мыть посуду, потому что она становится чистой. Разве это не приятно? Да к тому же больше всего на свете мне нравится, когда улыбаются.

— Ты ведь не скажешь, что тарелки после мытья улыбаются?

— Конечно, скажу, да еще и покажу. Посмотри на те тарелки, что

блаженствуют на сушилке. Я их мыла мочалкой с мылом, они так и позванивали от удовольствия.

Лёка нерешительно взяла одну тарелку, вторую, третью... потом чашки, кастрюли... Они все улыбались! Вот это да! И какие они были нарядные, светлые, праздничные.

— Невероятно! — сказала Марина, разглядывая чашку. — Я сегодня пила молоко из этой чашки. Обыкновенная была чашка, скучноватая. А сейчас? Может, они волшебные?

— Нет, чашки не волшебные. Просто им очень нравится быть чистыми.

— Ты хочешь сказать, что тарелки, чашки, кастрюли и сковородки будут такими сверкающими, нарядными каждый день?

— Конечно... если их так же мыть.

— Без всякого волшебного слова?

— Без всякого. Только мыло, мочалка да горячая вода. Ну, если вы им споете еще и песенку, так они будут только рады.

— Чашки?

— И тарелки, и кастрюли, и сковородки. Особенно любит песни мясорубка. Когда я размалываю что-либо на мясорубке, обязательно пою. Не успеешь оглянуться, а фарш уже готов.

— А какие песни любят чашки?

— Чашкам очень нравится вот эта:

Хрустальная водичка-а-а...

Плесни мне на ручку.

Умой мое донце.

Зажги на нем солнце-е-е!

— Зажги на нем солнце-е-е! — подхватила Лёка. — Всегда буду петь чашкам, когда буду мыть их мылом и мочалкой.

— Кстати, я не вижу у вас в кухне резиновых перчаток, — сказала Калинка. — Когда много посуды, удобнее мыть в перчатках, да и овощи чистить тоже. Может быть, у вас есть овощечистка? Как вы готовите обед?

— Мы... — девочки переглянулись, — мы...

— Нет, Калинка, — сказала твердо Марина, — мы не готовим обед. Мама готовит, а вчера папа бульон варил.

— Папа умеет кулинарничать?

— Нет, не умеет, — грустно сказала Лёка. — Бульон у него получается

невкусный. И поэтому обедать не хочется.

— И вы до сих пор не обедали! — Калинка задумалась. — Хорошо — обед так обед. Показывайте бульон... Темный, выглядит не очень аппетитно, но жирный, и кусок мяса большой. Что у вас есть еще?

— Морковки немного. Лук, кажется, есть, — нерешительно сказала Марина, — еще крупа... манная...

— А в холодильнике?

— Пусто. Папа обещал сегодня принести продукты. Он всегда приносит две огромные сумки, — сказала Лёка и открыла холодильник. — Вот, чепуха какая-то. Три вареные картошки, огурец соленый, яблоко и остатки сливочного масла на донышке масленки. О, вот еще пять штук яиц, три из них крутые, переварились вчера. Еще немного сметаны. И все.

— Превосходно. Будет чудный обед. Сегодня я шеф-повар, а вы мои помощники.

Калинка хлопнула в ладоши, и прямо к ней в руки прилетел фартук, белоснежный, накрахмаленный и отглаженный на диво. Девочки и не удивились, они знали, что форточка открыта и фартук попал через форточку. Лёка на правах новогоднего шеф-повара повязала мамин фартук, а Марина просто чистое кухонное полотенце.

— Сейчас, — Калинка прислушалась к чему-то, — ровно пятнадцать минут шестого. Через двадцать восемь минут сядем обедать. Делать все будем быстро, а для этого перед началом надо покрутиться на пятке, — и она живо крутанулась на каблучке своего красного сапожка, — тогда импульсы большой системы входят в соответствие с... — Но, заметив удивление девочек, рассмеялась: — Я потом вам объясню. Кто хочет все делать быстро — крутитесь на пятке.

Девочки перекрутились, и правда сразу стало весело и захотелось все делать быстро.

— Какой у нас будет обед? — спросила Лёка.

— Обед из того, что есть в холодильнике: мясной салат и суп с манными клецками. Ты занимаешься супом, а Марина салатом.

САЛАТ

В салат пойдет мясо из бульона, три картошины, одна луковка, соленый огурец, яблоко и 3 крутых яйца. Все последовательно нарезать кубиками, смешать в этой красивой глиняной миске и залить соусом.

Соус очень ответственная операция, от него зависит, вкусный ли будет салат. В большой чашке (равной стакану) растереть один крутой желток,

добавить 1/2 чайной ложки готовой горчицы, чайную ложку сахарного песка и 1/3 ложки соли, чуть-чуть черного молотого перца, хорошенько размешать и положить всю сметану. Получилась полная чашка. Осторожно размешать и попробовать. Нет, ложку лизать не надо, а капнуть с ложки на левую ладонь капельку — руки ведь чистые — и лизнуть. Вкусно? Нет? Надо добавить еще чуть соли и 1/2 чайной ложечки уксуса и хорошенько размешать. А теперь? Очень вкусно! Еще раз перемешиваем салат и заливаем соусом. Вот и готов салат!

— Ой, Калинка, скорее! Бульон почти кипит, — сказала Лёка. — Расскажи, как готовить суп.

СУП С КЛЕЦКАМИ

— Процеживай бульон через ситечко в две маленькие кастрюли — одну на сегодня, вторую на завтра. Завтрашний бульон закипит, отодвинь в сторону, остынет, тогда поставишь в холодильник. Кстати, в холодильник ставьте только совершенно остывшие кастрюли.

В сегодняшний бульон бросим чуть подтушенные на сковороде, чтобы только подзолотились, головку лука и крупно резанную, брусочками с полпальца, морковку. Пока бульон закипит, сделаем клецки. В чашке растираем сырое яйцо (желток и белок) и 1 чайную ложку сливочного масла. Хорошо, что масло вынули из холодильника раньше, оно мягкое, как раз какое нужно. Растираем ложкой быстро-быстро и высыпая потихоньку 2,5 столовой ложки манной крупы, все время растирая и взбивая, чтобы получилось тесто, как очень густая сметана, присаливаем, примерно четверть чайной ложки. Тесто не должно стоять ни секунды, иначе клецки получатся каменные.

Уменьшаем огонь. Краешком чайной ложки берем маленькие кусочки теста и бросаем в слегка кипящий бульон. Быстро, одну за другой. Все. Из этого количества теста должно получиться 25–30 клецок. Проводим большой ложкой по дну кастрюли, чтобы какая-нибудь клецка не пристала, и прикрываем крышкой, пусть потихоньку кипят. Через 10 минут заглядываем в кастрюлю — клецки из маленьких, не больше 1/4 ложечки, превратились в большущие, больше ложки, и всплыли вверх. Пышные и очень аппетитные. Бульон от овощей посветлел и порозовел. Попробуем. Соли достаточно? Да. Можно бросить 1 горошину душистого перца или 5 горошин черного и немножко сухой зелени петрушки или укропа. Снимаем с огня — суп готов.

— Такой суп можно приготовить только на мясном бульоне? —

спросила Марина.

— На любом: мясном, курином, овощном, грибном. Можно приготовить и молочный суп с клецками, причем сделать их не из манной крупы, а из муки. Готовят клецки из муки точно так же, но они будут слегка потверже манных. И еще можно просто отварить клецки в слегка подсоленной воде и, выловив шумовкой, есть со сметаной, или маслом, или томатным соусом.

Прошло уже 25 минут... Три минуты всего осталось, чтобы собрать на стол... Умеете собирать на стол?

— Ну, так себе, наверное, — проямлила Лёка. — Ложки, тарелки...

Калинка погрозила ей пальцем.

— Ни в каком деле, и в домашнем тоже, не добьешься успеха, если сам себе не отважишься признаться, что чего-то не знаешь. Не лучше ли сказать «не знаю» и узнать, как делать правильно, чем совершать ошибки. Как ты думаешь?

— Между прочим, бабушка рассказывала, что в давние времена собирать на стол было проще. На середину стола ставили большую миску, а ложка была у каждого своя.

Калинка засмеялась:

— Хотите так есть?

— Ой, нет, — замахала руками Лёка.

— Не умеем мы собирать на стол, — сказала Марина. — Расскажи, Калинка!

— Расскажи, пожалуйста, Калинка, — тихо попросила Лёка.

— Стол сервируют по-разному. Будничная, походная, праздничная и торжественная сервировки различны, как нарядное и школьное платье. К завтраку, к обеду, к ужину стол накрывают по-разному. Основа всего — тарелка. К завтраку справа от нее — ложка или вилка, смотря какая еда, и нож, острием к тарелке. К обеду — справа от тарелки нож, слева — вилка, ложка перед тарелкой. Хлеб подают на хлебнице или на специальной дощечке, сыр тоже на дощечке и заранее его не режут, каждый отрезает столько, сколько надо. К маслу хорошо бы положить общий нож, а в сахарницу — маленькую ложку. Будничный стол накрывают клеенкой, а праздничный — отлично выстиранной и отглаженной белой или цветной скатертью. Сейчас я бы накрыла стол, как обычно это делают к обеду.

И в одну секунду клеенка на столе была вытерта влажной, а потом сухой тряпкой, мелкие и глубокие тарелки, вилки, ложки, хлеб, солонка, кружки для воды разбежались по своим местам. Не забыла Калинка и бумажные салфетки, как и букет из двух еловых веточек, которые отломила

от новогодней елки...

— Вот это салат, — сказала Лёка, подбавляя себе еще. — Ужа... Нет, не ужас, а... изу-ми-тельно вкусный.

— Этот салат, — улыбнулась Калинка, — называется «Салат из того, что есть в холодильнике». Могут быть любые варианты: вместо мяса — сосиски или колбаса, вместо яблока — сырая тертая морковь, вместо огурца — моченая брусника и так далее, бесконечно. Соусов может быть двадцать пять. Но для начала запомните этот «салатный-универсальный», который мы приготовили сегодня. Вместо сметаны можно взять подсолнечное масло, две-три столовые ложки.

— Я совсем не люблю морковку в супе. И всегда из-за нее ссорюсь с мамой, — сказала Марина. — А сегодня она такая вкусная! Можно, я налью себе еще супа?

— Вот так суп приготовила Лёка! — похвалила Калинка. — А морковку просто не надо переваривать. Пять, десять минут вполне достаточно. Это первая морковкина заповедь. И вообще, овощи надо варить быстро, на хорошем огне. И присаливать обязательно в конце варки. Овощи забирают много соли. Ну, а теперь закройте глаза... Откройте!

Вот это да! В центре стола возвышалась большущая банка консервированного компота из розовых персиков, с калиновым листком, нарисованным на зеленоватом стекле.

— Ты сама консервировала, Калинка? — догадалась Лёка. — Больше всего на свете, после мороженого, люблю персики. А как ты это делала?

— Вначале попробуйте, может быть, и невкусно?

— Ого, «не вкусно», — сказала Лёка, приканчивая вторую чашку и ласково поглядывая на оставшийся компот. — Я бы еще ела, ела, но больше не могу. Да и папе надо оставить, он и не представляет себе, что такой компот можно приготовить дома. Ты, Калинка, настоящая, взаправдашняя волшебница?

Калинка смущенно пожала плечами и тронула еловые веточки, и они... нет, они не превратились в розы или незабудки, просто иголки хвои распушились и густо зазеленели.

— А как получают волшебники? — шепотом спросила Марина, пристально рассматривая еловые ветки.

— Ты хочешь спросить, как становятся волшебниками? — тоже шепотом спросила Калинка и совсем таинственно добавила: — Очень просто: учатся в Фантастической академии.

— А сколько лет надо учиться?

— Сколько лет учится человек, чтобы стать хорошим архитектором?

Десять лет в школе, пять в институте, потом лет пять свои знания проверяет на практике. И тогда только становится настоящим мастером своего дела. Сколько получается?

— Двадцать лет!

— Это архитектор! — вздохнула Калинка. — А волшебник должен уметь строить дворцы, помимо многих прочих дел. Я считаюсь самым молодым волшебником, поэтому мне доверена пока первая ступень — Академия Домашних Волшебников.

— Калиночка, а зачем волшебникам домашние дела?

— Зачем? Предположим, необходимо расстелить скатерть-самобранку. Быстро, в одну секунду, произносишь рецепты приготовления разной вкусной еды — и все готово, а пока руки не сделают — голова не запомнит. В этом особенность домашнего искусства! Надо уметь готовить все — от манной каши до восьмислойного торта с десятью начинками. И шить надо уметь, и вязать, и строгать, и пилить, и стирать, и гладить, и вышивать, и даже плести корзины. Попробуйте в одну секунду сшить Золушке бальное платье. С валансьенскими, — Калинка лукаво посмотрела на Лёку, — кружевами. Не умея шить, вышивать, плести кружева, ни за что с таким простеньким — по волшебным меркам! — делом не справиться.

— Вот бы нам в Академию, — мечтательно вздохнула Лёка. — Мне так хочется научиться печь всякие пироги и готовить всякие вкусные супчики. И шить хочется научиться, и вязать, и компоты консервировать. Еще очень хочется приготовить мороженое по твоему рецепту!

— Неужели вы не сумели приготовить мороженое? — удивилась Калинка.

— Ты не представляешь, какая чепуха у нас получилась. Пригоревшая замазка! Мы эту кастрюлю из-под мороженого даже отмыть не пытались, выбросили. Мама все удивляется, где кастрюля, а мы молчим... Правда, мы готовили не на «паровой бане». Всегда буду делать все точно, как ты велишь. Ты говорила про «паровую баню», а я подумала — какая разница! Вот ничего и не получилось. Нет уж, или делать, как ты велишь, или вовсе не делать... Мы с Мариной это мороженое часто вспоминаем. Теперь бы мы эту кастрюлю обязательно отмыли! Очень просто: сначала надо было вымыть ее водой с мылом, а потом налить в нее холодной воды с ложечкой соды и прокипятить.

Лёка так уверенно все это произнесла, что Калинка засмеялась.

— Молодцы, все слышите, все запоминаете. Вижу, ученики вы способные! Так и быть, если очень хотите, принимаю вас в Академию Домашних Волшебников. Только в подготовительный класс, с

испытательным сроком до первых экзаменов.

Лёка и Марина секунды три молча смотрели на Калинку, а потом вскочили и закричали:

— Урра-а!

Калинка терпеливо подождала, пока они успокоились, и сказала очень строго:

— Предупреждаю. Лени не терплю. Расхлябанности не прощаю. Неумеек не признаю. Я очень сурова.

И Калинка попыталась сделать сердитое лицо, но у нее не очень-то получилось, все равно глаза-бусинки смеялись.

— А нашего Алешу можешь принять в Академию?

— Да, пожалуй... он может учиться вместе с вами.

— Уррра! В Академию мы будем летать на ковре-самолете, как и ты?

— Я не летаю на ковре-самолете, это довольно устарелая конструкция. Мой корабль — калиновый листок. Двигатель достаточно мощный, 29 волшебных единиц. Но летать вам не придется, академики-приготовишки занимаются дома.

— И ты ко всем летаешь?

— Да. У меня по всему свету друзья. Есть в Новосибирске, в Таллине, в Покровке, в Чолпон-Ате, Сойярви, Ленинграде, и еще в Михайловке и даже в Мирном... Ну, а теперь встаем. После обеда мы с вами посидели десять минут — вполне достаточно.

— Разве после обеда надо посидеть?

— Непременно, и не только после обеда, после завтрака и ужина тоже. Не меньше пяти минут, но не больше десяти.

— Почему?

— Могу рассказать, почему, но это сложно. Всегда буду стремиться вам все объяснять, а если иногда не объясню, то просто исполняйте то, что я скажу. Учение в Академии успешно только при условии, если внимательно — очень внимательно! — слушать. И очень точно — очень! — исполнять то, что слышите. Без искажений!

Лёка подняла еще достаточно тяжеленькую банку с персиковым компотом и спросила:

— Неужели мы с Мариной сможем когда-нибудь приготовить такой вкусный компот?

— Почему бы и нет? И не когда-нибудь. Летом научу вас консервировать и персики, и помидоры, и все, что захотите.

— Пусть бы лето поскорее приходило... А что мы будем шить? — хитро прищурившись, спросила Лёка.

— Что тебе надо уметь шить? — так же хитро спросила Калинка.

— Да так, — Лёка махнула рукой, — одной девочке завтра идти на елку, и ей надо новое платье. Мы не можем его сшить в одну секунду?

— Не хитри, — сказала Калинка. — Никогда не хитри. А просто скажи, что ты идешь завтра на елку и тебе хочется пойти в новом платье, а мама не купила. Так?

— Так, — пригорюнилась Лёка, — прости, Калинка, я хитрить не буду. Очень хочется новое платье!

— Покажи мне такую девочку, которой не хочется новое платье. У тебя нет ни одного нарядного платья?

— Было, даже два, я из них совсем выросла.

— А школьная форма?

— Да ведь это форма! И потом, мама не успела отдать в чистку.

— Ах, мама, мама! Все-то она не успевает... Бензин есть? Кусочек батиста или пике найдется? Немного кружев или метр шитья? Прекрасно. Так. Очень просто. Бензин и кусочек марли вычистят пятна. Еще... Потом водой. Через мокрую тряпку хорошенько проутюжь все платье. Складочки загладь очень аккуратно и повесь его на плечики. Теперь дайте лист бумаги. Смотрите, сколько можно придумать разных воротничков. Мне кажется, тебе пойдет этот, с шитьем. Из пике скроим двойной воротник и двойные манжеты, к первой половинке приметаем чуть присобранную полоску шитья. Сшиваем обе половинки вместе и строчим. Теперь выдернем наметку и стираем в теплой воде с хозяйственным мылом или стиральным порошком «Лотос», «Нептун», «Планета». Да, пожалуй, и отбелим, потому что пике от долгого лежания слегка пожелтело.

— Как отбелить? Белилами?

— Никакими не белилами. В хозяйственном магазине продается такой порошок, называется «Чайка», или «Лебедь», или просто «Отбеливатель». Белые вещи со временем слегка желтеют, их отбеливают. Белое, особенно нарядное, платье или отделка к нарядному платью должны быть ослепительно белыми и, конечно, без единого пятнышка. Отбеливатель уничтожает почти все пятна.

— Значит, можно любое пятнышко с черного фартука уничтожить?

— Ни в коем случае, цветную ткань отбеливатель испортит, съест краску. Отбеливают только белое.

— А как отбеливать воротничок?

— Насыплем в таз чайную ложку порошка, зальем стаканом горячей воды, чтобы растворился, а потом добавим два литра холодной воды и опустим в этот раствор воротничок. Кипятим минут двадцать. Потом слегка

остудим, прополощем, сменяя воду пять-шесть раз; густо накрахмалим. Как крахмалить, знаете?

— М-мм. Нет.

— Для густого раствора насыпаем в кастрюлю столовую ложку картофельного крахмала, разводим его холодной водой (примерно полстакана воды), размешиваем и, не переставая мешать, завариваем кипятком (примерно литр). Когда он остынет, опускаем туда воротничок и манжеты, на полминутки. Отжимаем слегка и сушим. Теперь выгладим, хорошенько вытягивая и старательно отглаживая каждую зазубринку шитья. Всегда лучше гладить свежестиранные, только что высохшие вещи. Долго лежавшие после стирки очень трудно гладятся. Видите, как хорошо отгладились все зазубринки шитья?

— Какой красивый воротник и манжеты! Пришьем к платью?

— Конечно. Вот и готов твой завтрашний наряд. Приготовь с вечера самую красивую ленту в косу, конечно, выглади ее, начисти туфельки до лаковой зеркальности, а завтра с утра пройди с Мариной на лыжах, чтобы было веселое настроение да румянец поярче, и не будет на всем вашем елочном балу девочки наряднее тебя. Как ты, Марина, думаешь?

— Ты права, Калинка. Платье словно заменили. Если бы я тебе не помогала, никогда бы не подумала, что это Лёкина школьная форма. Калинка, а мне можно было бы тоже... ну, вот такой же воротник? Ой, ой, не сейчас, конечно, а потом, завтра. И платье почистить можно?

Калинка внимательно посмотрела на Марину и строго сказала:

— У волшебников должно быть отличное логическое мышление. У домашних тоже. Рисунки воротников и манжет перед тобой? Как чистить, утюжить, шить и все прочее ты теперь знаешь? Ткань, кружева, шитье остались еще в достаточном количестве? Почему же ты так робко и неуверенно спрашиваешь? Волшебники должны быть решительны и немногословны. Как надо было сказать?

Марина подумала минутку и сказала:

— Я тоже сошью воротник и манжеты. И пожалуй, почищу и отутюжу не только платье, но и фартук. Вот мама удивится, когда придет!

— Совсем другой разговор. Это и будет вашим, академики-приготовишки, домашним заданием. Кстати, перед чисткой повесь фартук и платье на балкон, на целый день, пусть проветрятся.

Настольная лампа под зеленым матовым абажуром вдруг ярко загорелась и погасла. Снова зажглась и снова погасла.

Лёка повернулась к письменному столу и хотела подергать шнур, но остановилась и спросила шепотом:

— Калиночка, я все хотела тебя спросить. В нашем доме есть что-нибудь волшебное? Ну, стул или... картина? Или лампа?

Калинка как-то неохотно ответила:

— Да почти в каждом доме есть что-то волшебное: бывает волшебная книга, бывает чашка, часы, половица, лампа тоже бывает... Но об этом говорить нельзя. Волшебство сразу исчезнет. — Калинка озабоченно прислушалась к чему-то. Косичка ее — тик-так — отсчитала время. — Улетаю. Пора! До свидания...

Она сняла с вешалки свою шапочку-невидимку, и в ту же секунду в форточку с тихим свистом влетел калиновый листок. Калинка ловко прыгнула в кораблик, пристукнула три раза красным сапожком, надела шапочку-невидимку и растаяла в темноте вечера. Девочки опомниться не успели, а Калинки и след простыл.

— Где ты, куда? — одновременно закричали Лёка и Марина и бросились к окну. — Калинка!

Динь-дон-динь!.. — послышалось издали.

— Ждите меня! До свидания...



2. ФЕВРАЛЬ

Ты помогла бабушке, а я тебе

Хочешь все успеть — построй план дня.

Это сделать можно, но не нужно.

Птички запели, а на кустах булки румяные созрели.

Ржаные сухарики. «Жар-пар-бумс» — и хлеб словно из пекарни.

«Ну и денек! — думала Лёка, выбегая из школы. — Уже пятнадцать минут второго. Мама опять сегодня уехала в командировку, Марина в музыкальной школе. Обед надо готовить, да еще хлеба купить».

Она приостановилась около снежной горки и посмотрела, как малышня лихо съезжает на санках. Вот бы прокатиться!

Лёка бросила портфель на скамейку и вихрем взлетела на горку. Оглянулась — все с санками внизу, а она без санок наверху. Горка накатанная, без санок еще интереснее...

— С дороги, куриные ноги! — крикнула Лёка мальчишке, мчащемуся ей наперерез.

Да это Алеша!

— Эй, Лёка, хорошо, что я тебя нашел! Бегу в школу — рисовать дружинную стенгазету, а бабушка сегодня заболела; доктор сказал, простуда. Выписал кучу рецептов, и надо еще молоко и мед давать.

Лёка задумалась лишь на секунду. Что уж тут думать? Стенгазета есть стенгазета, тем более дружинная. А бабушке надо помочь...

— Лекарство я заказал, в два часа будет готово. И еще бы с Чубчиком погулять, а?

— Ладно. — И Лёка уже летела к дому, строя в голове план.

«Домой заходить не стану, а сразу к Алеше. Чубчика в охапку, тридцать минут с ним побегаю. Потом в аптеку и в магазин. Заодно куплю хлеба. Молоко вскипячу, бабушку напою молоком с медом и лекарство дам. Не опоздать бы к появлению Калинки, она обещала сегодня прилететь, и мы с ней будем обед готовить. А еще уроки! Вот это денек!»

...Только в половине третьего Лёка открыла двери своего дома... Что за чудо! Полы натерты, пыль вытерта, дом весь чистый-пречистый, из кухни плывут жаркие душистые волны чего-то очень вкусного... А по кухонному подоконнику расхаживает Калинка.

— Калинка! Это все ты? Такой чистый-пречистый дом!

— Ты помогла бабушке и Алеше, а я тебе...

— Спасибо! А чем так вкусно пахнет? — Лёка заглянула в духовку. — Сухарики! И какие маленькие, румяные!

— Убирала я кухню и нашла куски хлеба, черного и белого...

— Я их выбросить хотела.

— Выбросить?! — Калинка резко повернулась к Лёке. — Конечно, велик ли труд заплатить в булочной семь копеек и принести домой булку... Между прочим, мне показалось, что банки с тертой смородиной, которые ты привезла от бабушки из Вишенок, испортились. Пожалуй, их надо выбросить.

— Как выбросить? — Лёка чуть не заплакала. — Это невозможно! Ты себе не представляешь, сколько я кусты смородиновые поливала, потом ягоды собирала, вся обцарапалась. Да еще банки пришлось мыть. Смородину с сахаром перетирать. Знаешь, как трудно! А когда от бабушки в Москву везла, совсем измучилась, банки как чугунные, два дня руки болели. Выбросить!

— Ох, Лёка, ты только свой труд и ценишь! У тебя руки болят, а у того, кто хлеб растил, не болят? Дождичек прошел, птички запели, а на кустах булки румяные созрели?

— Я не маленькая, знаю, что зерно в поле растет!

— Не растет, а его выращивают. Каждое зернышко к севу всю зиму берегут, за посевом все лето ухаживают, а когда урожай убирают, то не спят, не едят, торопятся, чтобы зерно не осыпалось. И сушат зерно, и веют, и на элеватор везут — тоже каждое зернышко берегут. Пекари, пока ты спишь, тесто месят и булки пекут. А ты в булочную придешь, носик наморщишь: «Почему это у вас булочки замерзшие? Я только тепленькие люблю»... — Калинка отвернулась от Лёки и долго смотрела в окно. — Культура человека проявляется в первую очередь в том, как он относится к чужому труду. Пройтись грязными башмаками по свежeweымытому полу, выбросить на тротуар бумажку легко: подумаешь — кто-то вымоет, уберет... Надо же — хлеб хотела выбросить!

— Прости меня, пожалуйста, я никогда об этом не думала... Но что же теперь делать? Мы много хлеба купили — он зачерствел...

— Надо покупать столько, чтобы не оставался. Сшей два полотняных мешочка и храни там хлеб, белый и черный отдельно — не так черствеет. Если хлеб остался и зачерствел, то нарежь его мелкими кубиками, подсуши в духовке... Налей себе молока и возьми горстку ржаных сухариков, а то ты забегалась сегодня совсем.

Лёка выпила молока из большой глиняной кружки и съела несколько

еще не остывших сухариков. Калинка прошлась по подоконнику, поглядывая на Лёку.

— Что же ты не проверишь свои банки?

— Боюсь, ты сердиться будешь. — Лёка с надеждой взглянула на полку: — Совсем испортились?

— Нет, только начали портиться, но я их вылечила. В виде исключения. Не держи банки в кухне, кухня небольшая, от газовой плиты нагревается. Если бы это еще стерилизованные консервы были, а то просто завязанные бумагой банки.

— Но ведь мы не умеем делать консервы. Ты нас научишь?

— М-м, посмотрим...

— Калиночка, честное слово, я никогда ни крошечки хлеба не выброшу. — Лёка помолчала и добавила: — И о чужом труде всегда буду помнить... Спасибо тебе, что ты вылечила банки, мне, правда, трудно было собирать смородину. Жара такая была! Быть может, Алешиной бабушке смородины отнести? Ведь это витамины!

— Конечно, отнеси, только попозже. Бабушка недавно задремала, а больному больше всего нужен покой и сон.

— Хорошо, отнесу попозже. — Лёка взяла еще горстку сухариков и вкусно захрустела. — Сухарики получились сладкие, как конфеты. А из свежего хлеба можно такие сухарики засушить?

— Отчего же нет? Если не будет черствого, можно и из свежего, еще вкуснее.

СУХАРИКИ

— Нарезь мелкими кубиками хлеб, насыпь тонким слоем на противень и поставь в нежаркую духовку.

— Почему в нежаркую?

— Жаркая духовка опалит и засушит сухарики сверху, а внутри они останутся сыроватыми. В нежаркой духовке сухарики высушатся, хорошо и не подпалются, а только симпатично подрумянятся.

— И ничем их не надо присыпать?

— Ржаные, перед тем как ставить в духовку, можно чуть-чуть присолить. Немножко! А белые, перед тем как вынимать из духовки, минуты за три, присыпать сахарным песком. Тоже слегка! Можно, но не обязательно.

Лёка хитро посмотрела на Калинку и сказала:

— Мы с Мариной записываем твои формулы «можно». Вот, например:

не только можно, но нужно вытирать руки насухо. А вот сухарики можно посыпать, но не обязательно.

Калинка засмеялась:

— Я и не знала, что у меня такие формулы получаются. Ладно, запомню. Итак, присыпать не обязательно, а сушить минут 20–30 обязательно. Когда выключишь огонь, противень оставь в духовке. Там в тепле и сухости сухарики постоят еще полчаса и станут совсем легкими и хрустящими.

— А крупные сухари разве нельзя сушить?

— Можно, но не нужно. Чем мельче сухарики, тем они скорее подсохнут и будут вкуснее. Не ленись и порежь красивыми четкими кубиками. Если вдруг остались куски хлеба ломаные и крошеные — кстати, ломать, крошить и оставлять недоеденным хлеб привычка ужасная! — то их не надо резать, а просто посушить в духовке и из черных приготовить отличный квас, а белые перемолоть через мясорубку в мелкую крошку. Молотые сухари, их называют панировочными, совершенно необходимы в кулинарии.

— Странное слово — па-ни-ро-воч-ные!

— В такой сухарной крошке панируют, обваливают, котлеты, рыбу и мясо. Перед тем как жарить. А еще присыпают пироги, запеканки, пудинги. Из молотых сухарей можно приготовить даже торт.

— Ого! Даже торт! Так. Дай запомнить. Мелкие сухарики, панировочная крошка, квас и торт. А как готовить квас?

КВАС

— Ржаные сухари, хорошо высушенные и даже более поджаристые, чем эти румяные сухарики, залей кипятком. Пусть настоятся часов восемь где-нибудь в теплом уголке кухни. Потом настой осторожно слей в другую кастрюлю и добавь разведенных дрожжей и сахара. Пусть квас перебродит часа четыре, тоже в тепле. Когда начнет появляться пена, квас процеди через марлю, разлей в бутылки и поставь в холодильник. Дня через три квас будет совсем готов.

На сухари, высушенные из килограмма хлеба, возьми пять литров воды, одну восьмую часть палочки дрожжей, примерно граммов 12, и граммов 200 сахару. Хочешь послаще, возьми сахара больше.

В квас, уже готовый, разлитый в бутылки, можно положить по кусочку апельсиновой или лимонной корочки или веточку мяты. — Калинка помедлила, засмеялась и сказала: — Можно, но не обязательно.

— Лёка тоже засмеялась, потому что поняла: Калинка наконец ее простила, — и тут же потребовала:

— Сейчас мы не могли бы приготовить квас?

— Сейчас, Лёка, у нас нет лишнего хлеба. Если тебе так хочется, можем сделать квас из этих ржаных сухариков...

— Нет, ни за что! Такие вкусные! — Лёка взяла еще сухариков и с удовольствием захрустела самым поджаристым. — А можно, я еще молока выпью?

— Разве обедать ты не собираешься?

— Ой, обед! Скоро Марина придет, да и папа тоже. Я хотела, чтобы ты научила меня готовить борщ, котлеты и кисель. Это самый любимый папин обед.

— Нет, Лёка, такой обед мы быстро приготовить не успеем.

— Калиночка! Покрутимся на пятке — и все быстренько сделаем. Раз, два! Все готово!

— Лёка! Не хитри. Если я сейчас в десять минут все приготовлю, ты так и не научишься готовить действительно очень вкусный зимний обед.

— Что же нам делать?

— Обойтись тем, что есть. Мама оставила в холодильнике достаточно на сегодняшний обед. И вообще надо приучить себя к тому, что ничто не должно выбрасываться. Куда ты денешь голубцы, бульон и компот?

Лёка лихорадочно соображала, что бы придумать. Ей так хотелось приготовить сегодня обед самой.

— Ну, я бы... не стала ничего выбрасывать. Сегодня мы бы приготовили настоящий, как ты говоришь, зимний обед. А завтра мы бы ели этот, мамин.

— Сложная система! Подумай сама, ведь обед, приготовленный мамой вчера, более свежий сегодня, чем будет завтра. Так?

— Так... Значит, это сделать можно, но не нужно?

— Совершенно верно! Не стремись забивать холодильник разной едой, лучше приготовить и сразу съесть. Вкусно и во много раз полезнее, чем простоявшее два-три дня. И потом, ты сегодня еще за уроки не садилась. Академику арифметика и география важны не меньше, чем умение вкусно готовить.

Лёка пригорюнилась было, но подумала минутку и поняла, что хотела поступить неразумно.

— Ты права, Калинка! Но мы с тобой когда-нибудь все же приготовим борщ?

— Конечно, завтра суббота, ты заканчиваешь в двенадцать? Я прилечу

к школе ровно в десять минут первого. Купим продукты и приготовим обед. Папа тебе оставляет деньги на продукты? — спросила Калинка.

— Редко оставляет. Почти всегда покупки делают папа или мама.

— Ты уже большая девочка. Надо учиться самой покупать продукты. Завтра идем за овощами и мясом. Положи в портфель сумку и бумажный пакет. А сейчас собираем на стол.

Лёка достала хлеб, посмотрела на него и спросила:

— Калинка, ты не знаешь какого-нибудь волшебного словечка, чтобы замерзший или зачерствевший хлеб превратился в свежий?

— Знаю. Зачерствевшую булку смочи слегка водой со всех сторон, положи ее на сковородку, прикрой крышкой и поставь на огонь или заверни в мокрую белую бумагу и положи в жаркую духовку. Минут через восемь — десять булка будет как из пекарни. А замерзшую булку сделать свежей и того проще. Положи на сковородку, прикрой крышкой и поставь на самый маленький огонек. Минуты на четыре — шесть. Вот и все.

— А слово?

— Слово! — Калинка засмеялась: — Жар-пар-бумс. Повтори три раза.

Лёка сделала все и села на корточки перед дверцей духовки.

— Что же, ты так и будешь сидеть восемь минут? За восемь минут можно много успеть сделать. И собрать на стол, и даже привести себя в порядок. Ты очень лохматая. Приятно быть причесанной и опрятной дома не только при гостях, но даже когда одна...

На следующий день, в субботу

**Входишь в магазин — вспомни, сколько у тебя денег.
«Золотые ключики» покупают сначала!
Настоящий зимний обед.
Калинкины конспекты.**

После четвертого урока Лёка опрометью выбежала из класса и успела выскочить из школы одна. Поворачивая за угол нового девятиэтажного дома, Лёка приостановилась: послышалось ей или это действительно Калинкин колокольчик?

Динь-дон-динь!.. Динь-дон-динь!..

Лёка оглянулась. Никого!

Динь-дон-динь!..

Как же она не догадалась! Калинка не сняла свою шапочку-невидимку, поэтому и не видна.

— Слышу тебя, — тихо сказала Лёка и подождала, пока любопытный прохожий в меховой лохматой шапке отошел на семь шагов. — Садись ко мне на плечо.

И в ту же секунду — хлоп! Нечто тяжеленькое опустилось на левое плечо. Лёка покосилась налево: хотя бы край клетчатой юбки или сапожка видно было. Ни-че-го! Она сняла свою синюю варежку, подняла руку к плечу, и тут же Калинка тронула ее ладонь своей теплой рукой.

— Здравствуй, Лёка!

— Здравствуй, Калиночка.

Лёке захотелось немного посмеяться, даже неизвестно отчего. Просто оттого, что прилетела Калинка да сидит у нее на плече, а не видна. А как же идти? Плечом шевельнешь — и Калинка свалится.

— Калинка! Если я пойду, ты не свалишься?

— Свалюсь? — удивилась Калинка. — Кукла я, что ли? Держусь вот за твой воротник.

— Как мы будем с тобой разговаривать в магазине? Продавщица подумает, что я немного не в себе, сама с собой разговариваю, да еще на разные голоса.

Калинка ничего не ответила, только каблучки ее сапожек — тук-тук — легонько постукивали по блестящей ткани Лёкиной куртки. После пятого «тук-тук» Калинка сказала:

— Протяни мне руку. Нет, правую. Повыше.

Лёка подняла руку и — ну, не смешно ли? — из ничего, из воздуха, появилось колечко и наделось на мизинец. Такое красивое колечко, деревянное, что ли? Гладкое, коричневое.

— Мы с тобой, Лёка, будем разговаривать не словами, а мыслями.

— Угу, — сказала Лёка, и ни одной мысли у нее не осталось, все улетучились.

— Не угукай, а просто думай.

И Лёка просто подумала, что надо бы поторопиться, магазин может закрыться на перерыв.

Вот он, новый универсам. Стекло и стальные переплеты. Просторно, светло! Лёка сюда ни разу одна не приходила, только с мамой или папой. Сегодня, правда, она тоже не одна, но ведь никто не видит Калинку, и пусть думают, что она, Лёка, уже совсем взрослая, раз пришла в такой большой магазин сама по себе. Она все умеет. Все знает. Сама...

— Конечно, конечно, сама, — подтвердила Калинка, — только не забудь оставить портфель на хранение, он тебе будет мешать, да взять ту плетеную разноцветную корзину для продуктов. Без корзины тебе не обойтись.

Действительно, такая чепуха, а Лёка совсем забыла об этом. Прихватив плетеную, синюю с красным, корзину, она направилась к полкам с продуктами. Как много всего! Гора банок с персиковым компотом, а рядом пирамиды из пачек печенья, а там кавказские хребты целлофановых пакетов с конфетами. «Золотой ключик», «Забава», «Мятные» и даже «Бон-бон»! В таких красивых блестящих фантиках.

— Не задерживайся, Лёка, пожалуйста! Останутся деньги, вернешься и возьмешь «Золотые ключики».

— Угу, — сказала Лёка, слегка недовольная. Если бы не было Калинки...

— Лёка, Лёка, думай, что думаешь. — Калинка хлопнула ладошкой по Лёкиному плечу. — Взрослая и самостоятельная! Зачем мы пришли в магазин? Сколько денег тебе дал папа?

Лёка на секундочку закрыла глаза и подумала, права ли Калинка, что сердится. Лёка теперь так всегда делает, когда хочет решить, кто прав.

— Калинка, я была неправа. А денег у меня ужас как много. Семь рублей! Один пакетик ирисок! А?

— Папа разрешил истратить все деньги?

— Да, конечно. Он сказал: «Купишь все необходимое».

— Вот и идем за необходимым. Нам с тобой необходимо приготовить

обед на два дня для четырех человек: борщ и котлеты. Сначала купим мясо. Вот и мясной отдел. Действуй!

Хорошо сказать «действуй»! Со всех сторон мясо. Попробуй угадай, какое надо.

— Угадать невозможно. Надо знать. Смотри, Лёка! Слева свинина, мякоть розовая, светлая, каждый кусок с салом, косточки небольшие. Рядом баранина, намного темнее и покостлявее, с большим количеством прожилок. Видишь разницу?

— Да, — удивилась Лёка. — Действительно, разное мясо.

— Вот и говядина. Чем светлее жирок, тем моложе мясо, а чем желтее — тем старше. Для борща возьми грудинки с желтым жирком, граммов шестьсот. Борщ будет вариться чуть дольше, но зато вкус несравнимо лучше. Для котлет возьми полкилограмма говядины помягче и свинины граммов триста. Не стесняйся, попроси продавщицу, она тебе поможет. И не толкайся, подожди, пока эта старушка в пуховом платке отойдет. Действуй!

Лёка передвинула корзину поближе к локтю и чинно сказала:

— Будьте добры, дайте мне, пожалуйста, шестьсот граммов говяжьей грудинки пожирнее, полкилограмма попостнее и помягче, если с косточкой, то небольшой, и свинины граммов триста, среднежирной.

Продавщица удивленно взглянула на Лёку и улыбнулась.

— Ты, я вижу, собралась варить щи или борщ и жарить котлеты?

— Да, — скромно сказала Лёка.

— Умница. Маленькая, а все знаешь. Завидую твоей маме, как замечательно иметь такую помощницу.

Все вокруг посмотрели на Лёку и сказали:

— Молодец. Вот так девочка-хозяйка!

Хотела Лёка сказать, что это все Калинка, да нельзя ведь. И промолчала. А тоненькая девушка в меховой куртке и розовой шапочке посмотрела на него умоляюще и тихонько спросила:

— Девочка, ты не знаешь, что надо взять для шашлыка и харчо?

— Хм! Харчо? Шашлык?.. — Лёка хотела было сказать, что не только не знает, но даже не предполагает, но и тут Калинка помогла. Лёка помедлила секунду и ответила: — Возьмите баранину. Для харчо можно и ребрышки или почечную часть, а шашлык хорош только из задней ножки... Да, возьмите верхнюю часть ноги, мясистее.

Девушка, немножко завидую, сказала:

— Спасибо. Как ты все хорошо знаешь!

А все окружающие сказали:

— О-о-о!

И Лёка, положив свои свертки в корзину, важно направилась дальше.

Калинка напонила:

— Теперь овощи. Что из овощей есть дома?

— Картошка и лук.

— Значит, нам нужна свекла, морковь, капуста. Свекла и морковь фасованные по килограмму. Выбирай так, чтобы две свеклы были крупные, пойдут на борщ, остальные помельче, пригодятся для винегрета. Крупную легче резать, а мелкая скорее варится. Капусту выбирай внимательно. Кочан бери небольшой, но плотный, чем плотнее капуста, тем лучше шинкуется. А рыхлый хорош для голубцов, от такого кочана листья отделяются легче.

Лёка выбрала овощи, следуя Калинкиному совету, и сложила все в корзину.

— Для борща еще нужен томат? — спросила она. — Томат дома есть. Я знаю. Смотри, Калинка, это бакалейный отдел. Всякие пакеты и пакетики. Постараюсь вспомнить, не надо ли домой какой-нибудь крупы. Вспомнила! Кончилась манная.

— Молодец, — похвалила Калинка. — Ты ведешь себя как настоящая хозяйка. Пожалуй, возьми только полкилограмма, а то будет тяжело. Больше ничего не надо? Вот лавровый лист и перец... Есть дома?

— Нет. — И вслед за манной крупой в корзину отправились два пакетика специй. — И еще надо...

— Подожди, Лёка, надо подсчитать, сколько у нас остается денег. Когда набираешь продукты, подсчитывай — хватит ли у тебя денег. Да и не набирай слишком много, тяжело будет нести домой! Считаем?

— Да. Мясо стоит два двадцать, свинина пятьдесят четыре копейки, всего два семьдесят четыре. Овощи пятьдесят копеек. Манная — двадцать семь копеек, специи тридцать копеек... М-м. Всего... Три рубля восемьдесят одна копейка. Видишь! — обрадовалась Лёка. — Мы еще ско-о-олько можем покупать!

— А вес?

— Всего-то пока пять с половиной килограммов. И мне обязательно надо сахар, хлеб, молоко и масло. Так. Три пакета молока. Это сорок восемь копеек, триста граммов масла, это рубль восемь копеек, девяносто копеек сахар. Прибавилось два рубля четырнадцать копеек. Всего шесть тридцать одна. Ой, корзинка стала очень тяжелая, я, пожалуй, и не донесу.

— Пожалуй, и не донесешь. — Калинка явно была озадачена, потому что сапожок ее — тук-тук — забарабанил по Лёкиной куртке. — Что же

делать?.. Хорошо, в виде исключения я тебе помогу донести покупки до дому. Но всегда помни, в универсаме надо считать не только деньги, но и килограммы, чтобы продукты нести домой, не надрываясь... Вот и хлебный отдел... Какой хлеб ты берешь?

— Батон за двадцать пять копеек и черного половинку. Ура! Остается тридцать шесть копеек. Могу взять еще халву. Это к чаю. Все. Скорее, скорее домой!

...Каким образом Калинка осуществила свое намерение помочь ей, Лёка не знала, но только в ту секунду, когда она перешагнула порог универсама и вышла на улицу, сумка стала легче в пять, а может быть, и в семь раз.

— Спасибо за сумку, — сказала Лёка. — Калиночка, а теперь уже можно разговаривать словами? Тогда возьми колечко. Спасибо и за колечко.

— Понравилось колечко?

— Еще бы! Вот бы это колечко на контрольную по алгебре. Сидим с Наташей, молчим, друг на друга не смотрим... подвигаешь пальцем — и пожалуйста, ответ известен.

— Боишься контрольных?

Лёка задумалась.

— Раньше боялась, а теперь не боюсь. Задачи знаешь как быстро решаю! Чего над ними сидеть, время терять? Я стараюсь все делать быстро... А колечко хочется взять на контрольную просто так, для интереса. — И Лёка половчее перехватила сумку.

— Лёка! Смотрю я вниз на твою руку, держащую сумку, а из синей варежки все время розовый пальчик выглядывает. Рука, наверное, совсем замерзла? Не колечком ли ты порвала варежку?

— Варежку Чубчик прогрыз. Я с ним играла, а он варежку отнимал, отнимал и прогрыз.

— Вчера?

— Не-ет, еще во вторник.

— Что же ты столько дней ходишь в рваной варежке?

— Да все собираюсь зашить, никак не соберусь.

Калинка ничего не сказала, но Лёка так и представила себе, какими насмешливыми стали Калинкины глаза. Действительно, стыдно в рваных варежках ходить, Калинка не видит вторую Лёкину руку, а на ней варежка тоже рваная.

— Могла бы надеть другие варежки, — сказала Калинка, — если не умеешь штопать и ждешь, пока мама возьмется за нитки и иголки.

И откуда Калинка все знает? Действительно, Лёка не умеет штопать, а

другие варежки не надела, потому, что они зеленые и к ее синей куртке совершенно не подходят.

— Велика беда! Выбери свободный вечер и свяжи варежки, — ответила Калинка на Лёкины мысли.

Вот-вот, все знает. Лёка даже пальцем пошевелила, может быть, колечко осталось? Нет, она отдала колечко Калинке.

— У меня и нитки есть, бабушка подарила три желтых клубка. Пушистые! Как цыплята. Но я не умею вязать. Это, наверное, трудно!

— Не трудно, но надо быть терпеливой. Я не смогу скоро с тобой заняться вязанием, но если хочешь, попробуй сама. Оставлю тебе свои «академические» конспекты по вязанию. Для начала вяжи самые простые вещи. Там, кстати, есть несколько способов штопки. Поучись.

— Поучусь. Спасибо. Ты думаешь. У меня все получится?

— А ты как думаешь?

Лёка подумала и засмеялась:

— Конечно, получится. Ну, в крайнем случае у Алешиной бабушки проконсультируюсь... Спасибо за конспекты, Калинка!

— Пожалуйста. Теперь поговорим про обед, еще один поворот — и мы будем дома. Какой ты хочешь борщ? Есть десятки рецептов приготовления борща: украинский, московский, флотский, молдавский, с черносливом...

— Я хочу твой, Калинкин борщ...

— Хорошо, будем готовить «мой» борщ. Какой у нас обед? Борщ, котлеты клюквенный кисель. Добавим еще салат из капусты и томатный соус к котлетам.

— Ой, такой сложный обед надо готовить полдня. Значит, мы будем обедать часов в семь или в восемь! А Марина придет в четыре, а папа, между прочим, тоже.

— Тогда, между прочим, не останавливайся, а иди побыстрее. Не так уж и долго мы с тобой будем готовить этот обед. Если все рассчитаем точно и решим что за чем должно следовать, то за два часа мы все успеем сделать. Вот тебе задачка, подумай, что мы должны делать сначала, а что потом? Что готовить раньше что позже?

Лёка подумала и шагов через десять сказала:

— Не знаю.

— Действительно, это задачка для тебя еще трудная, — вздохнула Калинка. — В первую очередь ставим на огонь мясо для борща — это самый продолжительный процесс, оно будет вариться два часа. Затем готовим кисель, он варится быстро, но к обеду должен остыть. После этого почистим все овощи и быстренько приготовим салат из капусты, а к тому

времени уже почти сварится мясо, и мы займемся борщом. Когда положим в борщ все овощи и борщ будет довариваться, успеем пожарить котлеты и сделать соус. Запомнила?

Наконец они пришли домой, разобрали сумку, вымыли хорошенько руки, выпили по большой кружке молока со свежим черным хлебом, подвязали свои накрахмаленные чистенькие фартуки, подобрали волосы под косынки, еще раз вымыли руки и... перекрутились три раза на пятках.

— Сейчас ровно час и тридцать две минуты, — сказала Калинка. — Через два часа и пять минут обед будет готов.

— А почему еще и пять минут?

— На разговоры о кухонных помощниках. Знаешь, как пользоваться металлическими и деревянными предметами, что расположились на кухонной полке?

Лёка взглянула на полку, подумала и честно призналась:

— Не всё знаю...

— Догадайся. Попробуй, академик, расскажи, как помогают эти предметы в, казалось бы, простом, а на самом деле сложном, но очень интересном кулинарном деле. Решишься?

— Решусь. Дай подумать... Слева мясорубка и соковыжималка, что они делают, понятно из названий. С краю две деревянные ложки с длинными ручками: коричневая — для пробы и размешивания супов, а желтая — для киселей и компотов... Зачем две ложки? Нельзя ли одной мешать и пробовать?

Калинка засмеялась:

— Можно. Ты сейчас одновременно будешь готовить борщ и кисель.

— Ой! Понимаю. Помешаю одной ложкой, и кисель будет пахнуть мясом.

— Даже представить неприятно! Кстати, и третью ложку неплохо завести, для молока и каш.

— Хорошо, Калинка, так и сделаю... Рядом шумовка, почти плоская ложка с дырочками. С помощью шумовки снимают пену с бульона и супа, мешают рис, вынимают сварившиеся вареники и пельмени. Дальше большая вилка, для переворачивания курицы и духового мяса. Я видела, как мама орудует этой вилкой. Рядом два ножа: обычный для резания и маленький с желобком для чистки картошки. А это дуршлаг: половинка шара с дырочками. На дуршлаг откидывают сваренный рис, макароны, лапшу. Моют овощи, фрукты. Через дуршлаг можно протереть помидоры, клюкву, просеять муку. Дальше скалка для раскатывания теста. Венчик для сбивания крема и мусса. Правильно? Дальше ты расскажи.

— Дальше толкушка для картофельного и других пюре. Ершик. Дальше терка с четырьмя сторонами: на стороне с крупными ячейками трут овощи для супов и гарниров, с более мелкими — сыр для макарон, на самых мелких ячейках — овощи и фрукты для выжимания соков. Консервный нож — открывать разные банки. Рукавицы, чтобы не обжигаться, пестрое кухонное полотенце, чтобы вытирать руки при готовке. И наконец, резиновые перчатки, в которых очень удобно чистить овощи. — Калинка улыбнулась и взмахнула рукой: — Вы все прекрасные, замечательные помощники! Спасибо!

Нет, при этих словах мясорубка не пустилась в обнимку с дуршлагом отплясывать танец, но — это Лёка точно видела! — красная ручка мясорубки повернулась, шумовка качнулась вправо-влево, а на полотенце расправились всегда запутанные махорчики.

— Каждый из них очень любит быть всегда на своем, только для него предназначенном месте... — тихо сказала Калинка. — Запомни это! А какую ты возьмешь кастрюлю для борща?

— Любую, — беспечно ответила Лёка. — Какая разница? Видишь, на полке шесть кастрюль, все белые, все эмалированные, все совершенно чистые. Берем любую.

— Совсем не любую. Не бери очень маленькую кастрюлю: борщ закипит, перельется через край, вся вкуснота уйдет, а тебе придется отмывать плиту. Не бери огромную кастрюлицу: борщ не займет и половины, весь вкус уйдет вместе с паром. Осталось еще четыре кастрюли, какую из них возьмешь?

Лёка подумала и вздохнула:

— Не знаю...

— Для приготовления тарелки борща надо один и три четверти стакана воды. Борщ ты готовишь для четырех человек на два дня, значит, возьми пятилитровую кастрюлю и налей...

— Знаю! Четырнадцать стаканов воды.

— Молодец, верно. Мясо промоем холодной водой, несколько раз сполоснем в проточной, тоже холодной воде, разрежем на четыре части и опустим в воду. Видишь, вода на одну треть не доходит до края кастрюли? Во время варки бульон еще выкипит на одну четверть. Наш расчет правильный. Хватит места для овощей. Ставим кастрюлю на сильный огонь.

— А почему мясо положили в холодную воду?

— Запомни! Если хочешь, чтобы получился вкусный бульон, положи мясо в холодную воду. Сок из мяса переходит в воду по мере нагревания

воды, и бульон получается наваристым. Если хочешь, чтобы получилось вкуснее мясо, положи его в почти закипающую воду. Это правило касается не только мяса, но и рыбы, и овощей, крупы, фруктов.

— Значит, если я варю картошку, надо ее залить горячей водой?

— Конечно.

— Если я хочу, чтобы в компоте получилась вкусная водичка, а не фрукты, то фрукты надо положить в холодную воду?

— Совершенно верно.

— Если я хочу сварить рассыпчатую гречневую кашу, то засыплю крупу, конечно вымытую и обжаренную на сковороде или в духовке, в кипящую воду? А кашу-размазню сварю, опустив крупу в холодную воду?

— Умница...

БУЛЬОН

Мясо, лук, морковь, специи.

Бульон может быть разной крепости. Из 600 граммов мяса можно приготовить четыре тарелки (это очень крепкий бульон, на тарелку идет 150 граммов мяса), а можно и восемь (средний), а можно и двенадцать (это слабый). Закипит, снять пену, уменьшить значительно огонь. Через час еще снять пену, положить луковицу и разрезанную вдоль на пять-шесть частей морковку и, если есть, корешок петрушки. Еще через двадцать минут посолить. Попробовать. Мало — еще досолить. Перед тем как снимать с огня, положить лавровый листик и 8-10 горошин черного перца. Бульон обычно варится 1,5–2,5 часа.

Если готовишь бульон не для супа или борща, как мы сейчас, то обязательно, как только снимешь с огня, процеди его, отделив мясо и коренья. Процеди через ситечко или марлю в две кастрюли поменьше — как говорят, на сегодня и на завтра. Лучше это сделать сразу и завтрашнюю кастрюлю, как остынет, поставить в холодильник, чем разогревать большое количество бульона два-три раза. Любое разогревание, а тем более кипячение значительно портит вкус и уменьшает питательность.

Из бульона можно в десять минут приготовить любой суп, засыпав в кипящий бульон вермишель (по небольшой горстке на тарелку, варится 5–7 минут), лапшу (по горстке на 2 тарелки, варится 10–12 минут), клецки (ты их готовить уже умеешь), картофель (мелко шинкованный соломкой, по средней картофелине на 2 тарелки, варится 8-10 минут), тертую морковь (на крупной терке, по средней морковине на 2 тарелки, варится 4–5 минут).

КИСЕЛЬ

Для 10 стаканов киселя надо взять 300–400 граммов клюквы, 200–300 граммов сахарного песка, столовую ложку картофельного крахмала.

Клюкву промыть в холодной воде, обдать разок кипятком и пропустить через соковыжималку или протереть через дуршлаг. Сок собрать в стакан и пока отставить, а отжимки залить 2 литрами холодной воды, прокипятить, процедить через марлю. В процеженный отвар положить сахар, снова поставить на огонь. Картофельный крахмал развести холодной водой (половина стакана) и потихоньку, все время помешивая, влить в отвар. Мешать надо энергично, чтобы крахмал не заварился комком. Довести до кипения, три минуты прокипятить, снять с огня и сейчас же вылить туда сырой клюквенный сок. Последний раз хорошенько размешать и остудить.

Можно по вкусу увеличить количество сахара и крахмала. Для густого киселя надо 1,5 или даже 2 столовые ложки крахмала, а сахару можно положить и 250 и 300 граммов.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ

Крепкий кочан капусты, примерно килограмм, нашинковать мелкой стружкой. Сложить в дуршлаг. Обдать разок кипятком, а потом холодной водой. Отжать и залить горячим маринадом. Полтора стакана воды вскипятить с половиной столовой ложки соли и 1 столовой ложкой сахарного песка, перед снятием с огня положить лавровый лист и десяток горошин черного перца или 2 горошины душистого перца и, если есть, одну гвоздичку. Маринад снять с огня и выжать туда половину лимона или влить 1 столовую ложку уксуса. Попробовать. Может быть, добавить чуть соли и сахару? Капусту сложить в банку, залить маринадом, умять ложкой, чтобы вся капуста ушла в маринад. Если салат только что сделан, то на стол поставить прямо в маринаде, если уже простоял два-три дня, слегка отжать ложкой.

Салат из капусты можно полить подсолнечным маслом или сметаной, или известным тебе соусом или добавить мелко нарезанного репчатого или зеленого лука, или зелени петрушки, укропа, сельдерея. Можно добавить горсточку клюквы или брусники, или мелкошинкованное, очищенное от кожуры яблоко, или тонко нарезанный болгарский перец, или натертую на крупной терке морковь. Можно, но не обязательно. Капустный салат и без добавления очень вкусен. А эти 10 добавлений позволяют сказать, что ты знаешь 10 рецептов капустного салата.

Пока варился бульон, Калинка и Лёка приготовили и кисель, и салат. Салат остудили на подоконнике, закрыли крышкой и поставили в холодильник.

— Ну вот, — сказала Калинка, — все идет по намеченному плану. Теперь беремся за борщ. Чистим овощи.

КАЛИНКИН БОРЩ

— Нельзя ли овощи чистить заранее? — спросила Лёка. — Сегодня начистить на завтра или на всю неделю вперед?

Калинка посмотрела на Лёку лукаво и укоризненно покачала своей черной косичкой.

— Знаешь хорошую поговорку: «Ленивый два раза делает»? Почистить можно, да будет ли толк? Картошка и морковка потемнеют, завянут, придется их еще раз чистить, а о вкусе и говорить нечего. Первая овощная заповедь: почистил овощи — и в кастрюлю, на плиту. Овощи могут пролежать самое большее 3–5 минут. Перед тем как чистить, овощи помоешь, а когда почишишь, тоже помоешь, но в воду не клади: все витамины уйдут.

Для нашего борща надо 2 средние свеклы, 1 хорошую морковину, луковицу, корень петрушки, 3 небольшие картошины, половину кочана капусты — примерно 400 граммов — и, если есть, зелень сельдерея, укропа или петрушки, 1–2 ложки томатной пасты или консервированных, а летом свежих томатов.

Ну вот, бульон готов и тихонько кипит, а ты уже почистила свеклу, теперь от борща отвлекаться нельзя. Все надо делать быстро, но не суетливо.

Очищенную свеклу мой, шинкуй (8–10 разрезов вдоль, а потом поперек — получатся длинные брусочки), ставь на огонь сковороду, растопи в ней ложку топленого масла или смальца и постепенно сыпай туда нашинкованную свеклу. Огонь маленький. Свекла не жарится, а только слегка подтушивается минут 20. Чуть присоли (1/2 чайной ложки), и чуть присахари (1 чайная ложка), и не забывай помешивать. Если свекла не очень сочная, можно влить 2–3 ложки бульона. Свекла становится мягкой и масляной. Теперь чуть сбрызни ее уксусом (чайная ложка) — тогда свекла не потеряет цвет. Нашинкуй такими же брусочками морковь и добавь ее к свекле минут через 10. Смешай все ложкой, добавь лавровый лист.

Вымой очищенную картошку, нарежь большими ломтиками — пополам и еще пополам — и в кастрюлю с борщом. Пусть закипит.

Сейчас же шинкуй длинными стружками капусту. И... высыпай осторожно, смотри, чтобы не было слишком густо, лучше оставь горсточку капусты, присоли да съешь сырой — вкусно и полезно. И теперь уже добавь свеклу с морковью.

Борщ, должен быть густой, но не такой, что ложку не повернешь. Попробуй, достаточно ли соли. А теперь, когда все вместе прокипело минут десять, возьми 1–2 столовые ложки томатной пасты (зависит от кислоты и крепости: чем концентрированнее и кислее, тем меньшее количество надо

взять), потуши 2 минуты на той же сковороде в чуточке масла — и в борщ. Пусть покипит еще 5 минут. В самую последнюю очередь всыпь горсть нарезанной зелени (свежей или сухой) и минут через пять снимай борщ с огня.

Лёка выключила огонь и торжественно сняла кастрюлю с плиты.

— Ого, какая тяжеленькая! Прошло только 35 минут, как мы опустили картошку, — и борщ готов. Невероятно! А сметану?

— Любишь со сметаной — добавь в тарелку, когда разливаешь борщ. Папе можно и поперчить. Если захочешь, чтобы борщ был покислее, вместе с томатом добавь несколько крупинок лимонной кислоты или ложечку спиртового уксуса. Можно добавить и мелко нашинкованное любого кислого сорта яблоко или репу. Репу — одновременно с картошкой, а яблоко — с томатом... Можно, но не обязательно.

Борщ можно приготовить не на мясном, а на овощном бульоне. В холодную воду опусти две луковки и корешок петрушки и прокипяти, а дальше все так, как мы с тобой делали, — туши свеклу, морковь, опускай картошку, капусту. Только свеклу будешь тушить в большем количестве масла и перед тем, как снимать борщ с огня, добавишь ложку сливочного масла.

Можно сварить борщ и на грибном бульоне. Сухие грибы промой в холодной воде и повари около часа, в процеженный через марлю отвар положи луковку и коренья. В грибной или овощной борщ добавляют отваренную фасоль, а лавровый лист и перец — перед окончанием варки. Заправляют грибной борщ тоже маслом, а нашинкованные соломкой грибы подтушивают вместе со свеклой и морковкой.

Ты теперь знаешь три рецепта борща: мясной, овощной и грибной.

— Калинка! Неужели мы успели приготовить такой сложный обед? — спросила Лёка.

— Ничего удивительного, мы все рассчитали и прикинули, — уверенно ответила Калинка. — Все идет по плану!

А ТЕПЕРЬ КОТЛЕТЫ

— Для котлет лучше взять две части говяжьего мяса и одну часть свинины. На 800 граммов мяса надо половину черствой городской булки, луковицу, зелень петрушки, по две ложки топленого и растительного масла или смальца (свиное топленое сало).

Булку порежь и залей стаканом холодной воды. Мясо промой, порежь кусками и пропусти через мясорубку два раза. Да, не забудь про песенку!

Мясорубочка моя,

*Поруби-ка за меня,
Мясо, рыбу, сухари
Па-ни-ро-вочные...*

Размокшую булку отожди и тоже пропусти через мясорубку. В последнюю очередь смели луковицу. Фарш присоли (примерно 1/4 столовой ложки), можно добавить горсть нарезанной зелени, и хорошенько вымеси. Вымешивая фарш, подлей 4 столовые ложки холодной воды, или кипяченого молока, или бульона: фарш надо месить как следует — минут пять-шесть: из плохо вымешанного фарша хороших котлет не получится.

Лёка месила, месила, месила, пока у нее не получился эластичный, гладкий ком. Она подняла фарш на ладошке — ни кусочка не отвалилось — и сказала гордо:

— Вот так фарш! Хорош?

— Хорош! Из этого фарша можно сделать 8 больших котлет, или 10 средних, или 16 маленьких.

— Я хочу только маленькие.

— Хорошо. Раздели весь фарш на 16 одинаковых комочков, потом быстро их выкатай между мокрыми ладонями и, придавив, обваляй в молотых панировочных сухарях. Помнишь, мы с тобой крутили на мясорубке сухари? Вот они и пригодились. Сырые котлетки должны быть ладными и ровными.

Ставь сковороду на огонь, растопи масло (топленое с растительным) или смалец. Дай ему хорошенько разогреться и опускай в середину сковороды по котлете, и сейчас же сдвигай ее к краю, и следующую... Через минуту одну за другой переверни. Заполняя сковородку, смотри, чтобы не было тесно. Если котлет много, пожарь в две очереди. Огонь должен быть таким, чтобы масло слегка кипело, но не горело, а то котлеты будут невкусные. Дым и чад в кухне — позор.

— Я все так сделала, котлеты перевернула, но они не поджарились.

— Еще дай им поджариться и еще раз переверни, корочка должна быть золотистой, поджаристой. Слегка приподними сковородку и наклони с боку на бок. И еще раз чтобы масло равномерно заливало все котлеты. Масло должно пропитывать котлеты — тогда они будут вкусными. Обычно котлеты жарятся 8-10 минут.

— Ну вот, теперь-то уж готовы. Неужели это я, Лёка, нажарила так много прекрасных изумительных котлеток? Таких поджаристых и душистых! Таких аппетитных и привлекательных!

Калинка слушала, слушала и рассмеялась.

— Очень хочется есть? Давай съедим по котлетке.

Лёка тоже рассмеялась и отрезала два ломтя белого хлеба. Они положили на хлеб по котлете и с большим удовольствием съели.

— Ничего вкуснее никогда не было и не будет, — сказала Лёка. — А теперь приготовим томатный соус? Рассказывай, Калинка, я буду колдовать.

ТОМАТНЫЙ СОУС К КОТЛЕТАМ

— Для соуса возьми или ковшик, или совсем маленькую кастрюльку. Понадобится томатная паста, мука, сметана, сахар, соль, масло. Столовую ложку томатной пасты или две ложки томата размешай с половиной столовой ложки пшеничной муки, добавь 1/4 чайной ложки соли и полную чайную ложку сахарного песка (если томат кисловат, можно и больше), разведи смесь стаканом холодной воды, вливая воду постепенно, размешивая. Повари эту смесь, все время помешивая, три минуты на очень слабом огне. Видишь, на поверхности образуются пузырьки и взрываются? Значит, соус кипит. Сними с огня, добавь сметаны, если густая, то одну ложку, если не густая, то две. Размешай и добавь четверть столовой ложки сливочного масла. Всё.

— А попробовать разве не надо? — спросила Лёка. — На ладошке горячее пробовать нельзя, я возьму маленькую ложечку, капну на нее соус и попробую!.. Еще чуть соли и капельку сахара. Добавим. А теперь опять на маленькую ложечку капнем. Вот теперь вкусно! С таким соусом можно три сковородки котлет съесть. — Лё-ка, посмотри в окошко!

— Маринка идет! А вот и папа показался. Замерзли! Торопятся... Скорее накрываю на стол. У нас сегодня настоящий, очень вкусный, зимний обед.

Из Калинкиных конспектов

Нитки для шитья и штопки различны, иголки тоже.

Нитки для шитья — катушечные, от 10 до 100 номера. Самые толстые, прочные нитки — № 10 для шитья грубых вещей. Более тонкие — № 30 для шитья курток, пальто, джинсов. Еще более тонкие — № 40 и № 50 для шитья платьев. Нитками под номерами 60 и 80 шьют рубашки, а самыми тонкими, № 100, шьют кофточки из батиста и других очень тонких тканей.

Толщине ниток соответствуют иголки. Самые тонкие иголки — от первого до третьего номера — для самых тонких ниток. Четвертые, пятые, шестые номера иголок — для средних ниток. Иголки с десятого по двенадцатый номер — для самых толстых ниток.

Нитки для штопки — мягче, как бы объемнее катушечных.

Иголки для штопки — с туповатым концом и широким ушком.

Удобнее штопать на специальном деревянном грибе или на деревянной ложке, ткань или трикотаж не так скользят по дереву. Сначала мелкими стежками обшить всю порванную часть, слегка стягивая края. Затем проложить длинные продольные стежки с одного края на другой. Стежки делать часто, располагая их один рядом с другим. Это как бы основа штопки.

Теперь по этой основе начать плести поперечные стежки, продевая иглу под каждый второй продольный стежок. Вести и эти стежки часто и ровно.

Штопать надо нитками, близкими по цвету порванной вещи.

Варежки и зимние носки из шерсти можно штопать не штопальными нитками, а катушечными № 30 вместе с шерстяными нитками того же цвета, что и порванная вещь. Сначала прошить реденько катушечными нитками, а затем по этой легкой штопке — шерстяными. Зачем это? Шерстяные нитки, конечно, дадут более красивую штопку, но они не так крепки в штопке, катушечные нитки придадут большую прочность.

Когда штопаешь, посматривай, чтобы не растянуть или не слишком стянуть штопку.

Если для штопки варежек нет подходящих по цвету ниток, можно на штопку, сделанную любыми нитками, нашить аппликации. Обычно варежки рвутся на ладошках и больших пальцах. Вырезать четыре круга или овала, два больших для ладошек, диаметром 4–5 сантиметров, и два поменьше — для пальцев, диаметром 1,5–2 сантиметра, из кожи или

замши, настоящей или искусственной, сукна и пришить их на штопку яркими нитками. На обеих варежках одинаково. Например, на красные варежки можно пришить белые круги синими нитками или на синие варежки — красные круги желтыми нитками.

Вместо рваных варежек у тебя будут новые, с красивой и прочной отделкой.



3. MAPT

Семь сосуллек с Памира

Три облачка — белое, зеленое и розовое.

Мустанг, водяной пистолет и две дощечки.

Общий пирог. Сосульки с Северного полюса.

Книжка в красном переплете с шариковой ручкой в специальном карманчике.

Зима была долгая, снежная, холодная. Наконец наступил март. Вот-вот весна начнется, снег растает — на лыжах и на коньках не побегаешь. Можно, конечно, на искусственный каток отправиться или прокатиться на лыжах по дорожке с искусственным покрытием. Но разве это интересно? То ли дело настоящая прогулка.

Сегодня Алеша со своим другом Бобом Сухаревым два часа катался с горок. Снег скрипучий, плотный, настоящий мартовский. Лыжи сами бегут. Хорошо, что живут ребята в новом районе, — вышел из подъезда и на лыжи. Обычно вместе с ними катается и Лёка.

Марина иногда важничает и остается дома — все-таки в шестом классе учится, уроки, говорит, музыка, говорит, еще что-то, говорит... Сегодня Алёша с Бобом удрали без девчонок, решили тайно обсудить один важный вопрос.

Алеша взобрался на самую высокую горку и — ух! — вниз. Солнце такое яркое, ослепило совсем, не заметил пенек на пути и — кубарем в кусты. И Боб за ним! Сидят в сугробе, снег набился под куртки, в носки, а варежки насквозь промокли, но так прекрасно, светло кругом, солнечно, иней на деревьях — сидел бы здесь с Бобом всю жизнь...

— А пластмассовых космонавтов? — спросил Боб.

— В прошлом году космонавтов и в этом опять? У девчонок коллекции, наверное, скоро будут. Как 8 Марта подходит, так мука начинается. В прошлом году мы с Костей Ковалевым, председателем нашего отряда, были ответственные, за цветами для учительниц к «Соколу» ездили.

— Мы на рынок, давка такая была. Купили мелких таких, сиреневых, они по дороге замерзли и повяли!

— У нас не повяли, а еще хуже. Цветы какие-то сухие, скрипучие. Я и бабушке купил. Она меня целовала, целовала. А потом, когда я спал, пришла Лёкина мама, бабушка и говорит: «Цветы эти, бессмертники,

Галина Ивановна, не терплю. Мертвые они. Но ведь Алеша с праздником поздравил!» Я их тихонько и выкинул на следующий день... Что придумать?

— Ты выдумщик, думай!

— Думаю, думаю, даже голова заболела!

Вдруг как свистнет что-то, зазвенит пронзительно — и большой ком снега — хлоп! словно сугроб на них свалился, даже глаза залепило. Отряхнули они снег...

— Это Калинка? — шепотом спросил Боб.

— Да, — шепотом ответил Алеша, не отрывая глаз от фигурки, что стояла перед ними. Удивительно! Калинка на пушистом снегу стояла твердо, как на асфальте, легонько опираясь красным сапожком на упавшую лыжную палку. Капюшон красного стеганого пальто был откинут, а из кармана выглядывала зеленая шапочка с колокольчиком.

— Здравствуйте, заговорщики!

— Здравствуй, Калинка, — тихонько сказал Алеша, а Боб ничего не смог сказать, только мотнул головой.

— Ты что, Боб, замерз? — участливо спросила Калинка. — Слова вымолвить не можешь?

Боб собрался с духом и сказал:

— Нет, да...

— Я думала, что ты смелый, оказывается, ошиблась. Долго будете сидеть в сугробе? — Черная Калинкина косичка качнулась влево-вправо. — Проговорите до самого 8 Марта!

— Понимаешь, Калинка... — Алеша стал выкарабкиваться из сугроба. — Нас с Бобом Сухаревым выбрали ответственными за цветы к 8 Марта. Где эти цветы возьмешь? — И Алеша обреченно вздохнул.

— Действительно, такому тяжкому горю могут помочь только до-о-о-огие разговоры. — Калинка насмешливо посмотрела сначала на Алешу, потом на Боба. — Еще на неделю разговоров хватит. Нет, чтобы сразу придумать и сразу сделать.

— Ой, Калинка! Я придумал, — обрадовался Алеша. — Давай подкрутим какие-нибудь винтики, приведем в соответствие какие-то там... импульсы, и лето перенесется на 8 Марта. Я бы уж Татьяне Николаевне вот такой букетище цветов принес. Магнолины всякие, орхидеины.

— Ты хотел сказать, магнолии и орхидеи? Эх, не знаешь, как цветы называются, а хочешь винтики подкручивать... Лето передвинем, тогда каникулы будут не летние, а осенние. В плащах придется ходить. В галошах. Согласны?

— Ой, ой! — запричитал Боб. — Дожди будут. Ой, ой, ни в футбол, ни в хоккей не поиграешь!

— Нет, не надо! Калинка, — сказал Алеша, — но что же делать с цветами?

— Что делать? Закройте глаза, сейчас покажу букеты не хуже твоих, Алеша, магнолин. Откройте!

На голубоватом снегу рядом с Калинкой удивленные мальчики увидели три облачка — белое, зеленое и розовое.

— Что это?

— Очень просто, — сказала Калинка. — Вишневая, тополиная и багульниковая ветки. Красиво?

— Еще как! Вишню и тополь знаем, а что такое багульник?

— Багульник такой же обычный кустарник на Дальнем Востоке, как здесь бузина. Там к 8 Марта можно сделать букет из багульника, как здесь из тополиных, ольховых, калиновых веток. — Калинка улыбнулась: — Вы и не заметили, что сидите под калиновым кустом. Надо найти кустарник или дерево в затишье, где ветер не так свирепствует и солнце больше пригревает, выбрать веточки пониже, те, что скоро будут отмирать, и осторожно срезать их.

Можно попросить разрешения и срезать несколько вишневых или яблоневых веток в том большом саду, что у трамвайной остановки. Те ветки, что садоводы обрезают, как лишние, мешающие дереву. Принести ветки домой и через два часа, когда обогреются, поставить в теплую воду поближе к свету, можно даже подсыпать чуть-чуть удобрения для комнатных растений. Раз в четыре дня воду подливать. К 8 Марта распустятся великолепные зеленые листья, а вишни и багульник зацветут.

В праздничный день ветки аккуратно подрежьте, сделайте букет из двух-трех веток, преподнесите своим учительницам. Я уверена, они будут очень рады. Сколько у вас девочек в классе?

— Пятнадцать.

— Можно сделать так. Букет из пятнадцати веток поставить в классе, только прийти пораньше, до девочек, а когда все будут расходиться после занятий, пусть каждая девочка возьмет по веточке. В любом доме сразу станет светлее, праздничнее. Ветку лучше поставить ближе к окну. Листочки еще больше распустятся.

— Сегодня можно нарвать?

— Сегодня-то поздновато, уже 1 марта. Лучше недели за три. Но так и быть, на этот раз я вам помогу. Расцветут ваши ветки не за три недели, а за одну. Всё запомнили?

— Да. Спасибо за помощь, — сказал Алеша. — А как поздравить бабушку, Лёку и Марину? Ветки от них не скроешь! Подарок ведь должен быть сюрпризом.

— Сюрпризом! — Калинка засмеялась. — Хорошо. Утопчите площадку под березой. Смотрите... — И Калинка прутиком стала рисовать на снегу. — Что это такое?

— Знаю, знаю! — обрадовался Алеша. — Бабушка всегда говорит: «На одной доске все режу и забываю, с какой стороны хлеб, а с какой мясо».

— Ты догадлив. Что еще говорит бабушка?

— Ничего не говорит, вздыхает.

— Вот мы и придумали подарок. Сделай две дощечки, одну для хлеба и сыра, а другую для мяса и овощей. В школе есть слесарная мастерская?

— Есть.

— Купи в «Детском мире» или в строительном магазине дощечки, обрезки всякие. Это стоит недорого. Толщина должна быть не меньше шести миллиметров, но не больше сантиметра. Попроси Лёкиного папу, он тебе поможет. Распили дощечки, выстругай красивые ручки, наждачной шкуркой зачисти края и обожги их слегка или наведи выжиганием узор. На одной стороне дощечки напиши слово «сыр» или нарисуй сыр, на другой — слово «хлеб» или нарисуй булку. А вторая дощечка будет для мяса и овощей. Дощечку можно покрыть легким слоем мебельного лака. Бутылочку лака купи в хозяйственном магазине, стоит 56 копеек. Вот и все. Очень просто! С такой несложной работой может справиться любой, и получится очень приятная, нужная вещица. Но если за дощечки возьмется художник, тогда получится подарок не просто хороший, а необыкновенный, великолепный.

— Наш Алеша здорово рисует! — восхищенно сказал Боб.

— Здорово? А ты больно? — засмеялась Калинка.

— Как больно?

— А как здорово?

— Хорошо, значит.

— Вот и хорошо, что хорошо, тем более все получится отлично. И какую ты нарисуешь дощечку, художник Алеша?

— Я... еще не знаю... А можно все рисовать или только какие-нибудь узоры?

— Что значит можно или нельзя? Рисуй все, что будет радовать глаз. Представь, что это картинки, которые будут у бабушки перед глазами всегда, пока она находится на кухне. Что бы ты нарисовал?

— Натюрморт можно?

— Ты знаешь, что такое натюрморт?

— Это мертвая природа. Когда рисуют чайники, хлеб, цветы, книги, все неодушевленное. И все эти вещи красиво размещают. Я очень люблю рисовать натюрморты. И еще люблю рисовать петухов. Они такие яркие, боевые, сильные. Можно?

— Рисуй и петухов.

Алеша зажмурился, представляя, какие красивые дощечки он сделает бабушке в подарок. И ему захотелось скорее бежать домой, скорее выпилить дощечки и рисовать.

— Вижу, ты уже что-то придумал?

— Придумал! — Алеша так счастливо рассмеялся, что Боб даже немножко ему позавидовал.

— Ты не будешь против, если мы посмотрим, что ты придумал? — спросила Калинка.

— Но ведь я еще не сделал, — сказал Алеша. — Как вы посмотрите?

— Ты нам разрешаешь?

— Пожалуйста! — Алеша недоумевал, как это можно посмотреть то, чего еще нет.

Калинка извлекла из кармана своего красного пальто черную плоскую коробочку с глазком-объективом, подкрутила в ней блестящий выпуклый винтик и поднесла к Алешиним глазам.

— Нажми эту зеленую кнопку. Вот так. И внимательно думай только о дощечках и попробуй представить себе их. Ты когда-нибудь видишь цветные сны?

— Да-а, — сказал Алеша.

Он поднес коробочку к глазам, нажал эту самую зеленую кнопку — такую маленькую, холодную, — и вдруг из коробочки «выстрелился» оранжево-голубой луч, а в нем возник немножко зыбкий экран. На экране между двух неясных квадратов прыгал Чубчик, подбрасывая мяч, а Чубчика пересекали фантастические цветы, красные и желтые. И тут же появился скачущий на темном мустанге индеец и громадный, больше мустанга, зеленый водяной пистолет и еще желтая брэнчащая балалайка.

— Вот это да! — захохотал Боб. — Кино в кармане!

— Алеша, сосредоточься, пожалуйста, — сказала Калинка. — Это опытная модель нового прибора. Он рассчитан пока на пятиминутное действие. Батарейки сядут (черная Калинкина косичка качнулась влево-вправо) через три минуты двенадцать секунд.

Алеша сосредоточился, убрал балалайку и пистолет, всадник на секунду задержался, но тоже исчез вместе с Чубчиком и цветами. А на

экране возникли две деревянные дощечки, одна темная с желто-коричневатым натюрмортом, а вторая светлая с ярким, звонким петухом.

Калинка внимательно рассмотрела обе дощечки и попросила перевернуть их. Алеша преспокойно перевернул и показал, какими дощечки будут с другой стороны.

— Алеша, а Алеш, — зашептал Боб. — Давай еще индейца. И пусть он гонится за... ммм... ну за кем он?

— За всадником без головы, — подсказала Калинка. — И еще...

Но договорить она не успела. Лучик погас, экран исчез.

Алеша попытался снова нажать зеленую кнопку, но она даже не нажималась.

— Нет, ничего не добьешься. Ровно пять минут. Все! — с сожалением сказала Калинка. — Ты сможешь нарисовать так же, как на экране?

— Конечно! Если бы я их не видел, может быть, и забыл бы, а теперь помню прекрасно. Замечательный аппарат. Вот бы нам такой!

— Будет такой и у вас... А дощечки красивые. — Калинка внимательно посмотрела на Алешу, словно увидела его впервые. — Очень... Представляете, как приятно каждый день к завтраку и обеду резать хлеб на такой дощечке!.. Рисовать можно любыми красками: акварелью, гуашью, масляными. Когда краски подсохнут, надо покрыть лаком. Такой подарок придется бабушке по душе, как ты думаешь, Алеша?

— Еще как! Будет говорить: «Внук сделал!»

— Тебе разве не приятно?

— Приятно. Еще как! А Лёке и Марине можно сделать такие дощечки?

— Не только можно, но и нужно. У них красивой дощечки нет даже для хлеба... Давно у них не была.

— Вчера они меня супом угощали. Вкусный! Две тарелки съел.

— С клецками?

— Да! — удивился Алеша. — Откуда ты знаешь, Калинка?

— Секрет, — засмеялась Калинка. — Мне очень приятно, что суп оказался таким вкусным. Очень!

— Э-эй! Вот вы где!

Прямо по площадке с рисунками лихо проехала Лёка и, резко развернувшись, остановилась. Она хотела было рассердиться, что мальчики ушли на лыжах без нее, но, увидев Калинку, забыла про обиду.

— Калиночка, здравствуй!

— Здравствуй! Почему без варежек?

— Потеряла. В снежки играла. Любишь играть в снежки?

— Люблю.

— Мы все любим в снежки, — басом сказал Алеша и слепил отличный снежок, недвусмысленно показав его Бобу, который так и рвался рассказать Лёке о чудесах, только что происходивших здесь.

— Покажите мне руки, любители снежков, — попросила Калинка. — Ай, ай! У Лёки заусеницы, у Алеши под ногтями чернота. А у Боба руки... Наждак! Можно ножи чистить. Ногти обкусаны, на запястье чернила. Ты их когда мыл последний раз?

— Когда мыл? — Боб наморщил лоб. Он хотел было сказать: «Днем», но Калинка посмотрела на него пристально, и он сказал то, что было на самом деле: — Позавчера, мама мне щеткой оттирала руки.

— Да-а, не часто ты моешься, — засмеялась Калинка и показала на темный след, что протянулся вдоль щеки Боба. — А это что?

— А это... — Боб даже рот прикрыл рукой, чтобы не говорить то, что само собой говорилось, — я так умываюсь. Немножко лицо сполосну, а уши и шею ни за что не мою... кроме как по праздникам.

Тут такой хохот был, что береза весь снег с себя сбросила, а воробей, который грелся на калиновой ветке, от смеха свалился в снег и там барахтался. Хорошо, Калинка увидела да помогла ему. Воробей снова взлетел на ветку и продолжал слушать.

Когда все успокоились, Калинка спросила:

— Как надо умываться, кто знает?

— Умываться надо и утром и вечером, — сказала Лёка, — шею и уши мыть утром обязательно, а еще лучше мыться до пояса, а руки, по меньшей мере, перед каждой едой и еще разочка три-четыре в день. В день! Слышишь, Боб?

— Руки, особенно у девочек, всегда должны быть ухоженными. И овощи надо чистить, и стирать, и строгать, и писать чернилами, а на руках ничего не должно быть видно, — сказала Калинка.

— У наших мальчишек в классе руки — настоящий ужас. Мы даже пионерский сбор хотим устроить: «Чистота — залог здоровья».

— Правильно. Хороший будет сбор! Научите и ваших мальчишек присматривать за руками. Сейчас пойдете домой и приведете руки в порядок. Сначала помоеете их горячей водой с мылом, потрете хорошенько щеткой, заусеницы подрежете и смажете йодом, а чернильные пятна можно уничтожить головкой спички или долькой лимона. Потом нальете в тазик два литра горячей воды, прибавите две чайные ложки питьевой соды и примерно одну ложку глицерина или любого растительного масла. Опустите туда руки на пятнадцать минут. Будет щипать, придется потерпеть.

Потом руки вытрете насухо, подстрижете ногти, подпилите пилочкой и смажьте руки детским кремом или глицерином. Вот и все. Очень просто. Так надо делать раз в неделю. Не забудете?

— Действительно, противно, когда на пальцах заусеницы. Всё сделаем, — твердо сказал Алеша и тихонько спросил: — Калинка, как ты думаешь, можно Лёке про ветки рассказать?

— Конечно! Но надо еще что-нибудь придумать, кроме... — Калинка сделала большие глаза и пробежалась по площадке, затаптывая слово «сыр».

— Кроме чего? — подозрительно посмотрела на них Лёка.

— Мы говорим про подарки бабушке к 8 Марта, — ответила Калинка. — Кроме веселого, отличного, замечательного, прекрасного настроения... пусть будет «общий» пирог.

— Как общий?

— Очень просто. Ты, Марина, Алеша, печете пирог, а вечером зовете Алешину бабушку к вам на вечерний чай с «общим» пирогом.

— Можно, и я приду? Моя сестра Наташа очень здорова... — Боб запнулся. — Мм... хорошо, прекрасно... изумительно печет пироги с яблоками.

— Прекрасно. Несите и вы свой изумительный пирог, получится настоящий большой праздник. Это и будет ваш подарок. Я постараюсь прилететь к вам в тот день, когда вы будете печь пирог, но на всякий случай, Лёка, пиши в книжку.

Калинка хлопнула в ладоши, и с березы упала книжка, не очень большая и не очень маленькая, в красивом красном переплете, с калиновым листком на первой страничке и даже с красным шариковым карандашом в специальном карманчике.

— В эту книжку будешь все записывать. Ты уже знаешь, как приготовить суп с клецками, салат, борщ, котлеты. Научишься готовить мороженое — и про мороженое запишешь. Перерисуй туда и модели воротничков.

Запиши еще, как мыть кастрюли, как ухаживать за руками. Не пиши все подряд. Года через три не вспомнишь, куда ты записала рецепт пирога, который забыла, как печь. Раздели книжку на 7 разделов — кулинария общая, тесто, мытье и стирка, шитье, вязанье, гигиена и физкультура, разные мелочи. Через много лет у тебя получится прекрасная необходимая тебе книга.

И Калинка стала рассказывать:

ПИРОГ «8 МАРТА» С АПЕЛЬСИНАМИ

— Для приготовления этого пирога нужны масло, яйца, сахарный песок, соль, апельсины или какое-нибудь варенье, миндаль или любые орехи, мука.

Вначале сделай начинку. Три средних апельсина натри на терке вместе с кожицей, косточки отбери, чтобы не давали горечь. Разотри всю массу с 1,5 стакана сахарного песка (попробуй на ладошке, будет не сладко, подсыпь еще) и провари на среднем огне 20 минут, до густоты. Сними с огня — пусть остывает.

А пока приготовь тесто. Смешай вместе 250 граммов масла, 2 целых яйца (и белок и желток) и 2 желтка (без белков), 3/4 стакана сахара и 1/4 чайной ложки соли, потом всыпь туда 2 стакана муки. Это тесто называется песочное, его замешивают на большом количестве масла, поэтому делать его надо в проветренной кухне, чтобы температура там не превышала 20°, и замешивать надо очень быстро, 3–4 минуты. Тесто должно получиться пластичное, гибкое. Лепешку раскатай не толще 1 сантиметра и выпекай на железном листе без бортика, чтобы легче было снять. Песочное тесто пекут в горячей духовке, чтобы масло не успевало вытекать, а как бы схватывалось жаром вместе с мукой, сахаром и прочим. Минут через 10–15 лепешка порозовеет, тогда вынь ее из духовки, не снимая с листа, намажь апельсиновой массой — и снова в духовку минут на 10–12.

Остынет — укрась тонкими дольками апельсина и миндалинками или орешинками и присыпь сахарной пудрой.

— А если гостей придет много, можно испечь два пирога? — спросил Алеша. — Ты так вкусно рассказываешь, Калинка! Так и хочется скорей съесть твой пирог!

— Очень рада, что даже на словах пирог вкусный, — улыбнулась Калинка. — Но придется себя ограничить. Пока вы в приготовительном классе, лучше печь один пирог. От двух устанете, и будет совсем скучно.

Вместо пирога можно испечь печенье. Приготовьте такое же тесто, разделите его на четыре части, положите в холодильник на 30 минут. Поочередно будете брать из холодильника каждую часть и раскатывать так, чтобы пласт был не толще 4–5 миллиметров. Выдавлив маленькой рюмкой круглые печенья, быстро положите их на противень и сейчас же отправьте в духовку. Пекутся печенья 5–6 минут. Слегка остудив, снимите с противня. Минут через 20 остывшие печенья обмакните в сахарную пудру (разотрите в ступке 3–4 куска сахара).

— Примите и меня в Академию, — попросил Боб. — Я тоже буду печь пироги.

— Ты тоже... хочешь в Академию?.. — удивилась Калинка. — А дома

помогаешь?

— Боб говорил, что помогает, — не совсем уверенно подтвердил Алеша.

— Да-а, — сказал Боб.

— Только говорил или и вправду помогает? Хотя мы сейчас это решим... — Калинка не договорила и махнула своей красной варежкой. В ее руке появилось сразу семь холоднящих радужных сосулек. — Лёка больше всего на свете любит мороженое и персиковый компот, а я сосульки с Памира. Угостить?

— С самого Памира? — восхищенно сказал Боб и потянулся за сосулькой.

— Три с Памира, две с Тянь-Шаня, а эта с Алатау.

— Мне всех по одной, — деловито сказал Боб и взял три сосульки. — А с Северного полюса есть?

— Отчего же нет! — Калинка внимательно наблюдала, как Боб расправляется с сосулькой. — С Северного полюса и с Южного. Откуда хочешь. А ты, Алеша, что от Боба отстаешь? — И Калинка вопросительно взглянула на Алешу, потом на Лёку.

— Нет, — замахала руками Лёка.

Алеша горько вздохнул:

— Я дал слово, что не буду сосать сосулек.

— Подумаешь, — отмахнулся сосулькой Боб, — я тоже давал всякие слова. Ну и что?

— Ну и что!! — Сказала Калинка. — Слышишь, Алеша? Боб тебя приглашает...

— Я дал бабушке честное слово, что не буду ни сосулек сосать, ни снег есть, — твердо сказал Алеша.

— А хочется? — Калинка лукаво прищурилась и как будто лизнула сосульку.

— Памирских сосулек не пробовал, а над нашим балконом знаешь сколько сосулек намерзло!

— Пробовал?

— Пробовал... Десять дней в школу не ходил... Я дал слово и никогда не буду. — И отвернулся, чтобы не смотреть, как Боб слизывает третью сосульку.

Алеша не понимал, зачем Калинка Бобу столько сосулек дает? Ведь сам он заболел от одной только сосулечки, а Боб уже от третьей хвостик долизирует.

Калинка махнула еще раз варежкой — и, откуда ни возьмись, еще семь

сосулек. Она опять внимательно посмотрела на довольно-таки посиневшего Боба и спросила:

— Вот и с Северного полюса, и с Южного. Тебе сколько еще?

— С самого Северного полюса? Всех по одной, — еле шевеля губами, просипел Боб и принялся за новую сосульку.

Тут Лёка не выдержала и закричала:

— Нет, Калинка, ему больше не давай, он совершенно точно заболит.

Алеша с ужасом посмотрел на совсем посиневшего Боба и стал его тормошить.

— Вы о нем беспокоитесь, — тихонько сказала Калинка, насмешливо глядя на Боба, — а он и не задумывается ни о какой опасности. Ему все нипочем. Смотрите! — И Калинка громко спросила: — Боб! Из Антарктиды сосулечку не хочешь?

Боб с жадностью посмотрел на ее руки и мотнул головой.

— Храбрец! — пренебрежительно сказала Калинка. — Ну, пожалуй, достаточно. — Калинка помахала вокруг Боба красной варежкой, отгоняя ледяную стужу, и Боб стал постепенно розоветь. — Сегодня храбрец, конечно, не заболит. Я думала, вы догадаетесь, что я устроила Бобу экзамен, а заодно и попробовала отучить от привычки сосать сосульки. Они намерзают на грязных трубах и крышах, на балконных перилах. Там песок, пыль. Да и ангина слишком серьезная болезнь, чтобы так по глупости заболеть. Ну, что, Боб? Запомнил?

— Запомнил.

Щеки Боба снова стали, как и раньше, такие красные, что больше покраснеть не смогли. Он нагнулся к лыжам и стал срочно проверять крепления. Очень ему было стыдно.

— А слово, которое ты дал маме?

Боб еще ниже нагнулся.

— И потом, очень ты жаден на все редкое. Чем отличались сосульки, кроме того, что одна с Тянь-Шаня, а вторая с Северного полюса?

— Ой, холодные они! Ужас какие! — Боб так и передернулся весь от воспоминаний.

— Зачем же ты их ел?

— Да ведь необыкновенные! — воскликнул Боб.

— Да ну тебя, Боб, — сказала Лёка. — Никогда не думала, что ты такой.

Боб помялся немного и согласился:

— Мне в Академию рано. Я соврал, дома я не помогаю... Но я буду помогать. И честное слово буду держать...

— Все будет так, как ты сейчас решил. — Калинка послушала какие-то, ей только слышимые, часы: — А теперь не пора ли нам домой?

— Пожалуй, пора, — согласилась Лёка. — Только разочек с этой горки прокатимся... Ой, ребята, давайте эту горку Калинкиной назовем. Прокатимся с Калинкиной горки! — засмеялась Лёка, перехватывая лыжные палки покрепче. — Садись, Калинка, ко мне на плечо, только держись крепче. Знаешь, как замечательно с твоей горки катиться, дух захватывает!

И правда, с такой горки скатиться — радость. Едешь сначала тихо, потом все быстрее, быстрее, и ветер свистит, и радостно отчего-то становится, и кажется, что вот-вот лыжи оторвутся от снега и полетят. Лёке показалось, что на этот-то раз лыжи действительно неслись не по снегу, не по лыжне, проложенной Алешей, а, конечно, по воздуху...

А потом прокатились еще раз, и еще раз, и тогда только гуськом встали на обледеневшую слегка лыжню. Впереди Алеша, в середине Лёка с Калинкой на плече и замыкающим Боб.

— Домой идти минут двадцать, — сказала Лёка, — поговорим с тобой немножко, Калинка?

— Нельзя, Лёка, наглотался холодного воздуха, заболел.

— А помнишь...

— Помню. — Калинка сняла с левой руки браслетик и надела на Лёкин мизинец. Вот, оказывается, откуда взялось тогда это колечко, коричневое, деревянное.

И Лёка вдруг вспомнила, что ее подружка Наташа страдает из-за своих веснушек и мажется какой-то «Метаморфозой», а веснушки не исчезают.

«Что делать?» — подумала Лёка.

«Я бы ничего не стала делать с веснушками. Наташа рыженькая и белокожая, веснушки ей идут. Такие симпатичные, солнечные зайчики», — подумала в ответ Калинка.

«Я ей тоже говорю, а она плачет».

«Умная девочка и плачет из-за веснушек?»

«Да, мальчишки дразнятся».

«Ненавижу тех, кто дразнится. Дразниться и наговаривать всякую чепуху на человека — позор. Придется помочь Наташе. Пусть попробует отбелить веснушки кислым молоком».

«Простоквашей?»

«Можно и простоквашей, и кефиром. Полотняные или марлевые салфетки смочить в кислом молоке и держать на носу и щеках минут 15–20. Утром и вечером. После этого умываться не надо, а просто насухо

протереть лицо. Через неделю станет ясно, помогает ли это безобидное и даже полезное для кожи средство».

«А если не поможет?»

«Лимон и трехпроцентная перекись водорода действуют сильнее, но сушат кожу, поэтому применять их надо осторожно. Чистое, умытое лицо нужно протирать или прикладывать к нему салфетки, смоченные лимонным соком или перекисью, на 2–3 минуты. После этого можно смазать кожу сметаной?»

«И все?»

«Все остальные мази и кремы только по рецепту врача-дерматолога. Да, вот еще два «зеленых» средства. Одно: свежий огурец натереть на терке и тонким слоем положить на лицо. Другое: несколько сочных веточек зеленой петрушки размять, растереть ложкой и положить эту кашицу на лицо. И ту и другую маску держать минут 25–30. Лучше это делать лежа».

«Еще, Калинка, посоветуй, что делать с моими косами. У меня были такие замечательные косы, а сейчас стали не очень замечательные».

«Прилечу к вам через неделю, обязательно займемся твоими косами. У тебя, кажется, тоже появились веснушки? — Калинка заглянула в Лёкино лицо. — Весна. И у меня веснушки. Мне даже нравится. А тебе?»

«И мне. Ни за что не буду их отбеливать! А если станут дразниться, я и внимания не обращаю. Подумаешь! — И Лёка гордо задрала приперченный веснушками нос да перехватила покрепче лыжные палки. — Эгей! Сейчас за теми деревьями поле начнется. Калиночка, переходи в карман моей куртки, я прибавлю скорость: мы с тобой полетим стрелой».

Калинка хлопнула ладошкой по Лёкиному плечу и словно подтолкнула ее вперед.

«Ни за что в кармане сидеть не буду. Прибавляй скорость! Люблю скорость. Вперед, Лёка! Пусть-ка Боб попробует нас догнать!»

Ровно через неделю

И поглаживать, и проветривать.

Нужны ли тонкие косички?

Три интервью с мастерами-парикмахерами и одним мальчиком двенадцати лет.

Как помочь Наташе?

— Семьдесят три, семьдесят четыре, семьдесят пять... — Лёка осторожно расчесывала большой красной расческой свои волосы. Прядку за прядкой, от макушки к концам волос, по кругу. — Ой, Калинка, семьдесят пять — это тоже много. Может, достаточно? Час, наверное, прошел!

Калинка укоризненно покачала головой. Ее черная толстая косичка, как всегда аккуратно и красиво заплетенная, качнулась влево-вправо.

— Лёка, ты очень торопишься! Прошло всего три минуты и двенадцать секунд.

— Но ведь уже семьдесят пять.

— Что ты сказала, как только я сегодня перелетела форточку?

— Семьдесят девять, восемьдесят... Я сказала, что у меня стали падать волосы, да еще и секутся. А ты сказала, первое лекарство — по сто раз расчесывать волосы утром, днем и вечером. Сто раз?

— Сто раз. Не ленись, Лёка. Это займет у тебя в день не больше пятнадцати минут. Сейчас ты расчесываешь правильно, неторопливо. Не забывай каждую расчесанную прядку еще и поглаживать. В правой руке расческа или щетка, а левой погла-жи-ва-ешь. Расчесываешь и погла-жи-ва-ешь... Зачем это? Могу объяснить, но ты поверь мне на слово. Так надо... Сосредоточься. Учись каждое дело делать значительно. Даже расчесывать волосы надо с удовольствием, тогда это не будет тебя раздражать.

Лёка сосредоточилась, и руки ее плавно и красиво занялись своим делом.

— Ты сказала, что у меня раньше были хорошие, густые волосы, но я перестала ухаживать за ними, и они заболели. Но я их часто мою и заплетаю каждый день.

— Ох, Лёка! Сидеть за письменным столом и бездумно читать учебник истории — не значит заниматься. Это пустая трата времени. Ложиться спать в час ночи и вставать в девять утра — не значит хорошо выспаться.

Утром наспех выпивать стакан чаю, а на ночь плотно и много поесть — не значит заботиться о своем здоровье!

Лёка задумалась.

— Девяносто восемь, девяносто девять, сто! Ты права. Значит, я неправильно следила за косами? Ты знаешь, Калинка, мне кажется, что даже за сегодня волосы стали гораздо лучше! У тебя коса замечательная! Ты тоже так расчесываешь?

— Непременно. Расчесываю, поглаживаю да еще перекидываю несколько раз слева направо и справа налево. Проветриваю.

— Проветривать волосы? — засмеялась Лёка, но сделала, как говорила Калинка. — Что еще надо делать с моими заболевшими косами?

— Ты очень старалась, чтобы они заболели. Плохо расчесывала, — значит, не давала им свободно дышать, тем более что косы заплетала туго и даже иногда спала, не расплетая их. На ночь оставляла заколки в волосах, вплетала в косы капроновые ленты или туго перетягивала хвост на затылке резинкой. Да еще чуб начесывала! Капроновые ленты, резинки, начесы грубо ранили волосы. Хозяйственное мыло и частое мытье, через пять дней, сильно раздражали кожу, а острые, царапающие зубья твоей роскошной белой расчески завершили дело. Понимаешь теперь, как ты замучила свои косы?

— Да. — Лёка очень расстроилась. — Калиночка, я все, все буду делать, лишь бы они выздоровели. Говори, я слушаю.

— Любые волосы надо спокойно расчесывать, поглаживать, проветривать. Из капроновых лент можно только делать банты и пришивать к косам. Приходя из школы домой, нужно обязательно расплести косы и свободно, легко перевязывать их простой лентой или тесьмой. Никаких заколок на ночь не оставлять. Мыть только мыльной пеной не чаще одного раза в неделю, а еще лучше — раз в две недели. В начале мытья надо основательно смыть пыль с волос под проточной водой или в тазике, потом мыть мыльной пеной «Детского» мыла или «Ланолинового», «Экстры». Беречь волосы от пыли, холода, сильного солнца. Зимой носить шапку, а летом на солнце прикрывать волосы косынкой, кепочкой, цветной, в тон платью, панамой. Не причесываться всем одной расческой, у каждого должна быть своя щетка или расческа. Расческу или щетку мыть мылом и протирать слабым раствором марганцовки хотя бы раз в неделю. Да еще изредка подстригать волосы, хотя бы на два сантиметра.

— Подожди, Калинка, я запишу. — И Лёка раскрыла свою красную записную книжку.

— Это общие правила для любых волос. И коротких и длинных. И девочкам и мальчикам. А с сухими волосами, как у тебя, надо делать вот что. За два часа до мытья смазать любым растительным маслом, подогретым, — касторовым, репейным, оливковым — и покрыть плотной бумагой, а сверху повязать теплым платком. Получится такой масляный компресс. Это очень хорошее средство при сухой перхоти. Мыть сухие волосы не горячей, а теплой водой и лучше яичным желтком. Осторожно отдели белок от желтка, желток разболтай в кружке теплой водой, вылей в тазик, добавь еще литра три теплой воды. Сухие волосы хорошо промывать настоем цветков медицинской ромашки или календулы. После мытья можно слегка капнуть на ладонь любого растительного, лучше репейного, масла и чуть смазать волосы. Суши волосы, не скручивая, а только промокая полотенцем.

— А мне, Калинка, что делать? — спросила Марина.

— Твои волосы жирные, расчесывать их нужно всего раз по тридцать. И не поглаживая, а проветривая, перекидывая со стороны на сторону, слева направо, раз по десять — пятнадцать. Через 3–4 дня протирай волосы ваткой, смоченной в борном растворе (1/2 чайной ложки борной кислоты на половину стакана воды). Волосы мой по возможности не чаще одного раза в неделю, лучше мягкой водой, но в начале мытья волосы обильно промойвай почти горячей водой, чтобы хорошенько смыть пыль и жир. Лучше всего под душем. Мыть можно пеной «Дегтярного» или «Детского» мыла или обезжиренным кислым молоком, кефиром. Один раз промой мыльной пеной, ополосни и вотри в кожу минут на 15–20 кислое молоко, потом обильно прополощи.

Кислым молоком моют любые волосы, только соответственно берут жирное, 6-процентное, для сухих волос, обезжиренное для жирных, обыкновенное для нормальных волос.

— Калинка, — попросила Лёка, — расскажи про средство, чтобы нам Наташу спасти. У нее не косички, а крысиные хвостики. А ей так хочется толстые косы.

Калинка усмехнулась.

— Покажи мне такую девочку, которой не хочется исправить свои, подчас кажущиеся, недостатки. Часто девочки говорят: «Я очень толстая, мечтаю стать худой», или: «Я очень худая, мечтаю поправиться», или: «Я маленькая, хочу вырасти», а другая: «Я высокая, хочу стать маленькой», одна считает, что у нее волосы плохие, хочет длинные косы, а у другой волосы густые, и она не знает, что с ними делать...

— Неужели даже на густые волосы жалуются? — удивилась Лёка. —

Вот я знаю, что у меня некрасивые руки. Ну и что?

— Умница. У тебя достаточно других прекрасных качеств.

Лёка очень хотела спросить, какие у нее прекрасные качества, но смутилась и напомнила о Наташе:

— Все-таки надо помочь Наташе. Расскажи, Калинка, про волшебное средство.

— Чтобы волосы сразу стали длинными, густыми, прекрасными? Сразу ничего не получится, а вот через полгода, год... Впрочем, запиши: «Волосы вымыть, слегка высушить и сделать так: две столовые ложки растертых в порошок цветков ромашки или календулы запарить тремя столовыми ложками кипятка и сейчас же в эту кашлицу добавить один яичный желток и еще ложку кефира (не обезжиренного). Размешать и, пока смесь не остыла, быстро щеткой или помазком намазать кожу и волосы, прядка за прядкой, покрыть голову пергаментом (или чем-нибудь непромокаемым) и двумя-тремя платками. Через 2–4 часа смыть теплой водой. Эту маску делать перед купанием под душем или мытьем в бане, сначала 2–3 раза подряд, неделя за неделей, а потом раз в месяц».

Плохие волосы — это показатель не очень хорошего здоровья. Надо укреплять себя сном, спортом. Зарядка, обтирания комнатной водой. Больше двигаться, гулять.

Прекрасное лекарство вообще для здоровья, а значит, и для волос — играть в хоккей, футбол, бадминтон, волейбол, прыгать через веревочку, играть в классики, бегать. Пить побольше молока. И главное — рано ложиться и рано вставать. Высыпаться непременно. Древние восточные мудрецы говорили: «Плохой сон — плохой день».

Лёка слушала внимательно, все запомнила и дала себе слово и самой все исполнять, и Наташе рассказать, но все-таки не удержалась и сказала:

— Высыпаться! Хорошо, тебе в школу ходить не надо. Спи сколько хочешь. А мне и вставай в семь утра, да еще и зарядку делай.

Калинка насмешливо посмотрела на Лёку.

— Каждый день делать зарядку, может быть, и не хочется, но надо себя заставить. С таких мелочей и начинается воспитание воли! Эх, ты и не представляешь, как сурово воспитывают в Академии, где училась я. Между прочим, я встаю в шесть утра, а ложусь не позже десяти. И зарядку делаю тоже.

— В шесть утра? Так рано, и всегда, всегда?

— Как правило! Но если у меня есть возможность, я иногда разрешаю себе поспать. Раз в месяц. Ну, вот столько, сколько захочу... Но не часто. Ой, девочки, время идет, а мне многое надо вам рассказать. Знаете ли вы,

что такое интервью? — спросила Калинка.

Марина подумала и ответила:

— Когда журналист беседует с важным деятелем по важным вопросам.

— Верно. Я не журналист, но сегодня интервьюировала двух важных деятелей парикмахерского дела — Галю Грибову и Валю Игнатьеву — и одного мальчишку двенадцати лет.

— Какая стрижка лучше всего пойдет девочке-школьнице? — спросила я.

— Вот такая, — сказала Галя.

Она взяла ножницы и расческу и постригла очень обросшую девочку. Великолепная получилась прическа, и в школу можно и в гости.

— А что делать, — спросила я, — если у лучшего друга день рождения и не хочется заплетать школьную косичку?

Валя ничего не сказала, а заплела другой девочке две косы, начиная с макушки, уложила их двойным узлом, а хвостик выпустила и закрутила с помощью бигуди красивым локоном. Отличная получилась прическа, строгая и красивая.

А потом я спросила у одного мальчишка двенадцати лет, нравится ли ему, когда девочки ходят в школу лохматые или распускают длинные лошадиные хвосты.

Он подумал и сказал:

— Нет. Мне нравится, когда девочки причесываются вот так...

И нарисовал.

— Эта прическа совсем как у меня! — удивилась Лёка. — И коса такая же. А как зовут этого мальчишка?

— Секрет! — засмеялась Калинка.

— Тогда расскажи, что еще говорили мастера?

— Чем меньше скручивать, начесывать, затягивать волосы, тем наряднее они будут. Если косы тонкие, лучше подстричься коротко и, пока волосы не укрепятся, обходиться без лент и заколок.

— Можно ли сделать бальную прическу без бигуди? — спросила я. — Некоторые мамы даже в торжественный день не очень-то разрешают это делать.

— Конечно, — сказала Галя. — Накануне волосы надо как следует вымыть. В торжественный день с утра расчесать их, поглаживая и проветривая, чем-нибудь смочить — пивом, квасом, отваром льняного семени — и расчесать тонкой расческой, укладывая влажные прядки, как нравится. Концы волос смочить сильнее, закрутить на палец и закрепить

длинной заколкой. Часа через 2–3, когда волосы окончательно просохнут, заколки снять и волосы просто причесать щеткой и расческой, не взбивая и не начесывая.

Из Калинкиных конспектов

ПРИЧЕСКИ ДЛЯ ДЕВОЧЕК

Прически эти не надо делать каждый день. Калинка сказала, что на себя лучше обращать внимание чуть меньше, чем хочется. Очень часто смотреться в зеркало — глупо, везде будешь видеть только себя и станешь эгоисткой. С утра до вечера только и думать о прическах ни к чему. Прическу можно сделать один разок, когда моешь голову. И все.

1. Волосы очень короткие без пробора. Увлажнить и уложить тонкой расческой. Посидеть спокойно, пока не подсохнут. Расчесать щеткой.

2. Прямой пробор. С каждой стороны по 3 заколки — всего шесть — на разной высоте. Расчесать отдельно каждый локон. Украсить бантиками из ткани платья.

3. Пробор слева. Слева пряди закручены вверх (2 заколки), а справа — вниз (3–4 заколки). Бант в тон платья или туфель.

4. Волосы длинные, подстрижены ножницами ровно. Пробор справа, маленькая, в одну прядь, челка. Слева три пряди закручены вверх, закреплены на одном уровне, справа тоже на одном уровне — вниз. Заколки снять, как только волосы просохнут, часа через два. Расчесать так, чтобы волосы держались монолитно. Первые пряди слегка намочить, подкрутить пальцами вперед и посидеть час спокойно.

5. Короткая челка. Пряди закрутить вверх и закрепить на одном уровне, всего 4–6 заколок. Заколки снять сейчас же, как высохнут волосы, чтобы концы лишь чуть загибались вверх.

6. Волосы еще длиннее. Зачесать со лба назад без пробора. Боковые пряди закрутить в вертикальные локоны и закрепить. Хвостик закрутить в один-два вертикальных локона.

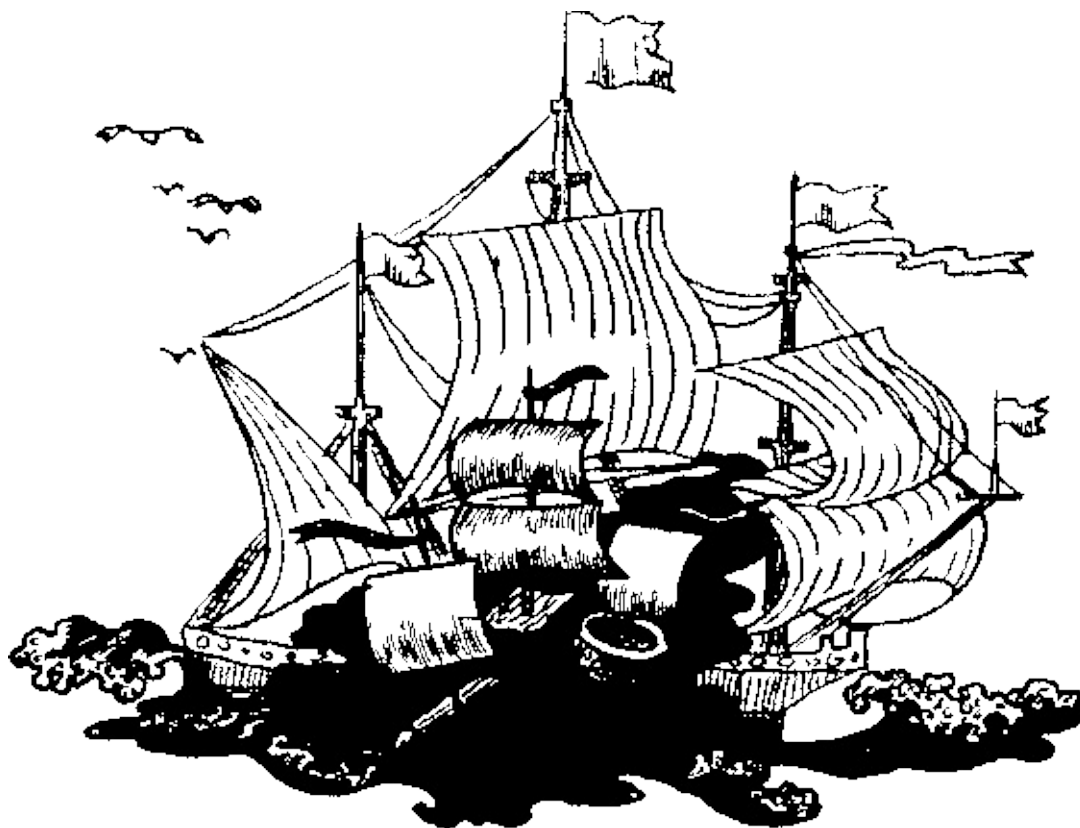
7. Волосы ниже плеч. Слева и справа пряди чуть подстричь и закрутить в вертикальные локоны, сзади волосы закрутить в 2–3 горизонтальных локона. Расчесанные волосы закрепить круглым гребешком, можно цветным.

8. Закрутить по одной прядке с каждой стороны. Маленькую прядку у пробора подстричь и закрутить вертикально.

9. Прядки слева и справа подстричь короче, чем остальные волосы. «Хвост» перевить кожаным ремешком или заплести в две косы, тонкой косичкой перевить основную косу.

ПРИЧЕСКИ ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ

Калинка сказала, что прически для мальчиков намного проще девчоночьих. Неплохо бы, она сказала, раз в месяц пойти постричься в парикмахерскую, чтобы волосы не лохматились соломой, а раз в неделю хорошо бы голову мыть. Опрятность и строгость всегда отличают настоящего мужчину...



4. АПРЕЛЬ

Корабли? Кораблики! Кораблики...

**Недра письменных столов. Испанская марка.
Катамаран «Золотой петух» и яхта из скорлупы грецкого
ореха.**

Три синие звездочки и одна красная.

— Снег тает, ручьи побежали, — мечтательно сказала Лёка, глядя из окна на улицу. — Кораблики можно пускать. Пустим в ручейке, а они попадут в речку, а потом в реку, потом в море... Далеко поплывут.

— Далеко не поплывут, — сказал Алеша, — вчера мы с Бобом Сухаревым сделали из старых «Пионерок» пятнадцать кораблей. Они размокли почти сразу, потонули.

— Догадались из газеты корабли строить! — возмутилась Лёка. — Надо было из пластилина. Тогда бы не размокли.

— Твои корабли из пластилина, уж конечно, не размокли бы, но зато обязательно бы потонули, — сказала Калинка. — Она сидела на спинке любимого мамино кресла и пришивала колокольчик к своей шапочке-невидимке. — А настоящие кораблики при таком ветре, как сегодня, не просто поплывут — понесутся по волнам. У меня даже колокольчик чуть не улетел. Такой ветер! Западный! Но для настоящих корабликов не годятся ни газеты, ни пластилин.

— Из чего тогда их строить? Из щепок, что ли? — спросила Лёка.

— Можно из щепок, но есть материалы куда интереснее щепок, — таинственно сказала Калинка. — Надо только суметь достать их из недр.

— Из недр? Это значит из-под земли? — удивился Алеша. — Вот это да! Сейчас наденем скафандры, возьмем кислородные маски и углубимся в пещеры.

— Нет, — засмеялась Калинка, — ни в какие пещеры мы углубляться не будем... Сегодня Лёка пыталась найти в ящиках своего письменного стола некую тетрадку, но найти так и не смогла. Беспорядок в ее письменном столе удивительный! Книжки пересыпаны морскими камешками, рядом с марками кеды, причем, кажется, не очень чистые, среди тетрадок почему-то вьются размотанные магнитофонные ленты, а ленты для кос оказались рядом с неизвестно как туда попавшей стеариновой свечкой.

— Вот так Лёка! — развеселился Алеша. — Письменно-стольные

недра!

— Ну и что, — сказала Лёка, собираясь обидеться.

— Между прочим, на той неделе Алеша искал ошейник Чубчика... в верхнем ящичке своего письменного стола. Там, где лежат тетради и учебники. И вместо ошейника нашел здоровенный ржавый гвоздь, — сказала Калинка, и Алеша сразу перестал веселиться. — Если хотите строить корабли, побыстрее наводите порядок в своих письменных столах, а все ненужное несите сюда.

Через семнадцать с половиной минут на любимом мамином кресле лежали: восемь карандашных огрызков и пустая коробка из-под цветных карандашей, пять картонных футляров от фотопленки, горсть щепок и обломки березовой коры, скорлупки грецкого ореха и кусок сломанной свечи, барабанные палочки от давно не существующего барабана, моток запутанных ниток, охапка лоскутков, три пустые коробки от витаминов и даже обрывок кожаного Чубчикова ошейника.

— Очень хорошо, — сказала Калинка, — из этих материалов мы и построим кораблики. Но очень плохо, что вся эта дребедень находилась в письменных столах. Ты, Лёка, сегодня двадцать пять минут потратила на то, чтобы найти тетрадку с песнями. Если бы не такой беспорядок, ты бы нашла ее за полминуты. Да еще, когда искала, сердилась и на себя, и на весь мир. А потом села за уроки и простенькую задачку час решить не могла. Тоже сердилась.

— И правда, сердилась, — сказала Лёка. — Знаете, что я нашла, когда стол разбирала? Испанскую марку! Я думала, что давным-давно ее потеряла.

— Ты, Алеша, говоришь — стол не недра, — засмеялась Калинка. — Настоящие недра. Какие сокровища хранятся! Испанская марка! Наверное, во всей школе ни у одного человека такой марки нет.

— Завтра понесу в школу, мальчишкам покажу. Они такой марки в жизни не видели, — сказала Лёка и спросила осторожно: — А кораблики мы все-таки будем строить?

— Конечно, будем! Кроме этих материалов, еще надо шило, утюг, тюбик масляных, не смываемых водой красок, ножницы, перочинный нож, иголку, крепкую нитку и резиновый клей...

Когда Марина пришла из музыкальной школы, вся флотилия в боевом порядке во главе с флагманом плыла по голубым просторам подоконника.

— Вот так корабли! — удивилась Марина. — А этот — линкор?

— Это не линкор. Яхта! — важно поправил Алеша. — Из березовой коры. Помнишь, мы в лесу сухую березу нашли и немного коры отодрали?

Вот она и долежалась. Кора должна быть обязательно сухая. На корме яхты сделали надрез перочинным ножиком и вставили щепку — руль.

— Что это за штукovina из карандашей?

— Это полинезийский катамаран! Связали карандаши навощенной ниткой. Воск, которым натираем полы, чуть подогрели над огнем и провели по этому теплomu воску толстой катушечной ниткой, № 10. Нитка стала намного прочнее и от воды не так быстро разорвется. Как тебе нравится наша каравелла из скорлупы грецкого ореха? Мачта — спичка. Для придания устойчивости мачту продлили ниже днища, отверстия для мачты и руля залили парафином.

— Где же вы парафин взяли?

— А свечка на что? Растопили в банке из-под сапожного крема.

— Корабль из градусникового футляра! Как он называется?

— Это мой катамаран! — гордо сказала Лёка. — Мы его назвали «Золотой петух», и Алеша нарисовал на парусе петуха.

— Чей это красный корабль?

— Алешин! Он и называется «Алеша». Корабль сделан из молочных пакетов. Края пакетов осторожно разрезали в уголке, один из швов распорили, два пакета вложили один в другой распоротыми концами и сшили. Швы залили парафином. Распорка — витаминная коробка. Вот и все. Очень просто.

— Самый легкий кораблик появится сейчас.

Калинка хлопнула в ладоши, на стол медленно опустился зеленый калиновый листок. В одну секунду навощенной ниткой связали края и черешок листа, и к флотилии прибавился еще один корабль.

— Я придумала! — Лёка даже запрыгала от радости. — Пойдем на самый большой ручей и устроим соревнования: «Чей корабль быстрее?»

— Хорошо тебе устраивать соревнования: у тебя вот какой катамаран. А я не строила корабли, — сказала Марина.

— Выбирай любой! Могу и свой отдать. Пожалуйста. Бери, если хочешь, — сказала Лёка, но про себя-то подумала: «Неужели Маринка вот так и возьмет мой замечательный катамаран?»

Марина подумала и сказала:

— Что же, я такая злодейка, что ли? Ты мастерила корабль, а я его буду забирать? Это несправедливо. И Алешин я тоже не возьму. Калинка, а твой корабль какой?

Калинка махнула рукой, и калиновый листок повернулся влево-вправо.

— Что я спрашиваю? Конечно, это может быть только твой корабль. А

мне бы хотелось взять вот этот катамаран из карандашей.

— Конечно, бери! Самый крепкий корабль!

— Нет, не возьму... Это не мой корабль, а вот это мой, — и Марина показала на яхту из скорлупы грецкого ореха. — Только парус совсем простенький. Алеша, нарисуй на нем... солнце. Нарисуешь?

— Пожалуйста, — Алеша обмакнул кисточку в красный краплак и нарисовал красное солнце. — А яхта из коры пусть будет Чубчикова. — Он опять взял кисточку и написал на парусе: «Чубчик».

— Верно! Очень подходит Чубастому, такая же маленькая и верткая, как он, — сказала Лёка. — Но еще остался ничейный катамаран. Такой корабль великолепный и вдруг беспризорный! Пусть он будет общим, и мы все будем за него болеть. Как бы его назвать? Нельзя же спускать на воду корабль без имени.

— Давайте назовем его вот как... — Алеша в третий раз взял кисточку и написал на парусе большими буквами — ведь парус был большой и крепкий — название корабля: «Друг», а рядом нарисовал три синие звездочки и одну красную, соединенные лучами, словно они взялись за руки.

— Получился герб, — сказала Калинка. — А кто красная звездочка?

— Мы синие, а ты, конечно, красная, — ответил Алеша. — Очень крепкий корабль! И красивый!

— Очень! Прекрасный, крепкий, замечательный «Друг». — Калинка задумчиво провела рукой по прочной карандашной палубе, а потом внимательно проверила, хорошо ли затянуты нитки, легко ли скользят парусные стропы... Косичка ее — тик-так — качнулась влево, вправо. — Хорошо! Просто замечательно! — Калинка вдруг засмеялась и звонко крикнула: — Ребята! Времени знаете сколько? Без семи минут три. Скорее, скорее! Собирайтесь, одевайтесь!

И двух минут не прошло, как все надели теплые резиновые сапоги, куртки с капюшонами и, представьте себе, даже перчатки. Теперь никакой ветер не страшен и можно шлепать по лужам сколько душе угодно.

Марина осторожно сложила все кораблики в плетеную корзину для грибов: тяжелые вниз, а легкие сверху, самый хрупкий, из калинового листка, сбоку, чтобы не помялся и не улетел раньше времени. В уголке корзины примостилась Калинка. За полосатым катамарановым парусом ее и не видно совсем, только выглядывает красный капюшон.

На улице была такая красота! Небо синее-синее, солнце яркое, как бенгальская вспышка, а еще утром снежок прошел — может быть, и последний! — да почерневшие, осунувшиеся сугробы принарядил. А ручьи

все-таки остались, так и журчат со всех сторон:

*Ко мне, только ко мне,
У меня и течение быстрее,
и вода чистая,
и бегу я не куда-нибудь,
а к морю-океану.*

Но ребята, не сговариваясь, пошли на Калинкину горку. Там склон долгий и пологий и спускается не к какому-то неизвестному морю-океану, а к самому настоящему каналу с самым настоящим тупоносым ледоколом «ЛД-68», который только вчера проутюжил крепкий береговой лед, превратив его в льдины и льдинки.

Знаете, сколько ручьев стекало с Калинкиной горки? Семь: Широкий, Глубокий, Средний, Тихий, Строптивый, Быстрый и Закорючка.

Поспорив, Марина, Лёка, Алеша и Калинка пришли к единому решению: гонки проводить на Строптивном — там и течение сильнее, и берега изрезаны множеством фиордов, и путь ручья извилист и крут. Алеша срезал всем по ольховому пруту, чтобы можно было, не входя в воду, помогать кораблям выбираться из фиордов. Хотя на ногах и носки, и сапоги, но вода-то холодная...

И соревнования начались!

Думаете, победил Калинкин кораблик? Соревнование есть соревнование — надо быть справедливым и никакую волшебную силу применять нельзя. Листок оказался слишком легким и вскоре после старта наскочил на острую льдышку.

Помучилась и Марина со своей яхтой. «Солнышко» то и дело грозило зачерпнуть бортом воду. Марина спасала ее с помощью прутика, но все-таки не уберегла. У корявого обломка кирпича яхта затонула!

Зато остальная флотилия упорно шла вперед. «Золотой петух», вобравший Лёкину решительность, первым проплыл мимо всех коварных фиордов, лишь немного покружился в водовороте Большой ямы да слегка задел роковой обломок кирпича, но Лёка вовремя успела подтолкнуть его прутиком, и корабль почти не замедлил своей флагманской скорости.

— Вперед, «Золотой петух»! — Лёка шла рядом с кораблем, поглядывая на те, что плыли следом. — Быстрей, а то догонят.

Алеша внимательно смотрел вдоль ручья, держа наготове прутик. В двух шагах очень коварный поворот с большой затягивающей бухтой и

льдышкой на самом краю мыса. Отбросить льдышку, что ли? Нет. Так не честно. Это он, великан Алеша, может сбросить ледяной утес, а Калинка ведь не может. Вон она бежит следом за «Другом», попрыгивает с камешка на камешек, как красный огонек, да прутиком отталкивает карандашный катамаран от коварных фиордов.

Бухта затянула «Золотого петуха», а потом и «Алешу» и «Чубчика». Пока Лёка, Алеша и Марина пытались направить корабли снова в главное течение, «Друг» проплыл мимо.

Острые грифели карандашей бесстрашно разрезали воду. Чем ближе был канал, тем увереннее шел катамаран. Вот уже совсем близко тот калиновый куст, под которым два месяца назад Алеша и Боб Сухарев держали тайный совет. Калиновый куст — финиш. Победит тот корабль, что пройдет здесь первым.

Как только «Друг» разорвал невидимую финишную ленту, Калинка хлопнула в ладоши... и катамаран, круто развернувшись, подошел к берегу. Калинка одним ловким прыжком перемахнула с берега на палубу. «Друг» с удвоенной скоростью рванулся вперед, стрелой перелетел через валун, тупо рассеявшийся в самом устье Строптивного, и понесся по свинцовой глади Большого канала, обгоняя громадные льдины.

Ах, как захотелось Алеше стать маленьким, не больше полутора ладошек, и плыть с Калинкой на прекрасном, крепком, замечательном «Друге» под прочным парусом с тремя синими и одной красной звездочками! Пусть литые волны перекатываются через палубу, пусть парус звенит от ветра, пусть брызги врезаются острыми стрелами в лицо! Лететь по большой опасной воде вперед! Только вперед!

— Калинка, — не спросил, не закричал, не попросил, а простонал Алеша, — неужели я не могу поплыть с тобой на корабле?

Калинка услышала, она обернулась и пристально посмотрела на Алешу. «Справишься ли ты, выстоишь ли, не испугаешься ли?» — словно спросила Калинка и хотела было повернуть корабль к берегу, да в этот момент из-за зеленоватой ленивой льдины выплыл гигантский, по катамарановым меркам, газетный лист с черными буквами заголовка: «Ледоход опасен для детей...»

Калинка перехватила оба парусных стропа одной правой рукой, а левой откинула капюшон, достала из кармана шапочку-невидимку, надела ее на голову... и исчезла вместе с катамараном. Только острый пенистый след резнул по воде.

Динь-дон-динь!.. До свиданья...

Волшебная палочка

**Самые знаменитые модельеры были мужчины.
Две Калинки и Чубчик.
Точный глаз и красивые краски.
Джинсы, куртки, спортивные костюмы.**

Калинка осторожно подрулила свой кораблик — калиновый листок — к знакомому, третьему с края, окну, позвонила колокольчиком: «Динь-дон-динь», и форточка, немного замешкавшись, открылась. Медлительность форточки удивила Калинку; отпустив кораблик на балконную стоянку, она присела на край оконной рамы и заглянула в комнату.

Странные для этого дома злые волны недовольства так и бурлили там. Калинка не сняла шапочку-невидимку, решив, что, быть может, она ошиблась этажом. Нет, не ошиблась... Лёка сидит в любимом мамином кресле и, поджав губы и не глядя на стоящую у окна Марину, повторяет скрипуче, как испорченный граммофон:

— Мини. Ми-ни. М-и-н-и... Мини...

Марина, не поворачивая головы от окна, бормочет, как попугай:

— Макси, макси, макси, макси...

В это время раздался долгий звонок.

Лёка нехотя встала, вернулась через минуту с Алешей и снова забралась с ногами в кресло. Алеша робко примостился на краешке дивана — кому нравится входить в дом, где злые волны так и гуляют от стены к стене.

— Ну, — сказала Марина, — говори: макси или это всем надоевшее безобразное мини?

Алеша подумал и сказал:

— Я, кажется, должен идти гулять с Чубчиком. Совсем забыл...

— Какой забывчивый. Ах, ах, — ехидно сказала Марина, и Калинка от удивления сняла свою шапочку-невидимку. — Ты только что прошел с Чубчиком под окнами, и даже отсюда было видно, какой он грязный. Обрадовался твой Чубчик, что сегодня дождь. Тебя спрашивают, отвечай: мини или великолепное макси? Ну?

Алеша вздохнул и сказал:

— Весь день спорят, а о чем — не пойму... Ну хорошо, хорошо. Скажу. Это, как его... Вот... Ми-ди.

— Миди? — хором переспросили девочки. — Почему?

— Миди, — уверенно повторил Алеша и засмеялся, потому что увидел Калинку и сразу понял, что теперь-то все конфликты разрешатся. — А я не знаю, что значат ваши мини, макси и это самое миди — тоже. Иди, пожалуйста, сюда, Калинка, скажи им, пусть перестанут сердиться, а то очень противно.

— Согласна с тобой, Алеша, — сказала Калинка и прыгнула на стол. — Злые люди, так глупо спорящие без доводов, а по принципу «я так хочу», никому не бывают приятны. Знаешь, о чем они спорят? О длине платьев. Вот смотри, у меня юбочка мини. Короткая, до колена не доходит на ладонь. Длина минимальная, меньше быть не может. А вот это миди. — Калинка хлопнула ладошками, и юбочка удлинилась на целую четверть и дотянулась до середины сапожка. — Миди — значит средняя. А вот это макси. — И юбочка вытянулась до пола, так что видны стали только носки красных сапожек. — Максимальная длина, больше некуда. Нравится?

— Как же ты в такой длинной хламиде будешь летать? — испугался Алеша. — Еще где-нибудь зацепишься!

— Конечно, — повеселев, сказала Лёка. — Кому нужно это макси-плакси! Мини удобнее!

— Ну, и пожалуйста, — сказала Марина, и притихшие было злые волны снова завихрились вокруг кресла.

— Придется мне вмешаться, — сказала Калинка и, похлопав в ладоши, распахнула форточку, выгнала всю злость. — А теперь можем говорить спокойно. Мода есть мода. Не замечать ее нельзя, а слепо подчиняться глупо. Представь себе, Марина, как в макси-платье ты будешь прыгать через веревочку или играть в лапту, или в классики, или в казаки-разбойники.

Лёка с Алешей посмотрели на Марину, и все трое расхохотались, а Калинка проводила взглядом последний злой вихрь и захлопнула форточку. На всякий случай.

— Знаете ли вы, что об этом много лет спорили знаменитые модельеры всего мира? Модельеры придумывали модели платьев, заказывали специальные ткани, разрабатывали конструкции, чертежи — одним словом, создавали коллекции новой одежды. Каждый Дом моделей, а их в мире несколько сотен, утверждал свою линию.

Одни модельеры говорили: «В наш космический век все находится в постоянном движении. Только мини соответствует современному образу жизни».

Другие им противоречили: «Ничего подобного, смотрите, как красивы

длинные платья. Сколько веков женская одежда была длинной. Мини — это безобразно. Не всем идет такая длина».

Третьи утверждали: «Не надо крайности, пусть будет середина. Посмотрите, как преобразится мода от длины миди».

Но, к счастью, были еще и четвертые, самые разумные. Они послушали тех и других, посмотрели все коллекции. И создали свой тип одежды, хорошо соответствующий нашему времени. «Длина платьев, — сказали они, — должна быть разумной. Для повседневной одежды, для учебы, для работы, для улицы — длина до середины и чуть ниже колена. Удобно и спортивно. Вполне соответствует современному, полному движения времени. Но... когда жарко, хочется играть в волейбол, бадминтон да загорать побольше, пусть будет мини. Но... если хочется сшить красивое платье для какого-нибудь торжественного случая, то, конечно, пусть оно будет длинным». К счастью, победил разум.

Споры касались в основном одежды, которую носят взрослые или девочки постарше, десятиклассницы, а Лёке и Марине мудрые модельеры предлагают носить платья нормальной девчоночьей длины, на ладонь выше колена. А нарядное платье, пожалуйста, пусть будет до середины икры, так называемое «миди».

— Я же говорил, — обрадовался Алеша, — что самое замечательное — миди!

— Мне все равно хочется сшить длинное платье, — сказала Марина. — Ну, может быть, не макси, но миди.

— И я хочу, — забеспокоилась Лёка. — Длинное, пышное. Понимаешь, какое, Калинка?

— Конечно, понимаю.

— Не будешь сердиться, если я покажу свою бумажную куклу?

— Почему я должна сердиться? Потому, что ты играешь в куклы?

— Нет, не потому. У нас почти все девочки в куклы играют.

Лёка достала свою заветную шкатулку с лентами, кружевами, морскими камешками и еще какими-то девчоночьими драгоценностями, а из шкатулки вынула бумажную куклу и прикрыла ее ладонью, боясь показать. Наконец отодвинула ладонь. Это была маленькая бумажная Калинка, в такой же клетчатой юбочке, в красном свитере, только с короткими рукавами, и с черной толстой косичкой.

— Интересно! — сказала живая Калинка, рассматривая своего бумажного двойника. — Я такая же лукавая?

— Конечно, — сказал Алеша, — только ты гораздо красивее!

— Спасибо, рыцарь. — Калинка улыбнулась. — Юбочка моя длиннее,

чем у бумажной Калинки. Вы не находите, что это сверхмини?

— Находим, — сказала Марина. — Сверхмини.

— Это все вот отчего, — с жаром стала объяснять Лёка. — Девочки своих кукол рисуют в купальниках, чтобы можно было легче наряжать, а я не хотела Калинку в купальнике рисовать. Мне нравится так, но юбочку пришлось нарисовать уж слишком коротенькую, да и рукава тоже пришлось укоротить.

— А где платья? — спросила Калинка.

— Да не успела я их нарисовать. Уроков было много.

— Хотите, будем играть в модельеров? — предложил Алеша. — Вы мне будете рассказывать, какое хотите платье, а я буду рисовать.

— Правильно, — обрадовались Марина и Лёка. — Ты рисуешь лучше нас во сто раз!

— Тем более, что самые знаменитые модельеры, — подтвердила Калинка, — испокон веку были мужчины.

Алеша принес большую коробку своих любимых акварельных красок, любимую колонковую кисточку, жесткий карандаш «2Т», мягкий карандаш «2М», карандаши цветные и ластик. Еще он принес папку плотной акварельной белой бумаги.

— Начинаем? — спросил Алеша и взял в руки кисточку. — Можно, я нарисую Калинку по-своему, а то у Лёки получилось... мм... не совсем... хорошо?

— Конечно, рисуй, — обрадовалась Лёка. — Только, чур, это будет моя кукла!

— У тебя есть своя Калинка, — сказала Марина, — а у меня никакой нет!

— Не спорьте, пожалуйста! — замахал на них рукой Алеша. — Нарисую я вам две куклы. Вот, пожалуйста!.. Тебе, Лёка, Калинка с колокольчиком. А тебе, Марина, с калиновым листком в правой руке. Что еще рисовать?

— Платье, джинсы и рубашку...

— Пончо, жилет, вязаный свитер...

— Нарисую все, что надо для пионерского лагеря, — сказал Алеша, а потом подумал, посмотрел на белый простор бумаги, на левом краю которого стояла Калинка с колокольчиком, а на правом — Калинка с листком, и в середине белого простора нарисовал... Чубчика.

— Нос-то у него где? — удивилась Калинка.

— Забыл. — И Алеша нарисовал нос.

— Очень хорош, — сказала Марина, — только скажи, пожалуйста,

почему вместо платьев ты нарисовал Чубчика? И как вообще ты рисуешь? Вот ведь на листе ничего не было, а теперь нарисовались две Калинки и Чубчик. Как у тебя это получается?

Алеша удивился:

— Я посмотрел на лист и увидел двух Калинок. Хотел нарисовать что-нибудь в середине. Посмотрел, а там Чубчик сидит. Ну, я его и нарисовал. Теперь вот здесь появится спортивный костюм.

Кисточка в Алешиных руках танцевала легко и весело. Вот она поплескалась в стакане с водой, потом притопнула на кубике синей, ультрамариновой, краски и, пролетев пируэтом по бумаге, оставила на ней великолепные синие дождевые потеки. Снова кисточка нырнула в чуть замутненную синими облаками воду и снова притопнула на кубике краски, теперь уже красной, светлом кадмии, и стройный пунктир широкой строчки обозначил контур рисунка. Рядом с Лёкиной Калинкой появился ярко-синий спортивный костюм с красной отделкой.

И опять кисточка летела к стакану с водой, а потом к коробке с красками. Желтая стронциановая, охра золотистая, марс коричневый, красный, темный краплак сменяли друг друга.

Лёка, Калинка и Марина замороженно следили за точеным хвостиком кисти, сейчас снова несущей бархатную синеву ультрамарина. Куда теперь устремится эта волшебная деревянная палочка с хвостиком золотых щетинок, умеющая в Алешиных руках творить чудеса?

Алеша немножко подумал и никуда ее не устремил, а вернул с полпути назад, поплескал ею в воде, быстро стряхнул и повесил на гвоздик хвостиком вниз, а в руке у него оказался упрямый, толстый черный карандаш, остро заточенный.

Штришок за штришком ложились четкие квадраты. Вот Алеша повел карандашом легко — квадрат получился светло-серым, нажал посильнее — и квадрат получился чуть темнее, а нажал карандашом крепко — и квадрат получился черный.

Карандаш еще походил-побродил по цветным акварельным потекам и появились: стеганая куртка с капюшоном и белыми молниями; полосатое красно-синее вязанное из толстых ниток пончо с длинными льющимися кистями; очень удобные джинсы с эдакими металлическими заклепками; шорты и полосатая рубашка; жилет с бахромой и аппликациями и напоследок вязаное платье для фигурного катания на коньках.

— И платье мне? — спросила Калинка. — Я ведь на коньках не катаюсь...

— А вдруг захочешь кататься. Вот у тебя и будет платье. Тебе разве не

нравится?

— Нравится! Ты хорошо рисуешь. У тебя точный глаз и красивые краски.

Алеше очень приятно была такая похвала, но он ничего не сказал и продолжал рисовать. Зато Марина спросила:

— Красивые краски? Если я возьму кисточку да начну этими же красками рисовать, разве у меня они будут другими?

— Конечно, другими... — засмеялась Калинка. Она понимала, что Марина сейчас немного завидует Алешину таланту и умению. — Поэтому на земле так много разных художников. Один предпочитает чистые, звонкие цвета, но взятые густо, сочно. Вот как Алеша. Другой рисует тоже чистыми, без смеси, красками, но берет их легко и на бумагу краски ложатся прозрачно. Третий не терпит чистых красок и смешивает их, придавая всему рисунку единый колорит, — золотистый, коричневатый. Четвертый из всей этой коробочки выбрал бы только красные, желтые, коричневые краски, а на остальные и внимания бы не обратил. Пятый совсем не применяет этих теплых красок — желтых, красных, коричневых, — а рисует только холодными — синими, фиолетовыми, зелеными. Каждый рисует по-своему. Будешь, Марина, рисовать?

— Буду. — Марина взяла кисточку и чистый лист бумаги. — Нарисую красное платье с оборками.

Марина мучилась минут десять, а потом минуты две смотрела на грязную красную амебу, которую при всем желании нельзя было назвать красным платьем с оборками.

— Ну и пусть, — сказала Марина и разорвала бумагу с амебой на четыре части.

Конечно, Алеша рисует прекрасно. Ну и пусть он рисует прекрасно. А она, Марина, хорошо играет на пианино... А Лёка вот умеет петь песни. Сколько раз они пытались научить Алешу играть и петь! Тысячу раз, и ничего-то у него не получается. Наверное, так и должно быть, и нечего ей, Марине, завидовать Алеше. Как тяжело и трудно рисует она, Марина, но зато как легко и весело играет! Ну, иногда, правда, не весело, а даже грустно или печально. Смотря что играешь!

— Умница, — тихонько сказала Калинка, словно услышала Маринины мысли. — Это и есть талант. Без таланта нет радостной или сильной красоты в красках, счастья или грусти в музыке, задушевности в песнях. Ты, наверное, всегда садишься за пианино с желанием играть грустно или весело, но никак не безразлично? И наверное, всегда тебе хочется играть очень хорошо, независимо от того, слушают ли тебя двести человек на

концерте в школьном зале или ты одна-одинешенька?

— Конечно, — кивнула Марина. — Всегда!

— Смотри, как Алеша сейчас рисует, — совсем тихо сказала Калинка. — Очень хорошо, прекрасно, лучше некуда. А ведь это не картина на выставку, а простая игра в куклы. Взял бы да начеркал как-нибудь. При его умении и это было бы неплохо. Что заставляет его сейчас так рисовать? Достоинство его таланта. Он всегда старается рисовать как можно лучше. Алеша, вероятно, и классную стенгазету рисует хорошо?

— Очень хорошо. Даже десятиклассники приходят смотреть.

— Талант, — сказала Калинка...

На белом просторе бумаги появились тем временем еще фартук, вязаный свитер и домашняя куртка.

Черный карандаш устал и отправился в свой карандашный дом, а ему на смену вышел оранжевый, а потом и самый звонкий красный карандаш, и появилось такое симпатичное платье в красный горошек, что Лёка не устояла и спросила:

— Калинка, а можно, это платье будет мое?

— Оно тебе нравится? Пусть будет твое. Здесь так много нарядов, что хватит и мне, и тебе, и Марине, и даже самому Алеше.

— Как было бы чудесно, — мечтательно вздохнула Лёка, — если бы прикоснуться к этим рисункам волшебной палочкой и все стало бы всамделишным. Платье можно было бы надеть, а фартук подвязать да отправиться на кухню обед готовить, а в пончо так уютно завернуться и читать вечером книжку.

— Кто тебе мешает? — засмеялась Калинка. — Прикоснись. Ты не забыла, что зовешься учеником приготовительного класса Академии Домашних Волшебников?

— Я-то не забыла, да волшебной палочки у меня нет.

— Самая волшебная-преволшебная палочка вот такая. — Калинка взмахнула ладошкой и сжала пальцы так, словно в руках у нее утюг, а на смену утюгу пришел невидимый виток сантиметра, а потом ножницы, иголка, крючок, спицы... — Чем не волшебная палочка? Все, что ни захочешь, может исполнить... Только надо захотеть!

— И все это можно сшить и связать своими руками? — воскликнули Лёка и Марина одновременно. — Все это?

— Мне много и не надо, — как будто бы про себя небрежно сказал Алеша. — Джинсы и свитер. Больше ничего. И варежки. И вязаные носки. И еще рубашку. В клеточку. Больше ничего не надо... Разве вот еще цветастую рубашку. Ну, может, еще куртку. И этот жилет. Больше ничего и

не надо.

— Ты как настоящий мужчина довольствуешься немногим. — Калинка лукаво на него посмотрела. — Только это, только то...

— Скорее, Калинка, скорее, скорее! — заторопилась Лёка. — Будем шить джинсы и рубашку. Мама давно купила ткань и мне, и Марине, и еще я хочу жилет.

— И я хочу жилет, — сказала Марина.

— И я хочу жилет, джинсы и рубашку, — сказал Алеша.

— Хорошо, — сказала Калинка. — Сейчас мы соорудим три чертежа. Чертеж рубашки на два размера — Лёке и Марине. Один чертеж жилета для всех сразу, только девочкам можно шить жилет длиннее. И джинсы.

— Жилеты можно вышить? — спросила Лёка. — Или украсить аппликациями и кисточками?

— Всем, чем захочешь, хоть бубенчиками, — засмеялась Калинка, но тут же добавила: — Надеюсь, вы понимаете, что я шучу. Мода есть мода, но доходить до крайности не надо. Красивый жилет, украшенный кисточками или вышивкой, безусловно, красив, но с бубенчиками он будет смешон. Понимаете?

— Понимаем, — сказала Лёка. — Мы помним, как ты говорила: «Знай в моде меру».

— Молодцы! Всё слышите, всё помните. Нам надо сшить три пары джинсов, три жилета и рубашку. Много... — задумчиво сказала Калинка. — Придется решить, что шить сначала, а что потом.

— Я могу подождать, — сказал Алеша.

— И я подожду, — согласилась Лёка. — Марина мне отдала свои джинсы, из которых выросла. Сначала ей надо сшить.

— Значит, мы шьем джинсы Марине и жилет Алеше. А потом джинсы Лёке и жилет ей и Марине. А потом джинсы и рубашку Алеше.

Все согласились, что это справедливо.

Раздвинули большой стол, застелили его клеенкой, достали гладильную доску, утюг, принесли швейную машину, вытащили рабочую корзину с нитками, иголками, разной тесьмой — и закипела работа.

Вы думаете, Алеша гордо отправился к себе домой или сел в кресло да принялся решать шахматные задачи из последнего номера «Костра»? Ничуть не бывало. Он помогал Калинке сделать чертежи, и кроил, и утюжил, и шил наравне со всеми. Недаром во все времена лучшими портными были мужчины! Зато жилет ему вышивала сама Калинка. Тамбурным швом.



5. МАЙ

Шеф повар Алеша

**Все так начинают хозяйничать.
«Эх ты, а еще шеф-повар!»
Что такое лапшовое тесто! Гора хвороста.
Настоящий весенний обед за полчаса.
Сто один вареник.**

Весь день, несмотря на воскресенье, солнце усердно трудилось: посылало жаркие майские лучи.

Первый луч солнце направило на траву — и она выросла сразу на ладонь, второй луч солнце направило на тополь — и мгновенно появились тысяча триста тридцать три клейких душистых зеленых листочка, третий луч попал на воробьев — и они помчались купаться в лужах, оставшихся после вчерашней шумной грозы... Четвертый, пятый, шестой и седьмой лучи тоже быстро исполнили мудрые приказы солнца: зазеленели поля, распустились цветы... Семнадцатый луч направился к девчонкам, скакавшим через веревочку, и они принялись так быстро скакать, что тут же сделались чемпионками школы. А сто сорок девятый луч был послан на Речную улицу, дом 5, квартира 25, на балкон, где Марина посеяла васильки.

Вот на этом попутном луче домчалась Калинка к знакомому дому и, кувыркнувшись в приветливо распахнувшуюся балконную дверь, пролетела в кухню, откуда слышались громкие голоса.

Что там творилось! В белом мучном тумане смутно виднелись Алеша, Лёка и Марина. Нестерпимо пахло горелым маслом, а на полу сверкала разбитая банка.

Динь-дон-динь!.. Калинка сняла свою шапочку-невидимку:

— Здравствуйте!

— Здравствуй, Калинка! Ты не представляешь, что произошло! — закричали ребята все вместе.

— Хором непонятно. Расскажи, пожалуйста, Марина.

— Сегодня рано утром мама и папа уехали к бабушке в Вишенки. Мы решили приготовить что-нибудь вкусное и вспомнили, что из песочного теста для пирога «8 Марта» можно испечь печенье. Даже купили ванилин. Алеша сказал, что будет шеф-поваром, а сам банку со сметаной разбил! Масло зачем-то растопил на сковородке, и оно стало коричневое!

— А они муку рассыпали и яйцо на пол уронили!

— Похозяйничали... — Калинка посмотрела на всех по очереди. — Что теперь будете делать?

— Сковородку отмою, — вздохнул Алеша, — и домой пойду...

— Эх ты, а еще шеф-повар! Во-первых, ничего страшного не произошло. Все начинают так хозяйничать: муку рассыпают, банки бьют. Во-вторых, надо поскорее забыть, кто в чем виноват, и печь печенье, если решили его печь. Шеф-повар, мы ждем распоряжений! — Калинка хлопнула в ладоши и мгновенно получила из окна свой белоснежный фартук и наиболее белоснежный поварской колпак, который торжественно вручила Алеше.

Алеша даже порозовел от удовольствия — в высоченном колпаке он стал настоящим шеф-поваром, большим и важным. Он слегка надул щеки, чтобы казаться солиднее, и произнес:

— Марина будет сбивать масло, Лёка просеивать муку, а Калинка...

— Ты забыл, что ли, — возмутилась Лёка, — масло... ты... мы... оно сожглось, сметану ты... она разбилась, а мука просто испарилась!

— С мукой очень просто, мы ее соберем. — Калинка дунула в пустой мучной пакет, и он сразу оказался полнешеньким. — А без сметаны и масла вкусного печенья, пожалуй, не испечь. Что делать, шеф-повар?

— Какие продукты у нас имеются? — спросил шеф-повар и оглядел свою армию.

— Как будто не знает, — буркнула Лёка, еще не совсем успокоившись, но постаралась взять себя в руки и добавила громко и почти мирно: — Мука, яйца, подсолнечное масло, сахар. Все!

— Я думаю! — Алеша пристально посмотрел на Калинку. — Я думаю, мы будем... жарить хворост.

— Очень люблю, — сказала Лёка, сразу забыв обиду. — Вкусный, хрустящий! Но ведь хворост трудно готовить.

— Первый раз, может быть, и трудно, — важно сказал Алеша, — но зато сами. Калинка будет рассказывать, а мы будем работать. Внимание! Крутимся на пятках и начинаем.

И Калинка стала рассказывать.

ХВОРОСТ

Подсолнечное масло, мука, яйца, сахар, немного сливочного масла, уксус.

— 2 целых яйца и 1 желток разотрем с 1,5 столовой ложки сахарного песка, столовой ложкой подсолнечного масла, чайной ложкой сливочного масла, 1/4 чайной ложки соли и 1 столовой ложкой уксуса. Постепенно хорошенько вымешивая, высыплем туда 2 стакана просеянной через

дуршлаг или сито белой муки. Замесим крутое тесто, выложим его на доску, посыпанную мукой, и месим руками еще минут пять. Вот тесто и готово, получился тяжелый, как глина, увесистый гладкий ком. Тесто присыплем мукой, накроем чистым полотенцем или слегка разогретой на огне пустой кастрюлей и дадим полежать в этой баньке 30 минут. Потом тесто разделим на 4 части и каждую часть тонко раскатаем, совсем тонко, как только можно. Получится тонкий большой блин. Разрежем его на узкие полоски.

Теперь начнется самое интересное. Фантазируйте сколько угодно. Полоски можно завязать бантиком, надрезая середину, можно скрутить их жгутиком, завивать, можно вырезать ромашку, выдавливая стаканом кругляшки.

Сделали хворостинки из одной части теста и сразу надо их жарить.

Хворост не пекут в духовке, а жарят, вернее, варят в масле. Поставим глубокую сковородку или алюминиевую миску на огонь, вольем 3/4 стакана подсолнечного масла, дадим ему хорошенько разогреться минутку-две и будем бросать по 3–4 хворостинки. Масло не должно быть чрезмерно горячим, хворостинки не должны ни гореть, ни темнеть. Видите, хворостинки на глазах растут, становятся пузырчатыми, большими и золотисто-розовыми. Вилкой их перевернем, отряхнем от лишнего масла и сложим на блюдо, пересыпая сахарной пудрой. Каждая хворостинка жарится меньше минуты, секунд 45–50. Вот все пережарили.

— Теста было мало, — удивилась Марина, — а хвороста получилась огромная гора!

— Еще какая вкусная гора! — сказала Лёка. — Давайте все попробуем по хворостинке.

— Или по две, — предложил Алеша. — Их много! Тесто плотное, тяжелое, а хворостинки легкие, рассыпучие.

— Это тесто называется лапшовое. В горячем масле увеличивается в 2–3 раза, — сказала Калинка. — Мы приготовили сладкий хворост к чаю, а можно сделать без сахара — к бульону. Несладкий хворост готовят точно так же, только кладут чуть больше соли (не 1/4 чайной ложки, как сейчас, а 3/4) и всего одну чайную ложку сахара. Хворостинки делают так же, как эти, и так же жарят. Только, конечно, их не надо посыпать сахарной пудрой. Можно присыпать чуть подсоленными панировочными сухарями. Такой хворост заменяет сухарики к бульону.

— Ты говоришь, Калинка, лапшовое тесто, — сказала Лёка. — Значит, из такого теста можно приготовить лапшу?

— Умница! Совершенно верно! Из подобного теста готовят лапшу. В

следующий раз мы попросим шеф-повара приготовить хворост несладкий. Справишься, Алеша?

— Эх, Калинка, мне нужно не хворост, а кашу готовить.

— Почему кашу?

— Мы всем пионерским отрядом идем в поход. Я сказал, что буду шеф-поваром. Так хочется на костре кашу сварить!

— В поход идете? Очень хорошо. На какой день назначен поход?

— На третье июня.

— Это вторник... — Калинка задумалась. — Хорошо, я прилечу к тебе накануне в два часа, и мы с тобой займемся походными науками. Я запишу в свою записную книжку, на всякий случай, чтобы не забыть. «2 июня, 2 часа... Алеша.» А сейчас мы...

— Будем чай пить с хворостом! — Марина весело захлопала в ладоши.

— Нет, ни за что! — Лёка быстренько накрыла блюдо салфеткой и, забравшись на табуретку, поставила его на самую верхнюю полку. — Хворост к вечернему чаю. Мама с папой приедут, и мы все будем пить чай. И... еще скоро обедать. Лучше будем готовить обед. Сегодня моя очередь дежурить, мы с Калиночкой придумаем на обед что-нибудь фантастическое.

— Несправедливо! — возмутился Алеша. — В обыкновенный день дежурь одна сколько хочешь, а с Калинкой мы все будем дежурить.

— Не ссорьтесь, — сказала Калинка. — Мир и тишина. Сейчас все идем гулять, а потом все будем готовить обед. Согласны?

— Конечно, согласны. А можно Чубчика с собой взять?

— Не только можно... — начала Калинка.

— Но и нужно, — хором закончили все и вприпрыжку бросились в коридор надевать куртки.

Полтора часа бегали и носились они на том берегу канала. В салки играли, в прятки играли, в бадминтон играли, а потом с Чубчиком в мячик играли, пока он не устал и не свалился под березой. И еще когда домой возвращались, на берегу канала щавель нашли. Большущую охапку насобирали и домой принесли.

Все отдохнули немного, умылись и ринулись в кухню — обед готовить.

— Нет, — сказала Калинка, — так у нас будет толчея. Пожалуй, Марину мы освободим. Пусть она учит свой музыкальный урок. Завтра ее дежурство, а урок музыки — послезавтра, она не успеет подготовиться.

— Я с тобой, Марина, поменяться не могу, — сказала Лёка. — Завтра у нас назначен сбор. Мы всем отрядом на наш пионерский парад идем,

нужно готовиться.

Марине очень хотелось вместе с Калинкой кулинарничать, но спорить она не стала, потому что это было бы неразумно. Действительно, Лёка поменяться с ней не могла, а музыкой заниматься надо.

— Но потом вы мне расскажете, как и что готовится. Не забудете?

— Конечно, не забудем. Какой у нас будет обед, Калинка?

Калинка посмотрела на щавель, заглянула в холодильник, проверила, сколько в кастрюле бульона, немного подумала и ответила:

— У нас будет настоящий весенний обед. Зеленые щи из щавеля. Творожники. На сладкое молочный кисель. Придется мне быть шеф-поваром. Алеша будет готовить щи, Лёка — кисель и творожники.

ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ

Мясной бульон, картошка, щавель, зеленый лук.

— В первую очередь, Алеша, отлей в эту двухлитровую кастрюлю бульон и поставь на огонь. Очисти три-четыре картошины, порежь их маленькими кубиками и опусти в бульон. Щавель перебери, отбросив соринки и травинки, и хорошенько промой холодной водой. Теперь положи горстку щавеля на доску и режь тонкими полосками, как резал бы ты капусту на борщ или щи. Тонко-претонко. Сложи весь щавель в эту миску. И так же мелко нашинкуй пучок зеленого лука. Бульон с картошкой уже кипит минут пять? Хорошо. Попробуй, достаточно ли соли.

— По-моему, надо чуть досолить.

— Досаливай и опускай щавель и лук. Минуты через четыре попробуй, не надо ли еще соли, да добавь сахару, чуть-чуть, не больше чайной ложки. Еще пять минут — и снимай кастрюлю с огня. Всего щи должны вариться минут 15–18. Конечно, зеленым щам не помешает горсть зелени укропа, петрушки или сельдерея.

— Мне почему-то всегда казалось, что щавелевые щи готовить очень сложно. А мы раз-два — и все сделали, — удивился Алеша. — А бабушка щавель зачем-то протирает.

— Каждый готовит по-своему. Я протертый суп не люблю. Если хочешь, могу рассказать, как готовит бабушка. Щавель надо перебрать, промыть, сложив в дуршлаг, обдать кипятком, вода стечет — подставить под дуршлаг миску и протереть туда щавель. В дуршлаге останутся черенки от листочков, а в миске соберется щавелевое пюре. Вот это пюре и положи в бульон. В следующий раз попробуй приготовить, как готовит бабушка, может быть, тебе и понравится. К щавелевому протертому супу обязательно полагается мелко рубленое крутое яйцо и сметана, а суп из рубленого щавеля и крапивы вкусен и без приправ. Такой же суп можно

приготовить не на мясном бульоне, а с маслом.

— Скорее, Калинка, скорее, — затараторила Лёка. — Молоко закипело.

— Очень хорошо. Через две минуты у нас будет готов кисель.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

Литр молока, стакан воды, пять столовых ложек сахару, столовая ложка картофельного крахмала и, если есть, цедра (тонко срезанная кожица) с четверти апельсина.

Закипевшую смесь молока, воды и сахара завариваем разведенным в холодной воде картофельным крахмалом, даем закипеть и добавляем половину столовой ложки мелко-мелко нарезанной цедры. Осталось кисель остудить.

— Что-то у нас сегодня все очень быстро получается, — немного разочарованно сказала Лёка. — Ну, уж творожники, наверное, надо готовить целый час.

— Очень сожалею, — засмеялась Калинка. — Но мои творожники готовятся двенадцать минут. Алеша! Собирай на стол да зови Марину. Мы за это время приготовим творожники.

ТВОРОЖНИКИ

500 граммов творогу, два яйца, пол столовой ложки сливочного масла, столовая ложка муки, полторы столовых ложки сахарного песка, соль. Для формовки творожников — еще столовая ложка муки. Для жарения лучше всего топленое масло, примерно две столовые ложки, или кукурузное, или оливковое масло.

— Деревянной ложкой быстро растираем в миске творог, добавляем масло, сахар, яйца, муку, щепотку соли. Получилась однородная желтоватая масса. Ставим на средний огонь большую сковороду. Пока она разогреется, мы должны успеть сделать творожники. Бери ложкой массу, выкатывай на доске в муке шарик, прихлопывай с двух сторон и отодвигай в сторону... Один... пятый... двенадцатый... пятнадцатый.

Сковородка горячая? Положи масло, как только растопится и разогреется, примерно через минуту, начинай жарить творожники. Помнишь, как жарить котлеты? В середину, в масло — и в сторону. Через минутку переверни. Вот и все!

— Вот и все. — Лёка посмотрела на часы: — Ровно тринадцать минут. Знаешь, Калинка, хорошо, что так быстро обед приготовили. Есть хочется очень. И обед такой свеженький! Но уж в следующий раз мы будем готовить что-нибудь оч-чень сложное. Хорошо?

Из Лёкиной записной книжки (тесто)

Лёка решила раздел «тесто» выделить в своей записной книжке и всё, что рассказала Калинка, написала крупными, почти печатными буквами.

Тесто — это смесь муки со всякими добавками.

Калинка учила готовить тесто так: она взяла полстакана муки и 2 ложки воды... и замесила тесто, раскатала его скалкой и лепешку эту испекла в духовке. Остудила и дала нам попробовать. Пока лепешка была еще теплой, то так себе, можно было пожевать, а уж когда остыла — совсем невозможно!

Тогда Калинка взяла полстакана муки и две ложки воды, но добавила немного дрожжей. «Разрыхлитель», — сказала она и еще добавила чуть соли, сахара и масла. И опять замесила тесто и испекла. Получилась вкусная булочка!

Тогда Калинка в третий раз взяла полстакана муки и две ложки, но уже не воды, а молока, соль, сахар, масло, яйцо и дрожжи. Но не месила, а разболтала — размешала жидкое, как свежая сметана, тесто... и нажарила на чугунной сковороде вкусных блинчиков.

Мука и какая-нибудь жидкость — это основа любого теста. Сахар и соль придают вкус, а соль еще и румяную корочку. Масло, яйца, сметана, добавленные в разных количествах, придают тесту наполненность, а сода, дрожжи и уксус или лимонная кислота разрыхляют тесто и делают более легким, пышным.

Тесто для пирогов, пончиков, пирожных можно приготовить разными способами. Все зависит от того, сколько у тебя времени, какие есть продукты и какое у тебя настроение. Хочется испечь необыкновенный пирог — надо набраться терпения, не пожалеть времени, и пирог получится на славу. Если времени в обрез, продуктов маловато — придется выбирать и рецепт попроще.

Кислое, дрожжевое тесто — лучше теста не придумаешь ни для пирога, ни для пирожков, ни для ватрушек — требует обязательно свежих дрожжей, ловких умелых рук, несколько часов пристального внимания.

Бисквитное — для пирожных, печенья — обязательно много яиц и ровного, спокойного настроения.

Песочное — для торта — обязательно много масла, быстроты, прохладной кухни.

Слоеное — для торта и пирожков — обязательно много масла,

довольно много времени и холодного времени года или наличия холодильника.

Наиболее простое тесто, равнодушное к температуре и оттенкам настроения своего создателя, — лапшовое. Из такого теста мы всего за час нажарили гору сладкого хвороста. Так же можно нажарить не сладкий, соленый, хворост, а еще из этого теста готовят лапшу, вареники, чебуреки, пельмени, пахлаву.

Муку для любого теста, не только лапшового, перед замесом обязательно надо просеять через сито или дуршлаг: тесто будет легче, приятнее. Замешивать тесто надо в очень просторной плоской миске или на доске. Никакие другие продукты, особенно остро пахнущие: лук, сыр, мясо, рыбу, — на этой доске никогда не режь: тесто вбирает все запахи.

ЛАПША

Мука, яйца, соль.

Просеем на доску горкой муку — 2 стакана. Сделаем в вершинке углубление и быстро выльем полстакана воды, добавим 2 яйца, чайную ложку соли без верха. Собирая муку с краев внутрь, быстро замесим тесто. Месить его надо минут пять, тогда тесто получится гладким, пластичным.

Присыплем доску мукой, положим тесто, накрыв его широкой нагретой на огне кастрюлей. Зачем кастрюля? Калинка сказала: «Так надо».

Через полчаса раскатаем тесто скалкой очень тонко, лишь бы только не рвалось. Разрежем раскатанное тесто на 6–8 полос, дадим им подсохнуть минут десять, сначала с одной стороны, затем с другой.

Когда полосы подсохнут, присыплем их мукой, сложим одну на другую и нарежем по короткой стороне тонкую лапшу.

Разложим свободно лапшу на доске. Часа через два лапша высохнет, высыплем ее в сито или в дуршлаг — отсеем от муки — и можно варить или, насыпав в закрытую банку, оставить впрок.

ВАРЕНИКИ

Тесто замесим, как на лапшу, только воды возьмем больше (3/4 стакана) — тесто получится мягче.

Надо помнить: лапшовое тесто очень быстро сохнет, поэтому вареники, пельмени, чебуреки лучше получаются, если делать их всем вместе. Как только тесто готово — зовем помощников.

Тесто раскатаем, но не так тонко, как на лапшу, и разрежем его вдоль и

поперек на квадраты по 6–8 сантиметров. Положим фарш на каждый квадрат, сложим его пополам треугольником, защиплем края и еще разок пройдемся по краю, словно бы веревочку завьем покрепче, чтобы вареники во время варки не расклеились.

Не забудем вовремя поставить на огонь просторную кастрюлю с водой; к тому времени, когда вареники будут слеплены, вода в кастрюле должна кипеть ключом. Посолим воду (чайную ложку соли) и бросим вареники в кастрюлю. Бросаем по одному, чтобы вареники не слиплись. Осторожно, но быстро!

Минуты через две помешаем шумовкой, проведя ею по дну, чтобы там не застрял какой-нибудь вареник. Еще минут через пять вареники всплывут наверх. Дадим им покипеть еще минуты две и начинаем вынимать их шумовкой, давая стечь воде и складывая в просторную эмалированную или глиняную миску.

Вареники с творогом или овощным фаршем польем сейчас же растопленным маслом, встряхивая миску так, чтобы все вареники промаслились и не слиплись. Вареники с ягодами и фруктами, складывая в миску, пересыплем сахарным песком. Масла и сахарного песка надо примерно по столовой ложке.

Вареники с творогом и овощами вкуснее есть горячими со сметаной, а ягодные, фруктовые — только холодными со сметаной и ягодами или фруктовым соком.

Прежде чем месить тесто, приготовим фарш. Фарш может быть любой: из творога, моркови, картошки, вишен, черники, голубики, абрикосов, яблок, черноплодной рябины.

Из творога. 400 граммов творога, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 столовой ложки сливочного масла. Разотрем до однородной смеси. На каждый вареник — по одной чайной ложке.

Из моркови. 400 граммов моркови очистим, вымоем холодной водой, натрем на средней терке, чуть посолим и посахарим, потушим на сковороде в ложке масла, минут пять, до полуготовности. Остудим, добавим горсть мелко нарезанного зеленого лука. Размешаем. На каждый вареник — тоже по одной чайной ложке.

Из картошки. 5–6 картошин очистим, отварим, разотрем с ложкой сливочного масла и двумя желтками так, чтобы не было комков, добавим горсть мелко нарезанного укропа. Размешаем. На каждый вареник — тоже по одной чайной ложке.

Из вишен. 600 граммов вишен очистим от косточек, слегка отожмем от сока. На каждый вареник положим по 5–7 вишен и по половине чайной

ложки сахарного песка.

300 граммов вишен ошпарим кипятком, положим в марлю, выжмем сок и добавим к тому, что остался от очищенных вишен. Положим по вкусу сахар. Сок можно оставить сырым или сварить, доведя до кипения. Сок или смешивают со сметаной, или подают отдельно.

Из черники, голубики, черноплодной рябины. В этих ягодах косточек нет, в остальном их нужно подготовить так же, как вишни. Если черноплодная рябина жестковата — обдадим ягоды кипятком и слегка помнем их. На каждый вареник — по полной чайной ложке.

Из абрикосов, слив, яблок. Вымытые холодной водой абрикосы или сливы (600 граммов) очистим от косточек, нарежем на 6–8 частей, смешаем с сахарным песком (2–3 столовые ложки, в зависимости от сладости фруктов).

Яблоки натрем на крупной терке и тоже засыплем сахаром.

На каждый вареник — по полной чайной ложке любого фарша.

ПЕЛЬМЕНИ

Тесто такое же, как на вареники, лапшовое... Когда оно полежит полчаса под кастрюлей и станет мягче, эластичнее, разрежем его на три части. Поочередно будем раскатывать тонко, как на вареники. Раскатанное тесто разрежем вдоль и поперек на квадраты по 3–4 сантиметра. Выпустим в стакан одно яйцо или только белок, взобьем его слегка вилкой и смажем края квадратов (чтобы пельмени при варке не расползлись). На каждый квадрат положим фарш, зацепим края, крепко сжимая их большим и указательным пальцами, и соединим левый и правый углы вместе — получится маленький ладный кренделек.

Фарш для пельменей подготовим из мякоти говядины, свинины и баранины, взятых в равных частях, или из 2/3 говядины и 1/3 свинины. Мясо и 1–2 луковицы пропустим через мясорубку (лучше 2 раза), посолим и чуть поперчим. На 500 граммов мяса добавим 3–5 столовых ложек воды, молока или сливок. Хорошенько вымесим фарш (как для котлет).

Пельмени отвариваем в большом количестве воды или в мясном бульоне. Опускаем их только в кипящую воду или бульон. Варятся они скорее, чем вареники. Из воды вынимаем шумовкой и складываем в миску. Полюем растопленным маслом, встряхивая миску, чтобы пельмени не слиплись. Из бульона пельмени не вынимают, подают на стол в глубоких тарелках — бульон с пельменями.

Калинка рассказала, что сибиряки очень любят пельмени и зимой

готовят их впрок, накручивая сразу тысячу штук! Замораживают и хранят на крепком сибирском морозе. Трудновато, конечно, накрутить тысячу пельменей, но зато, когда необходимо, — отсыпал сколько надо, опустил в кипящую воду — и через пять минут готов обед!

ЧЕБУРЕКИ

Это очень вкусные пирожки с бараниной из того же лапшового теста.

Чтобы приготовить 25 чебуреков, надо: для теста — килограмм муки, 2 стакана воды, 3 яйца, 2 чайные ложки соли; для фарша — 800 граммов мясной баранины с жирком, 3–4 луковицы, чайную ложку соли и чуть перца; для фритюра — 1,5–2 стакана подсолнечного масла.

Раскатаем тесто так же тонко, как и для вареников, но не будем резать его квадратами, а давим блюдцем круги. Остатки теста снова вымесим, раскатаем и выдавим из него круги. Смажем края кругов взбитым белком, положим фарш, примерно столовую ложку. Края чебурека плотно соединим и, как на варениках, завьем тонкую «веревочку».

Фарш приготовим из баранины, пропустив мякоть баранины с жирком и репчатый лук через мясорубку или очень мелко нарезав — нарубив мясо и лук вместе. Смолотый или нарубленный фарш солим, чуть перчим и, добавив воды, хорошо вымешиваем.

Вареники или пельмени отвариваем, а чебуреки жарим в масле. Вернее, отвариваем в кипящем масле, как хворост. В глубокую сковороду наливаем подсолнечное масло, даем ему хорошенько разогреться и в горячее, чуть потрескивающее (но не горящее, не чадящее!) масло опускаем 2–3 чебурека. Примерно через минуту, когда прокалится одна сторона пирожка, лопаткой перевернем его на другую.



6. ИЮНЬ

Завтра Алеша идет в поход

Бим-Бом и капитан Врунгель.

В рюкзак помещается все.

Сине-зелено-желтый мир. Костровые заповеди.

Два котелка, чайник и вязанка сушек.

Алеша примчался домой после пионерского сбора и сел у открытого окна. Скоро два часа, а Калинки все нет. Стрелки старинных стенных часов неукротимо двигались по своему кругу. Хорошо им, стрелкам, крутись себе и крутись, а каково ему, Алеше? Три минуты ждет, пять, семь с половиной...

Вдруг рядом с Алешей кто-то тихонько засмеялся.

Алеша удивленно обернулся и на книжной полке увидел Калинку.

— Здравствуй, Калинка! Вот ты где! Спускайся скорее!

— Здравствуй, Алеша! Я прилетела раньше тебя, ждала-ждала, а потом нашла на полке книжку и зачиталась. «Капитан Врунгель»! Помнишь, как он кашу варил? Великий хвастун был... вроде тебя.

— Почему вроде меня? — обиделся Алеша.

— Кто сегодня в классе хвастался? «Вы со мной в походе не пропадете, я и костер разожгу, я и суп сварю, я и рыбы наловлю»... Я — то, я — другое, я, я, я... Посидела у вас в классе на окошке, послушала, и так мне стыдно стало за тебя, что моя шапочка наполовину покраснела. Умеешь делать то, чего не умеют другие, — не хвастайся. А если еще и не умеешь...

— Ты обещала меня научить...

— Обещала — и научу. А что бы ты стал делать, если бы меня захватил в плен Змей Горыныч и я не смогла бы прилететь?

Алеша засмеялся.

— Змея Горыныча нет, он волшебный!

— Я тоже волшебная, но я есть. — Калинка надела свою наполовину покрасневшую шапочку и исчезла, а потом — динь-дон-динь — сняла ее и снова очутилась на полке! Сидит, болтает ногами в красных сапожках. — Мало ли на свете волшебного. Часы вот у тебя волшебные.

— Вот эти? — Алеша даже попятился. — На стене?

В это время часовая пружина заскрежетала, и часы сказали:

— Да-а, да-а...

— А что они могут?

Калинка почтительно посмотрела на часы.

— Очень многое. Я так рассердилась на тебя, залетела сюда на минутку, хотела оставить записку и улететь, а часы мне сказали, что ты готовился к походу и кое-чему научился.

Калинка посмотрела на Алешу черными веселыми бусинками-глазами, коса ее — тик-так — качнулась влево-вправо.

— Что ты умеешь делать? Скорее говори, а то я и вправду улечу.

— Я учился, Калинка. Не улетай, пожалуйста. Я уже умею рюкзак собирать, меня научил брат Боба Сухарева, он настоящий турист, на Памире был. Поэтому и Боб тогда с этими сосульками голову потерял: ему так хотелось похвастать, что и он памирские льдышки пробовал.

— Ну что, Боб исправился?

— Знаешь, какой он стал! Не хвастает совсем.

— Ролями поменялись, — как бы про себя сказала Калинка.

— Скажжи точчнее, — прохрипели часы. — Одного болтуна ты вылеччила, а вторррой...

— Никакой я не болтун, — обиделся Алеша. — Один разочек всего прихвастнул. Никогда не буду ни хвастуном, ни болтуном... А как вот этого... — Алеша покосился в угол, — это... эти часы зовут?

— Бим-Бом меня зовут, молодой человек! Бим! Бом!

— Если Змей Горыныч Калинку в плен захватит, вы, Бим-Бом, будете знать?

— Бим-условно... Я хотел сказать: без-ус-ловно.

— Ну, тогда, Калинка, ничего не бойся, я тебя спасу. Бим-Бом скажет, и я этого Змея!.. Эх, рраз... Не думай, я не болтаю... Я даже в секцию самбо уже записался. Знаешь, какой буду сильный!.. А сейчас спускайся ко мне, начнем сборы.

— Хорошо! Настоящий мужской разговор: коротко и деловито, — Калинка поставила «Врунгеля» на ту полку, откуда взяла, и — фьюить! — спустилась к Алеше.

— Смотри, вот как я соберу рюкзак, — сказал Алеша.

Он положил на дно рюкзака запасные носки, простые и шерстяные, футболку, маленькое полотенце и мыльницу с мылом. Сверху — пластиковый пакет с продуктами: пять вымытых картошин, морковь и луковичку, сахар в пластмассовой коробочке, хлеб, пакетик с пшеном (примерно стакан) и банку сгущенного молока. Ложку, кружку и маленькую алюминиевую миску завернул в целлофан и тоже положил в пакет с продуктами. Блокнот, карандаш, спички, перочинный нож и фляжку

с водой поместил в боковой карман рюкзака.

— Соль забыл. Шеф-повару лучше взять побольше, в эту банку из-под кофе. И еще заверни в бумажную салфетку несколько лавровых листьев и горошин черного перца.

— Это будет мой шеф-поварской секрет?

— Да. Теперь надень рюкзак. Не режет? Прекрасно собран рюкзак, молодец! Что ты наденешь в поход?

Алеша показал кеды, вымытые и высушенные, бумажные и шерстяные носки, джинсы, футболку и свитер.

— Очень хорошо. А продуктов хватит?

— Ребята еще купят на всех чай, несколько банок тушенки и масла. Эти продукты они понесут, а я возьму еще футбольный мяч и ведро для каши. Мы все распределили справедливо.

— Ведро? — Калинка взглянула на часы, словно посоветовалась с ними, и хлопнула в ладоши.

В ту же секунду с потолка, прямо из люстры, — Алеша даже посмотрел, нет ли в потолке дыры, — упал котелок. И не какой-нибудь новенький, блестящий, а слегка погнутый, слегка покорябанный, с навеки ввевшейся копотью, но отдраенный на славу.

— Это мне?

— Тебе, но будь осторожен, котелок не любит, когда в нем что-нибудь подгорает, он тогда мрачнеет, и каша или суп получаются совсем невкусными. А если повар ему нравится, то он и песни поет.

— Песни? Котелок? Какие?

— Всякие. Будешь внимательным шеф-поваром, услышишь. А сейчас надевай семимильные сапоги, что стоят за дверцей часового футляра, и отправимся мы с тобой костры разжигать и кашу варить.

Алеша постарался не удивляться, а просто надел эти самые семимильные сапоги, точно такие же, как у Калинки, только еще и с узорчатыми отворотами, двойной строчкой и медными гвоздиками по широкому ранту. Как он натянул эти микросапоги, не больше его собственной ладони, он не мог бы сказать, но натянул и хотел было сейчас же притопнуть крепким каблуком, но Калинка воскликнула:

— Осторожно, Алеша! Топнешь — и потеряю я тебя, окажешься где-нибудь на Урале. Бери котелок, спички да держись за мою руку. Раз... два... три!..

Шагнул Алеша раз — потемнело все вокруг, шагнул второй — за клубились фиолетовые вихри, шагнул третий и зажмурился от неожиданности — такой удивительной сине-зелено-желтой поляны,

пронизанной мягким солнечным светом, пряно пахнущей росистой травой и одуванчиками, он никогда прежде не видал.

Трава шелковая, а посредине поляны — высокая ель в бархатной бахrome хвои, и кажется, что двойная верхушка ее плещется в синеве неба. Так и стоял бы здесь, запрокинув голову, и следил бы за бегом белых кудрявых облаков. Вот облако-всадник с копьем несется на стремительном коне; копье вытягивается, и всадник становится лыжником, парящим над ущельем, а лыжник еще вытянулся и превратился в лунный пейзаж...

Березы кружатся белым хороводом, за ними желтые одуванчики бегут, спешат. И нет на свете ничего прекраснее этого сине-зелено-желтого солнечного мира...

— Калинка! Неужели бывают такие поляны у нас на Земле?

— Неужели? А мы с тобой где?

— Это ведь не настоящее, а сказка...

— Это просто настоящая сказка. Ты не раз бывал на таких полянах, но смотрел и не видел. Приходил, чтобы взять у леса грибы, землянику, чернику, цветы.

Калинка задумчиво провела ладошкой по нежному зеленому завитку овсяницы, погладила его, отпустила осторожно и тихо спросила:

— Тебе приятно, когда ты приходишь в гости и радушный хозяин встречает тебя приветливо, вкусно угощает?

— Кому это не нравится? — удивился Алеша.

— И ты, наверное, не разбиваешь потом чашек, из которых пил, не ломаешь стулья, на которых сидел, не рушишь стены?

— Конечно, нет! Неужели кто-нибудь так поступает? — совсем удивился Алеша.

— Нет. Думаю, не поступает. А в лесу считают вправе так поступать. Пришел в лес — топчи, ломай, грязни.

— Что ты, Калинка! — возмутился Алеша и вдруг отчетливо вспомнил прошлогодний их поход.

Он, словно наяву, увидел поляну, на которой они были, — вытопанную, в черноте кострищ, с брошенными охапками повядших цветов. Везде разбросаны бумажные и пластиковые пакеты, березка, что росла на поляне, согнута, Боб из нее качели устроил, зловеще сверкают коричневые осколки бутылок из-под лимонада. Ужас!

Калинка надела свою все еще наполовину покрасневшую шапочку и исчезла — стыдно было за Алешу, прошлогоднего, больно было смотреть, как он сейчас мучается.

...Солнце зацепилось за верхушку ели, и облака, собравшись густой

сбитой горой, двинулись на солнце и закрыли его. Поляна сразу поблекла, пригорюнилась, затаилась.

— Нет, нет! — тихо сказал Алеша. — Я всегда буду входить в лес, как в дом, где меня ждут с радостью...

Белая гора облаков раздвинулась, солнце повисло на далекой елкиной верхушке и стало озорно закручивать белый березовый хоровод...

— На такой полянке и места для кострища не найдешь, пожалуй, — сказал Алеша.

— Это уже крайность. — Калинка сняла шапочку-невидимку с одним еще пока оставшимся красным пятнышком и показала направо: — Видишь, там кочка лысоватая? Вот место для костра, там сухо, далеко от деревьев, трава короткая. То что надо. Еще лучше вокруг будущего костра окопать, чтобы огонь не пошел дальше. Алеша, начинай костер разжигать!

Легко сказать, разжигай костер! Алеша неуверенно оглянулся. Как его разжигать?

— Ну хорошо, — сказала Калинка. — Запомни три простые костровые заповеди.

1. Костер устраивай с умом, не делай каждый раз новое кострище, а всегда используй старое. Несколько кострищ рядом — позор для туриста.

2. Костер разжигают подальше от деревьев. Пожар в лесу — беда.

3. Для костра берут только сушняк, рубить деревья для костра — преступление. Не засоряй поляну мелкими ветками и сором — все сожги.

Запомнил? Теперь давай сюда бумагу, сверху положим тонкие сухие ветки, а еще сверху несколько еловых лучинок, зазубренных топором. Умелый костровой зажигает костер одной спичкой, с подветренной стороны. Видишь, огонек побежал по бумаге, по веткам, по лучинкам? Мы ему еще веточек подложим. Теперь ветки потолще сложим пирамидкой, чтобы между ними было пространство. Вот костер и разгорелся!

Алеша вспомнил, как бабушка всегда говорит, что мужчина может делать любую домашнюю работу: и готовить, и стирать, и гладить, и даже вышивать, если уж ему вышивание по душе, но уж воду таскать да дрова рубить — настоящее мужское дело.

Алеша взял котелок и чайник и отправился вниз под горку. И отсюда видно, трава там выше, зеленее, деревья развесистее — там должен быть ручей. Алеша угадал точно — ручеек бежал по песчаному руслу — веселый, чистый, звонкий. Нашел Алеша и бочажок поглубже, осторожно, чтобы не взмутить со дна песчинки, зачерпнул воды.

Вбил он две рогатки по обе стороны костра, перекладину березовую на них положил, а на перекладину котелок и чайник повесил.

А вот овощи они вместе с Калинкой почистили на широком пеньке — словно на кухонном столе, — разложили, подготовили. И принялись колдовать.

ВО-ПЕРВЫХ, СВАРИЛИ СУП

— Туристский суп должен быть густой. На одну порцию — 1,5 стакана воды, 1 картошку, четверть моркови, 1 столовую ложку крупы, четверть банки мясных консервов. Лук и специи — по желанию повара.

Котелок на 5 литров накормит 13 туристов.

Наливаем воду в котелок, солим, бросаем туда лук и крупно нарезанную морковь и накрываем крышкой. Как только закипит, снимаем пену и бросаем крупно нарезанную картошку. Еще раз закипит, снимаем пену и пробуем. Мало соли — добавим. Рис, пшено или гречку (конечно, крупа должна быть промыта) бросаем в кипящий суп и передвигаем котелок на менее жаркий участок. Пусть кипит, но не бурно. Минут через десять добавляем консервы и специи (на большой котелок три лавровых листика). Еще через минуту пробуем, достаточно ли соли и сварилась ли картошка. Отлично! Суп готов, ароматный и очень вкусный! Если нет мясных консервов, можно заправить суп сливочным маслом.

— Знаешь, Калинка, котелок, кажется, поет! Слышишь?

Пламя жаркое горит-т-т...

Суп в котле ключом кипит-т-т...

Заболтались повара...

Кашу ставить не пора-а-а?

— Котелок над нами напрасно смеется, мы про кашу не забыли. Попробуй, Алеша, сам сварить кашу. Справишься?

— Хорошо. Только ты мне немножко подсказывай.

ТУРИСТСКАЯ КАША

— На 1 килограмм пшена — 3,5 литра воды, 1 столовую ложку соли, 1 банку сгущенного молока, 200 граммов сливочного масла.

В котелок с кипящей водой бросишь хорошо промытое пшено. Закрой крышкой и дай пять минут покипеть, потом осторожно помешай ложкой и слей воду, с этой водой уйдет горечь, которая портит вкус пшенной каши. Долей горячей воды из чайника, добавь по вкусу соль, сгущенное молоко и масло и повари при слабом кипении еще минут десять. Сними кашу с огня, заверни котелок в газеты, а потом во что-нибудь теплое. Пусть так постоит полчаса, каша станет пышной, аппетитной.

Гречневая, рисовая, пшеничная, перловая варится так же, только воду сливать не надо, причем гречневую крупу и рис опускают в соленую воду, этим крупам не надо так развариваться, как пшену, а сгущенное молоко можно заменить сахаром. Да не забудь, что крупу предварительно надо перебрать, отбросить соринки, необрушенные зерна, хорошенько промыть в 4–5 водах.

Все крупы при варке увеличиваются в объеме. Гречневая, пшенная, ячневая, перловая крупы — в 3 раза, рис — в 4 раза, манная и геркулес — в 5–6 раз.

На костре все варится очень быстро, из-за сильного огня может и пригореть. Повару никак нельзя отвлекаться. Уменьшить или увеличить огонь мгновенно, как на газовой плите, нельзя. Вместо маневрирования огнем повар передвигает котелок — дальше от пламени или ближе к пламени.

— Ой, Калинка! Ну и каша! Очень вкусная. А на третье — чай?

ЧАЙ

— Чайник с водой поставишь на огонь, когда снимешь кашу. Как только вода в чайнике закипит, скорее снимай с огня: если вода сильно перекипит, чай будет невкусный. Чай засыпай в только что закипевшую воду из расчета 1/3 чайной ложки на кружку. Постоит пять минут, осторожно помешай ложкой и разливай в кружки. С сахаром, вприкуску, очень вкусно.

— Вот обед и готов. Вымоем руки в ручье и пообедаем?

Это был настоящий туристский обед: чуть пахнувший дымком суп, легкая пышная каша, только на костре такая каша может получиться, крепкий, горячий чай с сахаром вприкуску и сушками. Сушки появились совершенно неожиданно. Только Калинка разлила чай в кружки, откуда ни возьмись, на костровой перекладине появилась вязанка сушек. Сушки были с маком, да еще хрустящие, да еще от кострового жара теплые.

Потом всю посуду перемыли, котелки отдраили песком, консервные банки закопали, все бумажки до единой собрали и сожгли, кострище залили водой и накрыли снова дерном.

Оглянулись — поляна такая чистая, как будто на ней никто не был, костров не жег, супов и каш не варил.

— Придут сюда другие туристы, посмотрят вокруг, увидят жухлый квадрат кострища и сразу поймут, где костер раскладывать, чтобы такую красивую поляну не испортить. Уходя отсюда, все сделают, как мы: и банки под кострище закопают, и бумажки все до единой соберут и сожгут, и костер дерном заложат, — сказал мечтательно Алеша.

— Конечно, все так и будет, — подтвердила Калинка. — И знаешь, что еще можно сделать? Давай на кострище охапку сушняка оставим. И еще верхние ветки перевяжем красной ленточкой Огневушки-поскакушки.

Так и сделали.

— Ой, Алеша, джинсы твои от травы зеленые, а рубашка в смоле. Придется тебе заняться сегодня стиркой. Придешь домой, сейчас же сделай, как я тебе скажу. Разведи в горячей воде обычную соль: столовую ложку на таз воды, и смой всю зелень, а потом джинсы постирай в горячей воде с хозяйственным мылом или стиральным порошком.

Алеша, ты знаешь, наверное, как стирать? Джинсы намылишь мылом или опустишь в раствор стирального порошка и руками будешь как бы выжимать воду и снова напитывать ею ткань. Как только грязь смоешь, прополоскаешь два-три раза в горячей, а потом в холодной воде. Смоляные пятна с рубашки смоешь горячей мыльной водой, добавив на стакан воды чайную ложку соды или нашатырного спирта. Оставшиеся следы надо протереть ацетоном или скипидаром. После того как пятна смоешь, рубашку постирай так же, как и джинсы.

Рубашку и джинсы можно не отжимать после последнего полоскания, а хорошенько расправить и повесить над ванной. Рубашку — на вешалку, а джинсы — прицепив защепками. Вода стечет в ванну, а вещи высохнут ровнее, и гладить их будет легче.

— Спасибо, Калинка, за совет. Я теперь и рубашки буду стирать! Вот бабушка удивится!

Солнышко уже за елки забежало, в лесу потемнело, домой пора. Алеша посмотрел на Калинку и спросил тихонько:

— Калинка, а ты не можешь вырасти?

— Не могу.

— Кастрюли ведь ты уменьшила, сапоги мои семимильные увеличила, прямо на глазах. Они стояли в часовом футляре и были со-овсем игрушечные, а я их надел. Это все ты волшебничаешь!

— Волшебничаю. — Калинка засмеялась. — Я волшебничаю, когда это необходимо, а вырастать мне необходимости нет.

— Как же нет! У нас в школе бал будет. Мы в шестой класс переходим! Вырасти, пожалуйста, и... приходи к нам на бал. Я научился танцевать и мы... и я тебя приглашаю на танец.

— Нет, Алеша, я не вырасту, — грустно покачала головой Калинка. — И танцевать мы с тобой не сможем.

— Но, может быть, ты когда-нибудь потом вырастешь?

— Может быть...

Здравствуй, лес, речка, солнце

**Едем в пионерский лагерь!
Кто-то шьет, а кто-то вяжет.
Шортики и купальники... любимые книжки и ракетки.
В волейбол играть или оборочки разглаживать!**

Через пять дней Лёка, Марина и Алеша уезжают в пионерский лагерь. Всего пять денечков — и здравствуй, лес! Речка! Солнце! Облака-а-а!

Будут походы, песни у костра, разные игры, чемпионат по баскетболу, танцы. А еще, конечно, кукольный театр и авиамодельный кружок, шумные карнавалы и долгие ряды морковных и огуречных грядок — чем лучше их прополешь, тем краснее и сочнее будет морковь и вкуснее огурцы для всего лагеря.

— Не жалко расставаться с классом? — спросила Калинка.

— Жалко, — вздохнул Алеша, — особенно с Бобом Сухаревым. Мы с ним такую игру придумали в индейцев! Когда в поход ходили, в лесу нашли вороньи перья, раскрасили их и сделали во-от такие уборы вождей... Жалко, поиграть не успели...

— Почему же Боб не едет с вами?

— Да он знаешь куда уезжает? На Урал, с братом!

— На Урал!.. Завидуешь?

— Совсем не завидую. Просто интересно, что Боб потом расскажет. Он будет купаться в той самой знаменитой реке Урал... А наш лагерь тоже очень хороший. Мы с Лёкой будем даже в одном отряде.

— Мы решили, — сказала Лёка, — во-первых, в лагере поставим спектакль про индейцев, костюм у Алеши почти ведь готов! Во-вторых, будем обязательно дежурить на кухне, и фартуки даже сшили новые, пестрые, с карманами. В-третьих, в теннис будем играть и ребят научим, если не в первую смену, то уж во вторую обязательно.

Калинка знала, что Лёка, Марина и Алеша едут в «Звездочку», в тот самый лагерь, где они были в прошлом году.

Две пары шорт, две трикотажные футболки, кофточки или ситцевые рубашки, купальники, джинсы, свитер, тапочки, кеды. Для холодных дней — куртка и шерстяные носки, легко и удобно, спортивно. И еще решили чемоданов не брать, все необходимое — одежду, зубную щетку, мочалку, мыло, нитки с иглой, носовые платки, расческу, заколки, тетрадку и

ручку — сложить в рюкзак. Тоже легко, удобно, спортивно!

В больших карманах рюкзака у Марины фотоаппарат, а у Лёки вязанье, иголки, нитки, английские булавки и лоскутки для заплат — если не аккуратная Марина или сама Лёка, или Алеша, а кто-нибудь другой порвет джинсы или майку, — у нее все под рукой. Не расстраивайтесь! Р-рраз и зашьем.

Одежки-обувки в рюкзаках уложены плотно. Если рюкзак великоват, его объем сократили, сделав по бокам шнуровки: вдоль боковых швов пробили дырочки и в них вдели крепкую тесьму.

Рюкзаки у всех почти одинаковые. Чтобы не спутать, каждый нашил на свой рюкзак цветную эмблему. Марина — большую букву «М», Лёка — пеструю лоскутную птицу, Алеша — синий круг, а кто-то еще — квадрат, или треугольник, или цветок, или солнце, или даже эмблему любимой баскетбольной команды.

Ребята к лагерю стали готовиться давно. Вы думаете, это происходило так: мама после работы в своей лаборатории, где у нее много дел и забот, бегаёт по магазинам в поисках шорт и маек, вечерами или даже ночью стирает, гладит, подшивает, укладывает? А Марина, Лёка и Алеша только морщатся. Это мама купила не так, а вот это сделала не эдак. Ничуть не бывало. Мама только помогла купить ткань да нитки для вязания, а остальное была не ее забота.

Лёка с помощью Калинки связала купальники не только для себя и Марины, но и для Алеши. Да, да, превосходные синие купальные трусы! Зато Марина и Алеша шили всем шорты. Алеше сшили две пары из плотной хлопчатобумажной ткани: одни — синие (отстрочили их красными нитками), а другие — зеленые с накладными карманами.

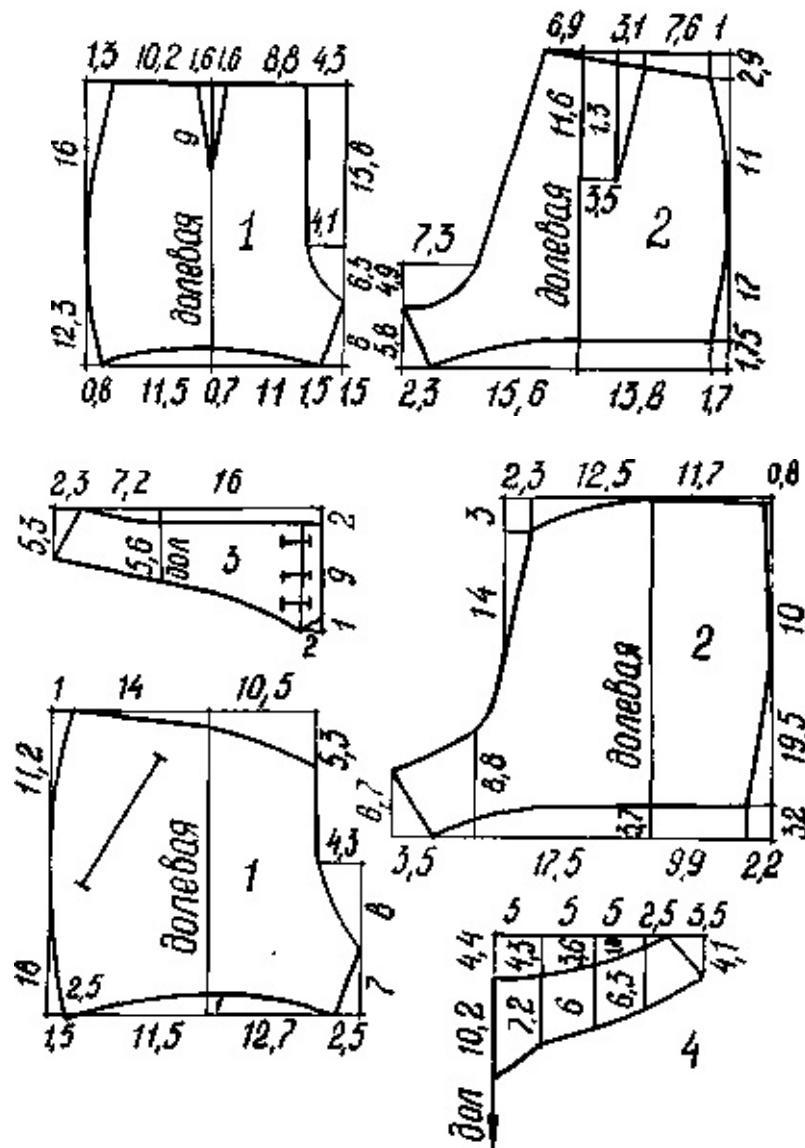
Девочкам сшили шорты из льна с лавсаном — красные с белой строчкой и еще пестрые, сине-зелено-красные, из обыкновенного сатина, только сделали их на подкладке из полотна. Отличные получились шорты! Ноги загорят на славу! Осень и зима были долгими, чего только не напяливали на себя: и колготки, и брюки, и валенки, да еще сапоги резиновые! А тут чудо! Дышите, ноги, набирайтесь сил, крепните...

И еще всем сшили кепки от солнца. Из плотной джинсовой ткани или такой ткани, из которой шили шорты, но обязательно на подкладке. Вышли кепочки — загляденье: и очки темные от солнца не понадобятся, и нос не облупится. Лёка предложила сшить всем по две кепки — вторую из болоньи — из старого папиного плаща. Все отказались почему-то! Тогда Лёка все-таки сшила себе вторую кепку и спокойно разгуливала под дождем, конечно, всем на зависть...

Лёка, по своему обыкновению, перерисовала чертежи в заветную книжку и уложила ее в карман рюкзака. Наверняка найдутся в каком-нибудь отряде нерадивые Мила или Света, которые притащат в громоздких чемоданах разные нарядные платья. Все в шортах и майках бегут играть в волейбол, а несчастная Света с утюгом носится, оборки разглаживает. Придется ей помочь — купить в магазине метр сатина и срочно сшить хорошую, удобную одежду. Вот только швейной машины в лагере нет. Да ничего! На руках сшить можно, только стежки крепче и поровнее вести.

Из Лёкиной записной книжки (выкройка шорт, купальника)

По этим чертежам шьют шорты и девочкам и мальчикам.



Синие шорты, размер 40-й, объем бедер — 90 сантиметров. При ширине ткани 70 и 90 сантиметров надо 80 сантиметров, при ширине 140 сантиметров — 50 сантиметров. Шорты могут быть с поясом, простроченным на корсаже. «Молния» вшивается в боковой шов, а пояс застегивается на крючки и пуговицы.

Пестрые шорты с кокеткой, размер 44-й, объем бедер — 90 сантиметров. При ширине ткани 90 сантиметров надо 130 сантиметров, при ширине 140 сантиметров — 70 сантиметров. «Молния» вшивается по среднему шву, под кокеткой. Карманы накладные или прорезные. Шорты шьют так же, как джинсы.

Купальник «бикини» свяжи крючком. Для 42-го размера надо 180 граммов шерсти или синтетики. Вяжи столбиками без накида, крючком № 3.

Начинай вязать с верха переда. Свяжи косичку в 76 петель. Дальше вяжи столбиками, прибавляя с каждой стороны каждый третий ряд по столбику — всего 80. На высоте 10 сантиметров оборви нитку. Оставь по 15 столбиков с каждой стороны. Свяжи 50 столбиков, сбавляя с обеих сторон в каждом ряду 3 раза по 3 столбика, 4 раза по 2 столбика, 2 раза по 1 столбику. Всего 12 столбиков.

На высоте 19 сантиметров прибавь в каждом ряду с обеих сторон 2 раза по 2 столбика, 8 раз по 3 столбика, 5 раз по одному столбику и 3 раза по 3 столбика — всего 96 столбиков. Затем сбавляй с обеих сторон каждый третий ряд 3 раза по 1 столбику.

На высоте 29 сантиметров оборви нитку. Прогладь, сшей боковые швы. Снизу и сверху обвяжи «бикини» двумя рядами столбиков и продень внизу тонкую, круглую резинку.



7. ИЮЛЬ

Замечательная жизнь в Вишенках

**И огуречные грядки поливали вместе. И книжки читали.
Пирожки с черникой и малиновое варенье.
Консервировать так консервировать!
Кому помогать, а кому и нет!
Банки — натюрморты.**

Половина лета прошла, и ребята из пионерского лагеря вернулись, но не насовсем, через три недели они снова туда поедут.

Сейчас Марина с Лёкой живут у бабушки, в Вишенках. Самая прекрасная часть лета — июль. Загорай, купайся. А ягод в лесу — успевай только собирать.

Друзей у девочек и здесь много: Андрюша, Наташа, две Тани, Павлик и Степа. Все живут рядом, на одной улице, поэтому времени на уговоры-разговоры не тратят. Андрюша забегает за Павликом, Наташа за Таней и Степой, другая Таня за Лёкой и Мариной. Пять минут — все в сборе.

Весь день занят: то купаться всей гурьбой идут и уж купаются, как бабушка говорит, до посинения. И загорают, и в песке вываливаются, и крепости строят, и за кувшинками на тот берег на лодках переплывают. Еще друг другу огурцы на огороде поливать помогают. Одному скучно, а всем вместе — весело. За два часа все огороды полют. Лёка с Мариной научили ребят варенье варить из той малины, что собирали в Зеленой балке. Варенье, между прочим, отменное получилось — не густое, но и не жидкое, душистое, ягодки прозрачные, а сироп розовый и светится. Вот какое варенье получилось!

И книжки читали. «Трех мушкетеров» даже вслух. А однажды устроили Большой карнавал и все мастерили разные удивительные костюмы — из травы и листьев лопуха, из коры сухих деревьев.

Но что случилось в тот самый четверг после дождичка, когда бабушка уехала к зубному врачу? Прилетела Калинка! Лёка с Мариной очень были рады. И молоком ее парным угощали — они-то знали, как любит Калинка молоко. И купаться водили, и даже чернику в лесу собирали — напали на такой необыкновенный черничник, еле-еле корзинки домой дотащили. Калинка их научила пирожки с черникой жарить. Очень вкусные. И малиновое варенье их похвалила.

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

На 1 стакан ягод — 1 стакан сахарного песка, 1/5 стакана воды. Самое вкусное и душистое варенье из лесной малины.

Малину перебрать, от хвостиков очистить и засыпать сахарным песком, 1/3 частью нормы. Пока малину чистишь, свари сахарный сироп.

Кто варит варенье в тазу — медном или эмалированном, а кто в кастрюле — тоже эмалированной. В тазу варенье выпаривается скорее и получается гуще. Если нет специального «варенья» таза, берем широкую, самую большую кастрюлю, наливаем на дно воды, насыпаем сахарный песок, ставим на средний огонь, помешивая ложкой, чтобы сахар не пригорел, ждем, пока сироп закипит, и тогда только опускаем в сироп малину. С этой минуты варим варенье внимательно и терпеливо. Вообще варенье — это сваренные (по возможности красивыми, целыми ягодами, плодами или дольками) в сахарном сиропе ягоды, фрукты и даже овощи. Именно овощи! Есть любители варить варенье из помидоров и даже огурцов!

Как сделать, чтобы ягоды не разварились, а проварились?

Надо засыпать их в кипящий сироп, сейчас же снять с огня и поставить на подоконник. Пусть они чуть закалятся в горячем сиропе. Полчаса. А потом снова поставить на огонь. Любишь малиновые пенки? Розовые и нежные? Терпеливо смотри, как на поверхности варенья начинает розоветь облачко, потихоньку снимай его ложкой на блюдце и, прихватив кастрюлю руками в рукавицах-прихватках, осторожно встряхивай варенье, чтобы ягоды с середины уходили к краям, а с краев в середину и с поверхности в глубину, а из глубины наверх.

Варенье ложкой не размешивают! Только встряхивают!

Если малина очень нежная, то можно устроить еще одну получасовую закалку на подоконнике, а потом уже доварить окончательно. Малиновое варенье варится (на огне!) 20–30 минут.

ПИРОЖКИ С ЧЕРНИКОЙ

Для теста: яйца, сахар, подсолнечное или любое растительное масло, сметана, соль, сода, мука.

2 яйца растереть с 4 столовыми ложками сахарного песка, добавить 2 столовые ложки масла и 4 столовые ложки густой сметаны (или 5–6 жидкой), 1/4 чайной ложки соли и 1/2 чайной ложки питьевой соды. Все быстро размешать и постепенно всыпать 2 полных стакана муки, заранее

просеянной через сито или дуршлаг. Замесить легкое тесто (не крутое, а то пирожки будут тяжелые). И сейчас же разделить тесто на пятьдесят комочков, выкатать их маслеными ладонями и один за другим, раскатывая скалкой, начинять черникой, смешанной с сахарным песком (на стакан перебранной и промытой черники — столовая ложка сахару). Пирожки защипать и сейчас же жарить в разогретом масле.

Пирожки получились такие вкусные, что ел бы да ел. Но все-таки десяток пирожков Лёка решительно прикрыла салфеткой и сказала:

— Бабушке. В субботу, когда приедут мама с папой, мы обязательно еще нажарим. Вот удивятся!

— Ты уж очень удивлять любишь! — улыбнулась Калинка.

— Люблю, — согласилась Лёка. — Мне нравится, когда все удивляются и говорят: «Ах, ах, такая маленькая, а все умеет!»

— Все умеешь?!

— Ну, правда, не совсем все, но много, — гордо вздернула свой курносый нос Лёка. — Ой, нет, не все! Помнишь, Калинка, ты обещала научить консервировать?

— Я всегда помню то, что обещаю.

— Давай сейчас будем учиться.

— Сейчас... — задумалась Калинка. — Сейчас время позднее... Ну, уговорили, так и быть. Что вы хотите консервировать?

— Во-первых, персиковый компот! — торжественно сказала Лёка.

— У тебя есть персики?

— Персики? — Лёка растерялась, а Калинка с Мариной рассмеялись. — Персиков нет. А может, откуда-нибудь мы их добудем? Так люблю персиковый и абрикосовый компоты!

— Нет, — твердо сказала Калинка, — без чудес. Персиковый и абрикосовый компот будешь готовить потом сама, когда появятся персики и абрикосы. А сейчас можно приготовить компот из того, что есть. Что есть?

— Яблоки, черника, вишни, слива.

— Очень хорошо. Хочешь из них компот?

— Ой, Калинка, конечно, хочу!

— Я хочу маринованные овощи, — сказала Марина. — Огурчики, морковь, лук. Такая вкусная смесь!

— Маринованные овощи называются «пикули». Чем свежее и вкуснее овощи и фрукты, тем вкуснее будут консервы. Фрукты и овощи для консервов берут спелые, но не перезрелые, не вялые и, конечно, не порченые. Вкуснее всего получают консервы из только что сорванных фруктов, овощей, ягод. Самые вкусные — из собранных ранним утром

после хороших солнечных дней и дождика или хорошего полива... Черника у нас замечательная, да и яблоки и вишни только что сорваны, и овощи.

— Что нам понадобится для консервирования? — спросила Марина.

— Машинка для закручивания крышек, стеклянные банки, металлические консервные крышки, щипцы для вынимания банок и три чистых кухонных полотенца. И еще точное-преточное внимание к каждому моему слову и чистота, как в операционной. Тогда консервы сохранятся даже до следующего лета.

Все консервы готовятся одинаково: подготовленные фрукты или овощи уложить в горячие простерилизованные в кипятке банки, залить горячим сиропом или маринадом, закрыть консервной крышкой, простерилизовать банки в кипятке и закрутить крышки машинкой для консервирования. Вот и все.

Прежде всего мойте банки.

Девочки вымыли банки горячей водой с пищевой содой и мылом так, что они сверкали, как хрустальные. Сложили банки в большую эмалированную кастрюлю, залили горячей водой и поставили кипятить. Кипятили десять — пятнадцать минут, чтобы простерилизовать их. Крышки с резинками промыли щеткой и мылом и тоже прокипятили.

— Пока банки кипятятся, надо почистить и хорошенько промыть в холодной проточной воде фрукты и овощи. Кстати, если огурцы слегка подвяли, их надо на 3–4 часа положить в холодную, чуть подсоленную воду, а если сильно горчат, тоже в воду, но воду три раза сменить. Ну, а теперь за дело. Вот тебе, Марина, листок с рецептом твоих любимых пикулей, тебе, Лёка, — рецепт компотов. Я буду вам помогать.

— Между прочим, мне помогать не надо. Подумаешь, 10 банок компота! Р-раз — и все готово! — Лёка лихо перевернулась на пятке и подвязала свой фартук.

— А мне помогать надо, — сказала Марина и взяла листок.

ПИКУЛИ

На 5 литровых банок надо: 25 самых маленьких огурцов и 20 мелких помидоров, 5 самых сладких морковок-каротелей, кочан цветной капусты, 2 очень маленьких кабачка, 25 самых мелких головок лука, 25 зубчиков чеснока (2–3 головки), 5 сладких болгарских перцев, стебли (без листьев) сельдерея и петрушки, стебли и сухие соцветия укропа, веточки с листьями черной смородины и вишни, антоновское яблоко.

Все почистить и промыть в проточной воде. Морковь и кабачки

нарезать, цветную капусту разделить на дольки, и все это на 3–4 минуты опустить в дуршлаг в кипяток (это называется бланшировка). Всю зелень нашинковать кусочками по 3–4 сантиметра, овощи, если они мелкие, положить целиком, более крупные нарезать красивыми дольками. Овощи очень плотно сложить в банки и залить маринадом.

Маринад: 2 литра воды, 2/3 стакана сахара (120 граммов), 1/2 стакана соли (130 граммов), 1 стакан (200 граммов) — не путать с эссенцией! — 6-процентного спиртового уксуса, 5 лавровых листков, 5 гвоздичек, 15 горошин черного перца. Воду с сахаром и солью прокипятить, процедить через полотно. Еще раз вскипятить и перед снятием с огня добавить уксус и специи. На одну банку надо примерно 0,35 литра маринада.

Марина внимательно все прочитала, еще раз хорошенько вымыла руки и решительно стала вынимать щипцами банки из кастрюли с кипятком и выстраивать их в ряд на разложенном клетчатом полотенце горлышками вниз.

— Правильно, — сказала Калинка, — чтобы стекла лишняя вода. А теперь будем быстро укладывать подготовленные овощи. Овощи не просто сваливай в банку, а устрой из них красивый натюрморт. Смотри!

Калинка положила на дно банки веточку черной смородины с листком и лист вишни, сухое соцветие укропа, горсть нарезанной зелени и кусочек антоновского яблока. Пять огурцов, четыре помидора, дольки цветной капусты, кусочки моркови и кабачков, луковки, чесночины, полоски сладкого перца, толстые мягкие стебли сельдерея и укропа распределила в банке как можно теснее, почти до самого ее горлышка. Рядом с красным помидором сиял свежей зеленью кабачок, а темный огурец подчеркивал белизну цветной капусты. Сверху положила еще смородиновый лист с веточкой, горсть нарезанной зелени, соцветие укропа, один лавровый лист, гвоздичку, три горошины перца.

— Очень красиво! — Марина, посматривая на Калинкину банку, стала наполнять остальные.

Потом залили горячим маринадом еще теплые банки с овощами и прикрыли их крышками. В кастрюлю с широким дном положили полотенце, налили кипяток и поставили ее на огонь. Банки с овощами поставили в кастрюлю на полотенце.

— Теперь ни в коем случае крышки сдвигать нельзя, — строго сказала Калинка. — Начинается самый ответственный момент. Вода в кастрюле должна быть на уровне маринада в банках. Как только вода закипит и начнет тихонько булькать, сделай такой огонь, чтобы кипение было едва заметным, и закрой кастрюлю крышкой. Литровые банки с овощами надо

стерилизовать 12 минут (с того момента, как закипела вода).

Марина с нетерпением смотрела на часы.

— Одиннадцать минут. Внимание!.. Двенадцать!

Тотчас же банки с помощью щипцов вынули из кипящей воды, осторожно, чтобы не сдвинулись крышки. И тут же закрутили крышки машинкой. Банки перевернули вверх дном, поставив крышками на чистое полотенце.

— Все? — спросила Марина.

— Нет, не все. Через 15 минут слегка остывшие банки поставим в таз с теплой водой. Постепенно в течение 10–15 минут будем теплую воду из таза вычерпывать, а холодную добавлять. Потом поставим банки под холодную проточную воду. Примерно через час банки будут совершенно холодными. Быстрое охлаждение сделает консервы еще более вкусными, огурцы останутся крепкими, хрустящими.

— Где хранить банки? В холодильнике?

— Нет. При обычной комнатной температуре, на нижних полках в кухне, в коридоре, где хочешь. Лишь бы было темно, не жарко и не сыро. Между прочим, можно приготовить пикули и без стерилизации банок и не закручивая крышек. Но тогда маринад надо сделать покрепче: на 2 литра воды — 1,5 стакана уксуса и 3/4 стакана соли и 2/3 стакана сахара. Капусту, морковь и кабачки бланшировать надо дольше — 8–10 минут, и остальные овощи и зелень тоже бланшировать — 3–5 минут. Банку или макитру с овощами плотно закрыть и поставить в погреб или холодильник. Недели через две пикули будут готовы, только не пробуйте их раньше времени — прокиснут.

— Ой, помогите мне, а то я не успеваю! — раздался растерянный голос Лёки. — Все делаю, как написано в рецепте, а у меня не получается. Калинка, может быть, я не так прочла?

КОМПОТ

Чернику приготовить просто. Перебрать, промыть в холодной воде, насыпать в банки так, чтобы до горлышка оставался сантиметр, залить горячим сиропом. Так же готовят вишню, голубику и бруснику.

Яблоки — сложнее. Хорошенько отмыть от пыли, разрезать пополам, выбросив сердцевинки, и опустить в слегка подсоленную воду, чтобы они потом не потемнели. В соленой ванне подержать их не больше 20 минут. Твердые яблоки бланшировать 3 минуты, мягкие сорта можно консервировать без бланшировки.

Груши готовят так же, только не надо опускать их в соленую воду.

Персики тоже в первую очередь промыть в холодной воде и разрезать пополам, выбросив косточку. Если хочешь снять кожицу — бланшируй, еще не разрезав, в горячей воде минуты три, а потом опусти сразу в холодную воду. Тогда кожица легко снимется. Теперь разрежь персик пополам и вынь косточку. Сливы и абрикосы готовят так же.

Яблоки или персики, или сливы уложить в банки срезанной стороной вниз.

Сахарный сироп можно приготовить и очень сладкий и не очень сладкий, кто как любит. На литр воды можно положить от 100 до 800 граммов сахара. Для персиков и яблок на литр лучше всего взять 450 граммов сахара, для черники — 250 граммов. На одну банку надо примерно 0,4 литра сиропа.

Банки с фруктами и ягодами залить горячим сиропом, закрыть крышками и поставить стерилизовать.

Литровые банки с компотом стерилизуют: вишни — 13 минут, абрикосы — 15, сливы и персики — 18, яблоки и чернику — 20, груши — 25 минут.

Крышки закатать машинкой, банки перевернуть вверх дном, накрыть полотенцем и оставить так, пока совсем не остынут.

— Ой, я этот рецепт наизусть выучила, а сливы все равно не чистятся, скользят. — Лёка чуть не плакала. — Помогите!

— Хвастала! Теперь помощи просишь? Мы с Калинкой помогать тебе и не подумаем!

— Ну, Марина! Поможем! Лёка ведь начинающий волшебник. Даже опытному волшебнику заниматься консервированием в одиночку трудновато, всегда лучше с помощниками: проще и скорее. Вы почистите сливы, а я приготовлю сироп. Воду прокипячу с сахаром, процежу через полотно, а потом еще раз вскипячу.

Так и сделали...

— Пожалуй, завтра нарисую этикетки и наклею их на банки, — сказала Лёка, глядя с торжеством на стройные ряды банок, — а то мама и не поверит, что мы сами все это приготовили!

— Не поверит мама? — переспросила Калинка с удивлением. — Не может этого быть. Мама поверит, даже если не будет этикеток.

Кстати о банках. Недавно появились банки с «вечными» крышками. Их не открывают консервным ножом, а снимают крышку, поворачивая по резьбе на банке. При консервировании в этих банках не нужна закаточная машинка. Следует рукой (с помощью салфетки или полотенца) очень

крепко, до упора, завернуть горячую крышку на горячей банке. По остывании крышка зафиксируется крепко.

Праздник цветов

**Букет или веник?
За цветами по утренней росе.
Синенький-Голубенький.
Желтое и красное... белое и дымчатое.
Букет из ничего.**

Динь-дон-динь! — Калинка приземлилась точно под куст желто-красных георгинов, который Марина с Лёкой безжалостно обрывали.

Еще на ходу Калинка сняла свою шапочку-невидимку и спрыгнула с кораблика прямо на сорванный, терпко пахнущий лист георгина.

— Зачем ты уродуешь стебель?

— Да ну его! — Лёка с силой перекрутила крепкий стебель. — Такие стебли крепкие, не оторвешь... У нас завтра праздник цветов... — Лёка наконец сорвала измочаленный георгин и, присмотревшись, бросила его под куст — вблизи цветок оказался кособоком.

Калинка с отчаянием следила за цветком: описав дугу, он ткнулся в землю.

— Да-а... Так что же у вас будет за праздник?

— Замечательный праздник! Костюмы из листьев, лотерея на угадывание названий цветов и конкурс букетов. Знаешь, какой приз? Коллекция цветочных марок. Мы, все ребята, принесли марки, какие у кого были. Цветочные. И составила та-акая коллекция. Выиграть бы...

— Вот мы и рвем георгины для букета, — сказала Марина, выбирая стебель потоньше.

— Еще у нас есть букет из полевых цветов. Только они повяли и вообще какие-то некрасивые, — добавила Лёка.

— Вот тот мятый, увядший веник вы называете букетом? Хо-о-рош букет! И георгины тоже завянут — вы их так безжалостно крутите и мнете. Цветы срезают или уж в крайнем случае рвут очень осторожно. Это ведь цветы! Создания нежные! Цветы в поле и в саду срезают рано утром, когда еще много ночной влаги, а садовые перед срезкой поливают и прежде, чем срезать, выбирают цветок, а не так — лишь бы что сорвать. Сорвал и бросил... Сейчас три часа. Солнце вон как высоко! Совсем не подходящее время. Жарко. Цветы на кусте совсем поникли. Какой из них букет! Марина выбирает цветы на тонком стебле, а они-то сохраняются хуже, на крепком

стебле цветы крепче и держатся лучше.

— Что же нам теперь делать?.. — Лёка покосилась в сторону полевых цветов, лежавших на террасе. Действительно, Калинка права! Веник! Взглянула на сникшие георгины и вспомнила, как бабушка просила ее, Лёку, вчера вечером полить цветы, а она, Лёка, решила: «Успеется» — и отправилась в кино смотреть в пятый раз шестую серию «Ну, погоди!».

— Что же нам теперь делать? — спросила Марина. — Завтра такой праздник!

— Такой праздник... — Лёка наморщила нос и собралась зареветь. — Мы, что ли, без цветов бу-у-дем? Калинк-а-а-а...

— Что делать? Дождаться завтрашнего дня. Или... — Калинка задумалась. — Эти несчастные васильки и лютики жалко. Их можно полечить, да они помяты, поломаны. — Калинка повертела в руках свою шапочку-невидимку и покрутила колокольчик. Раз покрутила, два...

Девочки притихли. Они знали этот признак — Калинка принимает очень серьезное решение!

Калинка взглянула на сиреневое облачко, подбиравшееся к солнцу, прошла по садовой дорожке, щедро посыпанной битым кирпичом, щедрее не посыплешь. Недаром над дорожками трудились все сообща — Лёка, Марина, Андрюша, Наташа, две Тани, Павлик и Степа.

«Они хорошие трудолюбивые девочки, просто не все еще знают, не все умеют... Да и цветы жалко», — подумала Калинка.

— Решено. Не ждем завтрашнего утра, а вернем сегодняшнее. — Калинка резко махнула своей шапочкой-невидимкой и громко хлопнула в ладоши семь раз! Семь раз! Значит, очень, очень сложное дело предстоит совершить Калинке... И...

...Сорванные георгины вылетели из Лёкиных рук и снова приросли к кусту...

...Васильки, кашки, лютики соскочили с перил террасы и со свистом пронеслись в сторону поля. Даже Лёку по носу задели! Слегка, но за дело — не рви попусту цветы.

...Пятно от обеденного клубничного киселя на подоле Марининого сарафана само собой исчезло...

...Лёкина коса по-утреннему заплелась и завязалась красным бантом...

...На заборе появился щекастый рыжий кот Три Фон — так все звали его за невероятную важность — и, бесшумно переступая круглыми лапками с подобранными когтями, направился в сторону скворечника, где щебетало и чирикало веселое семейство воробьев-горлопанов. И не ведал хитрющий Три Фон, что сейчас из-за забора протянется ловкая рука

Павлика и решительно стащит его вниз.

...Солнце совсем исчезло за сиреневым облачком, на глазах превратившемся в довольно-таки огромное облачище. Не быть ли дождю? Но туча растаяла, и солнце оказалось совсем в другой стороне — на самом востоке, там где оно бывает в девять утра...

Девочки открыли голубую калитку и зашагали через широкое поле к лесу, в тот самый овраг, где растут лютики.

Небо опрокинуло на них ясную голубизну своих необъятных просторов. Деревья покачивали зелеными пышными шапками:

— Доброе утро...

— Хорошее утро...

— Доброе утро, — Калинка только успевала приветливо помахивать своей шапочкой-невидимкой направо и налево. — Хорошее утро!

— Здравствуйте, — раздался тоненький голосок, и Лёка отдернула ногу, ей показалось, что пискнуло где-то под ее левой сандалией.

— Ой, кто-то там внизу здоровается!

— Совершенно верно. — Калинка свесилась с Лёкиного плеча. По своему обыкновению, она путешествовала на Лёкином левом плече. — Ты не ошиблась. Здравствуй, Синенький-Голубенький!..

Лёка присела, чтобы Калинке было легче разговаривать с этим неизвестным Синеньким-Голубеньким, и удивленно воскликнула:

— Какой красивый цветок!

Никогда раньше Лёка не рассматривала мелкие цветы, что собираются сплошным ковром на склонах холмов, вдоль дорожек, под деревьями в лесу.

— Смотрите! Серединка светлая, края ярко-голубые, а прожилки синие! Лепестки так сложно вырезаны! И листики ажурные, кружевные!

— Некрасивых цветов нет, — пискнул Синенький-Голубенький.

И сейчас же, рядом с ним, раскрылись еще пять... десять... двадцать... сто цветков и все согласно закивали:

— Да, да, конечно. Некрасивых цветов не бывает!

— Присмотрись к любому, — голубые лепестки Синенького-Голубенького развернулись еще больше, — на первый взгляд невзрачному цветку, и окажется, как ты, Великанша в Розовом, сказала, этот цветок чудом. И Пролески. И Вика. И даже Чистотел.

— Хорошо, — прошептала Великанша в Розовом, Лёка, и осторожно шагнула своими великанскими красными сандалиями с травы на песчаную дорожку. — Хорошо! — и наклонилась над ковром белых ветрениц — кружевных, приветливых. — Очень красивые! Очень...

Через два часа Марина с Лёкой несли домой охапку — очень маленькую! — лютиков, васильков, розовых кашек, овсяницы, татарника. Девочки рвали цветы подряд, просто выбирали те, что покрепче, поярче, покрупнее.

А у Калинки в руках был настоящий букет. Она заранее решила, какой соберет букет, и подряд цветы не рвала. Калинка собрала букет из десяти крупных лютиков, а в середину добавила пять ярких васильков и три метелочки овсяницы.

Лёка, увидев такой красивый букет, придуманный и составленный на ходу, только вздохнула. Но ведь это Калинка!

В саду они осторожно срезали еще три десятка разных цветов и, разложив все на столе, принялись колдовать, составлять букеты! Калинка брала каждый цветок и говорила:

— Первое и неперенное условие красивого букета — свежесть. Васильки подвяли, опустим их в воду комнатной температуры на всю длину стеблей, до самых венчиков, а сверху еще накроем мокрой газетой. Пусть часок постоят, хорошенько напьются воды. Так можно вылечить почти все цветы.

Подвядшую ветку жасмина поставим на 30 секунд в кипяток, только предварительно обернем соцветия и листья бумагой, чтобы их пар не сжег. Потом срежем конец ветки, размочалим ее и поставим в вазу с водой комнатной температуры. Так можно вылечить все кустарниковые (с древесным стеблем), сирень в том числе.

Лютики выпускают млечный сок, перед тем как ставить в вазу, опустим, как все млечносоковые (ноготки, маки), на две-три минуты в теплую воду (30–35°), чтобы клейкий сок не заклеил сосуды. У роз очиним концы стеблей, как чините карандаши, со всех сторон. Три чайные поставим в высокий стакан и оставим на террасе, а остальные сохраним для завтрашнего букета.

— Давай розы опять прирастим к кусту, а завтра снова срежем, — предложила Лёка.

— Легко сказать — «прирастим»! — возмутилась Калинка. — Не подумав срезали, а потом — чепуховое дело — прирастили! Что вы будете делать без меня? К первому сентября, наверное, купите цветы накануне, а как добиться, чтобы утром они не только не завяли, а стали еще лучше? Сумеете решить такую задачу?

Лёка посмотрела на Марину, Марина на Лёку.

— Помнишь прошлогодние розы? — шепнула Лёка.

— Ещё бы. Они не завяли, а наоборот, распустились и осыпались. Вот

жалко было! Такие красивые розы... Калинка, помоги, мы не знаем, как решить задачку!

Калинка осторожно присобрала лепестки и обернула цветок розы белой тонкой бумагой, сверху и снизу бумагу слегка закрутила и слабо завязала ниткой. Девочки так же поступили с остальными шестью. Потом опустили розы в воду до бумажных колпачков и вынесли их за террасу, в самое прохладное, тенистое и влажное место.

— Завтра утром они будут свежие, словно только с куста. Так можно поступить с гладиолусами, маками, лилиями, пионами. Причем все эти цветы, срезанные не полностью расцветшими, раскрывают бутоны в воде. Георгины прихотливы, их надо срезать только распустившимися.

Воду меняйте ежедневно, она должна быть комнатной температуры. Капризным георгинам даже два раза в день. Каждый раз, перед тем как ставить цветы в свежую воду, срежьте концы стеблей наискосок и обрывайте нижние листья, чтобы они не гнивали.

Срезанные цветы стоят долго, если в воду добавить сахар, 1 кусочек на литр воды, или половинку таблетки аспирина. В цветочных магазинах продают специальные составы, которые добавляют в воду, чтобы сохранить цветы: «Нора», «Бутон».

Берегите букет от солнца, жары и духоты. На ночь лучше поставить его на открытое окно, а рядом банку с водой, чтобы воздух был более влажным.

Теперь посмотрите на цветы и подберите их так, чтобы каждый цветок был в букете виден, а вместе цветы оттеняли красоту друг друга. Много цветов в букет собирать не надо, цветам в вазе должно быть просторно.

— Мы займемся икебаной! — торжественно заявила Лёка. — Мама водила меня на выставку. Помнишь, Марина, когда у тебя была свинка?

— Ты знаешь, что такое икебана? — удивилась Калинка.

— Да, знаю! — еще более торжественно сказала Лёка. — Так по-японски называется искусство составлять букеты. В Японии уйма школ, где девушки учатся этому искусству. Но, как я поняла, в икебана учитывается не только цветовая гармония, тут важно знать соединение разных символов. Сосна — долголетие, цвет персикового дерева — нежность и еще... не помню. Еще в икебана надо добавлять камешки и сухие ветки. Мне даже не все букеты понравились.

— Это сложное искусство, — подтвердила Калинка. — И потом, очень важно, где букет стоит, в каком окружении. Стены, пространство имеют не меньшее значение, чем сам букет. Просторная комната или маленькая, низкие потолки или высокие — все надо учитывать.

Мы не будем браться за икебану, а составим простые букеты, но постараемся, чтобы цветы долго были свежими. Из трех, пяти, семи, девяти цветков можно составить превосходный букет. Очень красивы в букете разные травы или ветки.

Букет и ваза должны составлять одно целое. Прежде чем ставить цветы в вазу, посмотрите, подходит ли она букету, который вы придумали.

Лучше всего цветы ставить в воду комнатной температуры, налитую заранее, часов за 10–15.

Калинка взяла вазу сероватого фарфора, налила воды, бросила кусочек сахара, размешала воду и тогда только опустила туда, быстро подрезая стебли, три белоснежные лилии и два ярко-синих дельфиниума с листьями, одну лилию чуть подняла над всеми, а один лист опустила. — Всего из пяти цветков и листьев, — удивилась Марина, — получился прекраснейший букет! Я тоже такой сделаю... Хотя нет, я составлю свой букет. Два желто-красных георгина, семь бархоток и красно-коричневые листья конского каштана.

— Молодец, Марина!

— Можно еще.

Марина налила в желтый обливной глечик воды, выбрала из полевых цветов двадцать звонких васильков, добавила в это яркое облако пять желтых, глазастых цветков полевого овсюга и желтую тонколепестковую ромашку.

— Да у тебя талант, Марина! — обрадовалась Калинка.

Лёка ревниво оглядела Маринкин букет и вздохнула. Красиво!

— Я... я тоже составлю.

Лёка мигом слетала в дом, принесла старую губку, прорезала в ней углубления и вставила в эти прорезы три надменных крепких цветка розового левкоя. Подумала. Добавила два густо-зеленых листа мать-и-мачехи и, прикинув что-то мысленно, добавила семь больших сиреневых маргариток.

— Лёка, ты умница. Правильно придумала с губкой. Такой букет можно поставить в низенькую плошку. Только еще добавим... — Калинка осторожно раздвинула цветы и вложила в букет три длинных стебля листьев ириса.

— Теперь еще один...

В простой гладкий стакан Калинка поставила один лютик с тремя мелкими цветками и несколькими бутонами-шариками, два стебля травы кукушкиных слезок, один стебель суховатой овсяницы и одну белую звездочку мелкой лечебной ромашки.

— Удивительно! — сказала Марина. — Букет из ничего! Если в «Звездочке» будет конкурс букетов, обязательно такой повторю!



8. АВГУСТ

Первый экзамен

Ах, как выросли!

Торопиться надо медленно. Что труднее всего?

Мы не сможем быть неряхами.

Настоящий летний обед. Король супов и похлебок.

Марина, Лёка и Алеша вернулись из пионерского лагеря такие загорелые, крепкие, веселые, что мама и бабушка всё ходили вокруг них и ахали:

— Как выросли!

— Как поздоровели!

Вернулись они двадцатого августа. До школы еще десять дней. В начале каникул десять дней не очень много значат. Подумаешь, десять дней, когда впереди три месяца, или девяносто два дня. Но когда остается всего десять дней!..

Конечно, к школе надо подготовиться: форму отпустить и почистить, сшить новый фартук, купить тетради, по-новому поставить письменные столы в комнате. Это всё дела необходимые, обязательные, но есть еще дела приятные и дела веселые.

Можно и на канал пойти, позагорать на последнем августовском солнце — вот она, водичка, за деревьями внизу. Можно успеть прочесть хотя бы одну книжку. Можно в большой теннис поиграть — корты всего через три дома.

Вышагивая по тротуару вдоль слегка пожелтевших лип, Лёка вспоминала, как в прошлом году они, ребята, составили делегацию — даже Слава, студент Автодорожного института, к ним присоединился — и отправились к директору ДЭЗа. Сначала Петр Павлович не очень был расположен их слушать, но они настояли на своем, и он их выслушал. Подумал, прикинул что-то и сказал: «Хорошо, будут корты, если отработаете столько воскресников, сколько потребуется». Ну и что, воскресники! Отработали. И пожалуйста, настоящие теннисные корты. Когда сам принимаешь участие в строительстве — в тысячу раз интереснее.

В пионерском лагере Лёка с Алешей тоже в теннис играли, даже в турнире участвовали: Лёка выиграла коробку теннисных мячей, а Алеша игрушечную ракетку. Неважно, что игрушечная, зато трех Володь и самого

Стасика Пирожкова переиграл.

Марина и Лёка в пионерском лагере были в разных отрядах: все-таки Марина уже в седьмой класс идет, а Лёка только в шестой. Но их отряды и в походы вместе ходили, и концерты вместе устраивали, и соревнования. Алеша, конечно, был в Лёкином отряде. Все вместе — девочки и Алеша — дружат уже четыре года, с тех пор, как переехали в новый район, с тех пор, как белый дом с балконами, похожий на морской пароход, стал их родным домом.

Так они дружны, что даже в лагере их называли «Трое Ромашовых», хотя Алешина фамилия вовсе не Ромашов, а Николаев. Алеша очень хороший друг, преданный, бесстрашный и справедливый человек. Какая девочка не мечтает о таком брате? И Лёка с Мариной приветливые, не зазнайки, не болтушки, спортом занимаются, много читают, с ними интересно. Кто откажется от таких сестер? Алеша гордился, что его называют их братом, а девочкам нравилось называться его сестрами.

И дома они привыкли во всем помогать друг другу. Когда вернулись из лагеря, Алеша собрал все башмаки и отправился в обувную мастерскую, а Марина с Лёкой перестирали вещи — долго ли в стиральной машине прокрутить? — а теперь по очереди гладят. Обычно, правда, Лёка стирает, а Марина гладит, но сегодня уж слишком большая собралась стирка-глажка.

Стопка глаженого белья все растёт и растёт.

— Знаешь, Марина, — сказала Лёка, сбрызнув кофточку водой и попробовав, не слишком ли горячий утюг, — меня девочки из других отрядов столько раз спрашивали, кто шил кофточку. Сама, отвечаю. Не верят. А кто купальник связал? Сама, говорю.

— А когда на кухню назначают дежурить, — вспомнила Марина, — начинают охать. Особенно Света с Аллой. «Не хотим. Скучно!» А мне интересно. Так иногда хотелось, чтобы к нам в лагерь Калинка прилетела. Вот все бы удивились!

— Еще как! — Лёка догладила кофточку и принялась за майку. — Мне бы кто-нибудь рассказал, я бы ни за что не поверила, что в жизни бывает, как в сказке. Очень хочу, чтобы Калинка прилетела.

И ровно через семь минут... прилетела Калинка и, поглядывая с большим удовольствием на их круглые щеки, спросила:

— «Во-первых», «во-вторых», выполнили?

— Конечно! Бегали, спектакль ставили, в теннис играли, Алеша нарисовал сто картинок!

— Рыбу ударили! Вот такую! Книжек вот столько прочитали! В поход ходили. Карнавал был. Лёка еще учила девчонок готовить похлебки.

— И кулинарничать не разучились?

— Нет. Повар Василь Василич говорил, что даже кое-чему у нас научился.

— Неужели! Так и говорил?

— Не смейся, Калинка! Мы с Алешей помогали ему готовить торт ко дню рождения трех Наташ из нашего отряда. Торт украсили черносливом с орехами. Василь Василич и не знал, как этот чернослив готовится. Вот!

— Не спорю. Молодцы! Тогда, пожалуй, устроим досрочный экзамен. Выдержите — переведу вас на первую ступень Академии. Сегодня — экзамен кулинарный!

Подвязывая фартук, Лёка подумала: «Хорошо, что, приехав из лагеря, все вещи сейчас же разобрали, все перестирали и перегладили. Хитрая Калинка не только кулинарный экзамен устроила!»

Калинка строго оглядела экзаменующихся. Фартуки глаженные-переглаженные, волосы со лба убраны, повязаны косынками, Алеша гордо поправляет свой поварской колпак; руки у всех вымыты на славу, почти как у хирургов; кухонные полотенца сияют белизной, а полотняные и ситцевые кухонные рукавицы, прекрасные заменители тряпок, весело выглядывают из карманов фартуков.

— Скажите мне, пожалуйста, хорошие люди! Вам нравится такая собранность и чистота или вы просто немного боитесь, что я буду сердиться?

Ребята переглянулись, а Марина ответила:

— Нам, Калинка, очень неприятно, когда мы тебя чем-то рассердим. Но не это главное. Мы просто не сможем теперь быть неряхами, не получится. Очень противно, когда рюкзак, привезенный из лагеря, разбираешь спустя неделю. Ужас, что в нем творится, сырые от летней росы носки всю неделю пролежали вместе с любимым платьем, и платье полиняло. Кеды после прощального волейбола все в песке, заскорузлые, как коряги...

— Мы потратили полдня, зато все сразу привели в порядок. Даже туфли отнесли в починку, — гордо добавила Лёка.

Вперед шагнул Алеша.

— Мы готовы к экзамену, Калинка!

— Мне это очень приятно. Очень, — сказала Калинка. — За дело! — И весело крутанулась на каблучке своего красного сапожка. — Вы умеете хорошо готовить, а что вам кажется самым трудным?

— Калинка, знаешь, как я мучаюсь с белками, чтобы сбить крепкую пену! — сказала Лёка. — Сбиваешь! Сбиваешь!

— Держи белки в холодильнике до последнего момента и сбивай ритмично, без рывков, можно каплю соли прибавить в середине сбивания. Ты тороплива и быстро отчаиваешься. Знаешь поговорку: «Торопиться надо медленно»?

Марина подумала и сказала:

— По-моему, труднее всего каждый день готовить вкусно. Даже самую простую еду, но каждый день и вкусно.

— Верно, — подтвердила Калинка. — Трудно каждый день вкусно готовить, никогда не забывая, что соли нельзя переложить даже чуть-чуть, что супу нельзя дать перекипеть... Все, за что ни берешься, надо делать лучше некуда!

Вот смотрите, какие крупные красивые картофелины сорта «лорх». Если вместо двадцати минут их варить сорок минут, то эти прекрасные картошины превратятся в мочалку. Или вкуснейшую апельсиновую морковь-каротель вместо десяти минут кто-то умудряется парить час, а потом удивляется: «Почему дети не любят морковь в супе?» Понятно почему. Переварена она, противная. Ну, не обидно ли было бы тому, кто вырастил такие красивые вкусные овощи, узнать, что их испортили?

— Как это я раньше не подумала, — удивилась Лёка. — Если приготовишь невкусно, значит, испортишь и свой и еще чей-то труд!

— Вот мы и устроим экзамен. Сегодня задание такое — приготовить самый простой настоящий летний обед: суп овощной без мяса, кабачковую икру, компот из свежих фруктов и мусс.

— Чур, я готовлю суп, — сказала Лёка.

— А я кабачковую икру, — сказала Марина.

— Значит, мне остались компот и мусс, — сказал Алеша. — Сладкое, если оно холодное, готовится всегда в первую очередь. Пустите меня к плите.

КОМПОТ

Для компота Алеша взял алычу, яблоки, вишни. Сначала промыл холодной водой в дуршлаге полкилограмма кисленькой алычи и положил ее в кастрюлю. Добавил стакан сахарного песка, два литра воды и поставил на сильный огонь. Довел до кипения, попробовал, досыпал ложку сахара, снял пену, положил два яблока, нарезанные дольками, и горсточку вишен. Дал разок закипеть. Закрыл крышкой, снял с огня и поставил кастрюлю в таз с холодной водой.

— Компот готов, — сказал Алеша, — но если бы я варил его утром, то

сразу бы не студил, а сначала завернул бы кастрюлю часа на два в теплое одеяло — пусть настоится. Компот можно приготовить из любых фруктов и ягод. Чем нежнее продукты, тем меньше их надо варить. Например, компот из клубники или голубики даже не кипятят, а заливают кипящим сахарным сиропом, в меру сладким.

МУСС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Взбить два белка, постепенно добавляя стакан сахарного песка, а потом стакан растертых ягод. Получится пышная, не оседающая масса. Для этого мусса подходит земляника, клубника, малина, любая смородина и даже очень спелые абрикосы и персики (кожицу снять) или тертые на терке яблоки рыхлых сортов. Мусс вкусно запивать холодным молоком.

— Молодец, — сказала Калинка. — И компот приготовил отличный, и все хорошо рассказал. Около плиты не суетился, действовал разумно и точно.

— У меня все-таки был легкий вопрос, можно, я Марине помогу чистить овощи?

— Так ты еще и лишней работы не боишься? Вот это Алеша!

— Между прочим, — сказала Лёка, — я тоже не боюсь лишней работы и могу сразу сто супов приготовить. И все за тридцать минут. Смотрите!

СУП ЗА ТРИДЦАТЬ МИНУТ

Считаю, сколько надо тарелок супа, а стаканов воды наливаю в полтора раза больше. Сейчас готовлю для нас четверых, значит: четыре + два = шесть стаканов. На четыре тарелки супа надо: одну луковку, две петрушки, три средние картофелины, две столовые ложки риса, одну большую морковку, два помидора, укроп, сливочное масло.

Все овощи мою тщательно. Чищу, еще раз мою, режу только перед тем, как запущу в суп, а не заранее. Это очень важно!

Режу крупно луковку и два корешка петрушки, опускаю в кастрюлю с водой, ставлю на сильный огонь. Закипит, огонь слегка прикручу и дам кореньям повариться десять минут. Видите, они стали развариваться, теперь выужу их шумовкой до единого кусочка, а бульон посолю (треть столовой ложки), посахарю (1/2 чайной ложки) и опущу нарезанную соломкой картошку и рис, промытый холодной водой. Пока не закипит, крышкой плотно не закрываю: рис при закипании пенится и суп может убежать. Через десять минут после картошки и риса опускаю тертую

морковь. После этого через пять минут рубленые помидоры, горстку резаной зелени петрушки и укропа и полторы ложки сливочного масла. Пробую. Чуть добавляю соли и через три минуты снимаю с огня. Попробуй, Калинка.

— Душистый, замечательный суп! Собирай, Лёка, на стол, такой суп надо есть сразу, разогревать его не годится. В тарелку, кто любит, можно добавить сметану.

— Но я еще не рассказала про остальные девяносто девять супов! Я расскажу.

Вместо риса можно положить такое же количество гречневой крупы или пшена, а манной надо всего ложку на три тарелки. Крупу можно заменить лапшой (опускается после картошки) и вермишелью (опускается с помидорами). И то, и другое по горстке на две тарелки.

Белокочанная или цветная капуста или зеленый горошек тоже могут заменить крупу. Вместо сливочного масла можно положить консервы. Еще...

— Достаточно, Лёка. Молодец! Уже десять супов. Ты у нас король супов и похлебок. Марина пусть расскажет, как приготовила кабачковую икру.

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

— Кабачковую икру готовить просто. Один средний кабачок, две луковицы, три болгарских перца, пять-шесть помидоров, зелень укропа, подсолнечное масло. Сковородку разогреваю, вливаю столовую ложку-две подсолнечного масла и последовательно обжариваю мелко шинкованные овощи — сначала лук, потом кабачок, перец, помидоры с зеленью. Обжаривать надо слегка, только лук должен почти зарумяниться. Потом все смешиваю на сковороде, добавляю соли и чуть сахару и потушу все вместе еще минут десять. Охладить — и на стол.

Такую же овощную икру можно приготовить из любых овощей — из баклажан, или моркови, или свеклы.

Можно приготовить икру, основой которой будет лук или сладкий болгарский перец.

Свекольную икру можно сделать из свеклы, лука и зелени без помидоров и томата.

Ты говорила, Калинка, что нужны для икры лук, подсолнечное масло и один какой-нибудь овощ — без этого не обойтись.

Я знаю несколько способов приготовления овощной икры. Кабачковую

икру я сделала так, как мне больше всего нравится — все овощи мелко нарезаны.

Можно не шинковать овощи, а натереть на терке. Можно сырыми пропустить через мясорубку. Можно все овощи испечь в духовке, предварительно, конечно, очистив, и уж потом провернуть через мясорубку.

В икру можно добавить зубец чеснока — мелко нарезанный и, конечно, сырой.

Можно икру подать на стол не охлажденной, а теплой.

— Лёка и Алеша! Вы заметили, сколько раз Марина произнесла слово «можно»? Такое, казалось бы, простое блюдо дает возможность проявить свой вкус, фантазировать безгранично. Мне не нравится кулинария, построенная на неизменных рецептах. Гораздо интереснее каждый раз придумывать что-то новое.

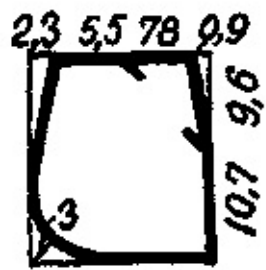
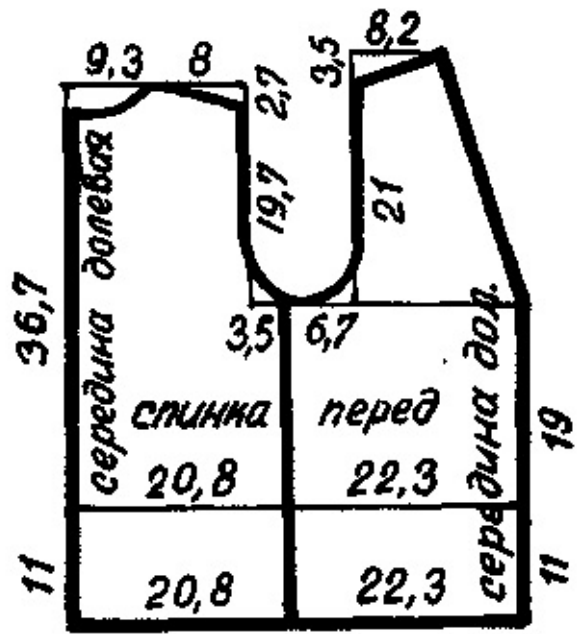
Из Лёкиной записной книжки

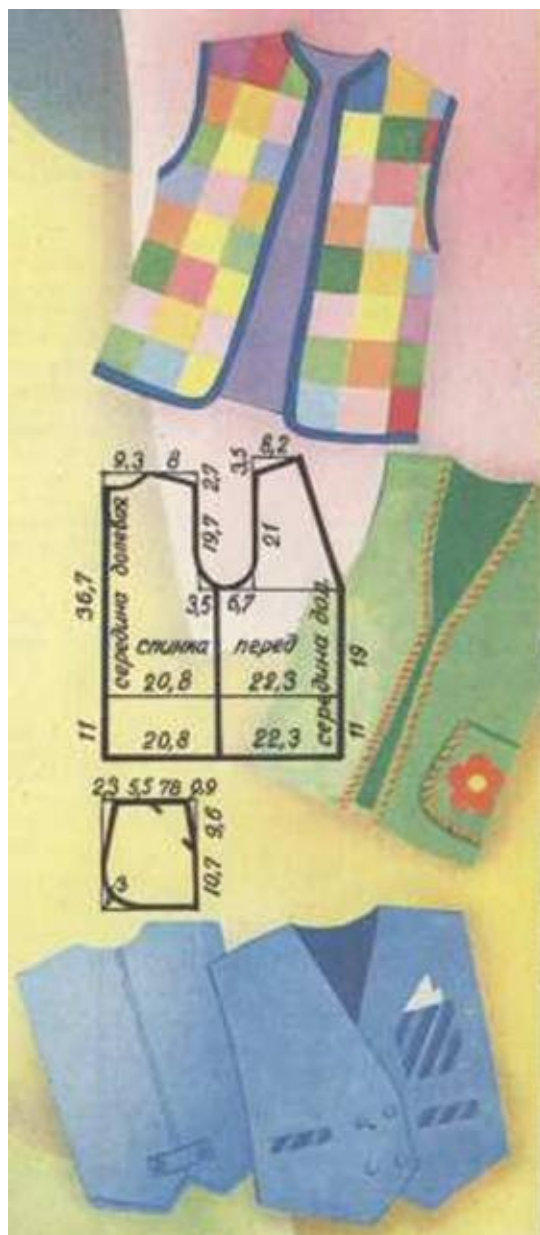
В Лёкиной книжке в разделе «Шитье» появилось еще 4 страницы, исписанные четким почерком: Лёка старательно пишет в своей книжке, вдруг кому-нибудь понадобится туда заглянуть, накорябаешь, как курица лапой, и ни строчки не поймут. Чертежи Лёка начертила тоже очень точно. Перенести их на миллиметровку в натуральную величину можно с помощью линейки и остро заточенного карандаша за час. Раскроить ткань по такой точной выкройке можно тоже за час, а шить придется день или даже два, а то и все три дня.

Я придумала поговорку: «Чтобы шить, надо быть смелым. Чтобы стать смелым, надо шить!» Вот! Когда мы с Калинкой кроили, было все просто, она вроде бы и не говорит тебе ничего и не подсказывает. Вроде ты все сама. А положили мы с Мариной эту самую клетчатую шотландку для рубашек на стол, выкройки пять раз проверили, а резать страшно. Я вроде храбрая, а Маринка не очень. Так все считают. А получилось наоборот. Марина взяла ножницы, приколола выкройки к ткани булавками и все прекрасно вырезала, и ничего не забыла, и все у нее получилось.

ЖИЛЕТ

При ширине ткани 120–140 сантиметров надо 60 сантиметров.





Прежде чем кроить, ткань декотируем — гладим через мокрую хлопчатобумажную или льняную тряпку. Все детали кроя раскладываем на ткани по долевой нити. Если жилет делается на подкладке, подкладка кроится по той же выкройке. Под борта жилета лучше подложить полоски холста. Низ подшить на кромку — пришить полоску хлопчатобумажной тесьмы.

ДЖИНСЫ ДЛЯ АЛЕШИ

42-й размер. Длина брюк — 100 сантиметров, объем бедер — 88

сантиметров. При ширине ткани 90 сантиметров и с учетом усадки ткани и подшивки надо 2 метра, как говорят, «две длины». При ширине ткани 140–150 сантиметров надо всего метр.

Раскладываем выкройки на ткани, обводим мелом контуры и осторожно разрезаем ткань, оставляя припуски на швы. Отмечаем ниткой линии складок на передних половинках джинсов. Сметываем и застрачиваем вытачки брюк, приметываем подкройной карман и кокетку.

Следующий важный этап — влажно-тепловая обработка с помощью горячего утюга и влажной тряпки. Передние половинки джинсов сгибаем и заутюживаем стрелки, сутюжив под коленом, в области голени, по шаговому и боковому краям. В задней половинке оттягиваем утюгом шов сидения (слонку), помеченный на чертеже волнистой линией. Потом складываем задние половинки (отдельно левую и правую), совмещаем боковой край с шаговым и заутюживаем стрелки, оттянув их в области голени, а шаговый и боковой край там же сутюживаем. Сметываем джинсы: сначала боковые швы, потом шаговые, а затем шов сидения. После примерки сострачиваем швы, делаем карманы («молнии» вшиваем до того, как пришиваем сами карманы). Проглаживаем все состроченные швы.

Джинсы для мужчин

42-й размер. Длина брюк — 100 сантиметров, объем бедер — 88 сантиметров. При ширине ткани 90 сантиметров и с учетом усадки ткани и подшивки надо 2 метра, как говорят, «два длины». При ширине ткани 140—150 сантиметров надо всего метр.

Раскладываем выкройку на ткань, обводим мелом контуры и осторожно разрезаем ткань, оставляя припуски на швы. Отмечаем ниткой линии складок на передних половинках джинсов. Сметываем и застрачиваем выточки брюк, пристрачиваем подкройной карман и кокетку.

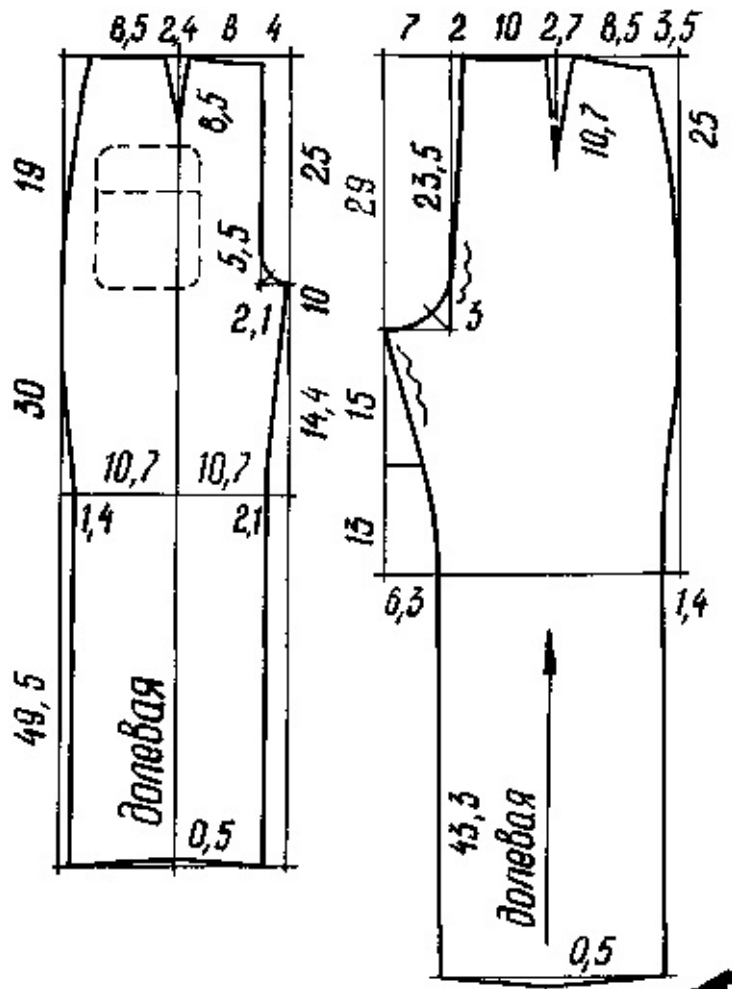
Следующий важный этап — влажно-тепловая обработка с помощью горячего утюга и влажной тряпки. Передние половинки джинсов сгибаем и заутюживаем стрелки, сутюжим под коленом, в области голени, по шаговому и боковому краям. В задней половинке оттягиваем утюгом шов сиденья (слонку), помеченный

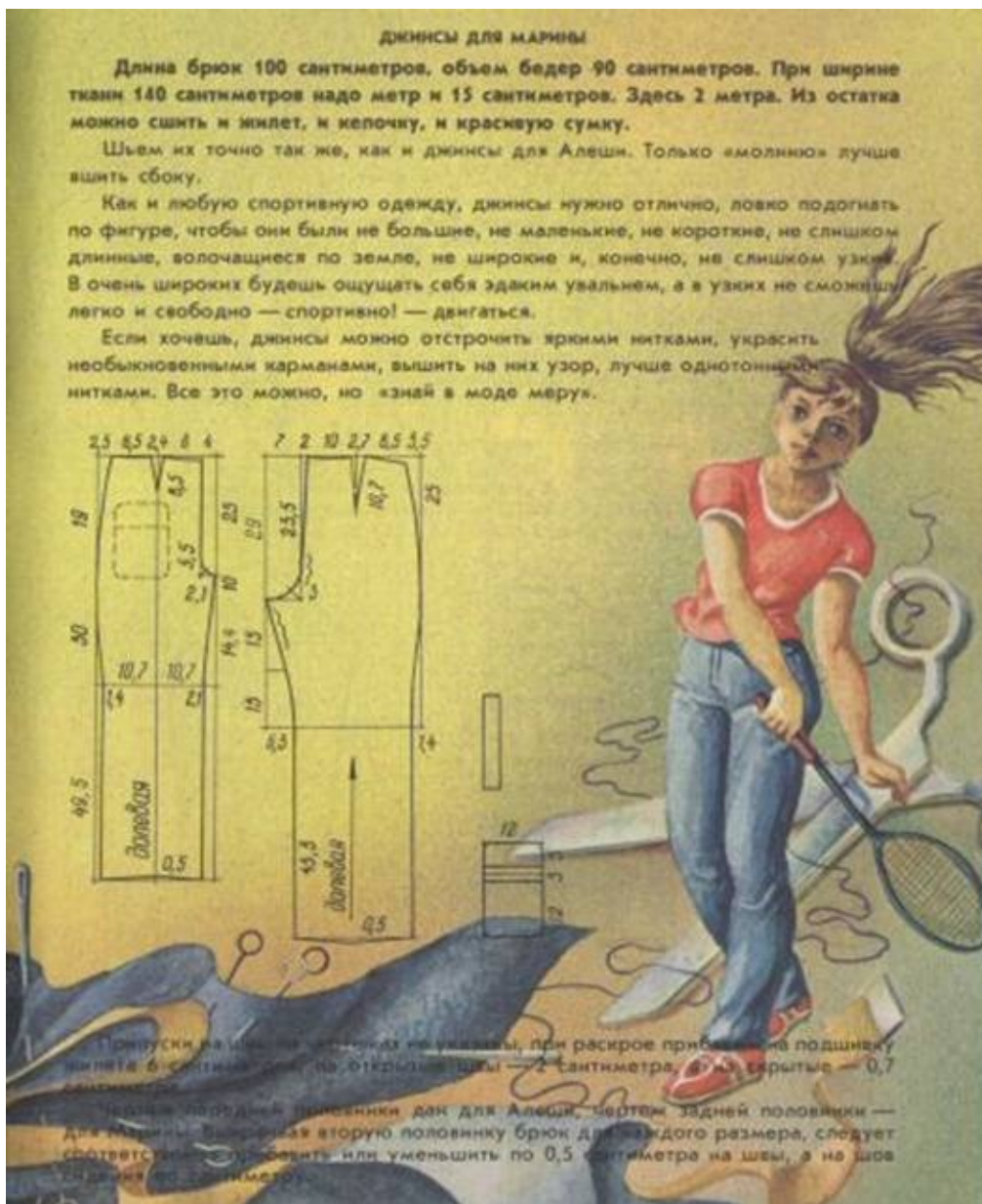
на чертеже волнистой линией. Потом складываем задние половинки (отдельно левую и правую), совмещаем боковой край с шаговым и заутюживаем стрелки, оттянув их в области голени, а шаговый и боковой край там же сутюживаем. Сметываем джинсы: сначала боковые швы, потом шаговые, а затем шов сиденья. После примерки сострачиваем швы, делаем карманы («молнии» зашиваем до того, как пришиваем сами карманы). Проглаживаем все состраченные швы.

Крупной отделочной строчкой украшаем все швы, карманы и пояс. И опять проглаживаем все новые швы. «Молнию» в джинсы вшиваем в серединку.

Приметываем и пристрачиваем пояс и окончательно отутюживаем джинсы через мокрую тряпку! Гладить их надо только в долевом направлении, чтобы не нарушить стройность сшитой вещи. И надевать их не сразу, пусть денек отвисятся и хорошенько высохнут, тогда не будут так мяться.







Крупной отделочной строчкой украшаем все швы, карманы и пояс. И опять проглаживаем все новые швы. «Молнию» в джинсы вшиваем в середину.

Приметываем и пристрачиваем пояс и окончательно отутюживаем джинсы через мокрую тряпку! Гладить их надо только в долевом направлении, чтобы не нарушить стройность сшитой вещи. И надевать их не сразу, пусть денек отвисятся и хорошенько высохнут, тогда не будут так мяться.

ДЖИНСЫ ДЛЯ МАРИНЫ

Длина брюк 100 сантиметров, объем бедер 90 сантиметров. При ширине ткани 140 сантиметров надо метр и 15 сантиметров. Здесь 2 метра. Из остатка можно сшить и жилет, и кепочку, и красивую сумку.

Шьем их точно так же, как и джинсы для Алеши. Только «молнию» лучше вшить сбоку.

Как и любую спортивную одежду, джинсы нужно отлично, ловко подогнать по фигуре, чтобы они были не большие, не маленькие, не короткие, не слишком длинные, волочащиеся по земле, не широкие и, конечно, не слишком узкие. В очень широких будешь ощущать себя эдаким увальнем, а в узких не сможешь легко и свободно — спортивно! — двигаться.

Если хочешь, джинсы можно отстрочить яркими нитками, украсить необыкновенными карманами, вышить на них узор, лучше однотонными нитками. Все это можно, но «знай в моде меру».

Припуски на швы на чертежах не указаны, при раскрое прибавим на подшивку жилета 6 сантиметров, на открытые швы — 2 сантиметра, а на скрытые — 0,7 сантиметра.

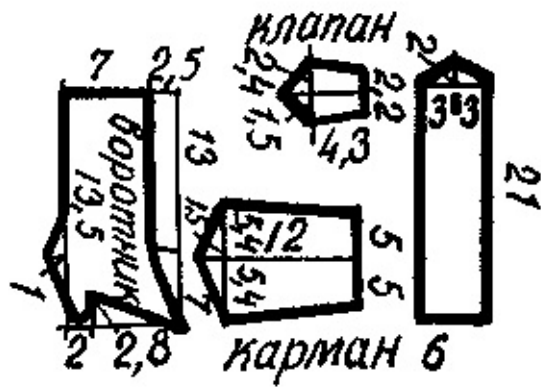
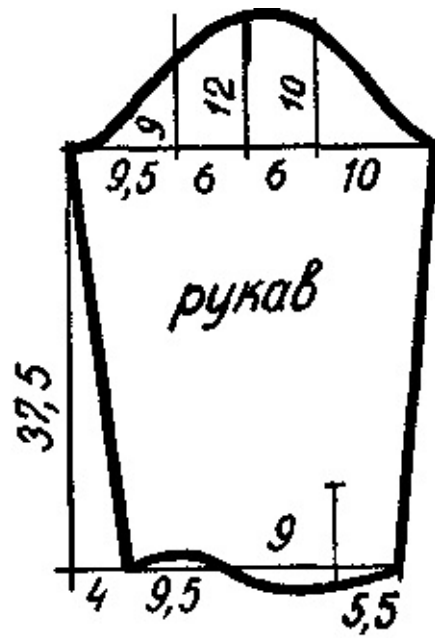
Чертеж передней половинки дан для Алеши, чертеж задней половинки — для Марины. Выкраивая вторую половинку брюк для каждого размера, следует соответственно прибавить или уменьшить по 0,5 сантиметра на швы, а на шов сидения по сантиметру.

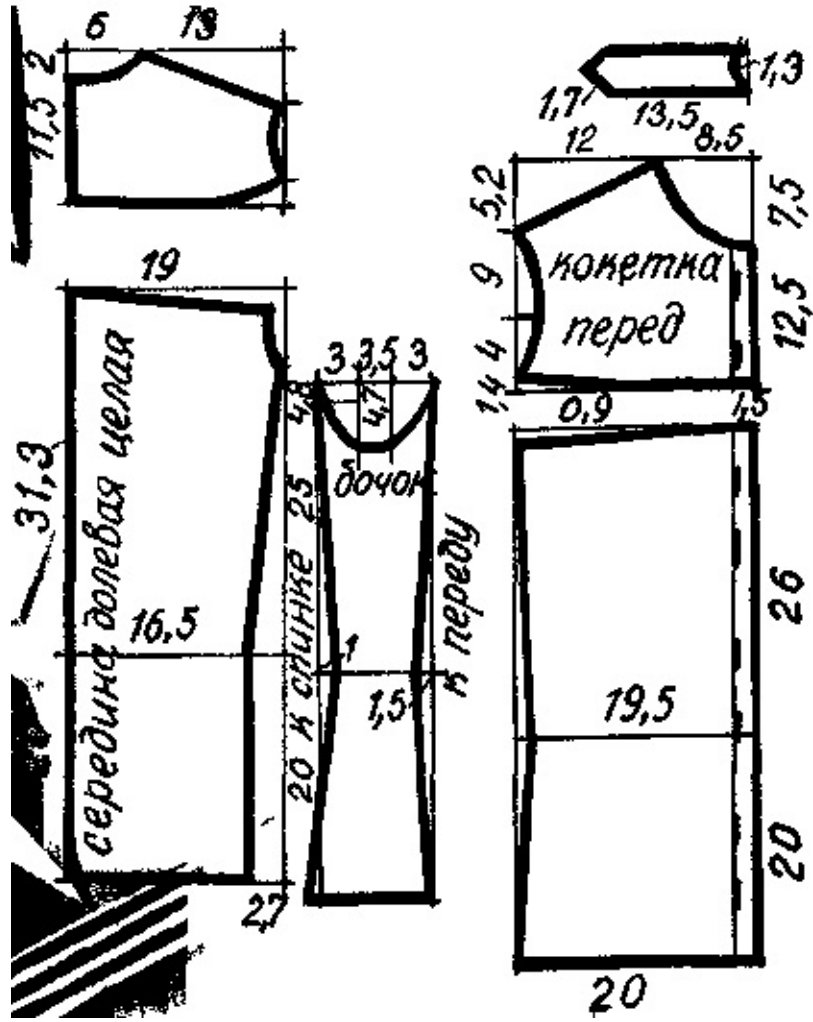
РУБАШКА

Рубашка (размер 40, 38 и 42).

Для 40-го размера при ширине ткани 90 сантиметров надо 180 сантиметров. Лучше всего взять сатин, ситец, ацетатный шелк, клетчатый штапель. Для двух других размеров соответственно 160 сантиметров и 2 метра.

Выкройку рубашки сделали 40-го размера, третьего роста. Ее можно уменьшить или увеличить.

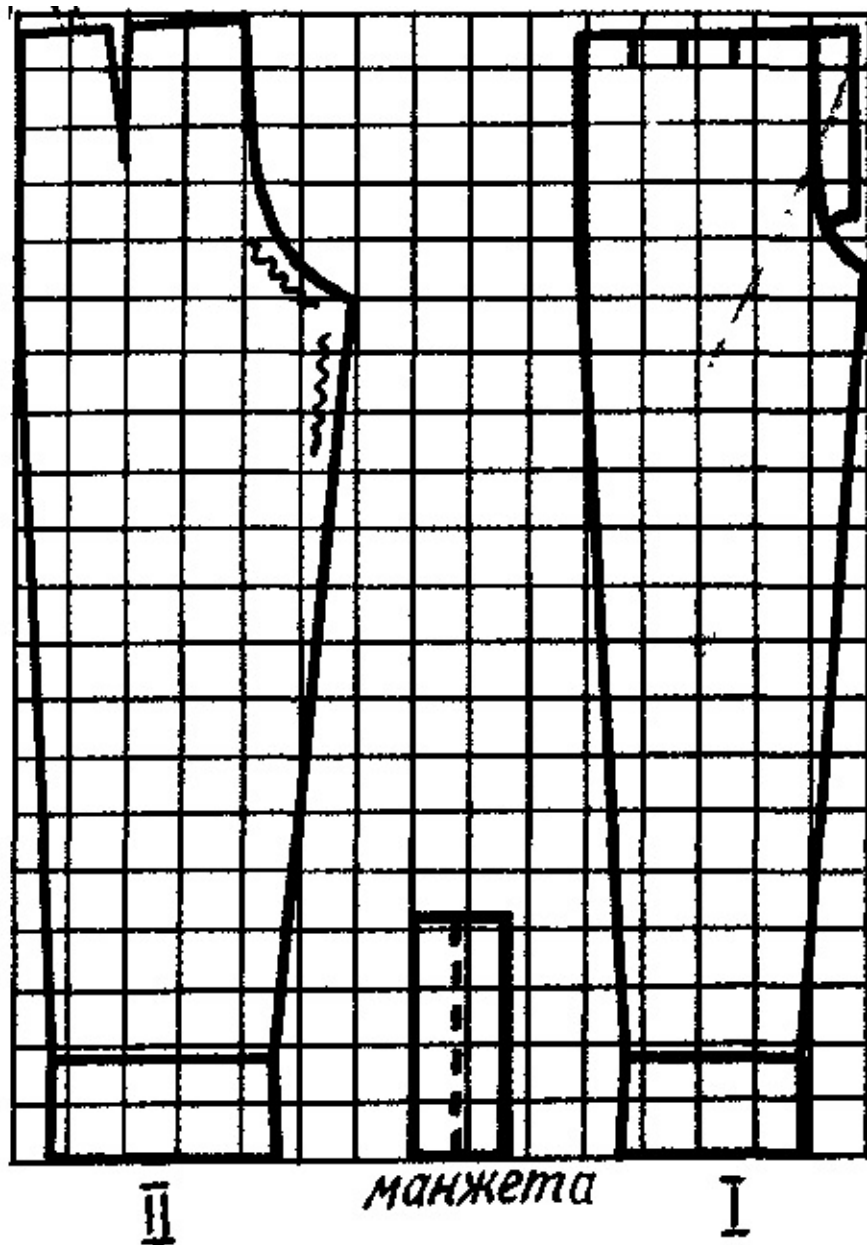




припосадить прежде, чем вшивать его в пройму рубашки.

БРЮКИ

Калинка рассказала, как можно сшить брюки, выкроив их по квадратам. На этом чертеже — 44 размер (длина брючины 90 сантиметров).



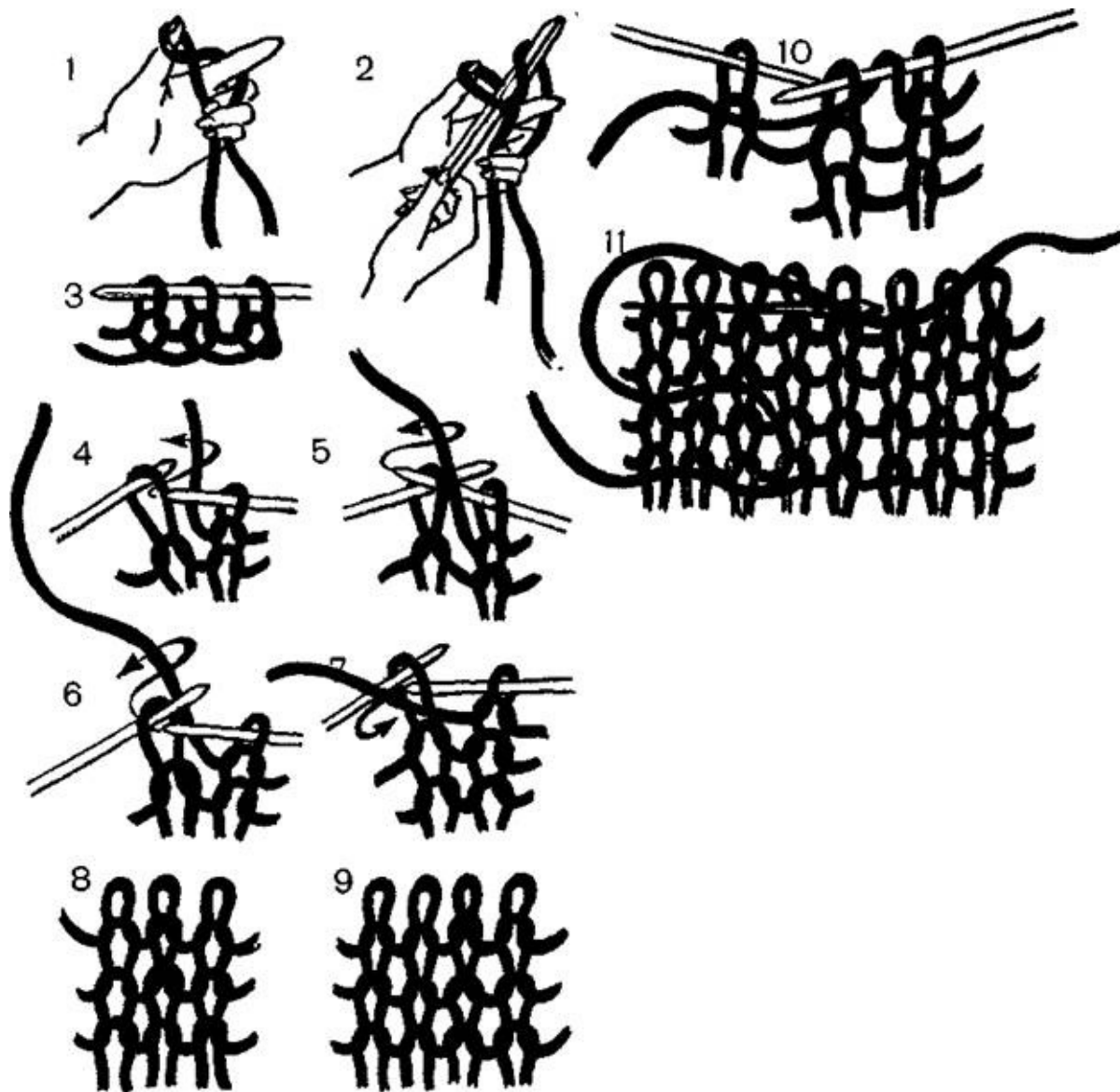


Возьми лист бумаги, одноцветной, лучше белой. Если нет большого листа, то склей из маленьких. Лист должен быть равен 40x100 сантиметров. Расчерти его на равные квадраты — 5x5 сантиметров — и внимательно перенеси чертеж. Выкраивай и шей точно так же, как и джинсы.

Ширину брючин можно уменьшить или увеличить, прибавив или убрав ширину от 6-го квадрата по горизонтали.

ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ

Шапочку, шарф, свитер лучше вязать толстыми шерстяными или синтетическими нитками. Спицы от № 2,5 до № 6. Чем тоньше вязанье, тем тоньше должны быть спицы, меньше их номера.





Вязанье держим в левой руке, а правой спицей вяжем. Начинаем набирать петли (1, 2, 3), провязываем лицевую петлю (4, 6), затем изнаночную (5, 7).

Самые простые способы вязания — резинка, чулочная вязка, платочная — отличаются чередованием лицевых и изнаночных петель.

Резинка 1x1 (8) значит, что одна лицевая, одна изнаночная. Резинка 2x2 (9) — две лицевые, две изнаночные.

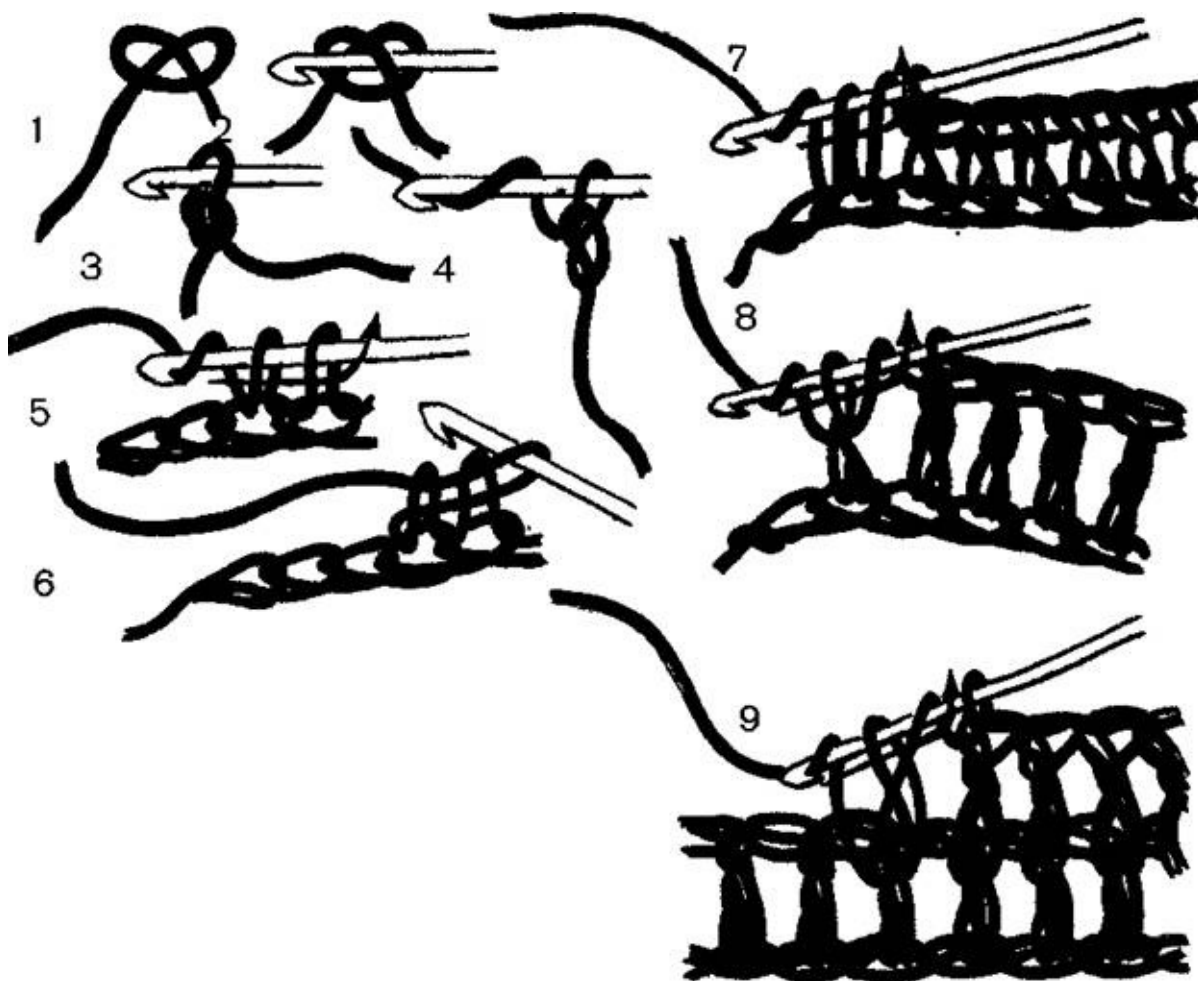
Платочная — все петли лицевые.

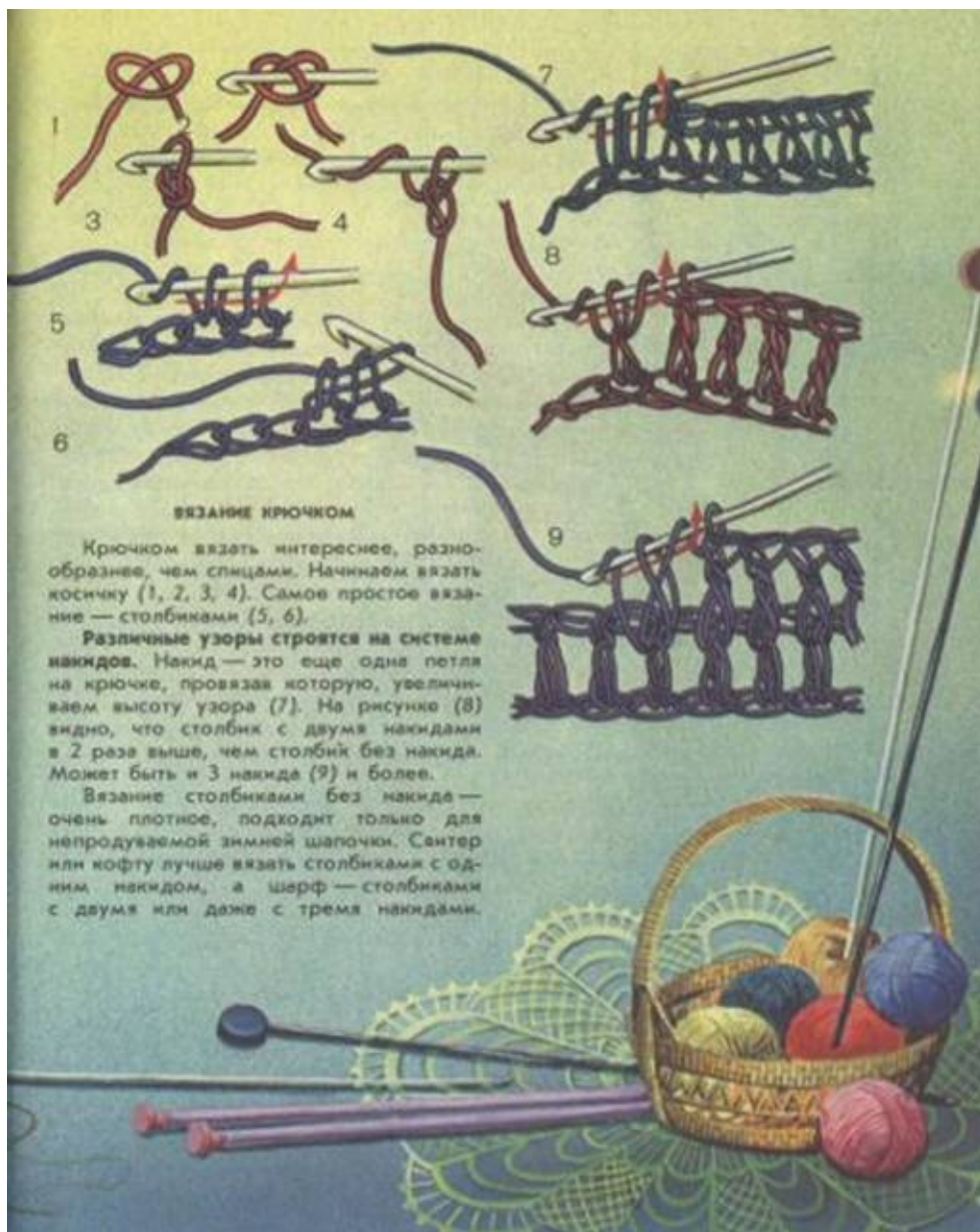
Чулочная (самая экономная, по расходу шерсти, вязка) — 1-й ряд — лицевая, 2-й ряд — изнаночная.

«Английская» резинка (10), вышивка лицевыми петлями (11).

ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Крючком вязать интереснее, разнообразнее, чем спицами. Начинаем вязать косичку (1, 2, 3, 4). Самое простое вязание — столбиками (5, 6).





ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ

Крючком вязать интереснее, разнообразнее, чем спицами. Начинаем вязать косичку (1, 2, 3, 4). Самое простое вязание — столбиками (5, 6).

Различные узоры строятся на системе накидов. Накид — это еще одна петля на крючке, провязав которую, увеличиваем высоту узора (7). На рисунке (8) видно, что столбик с двумя накидами в 2 раза выше, чем столбик без накида. Может быть и 3 накида (9) и более.

Вязание столбиками без накида — очень плотное, подходит только для непродуваемой зимней шапочки. Свитер или кофту лучше вязать столбиками с одним накидом, а шарф — столбиками с двумя или даже с тремя накидами.

Различные узоры строятся на системе накидов. Накид — это еще одна петля на крючке, провязав которую, увеличиваем высоту узора (7). На рисунке (8) видно, что столбик с двумя накидами в 2 раза выше, чем столбик без накида. Может быть и 3 накида (9) и более.

Вязание столбиками без накида — очень плотное, подходит только для непродуваемой зимней шапочки. Свитер или кофту лучше вязать столбиками с одним накидом, а шарф — столбиками с двумя или даже с тремя накидами



Утром в воскресенье

Воскресный завтрак.

Может ли молоко убежать, а клюква стрелять.

Секрет вкусных оладушков.

Алешины шпаргалки.

Картошка, картошка.

Калинка важно прошлась по подоконнику кухонного окна, торжественно повела рукой и объявила:

— В Академии Домашних Волшебников второй тур экзаменов. Воскресный завтрак готовим за пятьдесят минут. Молоко, оладушки и томленая клюква. Первым отвечает Алеша. Он будет кипятить молоко, готовить простоквашу и творог.

Алеша поправил свой поварской колпак и выступил вперед:

— Чтобы молоко не подгорело, кастрюлю сполоснем холодной водой, вольем молоко и поставим на средний огонь. Бросим кусочек сахара, чтобы потом не ски сало, и накроем крышкой. Через каждые три-четыре минуты мешаем ложкой — тогда не подгорит. Как только появятся по краям пузырьки и парок, крышку снимем и приготовим рукавички. Молоко начнет подниматься, кастрюлю быстро отставим в сторону. Вот и все. Когда кипяتيش молоко, нельзя отвлекаться. Очень все просто. И не подгорело и не убежало.

Теперь смотрите, как делается простокваша. Я знаю два способа. Первый налить в стакан сырое молоко, прикрыть крышкой, поставить поближе к теплу. Если молоко очень свежее, простокваша будет готова на следующий день, если вчерашнее, то простокваша будет готова к вечеру. Второй способ: положить в стакан половину чайной ложки сметаны, налить теплое молоко, размешать, прикрыть крышкой, поставить в тепло. Еще я знаю, что простоквашу полезно есть почти всем.

Теперь я приготовлю творог. В этой кастрюле заквашено молоко, литра полтора. Ставлю кастрюлю на небольшой огонь минут на 5–6, до тех пор, пока простокваша не начнет створаживаться — по краям появится как бы водичка сыворотка. Еще минуты три подержу ее на огне, но ни в коем случае не дам закипеть. Творог не испортится, но будет слишком сухой. Сниму с огня, поставлю часа на два-три остывать.

Затем нужно взять марлю или полотно, положить в дуршлаг, дуршлаг

поместить в пустую кастрюлю и вылить в марлю створоженную остывшую простоквашу. В марле соберется плотный творог, а в кастрюлю сольется жидкая сыворотка. Концы марли надо связать и подвесить творог над раковиной в кухне, чтоб стекла лишняя жидкость.

Сыворотку выливать не следует: ее можно просто так пить, особенно летом, поставив на холод, вместо кваса. Из сыворотки можно приготовить оладьи, блины.

— Прекрасно! — Калинка была очень довольна. — В чем секрет вкусного творога?

— Надо заквасить простоквашу так, чтобы она была вкусная. Из недостоявшей или перестоявшей простокваши вкусный творог не получится. И я уже говорил: творог нельзя перекипятить, он будет слишком сухой.

— Отлично. Марина готовит клюкву.

— Томленая клюква. Промою в кастрюле, а потом в друшлагае под проточной водой стакан клюквы, снова высыплю в кастрюлю, добавлю стакан сахарного песка и полстакана воды. Плотно закрою крышкой — и в духовку. Крышкой надо закрывать плотно, клюква очень «стреляет». Минут через пятнадцать можно заглянуть в духовку. Попробовать. Если кисловато, добавить сахар. Через полчаса клюква готова.

— Прекрасно. Оладушки готовит Лёка.

— Для оладушков берем 2 яйца, 1/4 чайной ложки соли, 3/4 столовой ложки сахарного песка, 1/2 стакана кефира или простокваши, 2 столовые ложки сметаны, 2 стакана муки и 1/2 чайной ложки соды. Можно взять и половинную порцию.

Два яйца растираю с солью и сахаром, добавляю простоквашу и сметану. Просеянную муку высыпаю, помешивая, в яично-простоквашную массу и одну минутку хорошенько сбиваю, потом добавляю соду. Тесто получилось, как густая сметана.

Ставлю большую сковородку на огонь, даю ей разогреться и наливаю подсолнечное масло, примерно 2 столовые ложки. Огонь отрегулирую так, чтобы масло не горело, но жар был достаточный. Теста на каждый оладушек — треть столовой ложки.

— В чем секрет вкусных, поджаристых, пышных оладушков, Алеша?

— Муку обязательно просеять и лучше не доложить сахару, чем переложить: очень сладкое тесто «тяжелое», оладушки будут не пышными, а плоскими и бледными. Тесто замесить быстро и дать постоять минут пятнадцать прежде чем жарить.

Огонь должен быть такой, чтобы тесто, попадая на сковороду, тотчас

начинало расти. Очень маленький огонь не жарит, а большой превращает в угли. Переворачивать надо вилкой.

Калинка одобрительно кивала головой.

— Лёка все делает правильно. Оладушки, чтобы не остыли, складывает в глубокую миску, которая стоит на краю плиты.

— И еще, — сказала Лёка, выскребывая остатки теста, — к тому времени, когда последний оладушек подрумянится на сковородке, помощники должны накрыть стол...

В две секунды на стол поверх будничной клеенки легла воскресная наглаженная клетчатая скатерть. Тарелки, вилки, ложки, клюква в глиняном глечике и дымящееся молоко в чашках разбежались по своим местам. Калинка, Алеша, Марина молниеносно вымыли руки и сели к столу, а Лёка торжественно поставила посередине стола блюдо с оладушками.

Калинка, блеснув черными бусинками глаз, положила ложечку клюквы на поджаристый оладушек, попробовала, запила молоком и сказала:

— Вкуснее такого завтрака ничего не было и не будет. Между прочим, почему Алеша не снимает колпак?

Алеша побледнел, потом порозовел, потом махнул рукой и снял колпак. Из колпака посыпались бумажки.

— Не смейтесь, пожалуйста. Или, наоборот, смейтесь, пожалуйста, это мои шпаргалки. — И сам засмеялся.

Больше всех смеялась Лёка: она не могла представить, что бы стал делать Алеша со шпаргалками! Как бы он их вытаскивал из такого громадного колпака?

— Ну, что же, первые два тура экзамена выдержаны на «отлично». А теперь — завершающий! — Калинка лукаво на всех посмотрела и спросила: — Как жарить картошку?

И Лёка выпалила скорее всех:

— Разогреть сковородку и набросать картошку.

— Лёка! Идет экзамен. — Калинка погрозила ей пальчиком. — Я не требую, чтобы вы рассказали все точно. Просто поговорим, как жарить и варить картошку. Хорошо? Сначала я расскажу, как я жарю картошку половинками, а потом будете рассказывать вы.

КАРТОШКА, ЖАРЕННАЯ ПОЛОВИНКАМИ

Почистить 5–6 картошин, вымыть в холодной воде, разрезать их пополам, обсушить чистой марлевой салфеткой. «Рабочие» салфетки в кухне необходимы. Иногда требуется обсушить картошку, иногда мясо или

рыбу. Еще лучше завести три марлевые салфетки, подшить их и пометить разными крестиками: для овощей, для мяса, для рыбы. Все, что жарить на сковородке, в горячее масло должно попадать сухим. Масло брызжется отчего? Оттого, что попадает влага.

Сковородку разогреть, налить подсолнечного масла, 1–2 ложки. И в горячее масло тесно, одна к другой, уложить картошины. Огонь чуть больше среднего. Закрывать плотно крышкой и следить за огнем — картошка не должна гореть, но должна шипеть. Минуты через 4 прикрутить огонь, снять крышку, перевернуть картошины. И снова закрыть крышку и увеличить огонь. 8-10 минут — и готов хрустящий румяный гарнир. Посолить в конце жарки. Жаренная таким образом картошка очень вкусна, если подается на стол сразу.

Как приготовить картошку-соломку, расскажет Лёка!

Лёка молчала.

— Ты когда-нибудь ее ела?

— Когда мы бываем у бабушки в Вишенках, она обязательно готовит такую картошку...

— Скажи, Лёка, ты поняла всю премудрость жарения картошки половинками?

— Картошку почистить, разрезать, обсушить, сковородку разогреть, в горячее, но не в горячее, масло опустить картошку. Закрывать крышкой. Перевернуть. Посолить в конце жарки.

— А как готовить соломку? — лукаво спросила Калинка.

— В том-то и дело, — убежденно сказала Лёка, — что не знаю! — А потом внимательно посмотрела на лукаво улыбающуюся Калинку, подумала немного и так же убежденно сказала: — Конечно, знаю! Почти так же, как половинками!

КАРТОШКА-СОЛОМКА

Очистить 4 картошины. Разрезать вдоль на 5–6 ломтей, а потом еще 5–6 раз вдоль. Получатся тонкие брусочки-соломка. Обсушить их в салфетке. Разогреть сковородку, налить масла в три раза больше, чем для жарения половинками, и потихоньку сыпать соломку в горячее масло. Огонь средний, крышку закрыть только на первые 2–3 минуты. Через 1–2 минуты ворошить вилкой. Посолить в конце жарения.

— Умница, — сказала Калинка. — Это и есть логика академика домашнего волшебства. Умница! А как варить картошку, расскажет Алеша. Вспомни одно общее правило!

Алеша подумал и рассказал:

ВАРЕНАЯ КАРТОШКА

— В кастрюлю налить воды и поставить на огонь.

Картошку обмыть от пыли, очистить, срезая кожицу тонко, вырезать все глазки, хорошенько промыть в холодной воде и опустить в закипевшую воду. Вода должна доходить до середины верхних картошин. Если воды больше — слить. Когда картошка закипит, посолить, уменьшить огонь и закрыть крышкой. Сварится, тогда слить воду и чуть подсушить на огне при полуоткрытой крышке. А еще что?

— Еще вот что, — добавила Калинка. — Картошку можно сварить целой, для этого возьми кастрюлю поменьше, воды налей побольше, чтобы вся картошка была покрыта водой, и опускай картошку в уже посоленную воду, огонь должен быть минимальным, лишь бы вода потихоньку булькала. Картошка будет вариться минут тридцать. Я такую картошку не люблю. И варю ее только для салата.

— Ты, конечно, любишь разваристую? — спросила Лёка. — И я люблю.

— Разваристой картошка будет, если варить ее больше на пару, чем в воде. Для этого возьми кастрюлю побольше, вода должна только на 1/3 закрывать верхние картошины. Огонь должен быть максимальным. Посолить надо или в конце варки, или когда уже сольешь воду и поставишь подсушивать на огонь. Смотреть надо за разварной картошкой зорко. Вода может выкипеть, и картошка пригорит.

— Иногда добавляют лавровый листик или лук?

— Добавляют, но я не люблю. Как готовить пюре, расскажет Марина. Пюре готовить посложнее. Подумай!

Марина подумала, проанализировала «картофельные» разговоры и рассказала:

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

На 10 средних картошин надо 1 яйцо, 1 столовую ложку масла, 1 стакан молока, соль.

Сварить десяток картошин, так чтобы они слегка разварились. «Разварным» способом. Подсушить и сейчас же размять деревянной ложкой. Размять хорошенько, чтобы не было комков. Делать надо все быстро, чтобы картошка не успела остыть. Подогреть стакан молока не

слишком, но чтобы горячее было, все время помешивая пюре, влить туда молоко. Взбить вилкой в глубокой тарелке одно яйцо, желток и белок, и, размешивая, влить в пюре. Сейчас же добавить масло. Попробовать, не надо ли присолить. Последний раз взбить ложкой минуты две-три, чтобы пюре стало попышнее, и, если обедать еще рановато, плотно закрыть кастрюлю с пюре крышкой и поставить в теплую духовку, огонь должен быть минимальным. В духовке пюре может простоять минут 10–15. Если готовишь пюре заранее, завернуть кастрюлю в газету и в теплый платок. Через час и даже два будет горячим.

— Молодцы, — сказала Калинка, — отлично. Вы все молодцы.

— Калинка, что-нибудь еще можно сделать из картошки? — спросил Алеша.

— Что-нибудь еще? — Калинка изумленно развела руками. — Знаешь, сколько я знаю всяких картофельных запеканок, оладушков, котлет, крокетов, пирожков, галушек, клецок, жареных, пареных, вареных и печеных? Ровно семьдесят семь.

— Да-а, — сказала Лёка почтительно. — Тогда расскажи, как приготовить печеную картошку не на костре, а в нашей духовке.

— Пожалуйста!

ПЕЧЕНАЯ КАРТОШКА

Выбери десяток-полтора средних, самых ровных, самых красивых, с наименьшим количеством глазков картошек. Обмой их хорошенько холодной или чуть теплой водой. Даже потри щеткой, чтобы картошины были чистые-пречистые! Дай им чуть обсохнуть. Посоли крупной солью и разложи на решетке в духовке. Зажги газ, огонь средний. Через 20–25 минут картошка будет готова. Осторожно вытащи одну и попробуй вилкой — если готова, вилка должна проходить свободно... Можно есть прямо с кожицей, а можно кожицу очистить, она легко снимается.

— Ты, Калинка, как любишь?

— Я кожицу всегда снимаю. Разламываю пополам и на каждую половинку намазываю немного сливочного масла и чуть присаливаю. Вкусно!

Можно печь картошку половинками. Когда хорошенько картошку вымоешь, обсушишь и посолишь, разрежь ее пополам, смажь каждую половинку сливочным маслом, или подсолнечным, или даже сметаной и еще чуть присоли. Разложи картошинки на противне и поставь в духовку. Огонь чуть больше среднего. Картошка получится очень красивая, румяная.

По такому же принципу печется картошка с грибной начинкой, с мясным фаршем.

КАРТОШИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ФАРШЕМ

6-8 картошин поровнее, покруглее, очистить, вымыть холодной водой, отварить до полуготовности в соленой воде, минут десять, разрезать пополам, вынуть ложкой серединки, изнутри картошины в нескольких местах наколоть вилкой, чтобы сок фарша лучше их пропитывал, потом чуть присолить, слегка помазать сметаной и тогда только картошины заполнить фаршем. Сверху тоже помазать сметаной. Картошины свободно разложить на противне и поставить в средне горячую духовку минут на двадцать — тридцать. Сначала огонь должен быть средним, а в конце сильнее, чтобы картошины подрумянились. Два противень выдвинуть и картошины еще слегка помазать сметаной. Когда будешь второй раз добавлять сметану, попробуй вилкой готовность картошин. Вилка должна проходить свободно. Перед тем как выключить огонь, минуты за три, можно положить на каждую картошину по четверти чайной ложки сливочного масла и присыпать укропом, или кинзой, или сельдереем! Что любишь! Но не обязательно. Картофелины должны получиться красивые, румяные, с золотистой корочкой.

Мясной фарш — 300 граммов фарша, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2–3 столовые ложки сметаны. Сырой фарш смешать с жареным луком, присолить и начинить картошины.

Грибной фарш — 10–15 любых свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки масла, 2–3 ложки сметаны, перебрать грибы, промыть, нашинковать, слегка (минут пятнадцать) обжарить с мелко-мелко шинкованным луком, посолить и нафаршировать картофелины.

Овощной фарш — 2 морковки мелко нашинковать, обжарить в масле с 1 шинкованной луковицей (минуты три-четыре), снять с огня, добавить туда тонко шинкованную капусту (1/4 небольшого кочана), присолить, чуть посахарить. Все хорошо вымешать. Попробовать. Быть может, досолить. Этим фаршем начинить картофелины.

В любой фарш надо обязательно добавить 1–3 столовые ложки воды или бульона — мясного, грибного либо овощного. Помнишь, как мы готовили фарш для котлет?

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

Картофель, яйца, подсолнечное масло, немного сливочного.

1 килограмм картофеля обмыть, очистить, сварить до разваристости, помять толкушкой так, чтобы не было комков, добавить 1/2 столовой ложки сливочного масла, 2 яйца. Хорошо вымесить, попробовать, может быть, добавить соли.

Насыпать на доску панировочных сухарей, примерно 2 столовые ложки. Помнишь, как делали творожники? Так же брать столовой ложкой и, выкатывая на доске в сухарях, делать котлеты. Хочешь — круглые, хочешь — продолговатые. Очень маленькие делать не стоит, так же как и очень большие. Лучше всего средние. Готово? Теперь поставь сковороду на огонь, разогрей ее, налей масла, ложки две, и одну за другой отправляй котлеты в шипящее масло. С каждой стороны котлета жарится минуты 3–4.

К котлетам подают сметану, или томатный соус, или луковый, или — самый вкусный — грибной соус.

Луковый соус — 2 большие луковицы очистить, разрезать на четыре части и каждую часть тонко нашинковать. Обжарить лук в масле до розовости, остудить, добавить туда 2–3 столовые ложки сметаны, смешанной с 1/2 столовой ложки муки, стаканом молока или воды. Размешать, сварить соус на очень маленьком огне, все время помешивая. Постепенно мука заварит соус, он станет густым.

Доведи соус до кипения, добавь 1/2 столовой ложки сливочного масла и сейчас же снимай с огня. Попробуй, может быть, добавить чуть соли или сахару, может — горсть зелени.

Грибной соус — делают точно так же, как и луковый, только вместе с луком обжаривают и предварительно сваренные мелко нашинкованные грибы (свежие или сухие). И разбавляют соус не молоком или водой, а грибным отваром. И вместо зелени добавляют 10–15 черносливин, предварительно ошпаренных кипятком.

Картофельные котлеты должны быть горячими и соус тоже.

— Скажи, Калинка, а лук обязательно добавлять в соусы и вообще во всякие супы? — спросил Алеша. — Или можно обойтись без лука?

— Что значит «обязательно»? — рассердилась Калинка. — Можно обойтись просто без кулинарии. Не хочешь готовить, пей молоко с хлебом. Очень вкусно! Хочешь что-нибудь приготовить, постарайся сделать это наилучшим образом. Лук прибавляет любому блюду — конечно, я не имею в виду сладкие пироги или компоты — неповторимый вкус. Даже молочный суп не пригостишь без лука.

— Молочный суп с луком? — удивилась Лёка.

— Как же так? Молоко и лук? — удивился и Алеша.

— Чтобы понять вкус лука, приготовьте что-то с луком и без него. Сразу все станет ясно. Только, конечно, и лук можно испортить.

Лук требует особого внимания. Он не должен быть пережаренным на сильном огне, темным или тем более черным — вся душистость и острота исчезнут. Лук не должен на слабом огне раскиснуть в масле и превратиться из короля кухни в бледную промасленную мочалку. Хорошо поджаренный лук — золотистый, чуть подрумяненный, розоват, хрустяще сочен и душист! Для этого огонь должен быть средней силы, сковородка разогретой, но не перегретой, масло горячим, но не чадящим, масла достаточно, но не слишком...

Я очень люблю добавлять зелень, как и лук, почти в любое блюдо. Когда нет свежей зелени, добавляю сухую. Укроп, сельдерей, петрушку, кинзу, эстрагон, чабер, мяту можно засушить на всю зиму. Борщ без укропа, сельдерея и представить себе нельзя, как и любую овощную икру без горсти смешанной зелени.

— Ты назвала сто-оляко разных трав! Я и не знала, что есть так много трав! — воскликнула Лёка.

— Я назвала небольшую часть трав, употребляемых в кулинарии. Есть еще тмин, анис, базилик, фенхель и многие другие.

— Скажи, пожалуйста, Калинка, безразлично какую зелень добавлять или есть какая-то закономерность? — спросил Алеша.

— Конечно, есть! У укропа самый тонкий вкус. Укроп добавляют в салаты, винегреты, в качестве свежей приправы в любой суп. Но долгой тепловой обработки укроп не выдерживает, вкус его от тепла теряется. Только, пожалуй, в котлетах он сохраняет аромат — они быстро жарятся. Зато в любом солении и маринаде укроп незаменим. Правильнее всего добавлять укроп или мелко нарезанным, или растертым. В кулинарии используют только зелень и стебли укропа, корни не применяют.

— Запомним. — Лёка сосредоточилась. — А петрушка?

— Употребляют и корни петрушки, и зелень. Корешок петрушки составит прекрасную ароматную основу любому бульону: мясному, рыбному, грибному — и любому овощному супу. Зелень петрушки, как и укропа, хороша в салатах и также не выдерживает тепловой обработки. Зато, в отличие от укропа, петрушка совершенно не нужна в соленьях и маринадах. Свежая зелень ее (не вялая или пожелтевшая) — просто тщательно промытая и обсушенная — добавит вкус любому жаркому и украсит любой, даже праздничный, стол. Зелень петрушки очень хорошо сохраняется в холодильнике — в эмалированной кастрюле или миске, под плотно закрытой крышкой, чуть сбрызнутая водой — чуть! — она будет

хороша и через две недели.

— А сельдерей?

— Вкусны и корни, и стебли, и листья сельдерея. Вкус и аромат его очень пряный, насыщенный. Из корней готовят салаты, стебли незаменимы в овощных маринадах, мелко нарезанные листья — в мясных, картофельных запеканках, фаршированных овощах, борще.

Кинза — очень нежная травка, употребляется так же, как укроп.

Эстрагон хорош для солений и маринадов, а чабер и мяту добавляют в тушеное мясо, голубцы.

Алешины шпаргалки (школьные завтраки)

Самые простые школьные завтраки: молоко с кукурузными хлопьями, творог со сметаной, приготовленные накануне творожники, пшенная, рисовая или гречневая каша (холодная, приготовленная накануне) с горячим или холодным молоком. Кашу готовить так же, как «настоящую туристскую кашу», только без сгущенного молока. Холодные котлеты с хлебом и стакан сладкого чая. Горячие сосиски. Рисовая каша с яблоками, холодная или разогретая.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ И «В МЕШОЧКЕ»

Помыть яйца теплой водой и ложкой опустить в кипящую воду. Через половину минуты — всмятку, через 2–4 минуты — «в мешочке», а если оставить на 6–8 минут, будут крутые.

ЯИЧНИЦА С КАРТОШКОЙ, КОЛБАСОЙ ИЛИ ГРЕНКАМИ

Разогреть сковородку (одну минуту), положить кусочек масла. Как только оно растопится, опустить туда кусочки колбасы, или ломтики вареной картошки, или кубики белого или серого хлеба. Что-нибудь одно или все вместе.

Уменьшить огонь и выпустить на сковородку 2 яйца. Чуть посолить. Три минуты — и яичница готова.

Так же приготавливается и омлет. Только в этом случае яйца выпустить в чашку, добавить 3–4 столовые ложки молока и чуть соли и, быстро сбив (одну минуту), вылить на сковородку.

МАННАЯ КАША (одна тарелка)

Стакан молока и 1/2 стакана воды вскипятить. Уменьшить огонь, добавить 3/4 столовой ложки сахару и 1/8 ложки соли. Полную столовую ложку манной крупы высыпать тонкой струей, помешивая. Огонь должен быть такой, чтобы каша только слегка булькала. Несколько раз помешать, может быть, добавить сахар или соль. Через 8-10 минут каша готова. В тарелку добавить масло и ложку варенья или джема.

МОЛОЧНАЯ ЛАПША ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ (одна тарелка)

Стакан молока и 3/4 стакана воды вскипятить и добавить 1/2 столовой ложки сахару и 1/8 ложки соли. Всыпать полную горсть вермишели или лапши. Размешать и дать слегка покипеть. Вермишель готова через 5 минут, лапша — через 10–12 минут.

МАКАРОНЫ (одна тарелка)

В кастрюлю с подсоленной кипящей водой (примерно литр) опустить макароны (100 граммов), помешать ложкой, чтобы не пристали ко дну. Крышкой не закрывать — убегут. Минут через пятнадцать попробовать. Если готовы — снять с огня и откинуть на дуршлаг. В тарелку добавить сливочное масло. Макароны можно посыпать сахарным песком, или положить ложку варенья, или посыпать тертым сыром, или полить томатным соусом.

РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ

Готовить будем так: отварим рис, соединим с нарезанными яблоками, добавим сахар и масло и запечем в духовке.

Стакан риса переберем, промоем 2–3 раза холодной водой, замочим на час в холодной подсоленной воде.

В двухлитровую кастрюлю нальем полтора литра воды, вскипятим, и в кипящую воду опустим отжатый от воды рис. Проведем ложкой по дну, чтобы там не пристали рисинки и больше рис не мешаем. Сначала огонь самый сильный. Через 1–2 минуты вода забурлит и начнет подниматься шапка пены. Тогда быстро огонь уменьшим, чтобы кипение было едва заметным, и варим рис почти до готовности еще минут 10.

Сваренный рис откинем на дуршлаг.

Пока варится рис 4–5 средних яблок, лучше антоновку, очистим от кожуры и мелко нарежем.

Соединим рис с яблоками. В просторную миску положим 1/3 риса, разровняем его и положим слой яблок, половину всего количества. Присыпем 1-2-3 ложками сахарного песка. И снова — рис, яблоки и сахар. Сверху третий слой риса. Разровняем и по всей поверхности положим маленькие кусочки масла, примерно 2 столовые ложки.

Поставим миску с кашей в разогретую духовку на верхнюю решетку.

Огонь средний. Минут 15 кашу держим под крышкой, затем крышку снимем, чтобы образовалась румяная корочка. Всего каша находится в духовке минут 30–40.

Рисовая каша с яблоками вкусна и горячая, и холодная, и разогретая.



9. СЕНТЯБРЬ

По грибы на край земли

Магическое слово: «Надо! Надо! Надо!»

Каждый гриб своего грибника ждет.

Заветный лесок. Чубчик — игрушка.

Лекарство для лосей.

За Алешей бежать или грибы стеречь!

— Девчонки! — закричал Алеша, с балкона заметив идущих из школы Марину и Лёку. — Я сегодня Калинку видел!

— Где? — крикнула Лёка.

— Около школы! Мы с Бобом Сухаревым немножко боролись, а она — фьить! — над нами круг сделала! Я ее видел, а Боб не видел.

— Ничего не слышно! Говори громче! — закричали вместе Лёка и Марина.

— Я, говорю, ее видел, а он, говорю, нет! — изо всех сил закричал Алеша.

— Она ничего не говорила?! — спросила Лёка.

— Нет! — крикнул Алеша. — Ничего!

— Говорила, — сказал кто-то очень тихо голосом Калинки.

Алеша удивленно обернулся, а рядом на балконных перилах Калинка сидит, насмешливо на него поглядывает.

— Хотела тебе сказать и девочкам передать, что завтра за грибами поедем, да ты так дрался посреди улицы и проходим мешал... ах, прости, «немножко боролся»... что ничего и не слышал. А сейчас кричишь на всю улицу. Девочки домой идут, через две минуты можно все это сказать им спокойно, квартиры ведь рядом.

— Да ведь интересно, как ты летала, и я тебя видел, а Боб Сухарев не видел, — смутился Алеша.

Калинка взялась за стропу кораблика.

— Улетаю. С такими грубыми крикунами дружить не хочу. На втором этаже болеет маленький Николашка. Он только уснул, ты кричать стал, он и проснулся. Слышишь, плачет.

— Я не знал, что Николашка болен...

— А ваш сосед штурман Радов сейчас составляет сложнейшую схему полета. И только натолкнулся на интересную мысль, как ты поднял шум на весь дом. Радов из-за твоего крика в расчетах сбился. Опять надо начинать

все сначала. Видишь, окно закрыл и даже портьеру задернул! И девочки хороши, на всю улицу разговор поддерживают. У тебя ведь и радио орет, словно ты живешь в мертвой пустыне. Послушай!

Прислушался Алеша. Ужас! Скорее побежал, выключил радио, а заодно и телевизор. Вернулся на балкон, а Калинки и след простыл. Только на перилах записка прищиплена: «Посиди и подумай».

Прочитал Алеша записку, сел на балконный стул и словно прирос к нему — хочет встать и не может. Так сорок восемь минут и просидел. Сидел, слушал, думал — что еще ему оставалось делать?

На сорок пятой минуте Алеша понял, что шум — это катастрофа для человека, особенно если ему в это время надо сосредоточиться и обдумать какое-то важное решение. Вот оно, решение, уже близко... и вдруг — тррах! Тррах! Дверью лифта со всей силы громыкнули. Снова две минуты тишины. И снова! Тррах! Тах! Тах! Подъехала машина, стали люди выходить, багаж из багажника вынимать — и все грохочет: дверцы, багажник...

И снова через две минуты тишина взрывается ревом и воем. Это Слава из первого подъезда мощь свою показывает — на мотоцикле без глушителя туда-сюда по улице двадцать раз проехал!

С большим трудом Алеша наконец сосредоточился и сам себе дал твердое слово никогда не шуметь и другим объяснять, что шуметь нельзя. И сразу стул его отпустил, и он смог встать.

Алеша написал две одинаковые записки: «Просим не шуметь. Николашка болен, а Радов Н.П. сложную схему полета составляет». Он повесил одну записку у лифта, а вторую на скамейке у подъезда. И отправился к Бобу Сухареву задачки решать. Они давно постановили: независимо ни от чего в субботу два часа решать задачки или по математике, или по физике, а потом еще час в шахматы играть.

А когда Алеша от Боба возвращался домой, то немного у лифта постоял, посмотрел, обращают ли внимание на его записку. Еще как обращают! Каждый, кто к лифту подходит, читает записку, удивляется, головой качает и дверцу закрывает тихо-тихо, только чуть ручка щелкает.

Стоило Алеше войти в комнату, как часы начали бить и тихо-тихо пришептывать:

— Раз... в пять утра... по грибы. Два... на письменном... столе. Три... Прочитай... Четыре... Пять... Шесть... Семь... Восемь...

«В пять утра ждем у подъезда. Калинка зовет в лес по грибы. Скажи бабушке, что поедем с Калинкой. Не забудь надеть резиновые сапоги и взять корзину и нож. Мы уже легли спать. Грибники ложатся спать рано и

встают рано. Лёка».

Алеша в третий раз перечитал записку, спрятал ее под подушку и повернулся на другой бок. И как это девчонки умудрились в такую рань, в восемь часов, заснуть!

Все сделал по Лёкиному велению, а заснуть не может. И вдруг Алеша вспомнил Калинкино магическое слово: «Надо. Надо. Надо». Что делать? Сосредоточиться. И еще раз сосредоточиться и думать только о том, что хочешь себе приказать, а не о каких-то там велосипедах, винтиках и несбыточных пятерках по английскому. Потом твердо и непреклонно семь раз сказать самому себе то-то и то-то.

Алеша собрал всю свою волю и твердо про себя сказал: «Я должен заснуть через три минуты. Я должен проснуться ровно в тридцать семь минут пятого. Я должен проснуться... Я должен...»

Проснулся он точно в тридцать семь минут пятого!

Тихо, чтобы не разбудить бабушку, оделся, выпил приготовленное с вечера молоко. Тихо выскользнул из дому. Тихо, чтобы не разбудить соседей, спустился по лестнице и, когда уже тихо закрывал дверь подъезда, увидел, что за ним так же бесшумно идет Чубчик.

— Ну вот, — зашипела Лёка. — Зачем тебе Чубчик? Калинка его не возьмет. Из-за тебя мы задержимся, все грибы без нас соберут!

— Возьму... И не задержимся... И не бойтесь: каждый гриб своего грибника ждет, — миролюбиво сказала Калинка... и выкарабкалась из Алешиной корзинки. — Мама и бабушка разрешили?

— С тобой хоть на край света!

— На край света не пойдем, чуть поближе. В один заветный лесок, всего в тридцати семи километрах отсюда. Сначала поедем на трамвае, — сказала Калинка, — потом на электричке.

— Как же Чубчик? — забеспокоилась Лёка. — И почему это собак в трамвай не пускают?

— Не волнуйся, Чубчик поедет с нами.

Калинка хлопнула в ладоши, и Алеша едва успел подхватить маленького, словно живая игрушка, Чубчика и осторожно посадил его в карман своей куртки. Чубчик выставил игрушечную мордочку и возмущенно залаял, но он стал такой маленький, что его лая, кроме ребят, никто не услышал.

Калинка забралась опять в корзинку, и они все сели в трамвай. Потом ехали на электричке, потом шли долго по дороге и через поле по золотым стержням скошенной ржи, пока, наконец, не пришли в заветный лесок. Калинка выбралась из корзинки и сказала:

— Ну, грибники, вырежьте себе по палке да рассказывайте, где грибы искать.

— Я знаю, — сказала Лёка. — Там на порубке березовой опять могут быть, в той еловой посадке — рыжики и маслята. Рыжики и маслята любят и лиственницу. В сосняке, если там не очень сухо, обязательно будут и рыжики, и маслята, и сыроежки. Под тополем можно найти подберезовик, под березой — и подберезовик, и груздь, и волнушку, и сыроежку. Белый гриб любит почти все деревья, но особенно дуб, березу, ель и сосну.

— В орешник не пойдем: ничего там нет. Грибы с орехами не уживаются, — сказал Алеша, вытаскивая Чубчика из кармана.

Калинка наклонилась к Чубчику, что-то прошептала над ним, и ребята с восторгом увидели, как Чубчик стал расти, расти, расти и превратился в большую, настоящую собаку.

— Белые и подосиновики знаете где искать? По краю леса и на полянках. Дожди сильные прошли, и грибы вылезли поближе к солнышку, — сказала Марина, оглянулась вокруг и стремительно шагнула в сторону.

— Ура! Первый гриб! Подосиновик!

— Какой красивый! Шляпка оранжевая, а нога толстая-претолстая, — чуть завидуя, сказала Лёка и вдруг закричала: — Чур! Мой гриб!

И кинулась под высоченную елку. Там росли пять, нет, шесть, восемь мухоморов!

— Вот это находочка! — приплясывал Алеша вокруг. — Раз — и полная корзина!

— Отличные грибы мухоморы, — сказала Калинка, — только не для нас с вами, а для лосей. Эти грибы настоящее лосиное лекарство. Сбивать и портить их не следует.

— Лекарство? — с удивлением переспросила Лёка, опуская палку, которой она собиралась уничтожить все мухоморовое семейство. — Лекарство пусть остается. А для людей оно не подходит?

— Ни в коем случае! Есть три очень ядовитых гриба. Никогда их не трогайте. Это мухомор, бледная поганка и сатанинский гриб. И вообще, если попадется незнакомый гриб, лучше спросить у взрослых. Кроме такого красного мухомора, бывает мухомор пантерный и порфиновый. Коричневатая шляпка пантерного мухомора так же присыпана беловатыми бородавками, как и шляпка красного мухомора. А у мухомора порфинового серовато-коричневая шляпка и такое же вокруг ножки колечко-пленка, как и у всех мухоморов и поганок.

— Это какой гриб? — спросил Алеша, выходя из ельника.

— Чернушка. Прекрасный гриб для соления. Любит черный еловый лес, мох.

— Там их уйма. Только собирай.

— Как ты это делаешь? — спросила Калинка.

— Гриб надо срывать так, чтобы не повредить грибницу: или осторожно выкручивать его, или подрезать ножом под самое основание, — сказала Марина, наклонилась и срезала желтую сыроежку. — Даже когда собираешь одни шляпки, все равно надо подрезать ножку под самое основание. Оставишь ножку на грибнице, она гнить будет и грибница тоже. Да еще не надо старые грибы сбивать. Созревший гриб знаете сколько спор посеет? Тысячи. Чем бережнее относиться к грибам в этом году, тем их больше будет в будущем!

А грибы все растут

**Почему плачет хороший человек!
Катастрофа, между прочим, закономерная.
Чудо-полка для вдохновения.
Грибные супы-похлебки.**

Калинка отпустила свой кораблик — калиновый листок, — как обычно, на балконную стоянку и ловко, перепрыгнув через перекладину форточки, спланировала на широкий кухонный подоконник, недавно протертый быстрыми Лёкиными руками — вот и след влажный поблескивает. Сегодня суббота, девочки всегда в этот день отдраивают всю квартиру, как самое драгоценное цветное стеклышко.

Что такое? Лёка сидит на столе и, закрыв лицо ладонями, плачет. Мокрое пятно все шире расплывается по веселенькому ее, ситцевому в красных горошинах, фартуку.

Калинка скорее сняла шапочку-невидимку — динь-дон-динь, — помахала ею, но Лёка даже не повернулась.

— Эгей, Лёка! Ты плачешь по-настоящему или из-за лука? — как могла громко крикнула Калинка, и наконец-то Лёка отняла от лица мокрые ладони.

— Калинка! Я тебя ждала-ждала, грибов привезла полную корзину, даже десять белых, — выпалила Лёка, и слезы снова побежали по щекам. — Я так мечтала научиться готовить грибные су-у-у-пы. Лучше всех на све-е-е-ете. И все погибло.

Калинка облегченно вздохнула. Чего не передумаешь, глядя на плачущего человека, тем более всегда такого стойкого. Больше чем за полгода дружбы с Лёкой Калинка всего раз видела ее плачущей, да и то давным-давно.

— Что погибло? Расскажи.

— Ой, не видишь разве? На столе-то я почему сижу? — И Лёка показала на пол.

Вот в чем дело! Лёка, видно, как всегда, слишком стремительно искала на полке крупу, перевернула пакеты, и от неловкого движения они упали и рассыпались по всем закоулочкам кухни. Перловая крупа перемешалась с рисом и пшеном, да еще пачка соли туда обрушилась, и перцем-горошком сверху все присыпало.

— Да-а! Ералаш несъедобный. — Калинка огорченно махнула рукой. — Между прочим... закономерно...

— Закономерно? — Слезы на Лёкиных глазах высохли в одну секунду. — Я такая неумеха и у меня все из рук валится?

— Нет, совсем нет... но не удивлялась ли я много раз тому, что в вашем доме страшный беспорядок на кухонных полках? Дверцами полки прикрыты, и все как будто бы в порядке, но это «как будто бы».

— Ты права, — вздохнула Лёка. — Я даже банки для крупы собиралась купить, да они мне не понравились. Ты еще предложила насыпать крупу в обычные стеклянные банки и закрыть обычными полиэтиленовыми крышками. Да ведь скучно!

— Скучно... Зато вот такая катастрофа намного веселее, — покачала головой Калинка.

— Очень весело, — уныло согласилась Лёка.

— Ну, не грусти. Кухню сейчас приведем в порядок, да начнем колдовать над грибными супами. С банками, пожалуй, можно тоже поколдовать. Попросим Алешу, чтобы он разрисовал их масляными красками и покрыл лаком. Хочешь, я покажу, какая чудо-полка будет через месяц?

И Калинка накинула свою шапочку-невидимку сразу на себя и Лёку. Давно известно, что ее маленькая шапочка со звонким колокольчиком может не только двух и даже четырех человек спрятать, но и... Ой, нет... тайна... Сняли шапочку, и Лёка глазам своим не поверила. Вместо неряшливости — простор и нарядность.

— Красиво?

— Красиво? — переспросила Лёка. — Уникально! А почему банки по величине разные?

— Самая большая банка — трехлитровая — для муки. Двухлитровые — для гречневой, пшена и геркулеса, самые любимые ваши каши. Литровые банки для манной, риса, перловой, гороха, фасоли, лапши, вермишели, картофельной муки. Пол-литровые — для сухой зелени: укропа, петрушки, сельдерея. Маленькие баночки из-под горчицы — для перца, лаврового листа. Бочоночек из-под меда Алеша превратит в такую красивую чайницу, что твоя мама даже отнесет ее в свой институт показать друзьям.

— Вот эта с краю? Очень красивая. — Лёка восхищенно оглядывала полку, потом задумалась и, хитровато взглянув на Калинку, сказала: — Зачем время терять, Калиночка, пусть полка остается навсегда, а то тебе придется так много трудиться, эту отправлять куда-то... — Лёка

неопределенно покрутила руками, — в тартарары, а прежнюю возвращать...

— Из тартарары, — продолжала Калинка, так же хитровато взглянув на Лёку. — Ох, Лёка, Лёка! Прекрасно ведь знаешь, что не оставлю. Только то, чего добивался, к чему приложил усилия, приносит радость.

Калинка хотела было опять набросить шапочку на себя и Лёку, чтобы вернуть все на свои места, но неприглядность неряшливой кухонной полки была так несимпатична самой Калинке, что она решительно спрятала зеленую шапочку.

— Так и быть. Пусть сегодня, пока ты будешь премудрость готовки грибных супов осваивать, останется эта полка. Пока. Для вдохновения. — И Калинка хлопнула три раза в ладоши. — Пусть останется до вечера... Крупу хоть и жаль очень, придется вымести веником и отдать птицам, а для супов нам хватит той, что осталась на донышках пакетов. Помнишь, как бабушка колобок пекла? По сусекам помела...

— По пакетам провела! — подхватила Лёка.

Не прошло и пятнадцати минут, как кухня была приведена в порядок и Лёка повязывала свой другой фартук, в синих васильках, а Калинка уже в белоснежном, туго накрахмаленном фартучке перебирала крупу.

— Ты не хотела бы, Лёка, записать, как готовить грибные супы, в свою книжку?

— Конечно, обязательно!.. Можно, я буду готовить в чугунках? Мне так нравится варить суп в чугунке! — сказала Лёка.

— Нравится, так и вари. В домашних делах очень важно, чтобы нравилось. Доставай свою корзину. О, какие грибы, один к одному!

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Грибы, картофель, морковь, лук, петрушка, масло.

Суп картофельный получается вкусным только из разных грибов. Любые грибы 4–5 видов (белые, подосиновики, дубовики, свинушки, лисички, рыжики) надо перебрать, промыть холодной водой, обдать крутым кипятком, нарезать тонкими брусочками, взять по полной горсти на каждую тарелку и потушить в масле.

Сковороду разогреем и грибы постепенно будем сыпать в горячее масло — минут на 10.

Морковь (1/3 средней моркови на тарелку), лук и корень петрушки очистим, промоем холодной водой, тонко шинкуем и добавим в грибы. Посолим, чуть посахарим (1/2 чайной ложки) и еще потушим минут 10.

Переложим грибы и овощи в чугунок, зальем холодной водой (полтора стакана на тарелку), доведем до кипения, снимем пену и опустим картошку — предварительно ее очистим, промоем холодной водой, нашинкуем соломкой. На каждую тарелку примерно надо одну среднюю картофелину. Попробуем, достаточно ли соли. Пусть слегка кипит минут 12. Тогда добавим горсть зелени петрушки, ложку сливочного масла и через минуту снимем с огня. Всего грибы и овощи тушим 15 минут, а варится суп минут 25.

Овощи чистят и моют непосредственно перед тем, как опускают в суп. Держать их долго очищенными или в воде нельзя — уменьшается содержание витаминов и значительно ухудшается вкус.

СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Грибы, рис, морковь, лук, укроп, масло, помидор.

В чугунок нальем холодную воду (полтора стакана на тарелку), бросим туда луковку, надрезанную на 5–6 частей. Дадим закипеть и пусть булькает, пока готовим грибы.

Грибы переберем, промоем, нашинкуем, потушим в горячем масле минут 5-10, добавим к ним тертую морковь (1/3 на тарелку), ложку масла и рис, предварительно промытый холодной водой (на тарелку неполную столовую ложку).

Когда все потушится, лук из чугунка выловим шумовкой, воду посолим и опустим в кипящую воду грибы, рис и морковь. Огонь самый сильный. Крышкой в первую минуту закрывать не надо, рис дает обильную пену, и суп может убежать — вся вкуснота уйдет. Как только суп закипит, огонь убавим, закроем крышкой, пусть тихонько булькает, едва-едва кипит.

На сковороду положим немного масла, потушим в нем минуты две мелко нарезанные один-два помидора с ложкой нарезанной зелени укропа — и в суп. Попробуем, достаточно ли соли, и снимем с огня. Сахару не надо — белые грибы очень сладкие. Суп с момента закипания варится минут 15–20. В тарелку добавим сметану.

ЩИ ИЗ ЛИСИЧЕК ИЛИ ОПЯТ

Грибы, капуста, морковь, зелень, лук, масло, помидоры.

Лисички или опята переберем, промоем холодной водой, разрежем пополам или даже оставим целыми (горсть на тарелку), чуть посолим и потушим слегка на сковороде в горячем масле. Переложим в чугунок,

зальем холодной водой (1 3/4 стакана на тарелку), доведем до кипения, снимем пену, убавим огонь и пусть кипит минут 30.

Тогда только добавим туда нарезанную кубиками картошку (1/2 на тарелку) и тонко шинкованную капусту (горсть на тарелку).

Минут через пятнадцать добавим слегка подтушенные в масле мелко нарезанные помидоры, тертую морковь (1/4 морковины на тарелку).

Пусть все это еще поварится минут 15, тогда добавим зелень укропа и петрушки, ложку сливочного масла. Попробуем, не надо ли соли, и снимем с огня. В общей сложности с момента закипания щи варятся один час.

СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ

Грибы, перловая крупа, лук, картофель, морковь, масло.

Замочим в холодной воде часа на два-три отдельно сухие грибы (1 средний гриб на тарелку) и перловую крупу (3/4 ложки на тарелку).

Грибную воду осторожно процедим через марлечку в чугунок, добавим еще воды, из расчета 1 3/4 стакана на тарелку. Грибы промоем холодной водой, опустим в котелок с луковкой, поставим на огонь. Минут через сорок луковку выбросим, грибы вытащим шумовкой, остудим, мелко нашинкуем, подрумяним на сковороде в горячем масле с чайной ложкой муки и ссыплем снова в котелок. За грибами и крупу, отцеженную от воды.

Пусть грибы и крупа варятся вместе еще минут сорок, потом добавим нарезанную соломкой картошку (1/3 картошины на тарелку) и морковь (1/5 морковины на тарелку), нарезанную кружочками. Пусть все вместе слегка кипит еще минут 10. Тогда добавим лавровый листик, несколько горошин перца, свежей или сушеной зелени. Через две минуты снимем с огня. Сметану — на стол. Всего суп варится примерно 1,5 часа.

ГРИБНАЯ ЛАПША

Сушеные грибы, лапша, лук, морковь, зелень, масло.

Очень важно, чтобы грибов было много и лук не пережарился, чтобы лапша была густовата, но не слишком, и лапша бы сварилась, но ни в коем случае не переварилась.

Сушеные грибы замочим в холодной воде на два часа — 2 средних гриба на тарелку. Процидем, сварим. Лук (1/2 средней луковки на тарелку), морковь (1/4 средней на тарелку) и грибы нашинкуем и слегка поджарим последовательно в горячем масле — лук, морковь, грибы. Ссыплем все в кипящую грибную воду, посолим и чуть посахарим.

Минут через 20 добавим лапшу или вермишель (горстку на тарелку). Лапша варится минут 10–15, вермишель — 5–6 минут. Попробуем, достаточно ли соли. На стол — зелень и сметану.

ЖАРКОЕ ИЗ ГРИБОВ

Грибы, картофель, лук, подсолнечное масло. На 8-10 средних грибов — одна картошина и четверть луковицы.

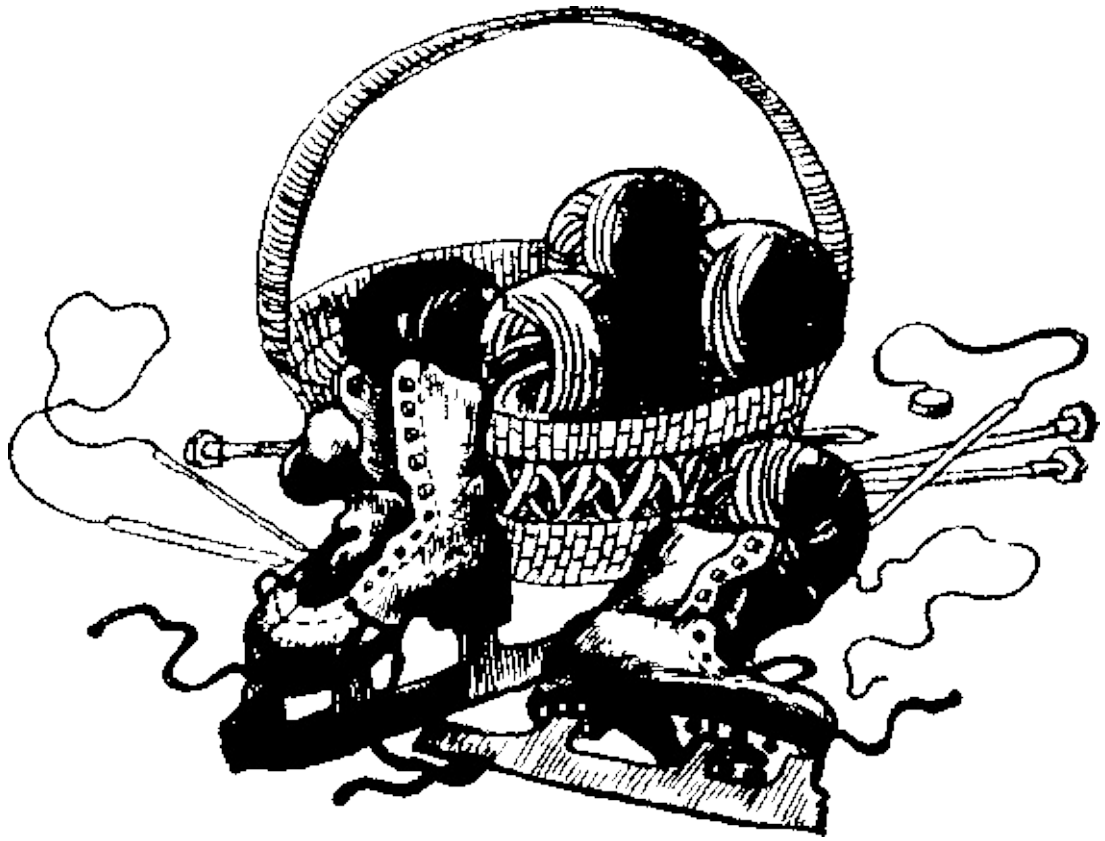
Очищенные, вымытые, нашинкованные грибы постепенно опускаем на разогретую (лучше чугунную) сковороду. Немного присаливаем, чтобы лучше отделялся сок. Огонь средний. Грибы варятся-тушатся в собственном соку минут 8-10. Очищенный, вымытый картофель, порезанный брусочками, опускаем постепенно в грибы. Ворошим жаркое вилкой, чтобы картофель напитывался грибным соком. Минут через 10–12 сок испарится значительно. Немного присолим и раздвинем жаркое к краям сковороды, освободив середину. Нальем 2–3 ложки масла, прибавим огня и в горячее масло опустим мелко нарезанный лук. Быстро, 2–3 минуты обжарим-потушим. Смешаем все вместе, попробуем, не надо ли досолить, и дожарим еще 3–5 минут. Подадим на стол на сковороде, как и грибную лапшу — с пылу-жару.

ГРИБНАЯ ИКРА

Грибы, лук, мука, подсолнечное масло.

Все оставшиеся грибы (килограмм-полтора) очистим, вымоем, обдадим крутым кипятком или даже прокипятим 3–5 минут. Отцедим, пропустим через мясорубку с 1-3-4 луковицами и тушим-жарим в подсолнечном масле, на сковороде или в миске минут 20–30. Посолим. Огонь средний.

В конце приготовления раздвинем сильно осевшую икру к краям сковороды или миски, прибавим огонь, нальем 1–2 ложки масла и быстро обжарим, добавим 1–1,5 ложки муки. Все смешаем, попробуем.



10. ОКТЯБРЬ

Преодолевать или перешагивать?

Отчего у Лёки щеки розовые, а глаза веселые!
Пять простых советов. И еще пять простых советов.
Лекарства и гимнастика.
Витамины и петрушка.

Ветер свистит в ветках деревьев, срывает желтые листья и долго гонит их вдоль улиц. Небо низко нависло над крышами. Темнеет рано, не то что летом.

У Калинки много забот, она не собиралась сегодня к Ромашовым, но вдруг ей показалось, что надо, необходимо залететь на Речную улицу. Она изменила намеченный маршрут и спикировала на третий этаж.

В доме тишина, даже слышно, как за стеной, в Алешиной квартире, прохрипел-проскрипел Бим-Бом. Бим, Бом, Бам... Бем, Бом, Бах-х-х...

Шесть часов.

Везде потушен свет, только на письменном столе горит настольная лампа, Марина учит уроки.

— Здравствуй, Марина! Где Лёка? — спросила Калинка, усаживаясь на спинку любимого мамино кресла.

— Здравствуй, Калинка. Лёка бегают, — сердито ответила Марина и встала. — Всю зиму с Алешей на лыжах бегали, а летом и осенью без лыж.

— Сами придумали?

— Нет. В давнишнем «Пионере» вычитали. Надевают тренировочные костюмы, кеды и бегают каждый день по часу. Смешно!

— Совсем не смешно! Вот отчего у Лёки щеки розовые, а глаза веселые! Воздух, движение. Прекрасно! А ты не бегаешь?

— Да ну! Как это я буду бегать по улице!.. Уроков много, — буркнула Марина и снова села к письменному столу и стала решать задачу.

Калинка внимательно посмотрела на Марину, укоризненно покачала своей толстой косичкой.

Марина сидит за столом боком, правой рукой пишет, а левая лежит на коленях, отросшая челка спускается завесой на глаза. Настольная лампа зажжена, но Марина повернула ее так, что самый сильный свет падает на симпатичного деревянного зайца, держащего ручки и карандаши, а не на тетрадку. Четыре-пять часов ежедневно Марина сидит таким крючком и глаза свои губит. Пишет ведь носом.

Марина сидела скрючившись, минут десять грызла кончик ручки, потом положила голову на тетрадку и сказала:

— Спать хочу.

— Поспи часок...

— Не могу. Уроков тьма. Еще музыка. Надоело! — и заплакала. — Прости меня, Калиночка, что я нагрубила тебе. Со мной что-то делается непонятное. Мама даже к врачам меня водила. Возраст, говорят, такой. Надо на воздухе бывать и спортом заниматься. А я на всех злюсь, устаю и ничего не успеваю. Лёка — молодец, бегают вот, веселая, все у нее ладится, а я только злюсь. И... знаешь, Калинка, меня вчера обидели. Девчонки из шестого «А» назвали меня «сутулой и прыщавой». Разве я виновата, что у меня всякая пакость на лице и спина стала сутулая... Калинка, я никогда не просила тебя ни о каком чуде, а сейчас прошу. Ты ведь настоящая волшебница!

От этих слов Калинка так разволновалась, что даже шапочку-невидимку на голову надела, словно хотела исчезнуть... и исчезла... Но потом сняла шапочку и снова появилась.

— Ты хочешь, чтобы я хлопнула в ладоши и ты сразу стала стройной березкой с розовым личиком?

— Да, — прошептала Марина.

— У каждого человека бывают трудности, один их преодолевает легко, другой тяжело, но преодолевает, а третий не хочет и не умеет. Кто виноват, что ты бросила баскетбол, что ложишься спать в первом часу ночи, что мазала лицо всякими кремами?

— Я сама, — прошептала Марина.

— Теперь хочешь хлопнуть в ладоши и в одну минуту будто бы ничего не было? Потом еще с какой-нибудь трудностью столкнешься — и снова хлопать в ладоши? Так ты никогда и не научишься преодолевать трудности. Привыкнешь не преодолевать, а перешагивать. Мудрецы говорят, что победы начинаются с преодоления своих собственных слабостей... Подумай и скажи, как решишь, так и поступим.

Лицо у Марины стало обиженным, потом отчаянным, потом задумчивым, а потом она сказала, глядя на сразу повеселевшую Калинку:

— Совсем забыла, ведь я тоже немного волшебник, правда, не настоящий, только учусь. Помоги мне, Калинка. С чего мне начинать? Бегать? Глотать лекарства?

— И бегать, и глотать, и многое другое.

Калинка решительно повернулась к окну и хлопнула в ладоши. В ту же секунду в форточку влетели три толстые книги, одна маленькая

брошюрка, коробочка с надписью «Лекарства» и аккуратной стопкой взгромоздились на Маринином письменном столе.

— В этих книгах по медицине ты прочтешь, как важен точный и разумный ритм в жизни каждого человека. Ты растешь, и от того, как ты сама будешь себе помогать расти, зависит вся твоя будущая жизнь. А пока...

ЗАПОМНИ ПЯТЬ ПРОСТЫХ СОВЕТОВ

Надо выспаться. Лучший сон до двенадцати ночи, ложись хотя бы в десять часов, и перед сном — ни книг, ни телевизора. Ты действительно сутулишься, поэтому спать надо на жесткой, очень ровной постели. Приучи себя спать на спине, вытянувшись, руки поверх одеяла.

Гимнастика. Утром, как только встанешь, десять минут обычной физзарядки, днем — специальная гимнастика, тридцать минут. Все упражнения делай энергично, чтобы чувствовать напряжение мышц, обязательно следи за дыханием. Сначала делай движения, расправляющие тело и расширяющие легкие (например, подняться на носки, руки вверх — вдох). Потом движения, сужающие легкие (например, наклон вперед, руки касаются пола — выдох). Специальную гимнастику делай в промежутке между обедом и ужином, после гимнастики полчаса отдохни и час погуляй.

После утренней гимнастики обязательно энергичное обтирание комнатной водой, для этого сшей рукавичку из старого мохнатого полотенца. Потом быстро разотрись насухо мохнатым полотенцем. И то и другое начинай с пальцев ног и веди вверх, к сердцу. Сначала поочередно ноги, потом руки (тоже с пальцев), потом живот (круговыми движениями по часовой стрелке, справа налево), потом грудь, потом спину, шею и особенно энергично разотри шею и голову.

Гимнастика и обтирание приводят каждую частичку твоего тела в отличное состояние. В школу иди быстро, можно даже и пробежаться.

Завтрак перед школой обязательно плотный, обед основательный, к вечеру стакан или больше молока, ужин легкий и не позже, чем за два часа до сна. Кожа у тебя в болезненном состоянии, поэтому надо проверить, какие продукты на тебя действуют раздражающе, и ограничить их употребление или еще лучше — совсем исключить из еды. Может быть, это твои любимые маринады (с уксусом), копченая колбаса, копченое сало, копченая рыба, шоколад, мед, жареное мясо, печеные пироги, сладости, яйца, перец, горчица, апельсины, клубника.

Всегда старайся держаться прямо. Где бы ни была, что бы ни делала —

занимаешься дома, говоришь с подругой, сидишь на уроках, готовишь обед, сидишь в кино, — стремись держаться прямо. Несколько раз в день проверяй свою осанку: вытянувшись, встань вплотную к стене так, чтобы чувствовать ее затылком, лопатками, ягодицами и пятками. Голова поднята, шея вытянута, плечи расправлены и опущены, лопатки подобраны, живот втянут, носки чуть развернуты. Это положение старайся сохранять всегда. Ходи легко, красиво — не раскачивайся и не загребай руками при ходьбе.

Сидишь за уроками — обе руки пусть симметрично лежат на столе, спина ровная, голову держи высоко. Свет должен освещать книгу или тетрадь, а не твой затылок.

Уроки готовь с перерывом в десять минут через каждые пятьдесят минут. В эти десять минут подмети пол, или вытри пыль, или постирай — активно подвигайся и отвлекись.

Специальный гимнастический комплекс для исправления сутулости найдешь в книге «Воспитание осанки». Можешь посоветоваться с врачом-ортопедом в детской поликлинике.

— Калинка, а гимнастику делать каждый день?

— Утреннюю обязательно ежедневно без выходных дней, от специальной в воскресенье можно отдохнуть. Проводи ее курсами — месяц позанимайся, потом неделю отдохни, потом месяца два позанимайся, месяц отдохни и снова...

— Все поняла. Ничего сложного нет, — совсем повеселела Марина, — а что мне делать с лицом?

— Хороший сон, гимнастика, воздух, правильное питание очень скоро — не сразу, месяца через два — улучшат твое общее состояние, и с лицом станет лучше. Но если хочешь сражаться со своим недугом активнее, слушай!

ЗАПОМНИ ЕЩЕ ПЯТЬ СОВЕТОВ

Никогда не мажься никакими косметическими мазями и красками, не пудрись пудрой — испортишь кожу на всю жизнь. Если кожа нездоровая, надо пойти к врачу-дерматологу.

Никогда не выдавливай ни единого прыщика, от одного удаленного гнойничка инфекция распространяется на все лицо и даже на спину и руки.

Умывайся комнатной водой утром и вечером очень тщательно. Вечером — с «Детским» мылом. Намыль кусочек бинта и осторожно втирай в больные участки кожи. Оставь на минутку мыло на лице, а потом смой. Умываться надо долго — минуты две. Но повторяю — очень

осторожно. Споласкивай лицо более прохладной водой. Утром умывайся без мыла. После утреннего умывания осторожно протри лицо кусочком бинта, смоченным настойкой календулы или раствором буры. После умывания лицо не растирай, а осторожно промокни полотенцем, лучше льняным. После школы и дневной гимнастики осторожно протри лицо подкисленной кипяченой водой (чайная ложка раствора буры или сока лимона на полстакана кипяченой воды). Протирать лицо тоже надо уметь: не втирай в кожу, а снимай с нее грязь. Раствор готовь на два-три дня и держи его в пузырьке, закрытом пробкой. Полотенце, которым вытираешь лицо, лучше менять не раз в неделю, а дня через четыре, и не просто стирать его, а кипятить.

После умывания и дневного обтирания прижги гнойнички камфарным или салициловым спиртом, намотав на спичку кусочек ваты. Немножко пощиплет — терпи. Попроси маму или Лёку на спине и руках смазать гнойнички зеленкой. После этого осторожно припудри больные пятнышки стрептоцидовой присыпкой. Эти лекарства подсушивают.

Вечером, раза два в неделю, для лучшего заживления можно делать компрессы из 5-процентной синтомициновой эмульсии. На бинт намажь мазь и приложи на больные места, сверху наложи компрессную бумагу, вату и перебинтуй, чтобы компресс держался. Компресс держи часа два, потом осторожно куском бинта сними остатки эмульсии и на ночь не умывайся. Когда гнойнички подсохнут, корочки не сдирай, пусть хорошенько заживут, а потом сделай припарку из горячего настоя ромашки и шалфея. Смесь трав (по одной столовой ложке каждой) залей двумя стаканами кипятка, прокипяти десять минут, дай минутку остыть. Намочи салфетку (или чистую прокипяченную и проглаженную тряпочку) в горячем отваре и накладывай на лицо. Остынет салфетка, опусти в отвар, отожми и снова на лицо. Припарки делай минут пятнадцать — двадцать. Смотри не ошпарься! Припарки размягчают корочки и угревую сыпь, желваки от гнойничков. После компресса и припарки на улицу не выходи.

— И через неделю все пройдет?

— Нет, месяца через два. Надо набраться терпения. Лучше сейчас два месяца помучиться, чем много лет лечить больную кожу. Еще тебе надо принимать витамины С и А и пить пивные дрожжи — свежие или сухие. Сухие пивные дрожжи, как и все остальные лекарства, о которых я говорила, продаются в аптеке, они невкусные, и принимать их надо как лекарство. Летом ешь побольше моркови, других овощей, яблок, зелени и особенно петрушки: веточки с листиками. Обмой в проточной воде и ешь с мясом или даже с хлебом и маслом. Вкусно и полезно. Вот, кажется, и

все... Когда начнешь новую жизнь?

Марина подумала и решительно сказала:

— Сейчас. Сделаю гимнастику и быстро дорешаю задачу.

Калинка ласково потрепала Марину по челке.

— Челку в этом году не носят, не модно. Надо лоб открывать, волосы зачесывать назад. Видишь, так гораздо красивее.

Полтора километра шерсти

**Будь терпелив и выдержан.
Калинка вяжет пушистое и синее.
Транзисторы к Новому году.
Хоккейная шапочка и свитер.**

Алеша еще раз нажал кнопку звонка и недоуменно пожал плечами. Марина и Лёка должны быть дома, но почему-то не открывают... Алеша взглянул на Чубчика, усевшегося перед дверью на резиновом коврикe, и спросил:

— Обидимся? И уйдем?..

Чубчик приподнял ухо-лохматушку, повел черным, как кусочек хоккейной шайбы, носом и вздохнул осуждающе: «Ну зачем уходить? Они там заняты важным делом, пекут пирог. И у них морковка очень вкусная, не знаешь, что ли! И вообще я люблю ходить в гости. Будь терпелив и выдержан».

Действительно, не прошло и четверти минуты, как дверь распахнулась, и Чубчик, радостно лая, закрутился вокруг Лёки.

— Прости, Алеша, что заставили вас ждать. Очень были заняты. Ой, Чубчик, не трогай меня. Уколешься! Булавки! — Лёка пыталась загородить странное свое полугазетное, полутряпичное одеяние.

— Молодцы, — обрадовался Алеша, — в карнавал будем играть?

— В какой карнавал? Сейчас ведь не каникулы, — озабоченно сказала Лёка. — Калинка патронку на мне заколола. У нас сегодня мастерская. Дошили Марине платье, а теперь мне свитер придумываем. И еще пирог чуть не пригорел.

Чубчик покосился на Алешу хитрым глазом: «Что я тебе говорил? Пирог! Слышишь, как он лежит там под полотенчиком, отдувается после жаркой духовки. Эх, ты! Обидимся! Уйдем!» — И Чубчик смиренно дал вытереть себе лапы.

Большой стол в комнате был раздвинут, и на его просторе пестрой мозаикой разбежались лоскутки, нитки, коробка с булавками, выкройки. Калинка примостилась на спинке любимого маминогo кресла и вязала что-то синее и пушистое.

Все бы мог Алеша простить: долгое ожидание под дверью, испеченные без его участия пироги, даже шитье нового платья — а его

куртка, между прочим, лежит недошитая! — но вязания Калинкиного простить никак не хотел. Вяжет пушистое, синее кому-то неизвестному, а не ему давно обещанную хоккейную шапочку... Ну ладно уж...

— Ну ладно, — насупился Алеша. — Идем, Чубчик. Между прочим, мы с Бобом Сухаревым решили собрать транзистор. Бабушке в подарок к Новому году. Чубчик! Пошли.

Чубчик нахмурил такую всегда добродушную улыбчивую мордочку и отвернулся. «Ни-какого терпения у человека нет. Лёка была занята, сейчас освободится... Еще неизвестно, над каким вязаньем трудится Калинка. Вон как загадочно улыбается. А что Марина делает — известно. Чистит морковку на кухне. Сладкую. Ни за что не уйду».

— Чубчик, Чубчик! — позвала Марина. — Иди ко мне, морковку дам. Алеша! Разреши ему взять морковку!

Алеша секунду помедлил.

— Иди, Чуб, возьми морковку.

«Видишь, как все хорошо разрешилось, — вильнул хвостиком Чубчик! — Надо, хозяин, быть терпеливым и выдержанным». Чубчик аппетитно хрустнул морковкой, и Алеше самому захотелось так же вкусно погрызть твердую сочную морковину, но почему-то просить у Марины морковку не стал. Обида так и кипела в нем.

Калинкины спицы мелькали быстро-быстро, голубой пушистый клубок ниток танцевал на кресле замысловатый веселый танец, а сама Калинка, чуть улыбаясь, считала петли и словно не замечала бурлящей Алешиной обиды.

— Почему ты нас не зовешь транзистор мастерить? — удивилась Лёка. — Я тоже хочу.

«Есть ли на свете дело, какое она не хочет «тоже» делать, — подумал Алеша, — и никогда не делит на девчоночье и мальчишечье. Даже в хоккей играет не хуже Володьки Крамаренко. И сейчас не отстанет. Придется включать ее в ударную транзисторную. Да что говорить, втроем интереснее будет. Может, и Калинка согласится? Марина, конечно, не захочет...»

— Ладно, будем собирать сразу два транзистора. Боб придет через час, — буркнул Алеша.

— Как хорошо! — обрадовалась Марина. — Позвони ему, пусть придет пораньше, будем пить чай с пирогом, а потом все пойдем к тебе. Я тоже хочу транзистор собирать. А ты, Калинка?

— Сейчас вспомню свое расписание на сегодня. — Черная толстенная Калинкина косичка качнулась влево-вправо, тик-так. — Да, пожалуй, я могу пойти. До семи тридцати я свободна.

— Знаешь, Марина, — вдруг неожиданно для самого себя выпалил Алеша, — дай и мне морковку, — и засмеялся. — Чубчик так вкусно хрустит.

— Пожалуйста, дам тебе не одну, а даже две.

— Может, и мне дашь? — попросила Лёка. — И тебе, Калинка?

— И мне. Обязательно. Кто откажется от такой вкусной морковки... Алеша, подойди ко мне. Я хотела тебе шапочку связать в подарок, сюрпризом, но придется примерить. Наклонись.

Алеша даже порозовел от радости, когда легкие Калинкины ручки натянули на голову синее и пушистое.

— И кисточку сделаешь?

— Как же без кисточки! — развела руками Калинка. — Без кисточки и шапка не шапка. Все очень хорошо, только, пожалуй, здесь спущу два ряда...

— Калинка, такую шапку сложно вязать?

— Все на свете просто, если хочешь и умеешь. Хочешь вязать?

— Нет, я пробовал, не получается. Попрошу бабушку всей нашей хоккейной команде связать. Расскажешь?

— Расскажу.

— Как пирог пекли, тоже расскажете?

— Ты как думаешь?

— Конечно, расскажете. Можно такой пирог и к Новому году испечь?

— Можно. Мы поэтому и занялись сегодня пирогами. Можно сказать, генеральная репетиция.

И Марина с Алешей отправились на кухню.

Когда Марина и Алеша вернулись в комнату, вязала не только Калинка, но и Лёка.

— Хочу связать себе пестрый свитер и все для этого купила сама, — сказала Лёка. — Спицы третьего номера, четыре мотка средней желтой шерсти и один моток тонкой коричневой, пятнадцатисантиметровую молнию. Калинка сказала, что на этот свитер мне надо пятьсот граммов или примерно полтора километра шерсти.

— Скажет такое! — развеселился Алеша. — Свитер — и вдруг полтора километра.

— Ничего не знаешь, а смеешься. Видишь, на этикетке желтой шерсти написано: «100 граммов — 350 метров», значит, в четырех мотках 1400 метров, а на этикетке коричневой: «100 граммов — 1600 метров». Я соединила одну желтую нитку и одну коричневую, и получилось шесть пестрых клубков. Оставшиеся двести метров коричневой шерсти соединяю

в четыре нитки, получится 50 метров. Для отделки.

— Да-а, — сказал Алеша, — оказывается, и для вязания нужна математика!

— Еще как! Только и считай петли. Вязать я буду узором «ягодка». Вначале свяжу образец.

Набираю 21 петлю.

1-й ряд — 3 изнаночные петли, из одной петли вывязать 3 и т. д.

2-й ряд — вязать по рисунку лицевые петли над лицевыми, изнаночные над изнаночными. Петли, вывязанные из одной петли, вязать изнанкой.

3, 4, 5-й ряды — вязать по рисунку.

6-й ряд — 3 лицевые петли, 3 вместе изнаночной петлей и т. д.

7-й ряд — рисунок повторить с 1-го ряда.

Вывязав первую петлю лицевой петлей из петли предыдущего ряда — со спицы ее не снимаю, а делаю накид, который будет второй петлей. Потом вывязываю новую петлю, третью по счету, из этой же петли предыдущего ряда, которую затем сбрасываю с левой спицы. Низ свитера, манжеты, воротник вяжу резинкой: 1 лицевая, 1 изнаночная. Видишь выкройку: спинка, перед и рукава реглан, все по половинке. Без выкройки вязать нельзя, получится чепуха, а так посмотришь — и все видишь, сколько петель набирать, где спускать их.

Начинаю вязать спинку. На выкройке по низу половинки спинки — 22 сантиметра.

Плотность вязки — 2 петли в сантиметре: значит, на спицах набираю 88 петель. Резинку сделаю широкую: 4, нет, лучше 5 сантиметров. А потом перейду на узор «ягодкой», буду вязать 25 сантиметров до подмышек, не сбрасывая петель, а потом начну убавлять петли по линии реглана в лицевых рядах. В начале лицевого ряда после крайней петли надо провязывать каждый раз 3 изнаночные петли, далее 2 вместе лицевой петлей. В конце ряда: 2 вместе лицевой петлей, 3 изнаночные петли и одну крайнюю. Изнаночные ряды вязать по рисунку. Немного повяжу и проверю по выкройке, правильно ли.

На высоте 42 сантиметра разделю вязание на 2 части и буду вязать каждую часть отдельно (для застежки). Оставшиеся петли по горловине закрою сразу все.

Свяжу спинку, буду вязать перед. Петли по линии реглана надо сбавлять так же, как при вязании спинки.

Теперь приступаю к рукавам.

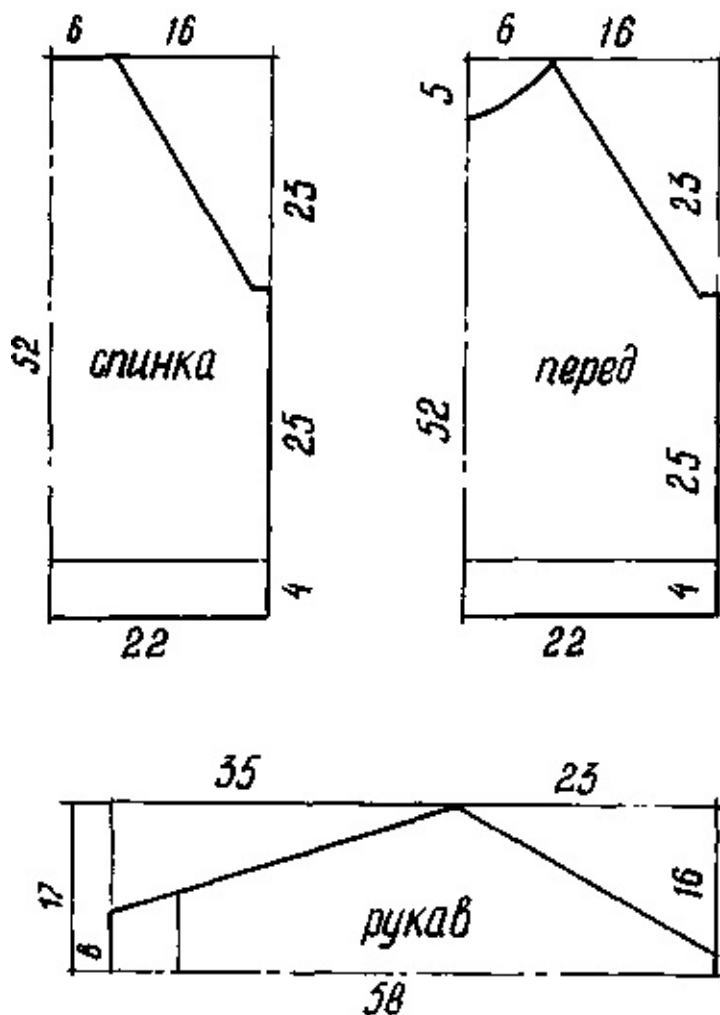
Резинка такая же, 5 сантиметров, затем перейду на рисунок, до линии

реглана, буду прибавлять в каждом 7-м ряду по одной петле с двух сторон. Убавлять петли по линии реглана надо так же, как и на спинке. Оставшиеся 5 петель закрыть.

Теперь, когда все четыре детали связаны, сошью их вместе широким наметочным швом и примерю. Если не надо ничего перевязывать, то сошью крепким швом «за иголку». Потом надо будет вшить «молнию», обвязать крючком края разреза застежки одним рядом столбиков без накида и отгладить через слегка влажную тряпку, не вытягивая. Потом свитер пусть остынет от глажки и денек полежит. В субботу мы все пойдем на каток, и я надену новый свитер.

Из Лёкиной записной книжки (вязание)

Свитер я все же связала и надела в субботу на каток. Это образец вязки, а рядом чертеж на мой сороковой размер.



ШАПОЧКА

Шапочку лучше связать крючком, плотной вязкой, столбиками без накида.

Начинай вязать доньшко.

Свяжи цепочку из семи петель икрепи их в колечко. Свяжи в колечко 12 столбиков.

Второй ряд по два столбика между каждым столбиком первого ряда.

С третьего ряда будешь делать прибавки через пять столбиков.

Свяжи кружок диаметром 7,5 сантиметра — доньшко шапочки. После этого будешь вязать без прибавок 10 сантиметров — глубину шапочки.

Каждое ушко свяжешь отдельно. Спереди расстояние между ушками 25 сантиметров, сзади — 10 сантиметров. Значит, при окружности головы 50 сантиметров ширина ушка будет 10,5 сантиметра, длина ушка 7 сантиметров.

Ушко будешь вязать, поворачивая работу на лицевую и на изнаночную сторону и убавляя в конце каждого ряда по одной петле. Готовую шапочку обвяжи по краю столбиком без накида.

ШАРФ

Шарф свяжи из толстой шерсти № 9/3 (100 граммов ее стоит 3 рубля 50 копеек). На шарф понадобится 300 граммов шерсти. Вязать будешь английской резинкой спицами № 4 (4 миллиметра в диаметре). Ширина шарфа — 27 сантиметров, длина — 170 сантиметров, вместе с кистями — 2 метра.

Сначала набери на спицы 50 петель и первые два ряда свяжи платочной вязкой — оба ряда лицевыми петлями.

С третьего ряда начнем английскую резинку. Первую петлю снимай на правую спицу, не провязывая (первая петля в начале каждого ряда никогда не провязывается). Потом 1 петля лицевая, 1 накид, 1 петлю снимай на правую спицу, не провязывая; 1 петля лицевая, 1 накид, 1 переснятая и т. д. Последняя петля — лицевая.

Четвертый ряд. Первую петлю снимай, не провязывая. Лицевую петлю провязывай вместе с накидом лицевой вязкой, 1 накид, изнаночную петлю сними на правую спицу, не провязывая. Лицевую провяжи вместе с накидом лицевой вязкой, 1 накид, изнаночную петлю сними. Последняя петля лицевая.

Дальше вяжем, как четвертый ряд. Последние два ряда — платочной вязкой.

Теперь сделай кисти. Сложи пасму из пяти-шести ниток длиной 35 сантиметров. Сложи ее пополам и крючком прикрепи к концам шарфа. Кистей сделай на каждом конце не меньше восемнадцати.

Длина кистей может быть такой, какая нравится.

Калинка говорит, что вязание — это творчество, значит, самое интересное — придумывать что-то свое. В данном случае можно придумать свое сочетание красок. Можно соединить две и даже три нитки

и не обязательно одинаковой толщины. Можно вязать полосами. Кисти тоже можно сделать любой длины и сделать их столько, сколько хочется.

ШАПОЧКА И ШАРФ С КАРМАНОМ

Вяжем спицами платочной вязкой. Для шапочки свяжем прямоугольник (можно вырезать выкройку из бумаги и примерить по голове), чередуя разноцветные полосы. Довязав до желаемой высоты, сошьем, соберем все петли на крепкую нить и туго стянем. Пришьем помпон.

Длину шарфа можно сделать любой, и на одном конце карман на «молнии». Для этого один конец шарфа сложим вдвое, сошьем по бокам, вошьем «молнию».

Удобно для катка — положить номерок от гардероба, и носовой платок, и несколько конфет (для себя и подружек).

ВАРЕЖКИ

Варежки вяжем всегда на пяти чулочных спицах. На четыре спицы наберем по 12 петель. Всего — 48. Пятой спицей будем вязать. Начинаем вязать с резинки: 1 петля лицевая, 1 изнаночная или 2 петли лицевые, 2 изнаночные. Свяжем 6 сантиметров резинкой, потом 4 сантиметра — чулочной вязкой (все петли лицевые).

Теперь сделаем отверстие для большого пальца. На первой спице провяжем 2 петли, 8 петель снимем на английскую булавку. Вместо снятых петель на эту спицу наберем 8 петель и провяжем 2 петли. Дальше свяжем 10 сантиметров чулочной вязкой и начнем убавлять.

На первой спице 2 первые петли провязываем вместе.

Спицу надо вводить с лицевой стороны во вторую петлю и провязывать вместе вторую и первую петли в обратном направлении вязания.

На второй спице 2 последние петли провязываем по направлению вязания. На третьей спице 2 первые петли провяжем, как на первой. На четвертой — две последние петли провяжем, как на второй. Убавлять будем до тех пор, пока на спицах не останется по 2 петли, тогда их закрепим.

Большой палец вяжем так. Петли с булавки наберем на спицу и прибавим еще 2 петли. С другой стороны отверстия на другую спицу наберем 9 петель. Третьей спицей будем вязать 6 сантиметров чулочной вязкой.

Отверстие для пальца правой руки сделаем на первой спице, для левой — на второй.

Количество петель, набираемых вначале на спицы, может изменяться от толщины шерсти или от полноты рук.

ЖИЛЕТ ДЛЯ МАРИНЫ

Расход шерсти 300–400 граммов, в зависимости от толщины вязки. Вязать можно в 5 тонких ниток, в 7 и даже в 12. От толщины ниток зависит выбор спиц или крючка.

Прежде чем начинать вязать жилет, сделаем расчет петель, свяжем образец в 20–30 петель, измерим его сантиметром и сосчитаем, сколько петель приходится на 1 сантиметр. Предположим, что на 1 сантиметр приходится 3 петли. Тогда на 20,7 сантиметра (умножим 20,7 на 3) получится 62 петли.

Свяжем перед жилета, сразу две половинки из двух мотков. Наберем 2 раза по 62 петли и свяжем резинку 2x2 или 2x3, всего 11 сантиметров. После резинки, отступив от края на 2,5–3 сантиметра, начнем вязать любой узор на фоне обычной чулочной вязки. Точно так же, но без узора вывяжем спинку: 11 сантиметров резинкой, остальное — чулочной вязкой.

Связав перед и спинку, сошьем плечевые и боковые швы, затем обвяжем пройму, горловину и борт резинкой 1x1, шириной 2 сантиметра. Резинку можно связать отдельно, а потом пришить. Можно набирать петли прямо из проймы и горловины. Обвязывая правый борт, вывяжем петли для пуговиц. Готовый жилет надо слегка простирать и отутюжить через мокрую тряпку.



Из Лёкиной записной книжки

Дощечки могут быть любой формы: квадратные, продолговатые, овальные и даже круглые. Любого размера, но меньше, чем 20x17 сантиметров, и больше, чем 30x20 сантиметров, делать не стоит, за исключением большой доски для теста — она может быть даже 60x50 сантиметров. Дощечки необходимы в кухне для разных кулинарных работ: рубить, резать, шинковать, месить. На них удобно и хлеб на стол ставить, и сыр, и зелень...



Дощечки, сделанные с вниманием и любовью, тщательно отполированные, с яркими рисунками, украсят стены в кухне. Не спешите вбивать гвозди, на которые будешь вешать дощечки, сначала подумай, где их лучше повесить и на какой высоте, чтобы они были всегда под рукой.



Как и любую другую кухонную утварь, дощечки непременно мой с мылом и содой. Прежде чем вешать на стену, насухо вытирай их. И конечно, придержи́йся правила — не резать на дощечке для хлеба лук, чеснок, сырое мясо или рыбу. А еще лучше завести три или четыре дощечки. Одну — только для хлеба. Вторую для сыра и колбасы. Третью для сырого мяса и сырой рыбы (для мяса одна сторона дощечки, с цветочком, а для рыбы — с листочком). Четвертую для зелени.

ВЫШИВКА

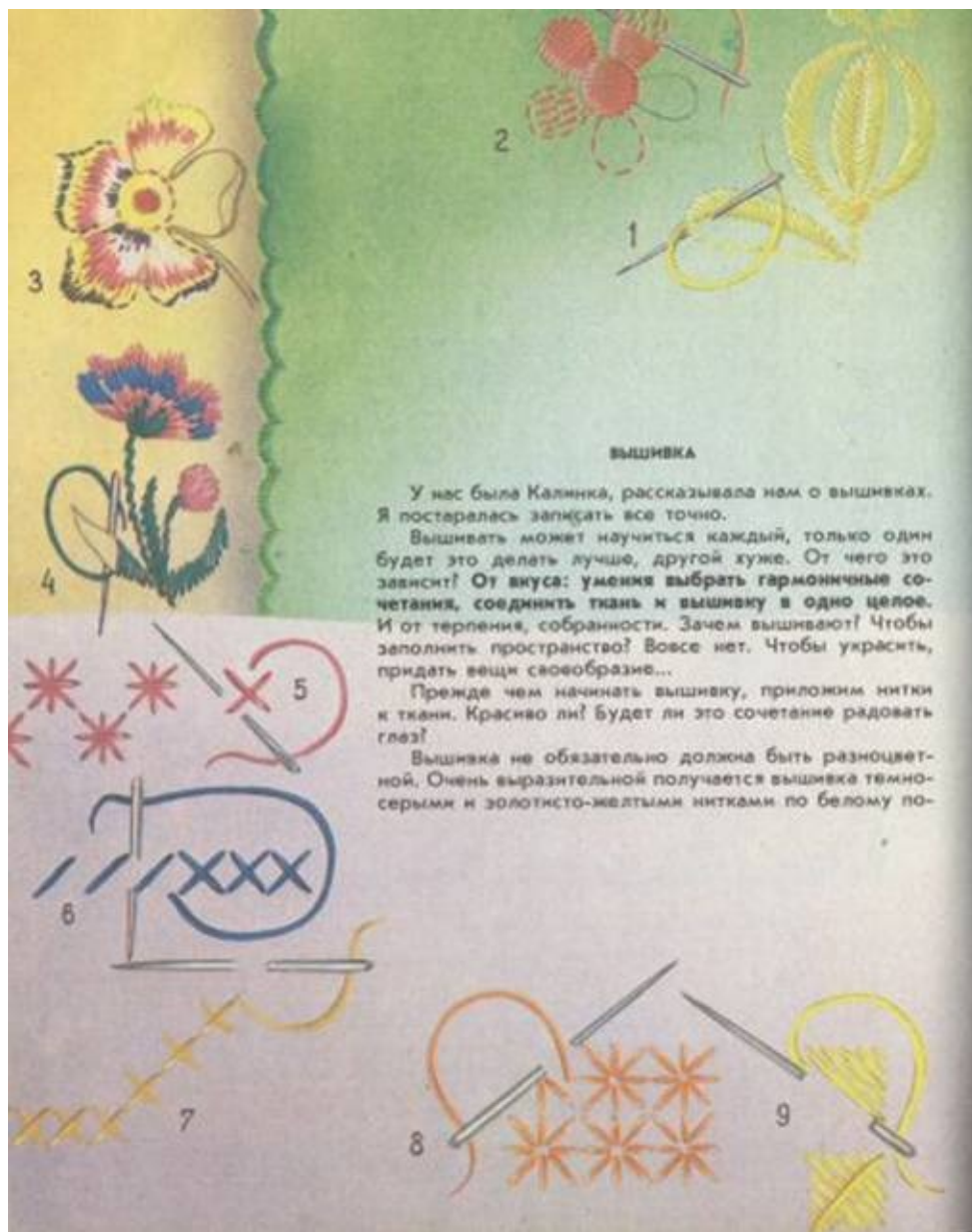
У нас была Калинка, рассказывала нам о вышивках. Я постаралась

записать все точно.

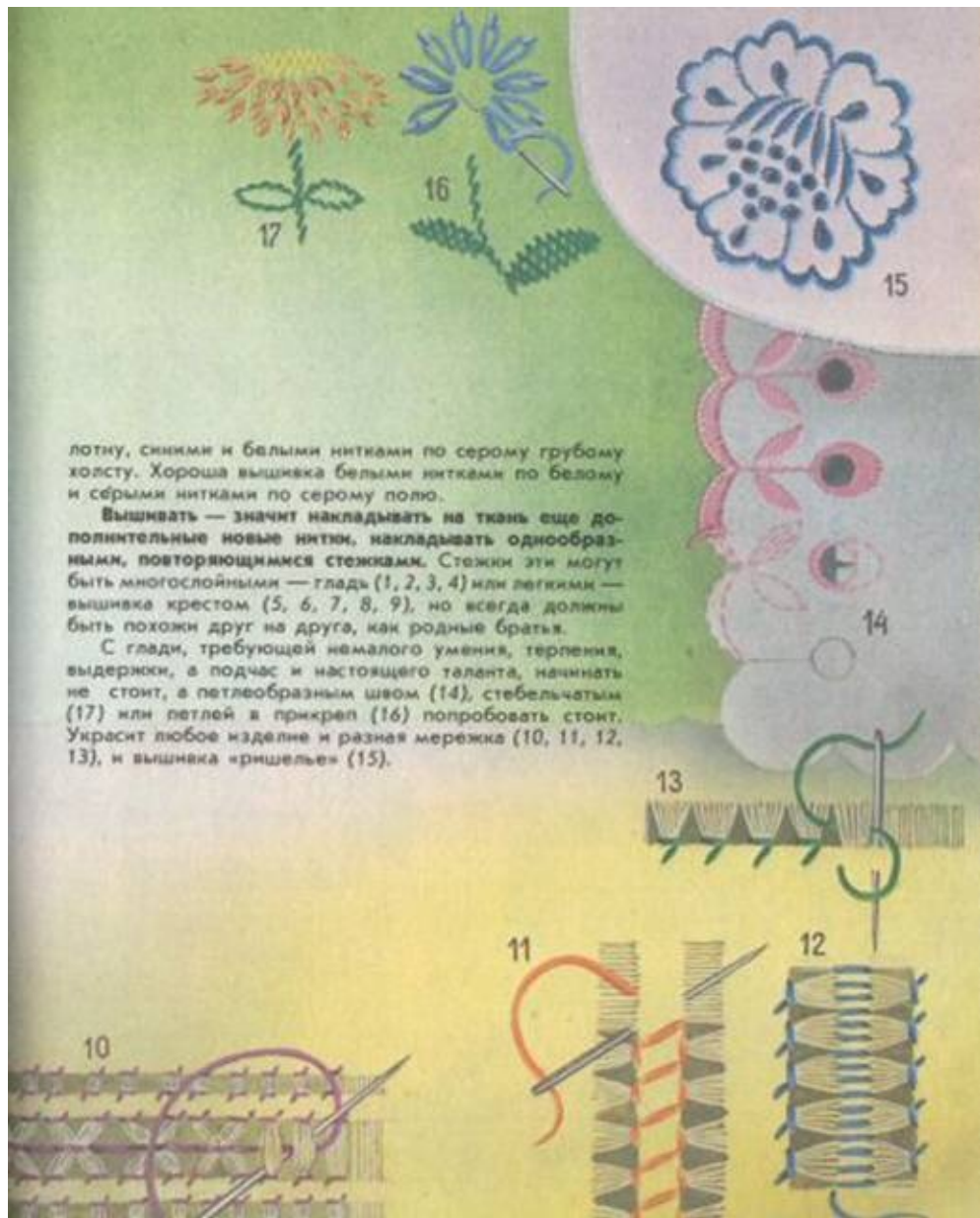
Вышивать может научиться каждый, только один будет это делать лучше, другой хуже. От чего это зависит? От вкуса: умения выбрать гармоничные сочетания, соединить ткань и вышивку в одно целое. И от терпения, собранности. Зачем вышивают? Чтобы заполнить пространство? Вовсе нет. Чтобы украсить, придать вещи своеобразие...

Прежде чем начинать вышивку, приложим нитки к ткани. Красиво ли? Будет ли это сочетание радовать глаз?

Вышивка не обязательно должна быть разноцветной. Очень выразительной получается вышивка темно-серыми и золотисто-желтыми нитками по белому полотну, синими и белыми нитками по серому грубому холсту. Хороша вышивка белыми нитками по белому и серыми нитками по серому полю.



Вышивать — значит накладывать на ткань еще дополнительные новые нитки, накладывать однообразными, повторяющимися стежками. Стежки эти могут быть многослойными — гладь (1, 2, 3, 4) или легкими — вышивка крестом (5, 6, 7, 8, 9), но всегда должны быть похожи друг на друга, как родные братья.

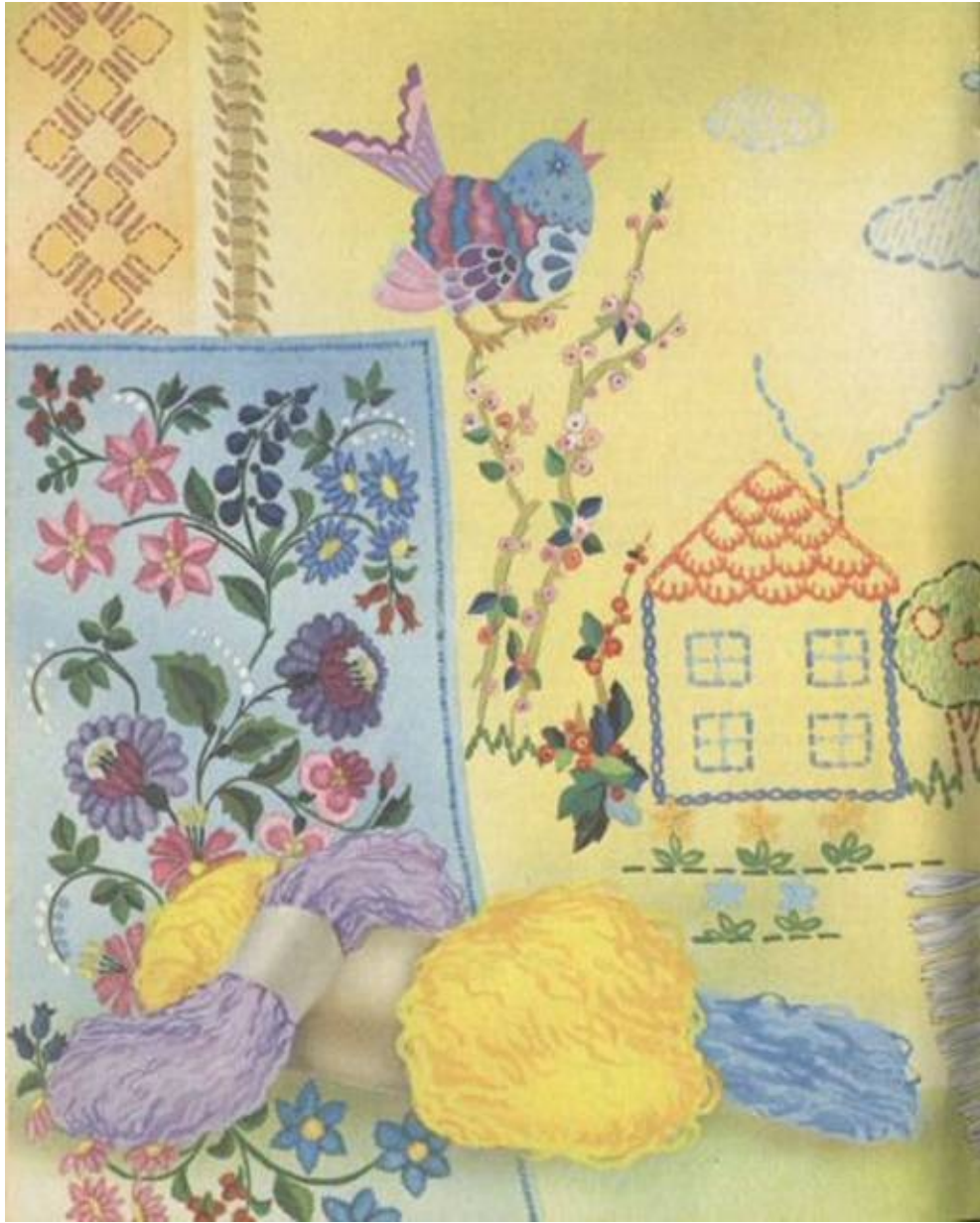


лотну, синими и белыми нитками по серому грубому холсту. Хороша вышивка белыми нитками по белому и серыми нитками по серому полю.

Вышивать — значит накладывать на ткань еще дополнительные новые иголки, накладывая однообразными, повторяющимися стежками. Стежки эти могут быть многослойными — гладь (1, 2, 3, 4) или легкими — вышивка крестом (5, 6, 7, 8, 9), но всегда должны быть похожи друг на друга, как родные братья.

С гладь, требующей немалого умения, терпения, выдержки, а подчас и настоящего таланта, начинать не стоит, а петлеобразным швом (14), стебельчатым (17) или петлей в прикреп (16) попробовать стоит. Украсит любое изделие и разная мережка (10, 11, 12, 13), и вышивка «ришелье» (15).

С гладь, требующей немалого умения, терпения, выдержки, а подчас и настоящего таланта, начинать не стоит, а петлеобразным швом (14), стебельчатым (17) или петлей в прикреп (16) попробовать стоит. Украсит любое изделие и разная мережка (10, 11, 12, 13), и вышивка «ришелье» (15).



Калинка сказала, что сейчас принято вышивку соединять с аппликацией. Мне это нравится.



Еще я придумала, как сшить и вышить сумку для книжек и тетрадей. Мама мне отдала три лоскута сукна и еще немножко оставшейся от пальто подкладки, разрешила взять полоску искусственной замши и остатки шерстяных ниток.

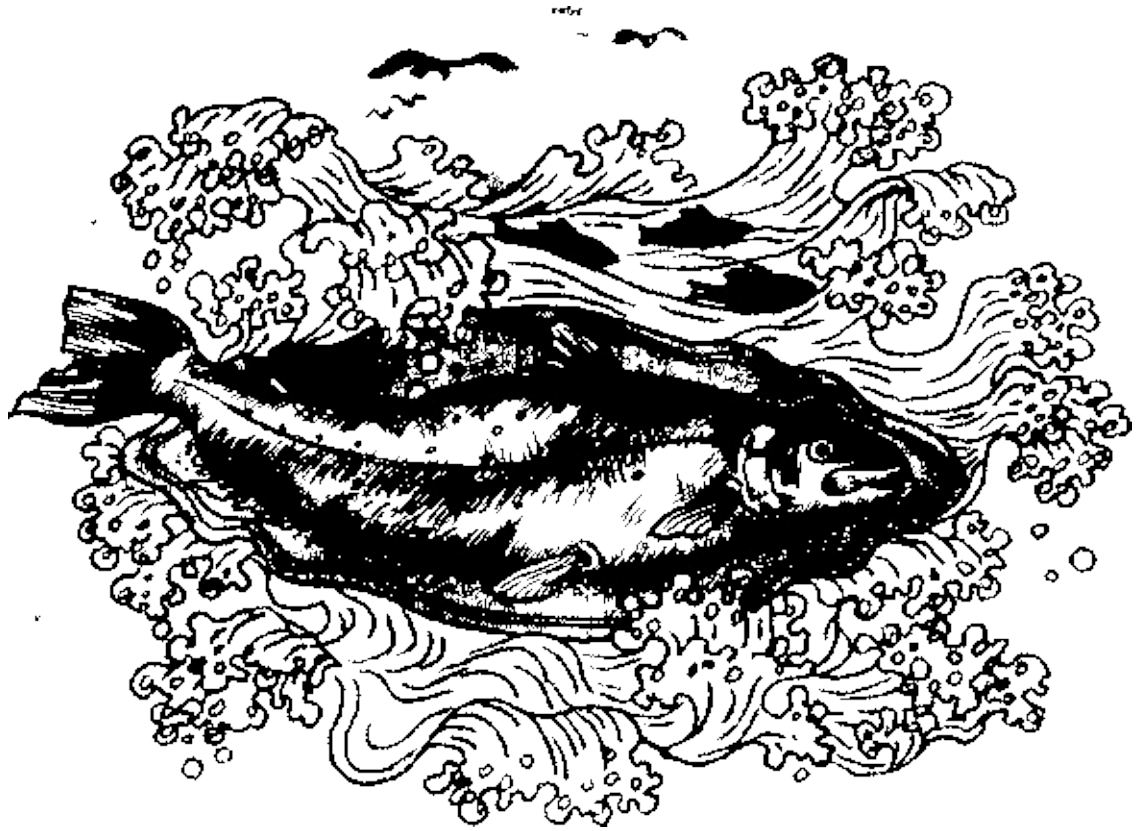
Я сделала из газеты выкройку и придумала рисунок для аппликации и вышивки.



Калника сказала, что сейчас принято вышивку соединять с аппликацией. Мне это нравится.

Еще я придумала, как сшить и вышить сумку для книжек и тетрадей. Мама мне отдала три доски сухна и еще немножко оставшейся от пальто подкладки, разрешила взять полоску искусственной замши и остатки шерстяных ниток.

Я сделала из газеты выкройку и придумала рисунок для аппликации и вышивки.



11. НОЯБРЬ

Три закона вкусной еды

Настоящий осенний обед.

Дым и чад в кухне — позор! И сельдерей еще!

Три заповеди кулинарии.

Винегрет, или задачка «трех неизвестных».

— У нас сегодня настоящий осенний обед, — сказала Лёка. — Бульон готов, и сухарики тоже, и компот! Нам осталось поджарить рыбу и сделать винегрет. Смешно! Я ни разочка не жарила рыбу. Достану из холодильника и набросаю на сковородку.

Калинка озадаченно всплеснула руками.

— Лёка! Даже то, что никогда не делал, надо, поразмыслив, сделать хорошо. Набросаю! Сама сообразишь или подсказать?

Лёка задумчиво посмотрела в окно. Неизвестный черный кот идет через улицу. Какой важный! Лапки поджимает — мокрый асфальт ему, видите ли, не нравится... Предложить бы коту поджарить рыбу. «М-р! — удивился бы кот. — Она и сыр-рр-ая вкусная».

Калинка тоже посмотрела на улицу.

— Ты ошибаешься, Лёка. Знаменитый Крошка большой гурман, сырую рыбу есть не будет. Да и жареную не всякую попробует.

— У, важный какой! Я тоже люблю вкусно пожаренную рыбу, но как это сделать, сообразить не могу. Ты уж прости меня, Калинка.

— Да уж прощу тебя. Слушай.

ЖАРЕНАЯ РЫБА

Замороженную рыбу надо не размораживать, а только дать ей слегка оттаять, достав из холодильника за час до приготовления. Ты не заметила, а я достала сверток с рыбой из холодильника ровно час назад. Сейчас обмоем рыбу в холодной воде, разделим тушки, почистим чешую, соскребая ножом, обмоем еще раз. Теперь режем тушки на порционные куски, так, чтобы они получились ровные и ладные. Присаливаем с двух сторон. Смотри не пересоли! Оставляем рыбу на дощечке минут на пять. От соли рыба становится крепче, не так распадается при жарении.

Берем три плоские миски или тарелки. На одну насыпаем муку, столовую ложку с верхом, на другую столько же панировочных сухарей, на

третью выпускаем яйцо, белок и желток вместе, добавляем чайную ложку холодной воды или молока, чуть соли и слегка взбиваем вилкой.

Вот и прошло пять минут.

Куски рыбы промокни марлевой салфеткой. Не три сильно, а только промокни, сними лишнюю влагу.

Теперь начинается самое важное. Чтобы жареная рыба получилась вкусной и сочной, сделаем защитную корочку из муки, яйца и сухарей, рыба окажется как бы в прожаренном хрустящем панцире.

Обмакни кусочки рыбы сначала в яйцо. Раз, два — сверху, снизу...

Затем обваляй в муке. Раз, два — сверху, снизу...

И сразу снова в яйце...

И в сухари. Раз, два — сверху, снизу...

Все кусочки получились симпатичные, мохнатые.

Теперь можно жарить. Ставь большую сковороду на огонь. Разогрелась? Наливай две ложки растительного масла. Минуты за полторы масло хорошенько разогреется. Помнишь, как жарить котлеты? Так и рыбу.

В середине сковороды масла побольше, значит, кусочек рыбы положи сначала в середину сковороды и сразу отодвигай в сторону. Следующий опять на середину и опять в сторону, ну, а последний кусочек остался в середине сковородки. Огонь больше среднего, такой, чтобы не горело, но и не бессмысленно парилось. Вспомни «Первый закон кулинарии»:

— Дым и чад в кухне — позор!

— Совершенно верно! А почему позор? Потому что дым и чад бывают тогда, когда горит масло, значит, только при невнимании и безразличии.

Вся сковорода заполнена. Не очень тесно и не очень просторно. Как раз так, как нужно, чтобы пузырьки горячего масла рыбу с бочков подхватывали.

Если очень просторно — лишнее масло, не занятое, горит. Если очень тесно — рыба может не прожариться. Если масла слишком много — рыба будет неприятно масляной, а очень мало — получится сухая. Сильный огонь — съезится и сгорит, слабый огонь — получится бледной и перепаренной.

У нас и огонь хорош. И сковорода прекрасная, просторная. И масла достаточно. Только не забудь кусочки переворачивать. Поджарились с одной стороны минуты три, переверни на другую. И еще раз. Между прочим, — Калинка засмеялась, — рыбу так жарить можно, но не обязательно. Можно просто кусочки рыбы обвалять в муке или в сухарях, обжарить в горячем масле.

Лёка усердно колдовала над сковородой, не выпуская из рук широкого

ножа-лопатки. Пестрая, красная рукавица, сшитая из давнишней Марининой фланелевой рубашки, очень ей помогала. Руке удобно и, если за сковородку заденешь, не страшно, не обожжешься.

— Все, — сказала Лёка и весело посмотрела на Калинку. — Все! Первый раз в своей жизни пожарила рыбу. И кажется, неплохо!

— Хорошо пожарила, молодец! Корочка такая привлекательная, золотистая... Вот и «Второй закон кулинарии»: то, что вкусно приготовлено, всегда красиво выглядит.

— Без всяких украшений морковными цветами и розами из картошки? Калинка засмеялась:

— Конечно, без украшений. Мне кажется, такие украшения только отталкивают, а не привлекают. Рыба твоя красивая, привлекательная и еще очень заманчиво пахнет.

— Это, наверное, «Третий закон кулинарии»?

— Ты права, Лёка... Хорошо приготовленная еда всегда вкусно пахнет.

— У-у, какая моя рыбка вкусная, душистая! Запомню! Значит, я хорошо, даже отлично пожарила ее?

— Лёка! Я сказала, очень хорошо. Тебе хотелось бы, чтобы тебя хвалили, хвалили и хвалили...

— Кому не хочется, чтобы его хвалили?

— Хвалить хорошо, а вот захваливать не стоит. Сразу нос задирается выше облаков и человек начинает совершать ошибки. Вот мы с тобой, между прочим, за похвалами забыли про винегрет.

— Винегрет! Это уж совсем чепуха. Морковка, картошка, свекла да соль. Раз, два — и будет винегрет.

— Так просто? А еще сахар, подсолнечное масло, лук, огурцы, квашеная капуста, антоновское яблоко, да еще, кажется, в холодильнике есть стручок болгарского перца и зеленая ветка сельдерея.

— И сельде-рей еще? — переспросила Лёка недоверчиво. И задумалась: — Знаешь, Калинка, получается странно. Мне вот казалось: большое ли дело пожарить рыбу! Подумаешь о чем-нибудь мельком, кажется, все просто и все умеешь, а как подумаешь повнимательнее, тогда и не знаешь даже, с чего начинать. — Лёка недоуменно развела руками. — Только что сказала: «Чепуха, винегрет!» Ты наговорила всяких разностей, я и не знаю, с чего начинать... Еще и сельдерей...

Калинка лукаво посмотрела на огорченную Лёку:

— Как жарить рыбу, ты действительно не знала. Сложно. Я согласилась с этим и помогла тебе. А уж о винегрете, будь добра, не ленись и подумай. Не мельком, как ты сказала, а вни-ма-тель-но и сосре-до-то-

ченно!

Лёка вздохнула и заставила себя внимательно подумать.

Подумала... подумала... И глаза ее засияли, и губы растянулись в улыбке.

— Где мы были, мы не скажем, а что делали, покажем... Можно так?

— Нет, нельзя, — твердо сказала Калинка. — И покажем, и расскажем... Мне очень интересно знать, почему ты то-то и то-то делала именно так, а не иначе.

— Хорошо, расскажу. — Лёка наморщила лоб и возвела глаза к потолку, словно читала там слова массовой песни, но вспомнила, как Калинка однажды очень смешно поддразнила ее, и опустила глаза и стала смотреть на Калинку, а лоб тоже перестала морщить, потому что уж эта гримаса ни одного человека никогда не украшала.

Калинка смиренно примостилась на краешке подоконника и разглаживала несуществующие складки на своем белоснежном и всегда на диво отглаженном фартучке. Надо дать человеку собраться с мыслями. Винегрет не задачка «Трех Неизвестных», но подумать о последовательности действий и логике его тоже стоит.

И Лёка начала рассказывать:

— Для винегрета я взяла шесть маленьких свекол, две толстые морковины-каротели и четыре круглые средние картофелины. Хорошенько отмыла их щеткой в проточной воде. Овощи для винегрета варят нечищенными: больше сохраняется витаминов, и вкуснее, и не так развариваются. Выбрала вот эту просторную кастрюлю, сначала положила свеклу, залила ее горячей водой так, чтобы были покрыты свекольные макушки, и поставила на средний огонь. Свекла скоро закипела и варилась полчаса. Тогда я долила воды — выкипела очень — и положила поверх свеклы морковины и картофелины. Посолила немного, чайную ложку. Все вместе овощи варились еще тридцать минут. Сняла с огня, остатки воды слила, овощи остудила и очистила от кожицы.

— Почему ты не варила овощи все вместе сразу?

— Свекла, даже мелкая, варится долго, а морковка и картошка в два раза быстрее. Я и свеклу выбирала помельче, крупная три часа бы варилась. Теперь буду готовить винегрет.

Лёка сняла с гвоздика большую дощечку с красно-зеленым натюрмортом. Алешин подарок! Перевернула ее гладкой стороной и начала резать овощи и сыпать их в глубокую глиняную миску, такую расписную и яркую — глаз не оторвешь! Настоящая украинская. Папа привез еще в прошлом году из Полтавы.

Сначала порезала темно-вишневую свеклу, потом картошку и перемешала их. После этого порезала так же кубиками три соленых огурца и морковь, снова перемешала. Затем тонко нашинковала большую сиреневую душистую луковицу, стручок ярко-зеленого болгарского перца, антоновское яблоко. Опять все перемешала, посолила (половина чайной ложки), посахарила (чайная ложка), полила подсолнечным маслом и тогда добавила горстку квашеной капусты и нарезанной зелени сельдерея. Еще раз перемешала и разровняла аккуратной горкой.

— Вот и все!

— Вот и не все. Резала правильно, одинаковыми, не очень маленькими, но и не очень большими кубиками. Перемешивала несколько раз, тоже правильно. Последовательность выбрала точно и зелень добавила только в конце, чтоб она не потеряла цвет от долгого мешания. Только...

— Не попробовала?

— Нет на свете такого кулинара, чтобы без пробы смог приготовить винегрет.

Лёка скорее-скорее достала чистую ложку.

— Кажется, соли маловато. Попробуй, Калиночка!

Калинка взяла другую чистую ложку и тоже попробовала.

— Ты права. И еще я бы чуть приперчила красным перцем, он совсем слабо жгучий, но очень ароматный. Еще я добавила бы немного масла и вместо уксуса, который я не очень-то люблю употреблять, добавила бы столовую ложку капустного или огуречного рассола.

Так и сделали и еще раз попробовали.

— Да-а, — сказала Лёка, — такой винегрет даже мама никогда не готовила!

— Молодец, Лёка! — не удержалась Калинка, чтобы опять не похвалить ее. — Готов твой настоящий осенний обед. Винегрет, бульон с сухариками, рыба, компот. Я бы с удовольствием с вами пообедала, но надо торопиться. — Калинка хотела было хлопнуть в ладоши, чтобы вызвать свой корабль, но посмотрела на огорченную Лёку и улыбнулась: — Еще минутку побуду с тобой... Что-то я вам обещала. Вспомнила! Мы собирались пойти в мастерскую к художнице. Она разрисовывает ткани. Прилечу в следующее воскресенье.

Лёка хотела закричать «Ура!», но не закричала, а с грустью смотрела, как Калинка достает свою шапочку-невидимку. Хотя ведь следующее воскресенье всего через восемь дней... И они все вместе пойдут к художнице!

Вот и пришло воскресенье

**Медный колокольчик у двери.
Синие звезды, зеленые цветы.
Золотой Колонок. Подрамники и краски.
Рада видеть вас.**

Марина, Алеша, Лёка с Калинкой на левом плече подошли к дому № 3 ровно без семи минут двенадцать. Дом как дом... Большой и кирпичный. Балконы и подъезды. Поднялись на лифте на самый последний этаж. Лифт как лифт. Дверцы разъезжаются, съезжаются. Вышли на лестничную площадку и...

— Смотрите, — зашептал Алеша. — Этаж последний, а лестница продолжается. Крутая, узкая.

Ступенька за ступенькой. Поворот за поворотом. Вдруг дверь — не как все двери, а узенькая в металлических заклепках.

— Смотрите, — зашептала Лёка. — Колокольчик!

Медный колокольчик висел на синем шнуре рядом с дверью, тихо покачивался.

Калинка сняла шапочку-невидимку — динь-дон-динь — и сказала:

— Здравствуйте! Сейчас ровно двенадцать? — и дернула за шнурок.

— Донн-донн-донн, — толстым голосом прозвенел колокольчик. — Здравствуй-те, вхо-ди-те!

Дверь пропела:

— Добро пожа-а-аловать, — и открылась...

Синие звезды и ослепительно голубая трава, желтые птицы и зеленые цветы, огромные снежинки и маленькие солнца — все переливалось, летело вокруг них. Нарисованное и фантастическое.

— Какие цветы! — воскликнула Марина.

— А звезды! — удивился Алеша.

— Это все разрисовала художница?! — Лёка зажмурилась, так ярки и необычны были краски, и спросила очень тихо: — Где же художница?

И эхо загудело со всех сторон:

— Где же художница?

— Где же...

— Где...

— Татьяна Юрьевна просила подождать, — прогудел кто-то за

дверью. — Раздевайтесь, пожалуйста.

— Погодите, — озадаченно сказала Калинка. — Сегодня воскресенье? Как же я забыла, что через воскресенье Татьяна Юрьевна уезжает со своими учениками на этюды!

— Не расстраивайся, Калинка, мы еще сто раз сюда придем. — У Лёки заблестели глаза. — Неужели можно научиться разрисовывать такие ткани?

— Тебе нравится?

— Очень! Хотя бы капельку узнать, как их разрисовывать, — не унималась Лёка. — Калинка, ты, наверное, знаешь? Расскажи скорее, пожалуйста!

— Я немного знаю, но я не специалист и не разбираюсь во всех тонкостях.

— Пожалуйста, Калинка! — хором попросили ребята.

— Хорошо! Уговорили! — Калинка взглянула на них лукаво и... хлопнула три раза в ладоши.

— Иду, — послышалось издали.

Полотнища с птицами, цветами, радугами и кораблями раздвинулись и появилась... стройная тоненькая кисточка с золотистым хохолком.

Кисточка учтиво раскланялась:

— Меня зовут Золотой Колонок. Я расскажу вам, как расписывать ткани. Я непосредственно в этом участвую. Будьте добры, идите за мной.

И все чинно направились в образовавшийся между полотнищами коридор.

За птицами, цветами, радугами и кораблями оказалось светлое широкое окно, за окном тусклое ноябрьское небо. А перед окном удобный, просторный рабочий стол, и крутящееся кресло, и полка с красками, и карандаши, и какие-то стеклянные трубочки, и рисунки, и еще совсем неизвестные предметы.

— Все, что перед вами, участвует в создании ткани. На столе подрамник из деревянных реек. На него натягивают расписываемую ткань, чтобы она находилась на весу и не касалась стола. Ткань можно натянуть с помощью проволочных крючков, вбитых в рейки, или пришить кнопочками, или даже пришить через край толстыми нитками, — рассказывала кисточка. — На подрамнике приготовлена ткань для росписи. Татьяна Юрьевна, возвращаясь с этюдов, непременно садится к рабочему столу и расписывает ткань по свежим впечатлениям от природы. И ученикам своим это действительно советует.

— Даже без эскизов? — спросил Алеша.

— Да! Представьте себе! — И кисточка продолжала: — Расписывать

ткань можно двумя способами. Просто от руки — свободная роспись и по нарисованному контуру — это холодный батик. Для свободной росписи подходит любая ткань: лишь бы по ней хорошо растекалась краска: хлопчатобумажная и шелковая, штапель, полотно, поплин, марля. В этих баночках краски, которыми расписывают ткань.

— Акварельные или масляные? — спросил Алеша.

— Нет, нет. Ни в коем случае. Ткань расписывают только активными анилиновыми красителями. В хозяйственном магазине можно купить такие краски. Пакетик анилиновой краски для ткани стоит 15 копеек. Надо просто зайти в магазин, найти отдел красок, просто подойти к прилавку и просто сказать: «Будьте добры, дайте, пожалуйста, красную и зеленую краску для бумажной ткани, а желтую для шелка». — И кисточка независимо взмахнула золотистым холеным хохолком.

«Что это кисточка рассказывает про магазин? — недоумевала Лёка. — Подумаешь, зайти и купить».

Калинка посмотрела на Золотой Колонок сочувственно и шепнула:

— Во-первых, не так просто было и для тебя, если ты не забыла, ходить в магазин еще полгода назад. А во-вторых, учись понимать даже то, что тебе кажется странным. Ты можешь пойти в магазин, а кисточка не может. Для нее это так же недоступно, как для тебя пойти на Бал Красок.

— Бал Красок! Что это такое? А мы...

Калинка погрозила ей пальцем и попросила:

— Расскажите нам, Золотой Колонок, как готовить краски для росписи.

— Порошок краски разведите теплой кипяченой водой в стеклянной пол-литровой банке. Процедите раствор через воронку с куском ваты в небольшую кастрюльку, специально выделенную для этой цели. Добавьте на 0,5 литра раствора по половине столовой ложки соли и соды для хлопка и столовую ложку 9-процентного уксуса для шелка. Раствор прокипятите и остудите. Краска готова!

Чтобы у вас под рукой были краски разной тональности, можно поступить так. Вы растворяете синюю краску. Процедив раствор через вату, отлейте в кастрюлю только половину и сварите со всеми добавлениями. Полученную краску перелейте в баночку с закрывающейся крышкой и наклейте этикетку, например, такую: «Густо-синяя для шелка».

Оставшийся несваренным раствор снова разведите водой, и снова разделите пополам, и тогда только половину прокипятите с добавлениями. Эта краска будет уже светлее.

И снова разведите. Так из одного порошка краски у вас получится 5–6

баночек краски — от глубокой синей до светло-голубой.

Так же разведите красную, зеленую, желтую, коричневую. Краски можно смешивать и получать: из красной и синей — фиолетовую, из желтой и красной — оранжевую, из желтой и синей — зеленую, из красной и черной — коричневую.

Не забудьте наклеить этикетки: «Для хлопка» или «Для шерсти» и обязательно сделайте пробу из каждой баночки на соответственной ткани, и эти образцы наклейте на баночки.

Краски, высыхая, блекнут, поэтому такие эталоны очень помогают в работе.

— Расскажите, пожалуйста, про трафарет, — попросила Лёка.

— Если ты проявишь терпение и усидчивость, то можешь раскрасить ткань точно повторяющимся рисунком. Предположим, ты хочешь сделать для волейбольной команды майки с одинаковой эмблемой. Надо приготовить трафарет. Придумай несложный рисунок, например красный корабль с парусом на синей волне. Переведи рисунок, четко очерчивая контур, на кальку, с кальки передави на картонки — отдельно каждый цвет. Аккуратно, точно по линиям рисунка, вырежь трафарет. И... сначала попробуй на любой ненужной тряпке. Разгладь ее утюгом, чтобы не было морщин, и, плотно наложив трафарет, нанеси краску. Сразу может получиться не очень хорошо. Попробуй еще раз и еще — пять, десять раз. Только когда убедишься, что все хорошо, принимайся за майки.

Трафарет может быть в одну краску, в три и даже в семь красок.

Ткань раскрашивают кистью. — Кисточка церемонно поклонилась. — Поэтому мое имя звучит так торжественно: Золотой Колонок. Или ватным тампоном, накрученным на тонкую палочку.

Эскиз будущего тканевого рисунка может быть небольшим или в натуральную величину. Можно расписывать без эскиза — так поступает и Татьяна Юрьевна, — но продумать будущую роспись необходимо. Прежде чем брать кисть в руки, — Золотой Колонок еще раз учтиво поклонилась, — надо представить себе, какое настроение, какой колорит вы хотите придать ткани.

Кисточка повертелась во все стороны и спросила:

— Кто из вас художник?

Лёка очень хотела сказать: «Все», но она посчитала до семи и сказала то, что соответствовало истине:

— Алеша!

— Алеша! Какой бы ты сделал рисунок?

Алеша подумал и ответил:

— Сначала надо решить, какую хочешь получить вещь, выбрать соответствующую ткань, а тогда и придумать рисунок. Хотя может быть и по-другому: придумал рисунок и решаешь, что этот рисунок будет хорош для какой-то вещи.

— Прекрасно! — поклонилась кисточка. — Смотрите, эта светлая ткань с розовыми, желтыми и мягкими расплывчатыми пятнами производит легкое, радостное впечатление, а эта фиолетово-зелено-красная кажется фантастической. Хочется взяться за руки, закружиться в танце.

Но никогда не копируйте ткани, увиденные в магазине. Вручную повторить машинный рисунок невозможно, и вас ждет разочарование.

Не надо расписывать ткань для платьев или рубашек: все, что бы вы ни сделали, будет гораздо хуже фабричной ткани. А вот нарядные ленты для кос, носовые платки, косынку, шарф можно расписать очень своеобразно.

— Скажите, пожалуйста, Золотой Колонок, можно ли расписать ткань для карнавального костюма? — спросила Марина.

— Конечно! Марлю или какую-то старую ненужную занавеску можно превратить в феерический карнавальный костюм.

— Пожалуй, можно и костюмы для школьного театра сделать, и даже декорации? — спросила Калинка.

— Даже театральный занавес для школьной сцены...

— Расскажите нам, — обратилась Калинка к Золотому Колонку, — можно ли добиться того, чтобы расписанная вещь не красилась?

— Такая громоздкая вещь, как школьный театральный занавес, под дождь не попадет, не правда ли?

— Конечно, — согласилась Калинка. — Карнавальные или театральные костюмы тоже не нуждаются в стирке. А носовые платки, или шарф, или косынка, или галстук?

— Их надо за-кре-пить, — ответила кисточка. — Закрепив, можно впоследствии и стирать, и гладить. Татьяна Юрьевна закрепляет вещи над паром, но... — кисточка замялась, — это очень сложный процесс. Пар, огонь! Необходима осторожность и еще раз осторожность! Ах, я вас очень прошу, когда молодые люди, — кисточка повернулась в сторону Марины, Алеши и Лёки, — начнут подготовку к расписыванию ткани, надо, чтобы непременно присутствовал кто-то из старших. И конечно, надо непременно спросить у старших, можно ли взять ткань или старую, казалось бы ненужную, вещь для раскраски. Вы мне даете слово, что самостоятельности здесь не проявите?

— Да! — Обещание было дано.

— И будете готовить краски в резиновых перчатках, надев непременно

рабочие халаты или в крайнем случае фартуки?

— Обязательно! — Ответ был не менее единодушным.

Золотой Колонок церемонно поклонилась и преподнесла Калинке красно-зеленый полотняный переплет для записной книжки, Марине и Лёке ленты — шелковые с затейливыми узорами, Алеше праздничный галстук — шейный платок.

— Я была рада вам помочь, а Татьяна Юрьевна будет рада видеть вас с вашими собственными произведениями!



12. ДЕКАБРЬ

Прошел почти год

**Скоро Лёкин день рождения.
«Немогу-шки» и «нехочу-шки». Что было бы!
Танцы и шарады. И даже молочные коктейли.
Калинкины пирожки по бабушкиному рецепту.**

За окнами вьюга свистит. Снег в темнотище вечера привидением мечется. А дома тепло, приветливо. Уроки уже сделаны. Мама с папой обещали пораньше вернуться с работы. Марина заканчивает разучивать свой музыкальный урок — вальс Шопена, а Лёка составляет каталог их с Мариной коллекции марок.

И вдруг...

Динь-дон-динь... — тоненько прозвенел колокольчик...

Дили-и-инь...

Форточка с шумом распахнулась, и снежный вихрь штопором завертелся на широком подоконнике...

Сколько раз Лёка видела, как прилетает Калинка, и каждый раз за нее страшно... Возьмет вихрь и не оставит Калинку здесь, а унесет с собой. Или Калинка, когда спрыгивает с кораблика, вдруг не рассчитает да сорвется... Как она, такая маленькая, не страшится летать там, за облаками!

Фьюить — кораблик развернулся и стремительно взмыл вверх, успев качнуться вправо — влево — вправо, это он приветствовал Лёку и Марину.

— Привет, привет! — сказала Лёка.

— Здравствуй, кораблик! — сказала Марина.

Она сидела за пианино прямо, как только могла, но при первом «Динь» еще выпрямилась, хотя казалось, что это невозможно. Приятно, когда Калинка посмотрит на тебя одобрительно, даже если и не скажет ничего, все равно знаешь, что про себя-то она подумает: «Молодец, девочка, справилась со своим недугом».

Кораблик отправился на свою балконную стоянку, а на подоконнике — вот она рядышком! — Калинка стоит, шапочку расправляет.

— Здравствуй, Калинка!

— Здравствуйте, Лёка и Марина! С хорошим днем. — Калинкины щеки, такие всегда румяные, сейчас с мороза просто пламя, а веселые блестящие глаза смеются. Конечно, она сразу увидела, как красиво,

стройно держится Марина, и глаза ее посветлели от удовольствия. — Куда я могу повесить свою шапочку-невидимку?

Лёка удивилась: неужели Калинка забыла, где вешалка? А потом засмеялась, вспомнив, что именно с этого вопроса началось их знакомство. Ну и хороши они были раньше с Мариной — лентяйки, неумейки. «Немогу-шки» и «нехочу-шки», как называла их мама. Что было бы, если бы не появилась...

Калинка замахала руками.

— Слышу твои мысли, слышу! Никаких «если бы»! Если бы я не появилась, тогда за вас с Мариной взяли бы мама, и папа, и бабушка. Мало ли домов, где я появлялась, не снимая шапочки-невидимки, да так, не сняв ее, улетала. С одного взгляда видно — ничем не поможешь человеку, который только и мечтает полеживать на диване, смотреть фигурное катание, а я чтобы все за него делала. «Если бы» быть не могло. Ведь я есть! — И Калинка крутанулась на каблуке красного сапожка, быстро сняла свое стеганое красное пальто и повесила его на вешалку, где аккуратно на распялочках висели куртки и пальто.

Теперь и в помине не было той ужасающей свалки, так неприятно удивившей Калинку, когда она впервые появилась здесь.

Сейчас Калинка с удовольствием прошлась по квартире Ромашовых. Не то чтобы все вылизано и расставлено — не тронь с места! — а просто хорошо и разумно прибрано. Дом, в котором свободно себя чувствуешь. Добрый, теплый, чистый, приветливый...

А потом Лёка, Марина и Калинка пили горячее молоко с сухариками и черной смородиной. И конечно, разговаривали.

Верна пословица: раздели трапезу с другом — будешь сыт вдвойне. С одним человеком сидишь за столом и не знаешь, как бы поскорее доесть наивкуснейшее блюдо и убежать, а с другим обычная еда кажется королевской... Вот и молоко сегодняшнее вкуса удивительного, а уж сухарики из обыкновенного ржаного хлеба и черная смородина, вчера еще казавшаяся Лёке кисловатой, были чудом кулинарного искусства.

— Калинка! У меня через две недели день рождения! — сказала Лёка. — Ты придешь к нам в гости?

— Спасибо, — ответила Калинка и сразу чуть-чуть погрустнела, и веселые глаза ее перестали смеяться.

Ни Лёка, ни Марина не заметили этого, потому что наперебой стали рассказывать, как они решили провести праздник.

— У нас будет очень торжественный день, — сказала Марина. — В прошлом году, когда мне тоже исполнилось двенадцать лет, у нас было

много гостей. Правда, мы тогда еще были неумейками и все готовили мама и бабушка.

— А теперь вы умейки? — спросила Калинка, и глаза ее повеселели.

— Конечно! — воскликнула Лёка. — Мы с Мариной все придумали сами. Во-первых, мы напишем письменные приглашения, потому что, кроме мамы, папы, бабушки и Марины, должны быть все мои друзья: ты, Алеша, Боб, Наташа, Андрей, Оля, Володя и Павлик. А как ты считаешь, Калинка, надо ли звать взрослых знакомых? Я очень хорошо отношусь к маминим и папиным друзьям, но я не знаю, обязательно ли их звать?

— Это твой день, и друзья должны быть только твои. Вы с Мариной ведь не зовете на папин день рождения своих подружек?

— Смешно. Конечно, нет! Даже и не интересно, когда на все дни рождения приходят одинаковые гости... А приглашения мы отправим за десять дней, чтобы этот день был заранее «моим».

— Вы правы, — одобрила Калинка. — Пригласить гостей надо не позже, чем за десять дней. Бывает и так: пироги напекут, а тогда уж и гостей зовут, но кто-то занят, а кто-то уехал.

Лёка так и засияла от похвалы, а Марина продолжала:

— Лёка сегодня выстирала праздничную скатерть и салфетки, накрахмалила их, а завтра я буду гладить, чтобы не суетиться в праздничный день.

— Тоже правильно, — улыбнулась Калинка. — Вы, как видно, так и распределили обязанности: Лёка стирает, а ты гладишь?

— Гладить не люблю! — воскликнула Лёка. — То ли дело стирать: раз, два, быстро, особенно стиральной машиной.

— А мне гладить очень нравится! Так приятно водить утюгом по свежему полотну, — сказала Марина. — Мы и не спорим, кому что делать, просто каждый занимается тем, что больше по душе.

— Мы с Мариной узнали три новые игры, будем играть, и, конечно, танцевать, и петь, и еще мы любим играть в шарады. Мама разрешила взять для шарад старые шарфы и свою и папину старые шляпы. Так смешно во все это наряжаться! Получается как театр!

— Даже еще интереснее, чем театр, — согласилась Калинка. — Пожалуй, можно даже смастерить несколько париков.

— Парики! Из чего?

— Из кальки, из веревок, из мочалки. Можно и карнавальные костюмы соорудить, и маски.

— Костюмы? — И Лёка тут же представила себе, какой может быть карнавал. — А если всем сказать, чтобы пришли в карнавальных

костюмах?

Калинка задумалась, косичка ее — тик-так — качнулась влево-вправо.

— Пожалуй, нет. Для всех твоих друзей твой день рождения — уже значительное событие. Представь, кто-то не успеет смастерить костюм и будет чувствовать себя неуютно. Как тогда быть?

— Ты права, — вздохнув, согласилась Лёка. — А если развесить по всему дому фонарики? Такие разноцветные, разрисованные?

— Очень будет нарядно. Если Алеша вам поможет, тогда фонарики получатся сказочными. Дом сразу станет особенным. Только не делайте слишком много фонариков: по два-три в каждой комнате и в коридоре. В кухне не надо. Любое украшение, чего бы это ни касалось — платья, комнат, даже торта, — должно быть в меру. Украшение добавляют, как соль в приготовляемое блюдо: точно, в меру, ни больше, ни меньше.

Лёка подумала и значительно сказала:

— Лучше недосол, чем пересол!

И все засмеялись.

— Ты становишься настоящим мудрецом! — заметила Калинка. — Пришлю вам свои конспекты по карнавальным костюмам. Там и парики, и костюмы, и фонарики, и маски.

— Спасибо, Калинка. Мы их перепишем и вернем тебе через два дня... Помогите, пожалуйста, решить еще такую задачку. Надо ли сразу, как придут гости, сажать их за стол?

— Конечно, нет. Вначале танцы, игры. Ваш папа хороший организатор, он поможет ребятам преодолеть смущение, а у мамы такая добрая улыбка, самого застенчивого заставит забыть о застенчивости. Когда наиграетесь, тогда и пригласите гостей к столу.

— Хорошо... Мама и папа у нас замечательные, только очень занятые, но мы с Мариной все приготовим сами. Пироги испечем, мороженое приготовим и лимонад тоже. Мы решили, что всякую взрослую еду, закуски всякие, мясо, мы не будем готовить.

— Что любят твои друзья?

— Конечно, мороженое, лимонад, пирожные...

— Вот и составьте меню по вашим вкусам. Я бы приготовила еще немного бутербродов, пирожки с мясом, или с капустой, или с рисом и молочный коктейль.

— Коктейль! — обрадовалась Лёка. — Как мы забыли о нем? А сколько всего надо готовить? И вообще, хорошо ли, когда стол, как говорят, от всякой еды ломится?

— Смотря сколько приглашенных! У тебя ведь не будет сто человек?

— Сто человек! — засмеялась Лёка. — Мой день рождения одиннадцатого, а праздновать мы будем двенадцатого декабря, в субботу, мне ведь исполняется двенадцать лет, и всего за столом будет двенадцать человек.

— Вот и составьте такое праздничное меню, чтобы угостить своих друзей вкусно, но не толкаться в праздничный день на кухне, а основное приготовить накануне. На столе должно быть всего достаточно, но не чрезмерно.

Накануне с Мариной приготовьте любой один праздничный торт или пирог, пирожные «картошку», штук двадцать, не больше, и еще какое-либо печенье. Сварите лимонад, из расчета два стакана на порцию, испеките маленьких пирожков с мясом и капустой по три-четыре пирожка на порцию. В праздничный день останется приготовить только мороженое, бутерброды — по два на порцию, томатный сок — по стакану на порцию, молочные коктейли. С этим вы вдвоем вполне справитесь, и мама в субботу будет дома, поможет вам.

— Представляете! — мечтательно сказала Лёка, — подхожу к маме и говорю: «Мы, мамочка, испечем пирожки, и пирожные сделаем, и торт. Приготовь, пожалуйста, только томатный сок из банки томатного концентрата. Не волнуйся, мамочка, у тебя получится. Не забудь, пожалуйста, добавить половину столовой ложки соли, две — сахарного песка и горстку сухой зелени. Концентрат разведешь кипяченой теплой водой, а потом нальешь три литра холодной!»

— Ох, Лёка! Любишь хвастаться!

— Так и будет. Только как испечь пирожки? Мне так хочется научиться готовить настоящее дрожжевое тесто!

Калинка задумалась и, что-то вспомнив, решительно хлопнула в ладоши. И сейчас же, ниоткуда, появился и упал ей в руки лист бумаги, на котором было что-то написано.

— Я собиралась отправить этот листок Оле Свободиной, у нее тоже день рождения в декабре, но сначала прочитайте вы, а ты, Лёка, перепиши в свою книжку.

КАЛИНКИН ПИРОГ

Тесто для пирога — дрожжевое. Все продукты для такого теста должны быть не холодными. Яйца, масло, сметану возьми из холодильника заранее, а муку, конечно, просей и даже немного обогрей в кастрюле на слабом огне. Тогда пирог быстро подойдет и будет легким. Для одного

пирога возьми полстакана сметаны, полстакана яиц (примерно 2–3 яйца), полстакана масла (пополам растительного и топленого), полстакана разведенных теплой водой дрожжей (четверть палочки, примерно 25–30 граммов), две столовые ложки сахара, половину чайной ложки соли и, примерно, 2–3 стакана муки.

Тесто это называется «стаканное», потому что все продукты берут в одинаковом количестве — по полстакана: масло, дрожжи, сметана, яйца, а сахару берут четверть стакана. Все вместе смешивай в миске, слегка взбей и постепенно всыпай муку. Замешивают тесто сразу. Сначала ложкой в миске, а потом рукой, смазанной растительным маслом, на доске, присыпанной мукой. Месить минут 10. Получится гладкий ком теста, который легко отделяется от доски. Положи тесто в теплую кастрюлю, укутай потеплее и поставь на 2 часа в самый теплый в кухне уголок. Ровно через 2 часа тесто поднимется шапкой. Раздели его на две неравные части. Большая — низ пирога, меньшая — крышка. Раскатай скалкой большой пласт и сразу положи на смазанный маслом теплый противень. Меньший тоже раскатай и обе части прикрой полотенцем. Пусть тесто полежит. Это первая расстойка. К этому времени у тебя должен быть готов и даже остудиться фарш. Тридцать минут первой расстойки прошли. Положи равномерно фарш, сверху закрой крышкой. Защипли края красиво, аккуратно, узорчато. Сверху ножом прорежь несколько разрезов, чтобы пирог поднимался ровнее, и поставь его в тепло на вторую расстойку на 25 минут. За это время тесто снова наберет силу и тогда в теплой духовке поднимется ровно и хорошо. Пеки в жаркой, но не слишком, духовке, минут 20–30. Когда пирог слегка остынет, смажь его сливочным маслом (не больше чайной ложки), снимешь с противня и положишь под полотенце. Под полотенцем пирог становится мягче, а если его не укрыть, — подсохнет.

Сладкий пирог печь так же, только крышечку можно делать не сплошной, а нарезать раскатанное тесто полосками и положить на повидло сеточкой. Сладкий пирог, когда остынет, присыпь сахарной пудрой.

Теперь фарши.

Капустный (два способа).

Первый — граммов 700 капусты нашинкуй как можно более тонкой стружкой, присоли и перетри с солью, положи на разогретую сковородку в растопленное сливочное масло (2 столовые ложки) и потуши минут 10, все время помешивая. Остынет — добавь 2–3 рубленых крутых яйца, можно чуть приперчить.

По второму способу капусту не подтушивают, а обдают несколько раз

крутым кипятком и отжимают. Вместо яиц можно положить мелко рубленные, обжаренные, предварительно хорошо сваренные грибы (4–5 грибочков). Готовый фарш попробуй — не надо ли еще посолить.

Мясной.

Полкилограмма мяса проверни через мясорубку и обжарь минут десять на несильном огне в сливочном или топленом масле (1–1,5 столовой ложки). Все время не забывай мять фарш вилкой, чтобы он не собрался комками и не пересох. Посоли, чуть поперчи и добавь в остывший фарш ложку или две воды либо бульона, чтобы фарш не был сухим, хорошенько его размешай вилкой и добавь 2–3 рубленых крутых яйца.

Из кураги.

300 граммов кураги промой в холодной воде, добавь полстакана сахарного песка и полстакана воды, повари полчаса на среднем огне. Получится свежее повидло. Такое же повидло можно сделать из чернослива, только, конечно, сначала надо вынуть косточки.

— Что-нибудь непонятно? — спросила Калинка.

— Все понятно и не так сложно. Главное — тепло и тепло, — ответила Лёка, переписав рецепт в свою книжку. — Можно ли из этого теста испечь пирожки?

— Очень просто. Когда тесто подойдет, разрежь его на 4–5 частей, каждую часть растяни колбаской, нарежь толстыми ломтями, обваляй их слегка в муке, чтобы не слиплись, разомни руками. Получатся круглые лепешки. Накрой раскатанные лепешки полотенцем, пусть они минут 10 наберут силу. Это первая расстойка. Процесс расстойки очень важен для дрожжевого теста, без расстойки пышного и легкого пирога или нежных пирожков никогда не получится. После расстойки увидишь, что лепешки увеличились в объеме и как бы разрыхлились. Теперь положи на каждую по ложке остывшего — обязательно остывшего! — фарша и защипи края пирожков или даже завей их как бы веревочкой — помнишь, как вареники? — чтобы в духовке они не расползлись. Небрежно подготовленные пирожки не только не симпатично выглядят, но и менее вкусны.

Подготовленные пирожки разложи на противень, накрой полотенцем и дай вторую расстойку, минут 25. Тогда только, едва прикасаясь, смажь пирожки яйцом и через 5 минут ставь в духовку. Жар немного больше среднего.

Через 8–10 минут пирожки готовы. Сними их с противня, накрой полотенцем или даже двумя, пусть так полежат не меньше часа.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Для приготовления начинки нужны творог, яйца, сахарный песок, соль, мука, дрожжи, немного миндаля и изюма. Тесто — для пирога «8 Марта».

Начинка.

Миндаль или любые орехи без скорлупы обдай кипятком, затем холодной водой, чтобы они лучше очистились от кожицы, подсуши в духовке вместе со столовой ложкой вымытого изюма. Остуди.

500 граммов свежего, не кислого творога протри через сито или дуршлаг в просторную миску. Одно яйцо целиком (желток и белок) и два желтка (без белков) выпусти в отдельную миску, слегка взбей венчиком или двумя сложенными вместе вилками и добавь в творог вместе с 1 стаканом сахарного песка, 100 граммами масла, 10 граммами дрожжей, разведенных ложкой воды. Хорошо вымеси, добавь миндаль с изюмом и еще раз размешай.

Тесто сделай песочное и, раскатав лепешку, положи ее на противень и быстро отправь в горячую духовку. Через 10–12 минут вынь из духовки, равномерно положи творог — и снова в духовку: пусть печется. Огонь чуть уменьши! И держи еще минут 20. Противень с пирогом вынь из духовки, остуди, истолки или мелко порежь сладкий миндаль или любые орехи (1 столовая ложка), смешай с сахарной пудрой, посыпь пирог этой присыпкой и укрась целыми миндалинками.

Про пироги Лёка тоже все записала и удовлетворенно сказала:

— Теперь мы с Мариной знаем несколько способов приготовления теста: лапшовое, песочное, сметанное и вот... дрожжевое. А еще бы я очень хотела, очень, приготовить настоящий торт. Вот бы все удивились! Я люблю пирожное «наполеон» и такой же торт, но его, наверное, очень трудно готовить?

— Трудно, как любое тесто... легко, как любое дело, которое хочется сделать как можно лучше. Настоящую слойку готовить долго и хлопотно, и с первого раза может не получиться. Хотите, девочки, попробуем облегченный вариант?

— Сейчас?

— Сейчас...

— Основа слоеного теста — масло, — сказала Калинка. — Значит...

— Значит, — подумав, подхватила Лёка, — его готовят из охлажденных продуктов в проветренной, не жаркой кухне. Пекут торт в очень горячей духовке — иначе масло из теста «убежит».

Так они и сделали.

СЛОЕННЫЙ ТОРТ

Для теста понадобились мука, масло, соль и сок 1 лимона. Для заварного крема: мука, сливки, сахар, масло, яйца и ванилин.

2 стакана муки просеяли горкой на доску, положили 200 граммов масла и методично, но быстро изрубили ножом масло с мукой — получилась масляно-мучная крошка. Снова горкой собрали крошку, присолили, влили полстакана воды со столовой ложкой лимонного сока и быстро замесили тесто. Получился тяжеленький колобок.

Завернули его в полотенце и на час поместили в холодильник. Не в морозильник! Не на мороз! А на холод... После этого разделили тесто на 4 равные части, скатали в колобки и снова отправили в холодильник.

Через 15 минут зажгли духовку, прогрели ее хорошенько и тогда поочередно брали колобки из холодильника, раскатывали их тонко — в 2–3 миллиметра и укладывали на противень, слегка смоченный холодной — тесто-то масляное! — водой. Легонько смазывали болтушкой: яйцо — белок и желток, — смешанное со столовой ложкой молока и чайной ложкой сахарного песка. Делали ножом 5–8 надрезов по всей поверхности, чтобы тесто равномерно поднималось, и пекли в жаркой духовке 6–8 минут.

Каждый испеченный и снятый с противня корж укрывали полотенцем. Когда коржи остыли, уложив один на другой, подровняли, ровно обрезали края. Эти крошки пошли на присыпку. Смазали кремом каждый корж, затем, сложив их вместе, обмазали кремом край и верх, присыпали сверху и по бокам присыпкой. Присыпка — толченые в ступке крошки от пирога, смешанные с сахарной пудрой (тонко растолченные 2–3 куса сахара), толчеными орехами (3–5 грецких орехов) и резаной апельсиновой цедрой (столовая ложка).

Заварной крем для торта готовили, пока пеклись коржи.

50 граммов муки (1 1/2 столовой ложки) пассировали: слегка обжарили на сковороде с ложкой сливочного масла до золотистости. Охладили и растерли в миске с двумя желтками.

Вскипятили пол-литра сливок с полстаканом сахарного песка и постепенно влили туда желтково-мучную массу, все время размешивая — растирая. Помешивая, нагрели на слабом огне в течение 5–7 минут, не доведя до кипения, чтобы масса только загустела. Сняли с огня. Размешали хорошенько и остудили.

150 граммов масла растерли с полстаканом сахарного песка до однородности и постепенно влили туда заваренную массу, все время

помешивая. Добавили порошок ванилина и 2 сбитых в пену белка (белки пока дожидались в холодильнике, тогда они сбиваются легко и быстро) и окончательно взбили крем миксером.

Пока Лёка пекла коржи, Калинка с Мариной приготовили крем. Они втроем (не считая часового охлаждения теста в холодильнике) занимались тортом час и 15 минут. 15 минут готовили тесто, 35 минут пекли коржи и параллельно готовили крем, 25 минут делали присыпку, смазывали коржи — собирали торт.

— Очень вкусно выглядит! — сказала Лёка.

— Очень вкусно пахнет, — сказала Марина.

— Значит, вкусный, — сказала Калинка.

— Теперь расскажи, Калинка, — попросила Лёка, — что в этом торте обязательно, а без чего можно и обойтись.

— Для теста обязательны мука, масло, соль, кислота, можно лимонный сок заменить девятипроцентным уксусом, коржи перед выпечкой можно смазать просто подсахаренной водичкой или подсахаренным молоком без яиц. Коржи можно сделать любой формы: квадратные, круглые, овальные, треугольные. Тогда и торт можно сделать такой формы, какой захочешь. Для крема обязательны мука, сахар и масло. Можно обойтись без яиц, только тогда увеличить количество муки до семидесяти граммов. Сливки можно заменить молоком. А без орехов, ванилина и апельсиновой цедры можно и подавно обойтись.

— Я всегда помню, — засмеялась Лёка, с удовольствием рассматривая торт, — твои слова: умею из сложного сделать простое, а из простого сложное всегда сделаешь. Наверное, можно крем сделать тройной: часть с какао, часть оставить сливочным, а часть с вареньем или апельсиновым соком.

— Можно даже, — сказала Калинка, — сначала каждый корж тонко намазать апельсиновым джемом (натереть на терке апельсин, сварить с сахаром, остудить), потом намазать кремом и присыпать орехами. Сверху весь торт намазать сливочным кремом, а украсить шоколадным. Можно коржи испечь разной величины и не четыре, а шесть и соорудить этакую дед-морозовскую шапку, а сверху еще украсить меренгами и цукатами. Это все можно...

— Но не обязательно, — хором добавили Лёка и Марина.

— Может быть и совсем простой торт. Испечь коржи. Смазать их яблочным повидлом. Все. Прекрасный будет торт.

— И прямо подавать к столу?

— Вот и нет. Любой слоеный торт готовится накануне. Коржи

суховаты, надо, чтобы они пропитались кремом или повидлом. Поэтому и готовят этот торт накануне праздника...

Из Лёкиной записной книжки (рецепты печений и напитков, карнавальные костюмы)

Новый раздел в записной книжке называется «День рождения».

ПЕЧЕНЬЕ МЕРЕНГИ

Продукты: 2 белка, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка.

Основное условие для приготовления этого печенья — холод. Миска, в которой будем сбивать белки, венчик или вилки, при помощи которых будем сбивать, и сами белки, и сахар — все должно быть холодным. Необходимо, чтобы и в кухне тоже было прохладно. Откроем заранее форточку, проветрим кухню хорошенько.

2 белка, оставшиеся от мороженого, теста, мусса, еще от чего-то, сбить в просторной миске двумя сложенными вилками в крепкую пену.

Вначале сбиваем медленно, постепенно все быстрее и быстрее, но ни в коем случае не меняя ритм и направление по кругу. Когда пена станет пышной, постепенно всыплем стакан сахарной пудры, не переставая сбивать. Должна получиться очень пышная, крепкая неоппадающая снежная пена. Белки должны сбиться минут за 8-10.

Противень слегка смажем маслом, чуть присыплем мукой и быстренько положим чайной ложкой снежные комочки, загибая хвостики вверх. Печь надо в легкой (заранее разогретой) духовке (1/3 от полного огня) наверху. Через 10–15 минут огонь выключим, еще минут через 15 вытащим из духовки слегка остывший противень и еще минут через 15 снимем печенье.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Продукты: батон (500 г) сдобного хлеба или другого свежего белого хлеба, 500 граммов орехов, 300 граммов сливочного масла, 2 банки сгущенного молока (или уваренный сироп из двух стаканов сахарного песка и двух стаканов молока), пакетик ванилина, немного варенья.

Это пирожное не печется, не жарится, не варится. Готовить его быстро, но вкуснее оно становится на другой день.

Нарежем хлеб маленькими кусками (обычный ломтик на 4–5 частей) и посушим в духовке. Следим, чтобы не подгорели. Сухари остынут —

провернем их через мясорубку вместе с очищенными орехами. Смешаем все вместе с порошком ванилина и тремя ложками сахарного песка.

КРЕМ

300 граммов сливочного масла совсем мягкого (полежавшего не в холодильнике часа три) надо взбить венчиком до пышности. Не прекращая сбивать, постепенно добавить 2 банки сгущенного молока. И еще надо взбить. Если крем станет рябоватым — чуть подогреем его или добавим немного масла. И снова подобьем. В конце сбивания добавим три ложки сиропа из любого варенья — малинового, клубничного, абрикосового, айвового. Вот и готов крем.

Теперь начинается самое важное. 1/3 крема отложим в холодильник, а оставшийся крем чуть подогреем, выложим туда сухарно-ореховую массу и тщательно перемешаем ложкой. Пусть масса постоит час в холодильнике, а тогда уже чуть смазанным маслом ладошками выкатаем из этой массы 25 «картошин». Половину отложенной части крема чуть подогреем и обольем картошины, а потом посыплем присыпкой (одну столовую ложку растертых орехов смешаем с тремя ложками сахарной пудры). Сверху ложкой сделаем из холодного крема «ростки».

Картошку готовят накануне и сохраняют в холодильнике, завернув блюдо в бумагу, чтобы пирожные не пересохли.

ЛИМОНАД

2 очищенных от кожи лимона нарежем, тщательно выбирая косточки, зальем 3 литрами холодной кипяченой воды, добавим 300 граммов сахара и доведем до кипения. Попробуем, может быть надо добавить сахар. Снимем с огня, процедим сначала через дуршлаг, отдавливая кусочки лимона ложкой, а потом, дав отстояться, через двойную марлю. Нальем в кувшин, положим корку, срезанную с половины лимона, плотно закроем крышкой и вынесем на холод. Корку через час вынем.

Так же приготовим «оранж» из апельсинов, только возьмем 3 апельсина и от кожи их очищать не будем, а после кипячения процедим не сразу, дадим настояться 5–6 часов.

Для яблочного напитка возьмем 3–4 яблока, кожицу тоже не будем срезать и тоже дадим часов 6 настояться после кипячения. Процедим через полотно 2 раза. В готовый напиток можно добавить кусочек лимона или немного лимонной кислоты.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ (10 ПОРЦИЙ)

Один литр молока, полтора стакана сахара, 3 сырых яйца, 4 чайные ложки молотого кофе, 10 чайных ложек фруктового сиропа (малинового, клубничного или сливового).

Один литр кипяченой воды смешаем с молоком, сахаром, кофе, сиропом и десятью столовыми ложками колотого мелкого льда. Взбитые в пену яйца добавим в массу. Все вместе надо взбить миксером. Разольем в высокие стаканы.

БУТЕРБРОДЫ

С батона черного хлеба срежем корки. Нарежем хлеб небольшими тонкими ломтиками. Чуть подсушим ломтики (3–4 минуты) в очень жаркой духовке, чтобы образовалась румяная корочка, а внутри хлеб остался мягким. Остудим под полотенцем, чтобы не пересохли.

Первый бутерброд, с сыром. Намажем ломтики маслом, а сверху густо посыплем тертым на крупной терке сыром, сверху или сбоку можно положить ломтик зеленого огурца. Можно, но не обязательно.

Второй бутерброд, с котлетой. Нажарим маленьких котлет. Положим котлеты на ломтики белого хлеба (подготовленные так же, как и из черного), а сверху веточки петрушки или листья зеленого салата (зелень промоем в проточной воде и обсушим полотенцем).

МАСКИ

Маски могут быть плоские — вырезанные из плотной бумаги и разрисованные. Или объемные. Это сложнее. Слепим маску из пластилина примерно по форме лица. Подсохнет, смажем ее сверху вазелином, обтянем мокрой марлей и сейчас же начнем обкладывать кусочками газеты, размоченными в воде. Наложим один слой — смажем мучным клейстером. Всего 5–6 слоев. Последний слой — тонкая белая бумага. Через 2–3 дня маска высохнет. Осторожно снимем ее с пластилиновой формы и разрисуем.

Клейстер — столовую ложку муки разведем тремя столовыми ложками холодной воды и выльем, все время размешивая, в почти кипящую воду, немного меньше стакана.

ФОНАРИКИ

Фонарики выкраиваем из плотной бумаги, склеиваем любым клеем для склеивания бумаги. Фонарики можно сделать маленькими и нанизать гирляндами, можно большими и надеть на лампочки. Лампочки взять не яркие — 25 ватт.

ПЕРО ДЛЯ ШЛЯПЫ

Перья мастерим из плотной бумаги, накрахмаленной или пропарафиненной ткани. Вырезаем перо, посередине застрачиваем маленькую вытачку, чтобы туда вдеть проволоку. Потом надрезаем края, заложмачиваем их слегка и подкрашиваем красками.

БУСИНЫ ИЗ БУМАГИ

Бусины скручиваем из длинных треугольных бумажных полосок плотной глянцевой бумаги (ненужные журналы, проспекты). Особенно красивые бусины получаются из цветных журнальных обложек. Скрутив, заклеиваем конец, и бусина готова. А потом берем иголку, нитку покрепче и нанизываем, пока не надоеет.

ПАРИКИ ИЗ ВЕРЕВКИ, МОЧАЛКИ, КАЛЬКИ

На любую плотно сидящую на голове шапочку-шлем нашиваем пеньковую веревку. Укладываем веревку погуще, в два слоя, и такой длины, какой хотим получить парик. Потом веревку надо растеребить, распушить. Подстрижем парик, как нравится. Вербка хорошо красится во все цвета — от золотистого до черного.

КАРНАВАЛЬНЫЕ КОСТЮМЫ

Лёка хотела и костюмы карнавальные перерисовать, но представила себе, насколько лучше будет, если их нарисует Алеша. Алеша сразу же согласился, сказал, что обязательно все нарисует через несколько дней.

Конечно, Алеша сдержал свое слово и нарисовал карнавальные костюмы. По его картинкам можно смастерить настоящие костюмы. А можно перерисовать их на более плотную бумагу, раскрасить, как у Алеши, вырезать по контуру и надеть на бумажных кукол. Алеша нарисовал их

точно на бумажную Калинку.

А костюмы получились очень интересные. Чтобы их сделать, никакие шелка-бархаты не нужны. В каждом доме есть «бабушкин сундучок», где бабушка, или мама, или старшая сестра хранят вышедшие из моды платья или лоскуты от разных сшитых вещей. Где-нибудь в уголке антресолей есть и коробка со старыми шляпами и сумками.

— Все это — прекрасная основа для маскарадных костюмов, — сказала Калинка. — Но! Есть условие: ничего не брать самому, а обязательно спросить разрешения у взрослых.

Нам с Мариной наши бабушка и мама и еще Алешина бабушка надавали столько всего, что хватит не только мне и Марине сшить костюмы, но и Алеше, и Бобу Сухареву.

Себе я сделаю «Космический» костюм. На обычный тренировочный костюм надену плащ, раскрашенный так, как учила нас Золотой Колонок.

Марина сошьет «Ситцевую принцессу» из разных лоскутков, а парик сделает из обычных веревок.

Боб захотел стать Бабой Ягой, парик мы ему тоже сделаем, только из мочалки.

Самый трудный костюм Алеши «Индеец». На его черные джинсы мы пришьем бахрому, пончо сошьем из старого маминого платья и тоже нашьем тесьму, парик сделаем из черного блестящего шнура, а перья для головного убора придется собрать в парке, где на деревьях много вороньих гнезд, или вырезать из раскрашенной бумаги.

Мальвиной собирается стать Наташа, сестра Боба Сухарева. Платье ей сошьем из подкрашенной марли, кружева вырежем из тонкой бумаги и приклеим нитроцеллюлозным клеем и парик соорудим из подкрашенной голубой краской кальки.

Костюмы «Человек Рассеянный», «Робот» и «Дружба» ребята составят из тренировочного костюма, обычного платья, а сковороду, земной шар и голову робота склеят из картона.

Корзинка с чудесами

**Очень нарядная Калинка. Обижаться или нет!
На зимний день рождения — ландыши и сказки.
На летний — любимый танец.
Секреты подарка.
Куда ты исчезла, Калинка!**

Динь-дон-динь!.. — ясный перезвон Калинкиного колокольчика влетел в распахнувшуюся форточку вместе с холодным декабрьским ветром. Кораблик — калиновый листок — весь в пушистом инее, с заиндевелыми стропами и маленькой льдышкой на носу осторожно спикировал на Алешин письменный стол, и Калинка, на ходу сняв шапочку-невидимку и сбросив большой тулуп с капюшоном, спрыгнула на синюю промокашку, всю изрисованную скачущими конями, пулеметами и зигзагами взрывающихся ракет...

— Здравствуй, Алеша!

— Калинка, добрый день! Какая ты сегодня нарядная. Такое красивое платье! И туфли! И косичка!

— Даже косичка тебе кажется наряднее, чем всегда? Спасибо, рыцарь... Здравствуй, Бим-Бом! — повернулась Калинка к часам. — Как ты себя чувствуешь?

— Здрав-бом-бах-х... — сказал Бим-Бом, и стеклянная дверца на циферблате приоткрылась. — Холод-д-д... Стрелки л-л-ломит...

— Сочувствую тебе, Бим-Бом. На следующей неделе я слетаю в Тибет, пришлю тебе лекарство.

— Спа-бом-сибо... — И дверца со скрипом закрылась.

— Ш... — Калинка повернула настольную лампу так, чтобы свет не падал на часы. — Пусть Бим-Бом подремлет... А ты, Алеша, закончил решать задачи?

— Только что последнюю решил. А какое лекарство надо Бим-Бому?

— Очень сложного состава.

— Ты сама его привезешь? Оно не тяжелое? Я тебе помочь не могу?

— Как много вопросов, — засмеялась Калинка. И вдруг задумалась.

Косичка ее — тик-так — качнулась влево-вправо. Калинка прошла между тетрадями и книгами, потрогала огромную для нее Алешину шариковую ручку и решительно повернулась к Алеше:

— Нет. Я пришлю баночку с лекарством. Ровно через неделю, в следующую субботу. Откроешь футляр Бим-Бома и увидишь там баночку. Как его применять, узнаешь из записки.

— Хорошо, — сказал Алеша, не совсем понимая, почему Калинка сегодня чем-то взволнована.

Калинка, словно услышав его мысли, спросила немного лукаво, как всегда, и почему-то немного грустно:

— Ты не забыл, сегодня день рождения Лёки?

— Как я мог забыть? Столько разговоров про этот день. Там такая суматоха! В ту субботу всю квартиру вверх дном перевернули, мыли, убирали, начищали.

— Люблю, когда в день рождения дом блестит и сверкает, как отмытое стеклышко. Ты тоже помогал?

— Еще как! Полы натирал, даже ноги болели. Ты ведь говорила, что это мужская работа... А вчера там пироги пекли, крем сбивали, и Лёка меня выпроводила, сами, сказала, справятся. Секреты еще какие-то у них... Я даже обиделся.

— Не обижайся, Алеша. Всегда приятно удивить или чем-то обрадовать гостей, иначе и в гости ходить было бы неинтересно. Поэтому тебя и выпроводили, можно сказать, заботясь о тебе самом. Представь, будет у тебя день рождения, ты, конечно, пригласишь к себе и Лёку, и Марину, и Боба?

— Конечно.

— Интересно ли будет, если все они начнут помогать тебе организовывать твой день рождения, готовить все, а потом сами же будут гостями?

Алеша задумался.

— Ты права, Калинка. Я был как-то на таком дне рождения — все вместе готовили салаты и накрыли на стол, потом ели сами эти салаты, а потом вымыли все вместе посуду да ушли домой.

— Видишь, самому скучно! Как будто день рождения и заключается только в том, чтобы что-то поесть, да посуду вымыть, да скорее ее убрать. Друзей зовут к себе и с желанием вкусно угостить. Я сказала «и»... но главное, чтобы общаться с ними. Разговаривать, шутить, играть, радовать друг друга талантами — петь, танцевать, делиться тем, что знаешь или узнал, — рассказами о том, что увидел в путешествии, узнал из книг. Конечно, трудновато бывает и приготовить все и перемыть потом гору посуды. Ничего. Это ведь не каждый день... Так что ты уж не обижайся на Лёку и Марину.

— Ты права, не стану обижаться. А ты, Калинка, была когда-нибудь на необыкновенном дне рождения?

— Была?.. Можно сказать, что была. Ровно неделю назад, 6 декабря в Новосибирске моему хорошему другу Саше исполнилось двенадцать лет. Гостей пригласили к шести часам. И представь, все пришли точно — первейшее доказательство того, что гости уважают хозяина и всех остальных приглашенных.

— Опоздание — значит, неуважение? Запомню... Действительно, глупо бывает: зовешь всех к шести часам, кто придет в шесть, кто в семь, кто и в восемь, а кто-нибудь и в пять. Еще не все подготовлено, а тут, пожалуйста, пришли.

— Прекрасное качество — пунктуальность. Приходить раньше назначенного времени тоже не стоит: ведь если гостей звали к шести, значит, и ждут к шести. Поэтому и сам хозяин будь добр, поторопись и успеешь одеться, причесаться и не крутись на кухне как очумелый. Гости — это праздник, а праздник должен быть обилен не так едой, как весельем, радостью, доброжелательностью...

— И к Саше пришли все точно в шесть?

— Совершенно! Ну, может быть, с опозданием в одну-две минуты... И ничего нет удивительного! В театр или кино умеешь торопиться, поторопись и в гости. В этот день было очень холодно, почти как сегодня, градусов тридцать пять. Все пришли замерзшие, а на столе, накрытом праздничной, вышитой, очень красивой скатертью, пытел огромный самовар, и двенадцатилетний хозяин сам заварил отличный крепкий чай.

Стол был нарядно сервирован, большущий сладкий пирог возвышался посередине стола. Пирог был испечен с большим искусством, а все остальные лакомства гости принесли сами. Ничего покупного, все собственного приготовления, даже конфеты. Причем каждый очень гордился своим умением приготовить сладости.

И еще каждый гость за столом обязательно рассказал придуманную им самим или услышанную, или где-то прочитанную, но не широко известную сказку или таинственную историю. Представь... На улице мороз, окна в ледяных узорах, а в комнате тепло, уютно. На столе горят свечи. Вокруг расположились друзья и рассказывают сказки.

— Здорово! Мне нравится так праздновать. Настоящий зимний день рождения...

— Да, я забыла необычайно важную деталь. В самом центре стола стоял синий бокал с цветущими ландышами...

— В декабре ландыши? — удивился Алеша. — Без волшебства не

обошлось. Ты принесла, скажи, ты, Калинка?

— Не я, а девочка Катя, одноклассница Саши. Она собирается стать биологом и выращивает цветы на окошке. И букет был небольшой, всего двенадцать цветков. Но это было удивительно.

— Вот бы сейчас ландышей!

— Хоррош-ш-ш! — прищелкнул стрелками Бим-Бом. — Сам при-дум-бом-ай. Сам!

— Не шуми, Бим-Бом! Алеша и сам умеет придумывать.

Алеша покосился на циферблат Бим-Бома и тихонько попросил:

— Теперь про летний день рождения расскажи.

— Про летний? — Калинка задумалась. — Хорошо. — Тридцатого июня день рождения моей таллинской подружки Юли. В этом году ей тоже исполнилось двенадцать. Ее мама и бабушка напекли гору всяких печений: песочное с орехами, бисквитное с кремом, слоеное с вишнями, и еще с сыром, и еще с корицей, и еще одно — по моему рецепту, с лимонной корочкой. Приготовили несколько кувшинов лимонада и фруктовые и молочные коктейли. Каждый гость обязательно принес с собой пластинку с танцем, который ему больше по душе. Все танцевали и играли в разные игры, а захочется полакомиться — пожалуйста, подходи к столу, бери сам что хочешь. Знаешь, как вкусен молочный коктейль с сырным печеньем или мое печенье с лимонадом!

— Наверное, очень! И это мне нравится. Сейчас позвоню Лёке, пусть у нее тоже так будет.

— Не звони, Алеша! Лёка придумала все сама. У нее будет немного по-другому, по-московски. Но пластинку, по-таллински, можешь принести.

— Возьму «Казачок». «Раз, два, три, казачок!» Замечательный танец! Я буду одеваться в той комнате и с тобой разговаривать. Ты меня слышишь?

— Слышу. Уши мыл?

— Уши мыл, шею мыл, брюки утюжил вчера, ботинки начистил, рубашку сам гладил, ни одной морщинки. Брюки я почистил одежной щеткой, сначала сухой, а потом влажной. Положил их на гладильную доску, совместил все четыре шва и гладил только вдоль через влажную ткань очень горячим утюгом. Потом повесил их на вешалку, чтобы отвиселись.

— Молодец!

— Калинка, а какие подарки приносят там, в Новосибирске и в Таллине? Моя бабушка говорит, что подарок должен быть недорогим, но придуманным.

— Твоя бабушка совершенно права. И еще очень приятно, когда

подарок сделан своими руками, но не тят-ляп, а по-настоящему... Юле подарили марки для ее коллекции, и лисенка, вырезанного из корня, и носовые вышитые платочки, и еще альбом и цветные карандаши. И много цветов. Ведь ее день летом. А Саше друзья принесли другие подарки: интересные книги, в том числе и по математике, которой он очень увлекается, записную книжку с шариковой ручкой, вязаный шнурок-галстук и варежки. И еще ландыши. А какой подарок приготовил ты?

— Я долго думал и вспомнил, как Лёка просила своего папу сделать кормушку для птиц, а ему все некогда. Я взял да и сделал. Смотри!

— Отличная кормушка.

— Мне тоже нравится. С удовольствием оставил бы ее себе.

— Вот и еще один секрет хорошего подарка открыли. Приятно дарить то, что сам себе подарил бы с удовольствием. Есть еще секрет. Ты ведь знаешь, Лёка собирает открытки с видами городов. Марина в ту субботу вместо катка отправилась на Весеннюю улицу. В такую даль! И купила всего за восемнадцать копеек открытки, которых у Лёки в коллекции нет. Сколько радости они принесут Лёке! Вот тебе и четвертый секрет — подарок должен принести радость. Моей таллинской подружке Юле одна девочка подарила написанные ею стихи, а Юлин приятель-музыкант — сочиненную им песню. Прекрасные подарки, память на всю жизнь.

— Смотри, Калинка! Стрелка Бим-Бома уже подходит к шести.

Калинка взглянула на часы, вздохнула и ничего не сказала.

— Ты бы не хотела, чтобы Бим-Бом пошел с нами на день рождения? — шепотом спросил Алеша. — А то он все один да один.

— Нельзя, Алеша.

— Почему? Давай возьмем его с собой! Он, конечно, пойти сам не сможет, я его отнесу. Ты не думай, что не смогу. Я сильный.

— Да он и сам мог бы пойти... Но нельзя. Я не могу тебе объяснить, почему. Поверь мне.

— Конечно, я тебе верю, Калинка. Нельзя — значит, нельзя. Жаль. У Лёки такой праздник сегодня! Представляю, как ребята удивятся, когда тебя увидят!

— Да, могли бы удивиться...

— Почему могли бы?

Но тут Бим-Бом заскрежетал-заскрипел, собираясь с силами, чтобы отбить шесть часов.

— Бежим скорее! Не забыть бы открытку с поздравлением. Я еще вчера ее написал. Калинка! Пусть мой подарок будет общим. От тебя и от меня?

— Нет, Алеша. Я тоже приготовила Лёке подарок. Вот он!

Калинка хлопнула в ладоши. И из середины люстры выплыл нарядный сверток, медленно опустился на стул, и ленты сами собой развязались, а бумага развернулась.

— Я сама сплела корзинку для грибов. И вышила холстинковую салфетку.

— Вот это подарок! Какая корзинка красивая!

— Я знала, что у Лёки нет корзинки для грибов.

— Тебе твой подарок тоже нравится!

— Очень! И последний, пятый секрет — все ребята без исключения любят игрушки...

Алеша накрыл корзинку салфеткой. И вдруг рядом с корзинкой появилась кукла. Точь-в-точь Калинка: черная толстая косичка, веселые глаза-бусинки, румяные щеки. И одета она в обычный Калинин костюм: красный свитер, клетчатую красную юбку, красные колготки и сапожки. В правой руке зеленая шапочка с колокольчиком. А рядом с ней — маленький игрушечный Чубчик с черным пятном на спине и толстыми лапами.

Алеша засмеялся и повернулся к Калинке настоящей.

А Калинки не было.

— Калинка! Где ты? Не может быть! Почему?

— Так... кх... надо! — прохрипел Бим-Бом и начал отсчитывать: — Бим, Бом, Бам, Бем, Бум, Бух-х-х... Как сказано, так делай. Тор-ропись.

День, день!..

Колокольчик? Может быть, вернулась Калинка? Нет. Калинки настоящей нет. Кукла стоит, как и стояла, но только шапочка у нее теперь в левой руке, а была в правой... Это он точно помнит, совершенно точно помнит!

И кораблик — калиновый листок — все так же стоит на подоконнике, зазубринки расправлены, стропы туго натянуты, двигатель тихо шуршит на малых оборотах.

Кораблик готов в любую секунду

к полету, лишь раздастся:

День-дон-день!..

Лёкина записная книжка



КУЛИНАРИЯ

Секреты кулинарии
Три закона кулинарии

Варим мясо, фрукты
Варим овощи
Выбираем кастрюлю для супа
Кипятим молоко
Кухонные помощники
Лук — король кухни
Морковкина заповедь
Овощная заповедь
Порядок приготовления обеда
Сервировка стола
Сохранение хлеба

Завтрак перед школой
Манная каша
Макароны
Молочная лапша или вермишель
Простокваша
Рисовая каша с яблоками

Творог
Творожники
Яйца всмятку и «в мешочке»
Яичница с картошкой,
колбасой или гренками

Настоящий весенний обед
Настоящий зимний обед
Настоящий летний обед
Настоящий осенний обед

Бутерброды
Винегрет
Десять салатов из капусты
Овощная икра из кабачков,
баклажан, из свеклы, из моркови
Салат из того, что есть в холодильнике
Салат мясной
Соус салатный, универсальный
Борщ грибной
Борщ Калинин
Борщ на овощном отваре
Бульон
Грибная икра
Грибная лапша
Приготовление лапши
Суп с белыми грибами
Суп за тридцать минут
Суп из сухих грибов
Суп картофельный с грибами
Суп с клецками молочный
или на овощном отваре
Суп с клецками мясной
Щи «зеленые» из щавеля
Щи из лисичек или опят

Вареная картошка
Картошка, жаренная половинками
Картошины, запеченные с фаршем

Картошка-соломка
Картофельное пюре
Картофельные котлеты
Печеная картошка

Вареники с разными начинками
Котлеты мясные
Пельмени
Рыба жареная

Грибной соус
Луковый соус
Томатный соус

Панировочные сухари
Сухарики к молоку, бульону, супу
Травки-приправки

Квас
Кисель из клюквы
Кисель молочный
Компот
Лимонад, оранж
Молочный коктейль
Мороженое
Мусс из свежих ягод
Томатный сок из концентрата
Томленая клюква
Яблочный напиток

Варенье малиновое
Консервирование
Консервированные компоты
Консервированные маринованные овощи

Туристская каша
Туристский суп
Чай на костре

Дрожжевое тесто
Лапшовое тесто
Песочное тесто
Приготовление теста
Слоеное тесто
Сметанное тесто

Калинкин пирог
Оладушки
Печенье меренги
Пирог «8 Марта» с апельсинами
Пирог с творогом
Пирожки с разными фаршами
Пирожки с черникой
Пирожное «Картошка»
Слоеный торт простой
Слоеный торт сложный
Хворост
Чебуреки

УБОРКА, СТИРКА

Моем чашки, тарелки
Моем кастрюли
Отбеливаем, крахмалим
Стираем, чистим
Уборка
Учимся гладить
Химчистка домашняя

ШИТЬЕ

Волшебная палочка
Воротники, манжеты
Джинсы для Алеши
Джинсы для Марины
Джинсы по клеткам
Жилет
Латка на варежку

Мода
Нитки, иголки
Рубашка
Шорты
Штопка

ВЯЗАНИЕ, РУКОДЕЛИЕ, ПОДЕЛКИ

Аппликации
Банки для крупы
Вышивание
Вязанье
Вяжем варежки, жилет, шапочки, шарфы
Вяжем купальники
Вяжем свитер
Дощечки для кухни
Игрушки
Мастерим: бусины из бумаги,
маски, парики, перо для шляпы,
фонарики, карнавальные костюмы
Придумываем подарки
Расписываем ткани
Строим корабли
Шьем сумку

ЗДОРОВЬЕ, ГИГИЕНА

Бег
Веснушки
Гигиена лица
Гимнастика
Завтрак перед школой
Как не надо делать уроки
Как правильно делать уроки
Лечение волос
Опрятность
Прически
Разумный ритм дня
Уход за волосами

Уход за руками
Хороший сон

РАЗНОЕ

Готовимся ко дню рождения
Зимний день рождения
Каким должен быть ученик Академии
Летний день рождения
Сборы в лагерь
Собираемся в поход
Составляем букеты

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

Беречь время
Воспитание воли
Воспитание характера
Выдержка и терпение
Зло шума
Как вести себя в походе
Как вести себя за столом
Настоящая мужская работа
План дня
Поведение в магазине
Порядок в письменном столе
Честное слово



Спасибо, что скачали книгу в [бесплатной электронной библиотеке Royallib.ru](#)

[Оставить отзыв о книге](#)

[Все книги автора](#)