

Украшения из камней: прибегнем к помощи клея

Вы уже знаете, что из обычных камешков, привезенных из путешествия или найденных на прогулке, можно сделать интересные украшения: в предыдущем номере были даны описания кулонов из камней с дырочками. А если камни у нас без дырочек? Что ж, прибегнем к помощи клея. (Надежнее всего кожа приклеивается к камням с шершавой поверхностью.)

Нам понадобятся маленькие кусочки кожи, ремешки. Могут пригодиться и бусинки с широкими отверстиями, замочек для бус, штифты. (Подготовка камешков, использование ремешков и бусинок, способы завязывания узлов и изготовления застежек подробно описаны в предыдущем номере.)

Клей. Для приклеивания кожи к камешкам используйте универсальный клей или клей для керамики и стекла. Очень удобен в работе клей ПВА (особенно ПВА «Люкс», строительный, мебельный) — он схватывается не сразу и позволяет подвинуть приклеиваемую деталь, расправить и натянуть кожу. Клей «Момент» также часто используют для подобных работ, но у него сильный запах, работать с ним надо в проветриваемом помещении. Сейчас выпускают очень много видов клея, все их не перечислить. Выбрать клей в магазине можно по описанию. Прежде чем начать работу с незнакомым клеем, обязательно прочтите инструкцию по применению и потренируйтесь на образцах.

Кожа. Наверняка в доме найдутся небольшие кусочки мягкой кожи от сносившихся или непарных перчаток, старых сумок, обуви. Ненужные обрезки разного цвета можно попросить в мастерских по пошиву и ремонту одежды из кожи. Контур заготовки лучше всего наносить на кожу гелевой ручкой с блестящей (серебристой, золотистой и т. п.) пастой того же цвета, что и кожа. Если такой ручки нет, то используйте обычную гелевую или шариковую ручку, но наносите с таким расчетом, чтобы, вырезая заготовку, вы отрезали бы линии.

Штифты. Штифты с колечком-ушком или проволока потребуются для изготовления петель. Штифты разного размера и цвета продаются в тех же магазинах, что и бисер. Это кусочки довольно толстой проволоки с колечком на одном конце. По форме они напоминают портняжные булавки, но легко гнутся (1а). Если штифта у вас нет, возьмите кусочек проволоки длиной 4–5 см. Сложите его пополам и скрутите концы, оставив маленькую петельку-ушко на сгибе (1б).



Рис. 1

Кулоны в ободках из кожаных ремешков

Такой кулон можно сделать из плоского нарядного камня; годится и обкатанное морем стеклышко.

Для примерки оберните ремешком (длиной не менее 60 см) камень по периметру. Попробуйте соединить концы ремешка сначала в одной точке, потом в другой, выби-



Рис. 2



рая наиболее подходящее место для узелка (то есть такое, чтобы и камень красиво смотрелся, и ремешок хорошо держался). Затем ремешок снимите. Торцы камня смажьте клеем. По клеевой полоске оберните камень ремешком, плотно прижимая к камню ремешок и натягивая его. Постарайтесь, чтобы свободные концы ремешка получились одинаковой длины. Там, где будет узел, соедините концы ремешка и туго обмотайте их ниткой (того же цвета, что и ремешок) около самого камня (2а). Нитку закрепите, кончики отрежьте. Завяжите концы ремешка узлом, придвинув узел вплотную к камню и спрятав под ним нитку (2б).

При желании украсьте ремешок бусинками и узелками: на ремешке завяжите узелок на расстоянии 5–10 см от камня, нанижите одну или несколько бусинок и завяжите узелок за ними. Подобным образом оформите и второй конец ремешка.

Кулоны с кожаной изнанкой

Кроме плоского камня для каждого кулона будут нужны два кожаных ремешка — длинный (не короче 50 см) и короткий, а также кусочек кожи размером с камень.

Для кулона без подвесок нужен короткий ремешок длиной 5–7 см. Сложите его вдвое и приклейте к тыльной стороне камня, оставив сверху небольшую петельку и проследив, чтобы снизу не торчали кончики. Петельку приклейте боком к

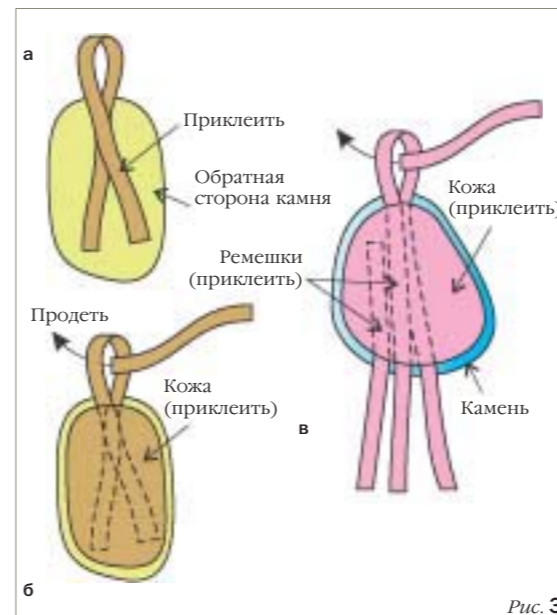


Рис. 3

камню, тогда камень на ремешке не будет поворачиваться ребром (3а). Из кожи вырежьте деталь той же формы, что и камень, но немного меньшего размера. Приклейте кожаную деталь поверх ремешка так, чтобы она закрыла тыльную сторону камня и концы ремешка, но не была видна с лицевой стороны украшения. Длинный ремешок проденьте через петельку над камнем (3б).

Чтобы получился кулон с двумя подвесками, возьмите короткий ремешок длиной 15–20 см и приклейте его к камню, сделав петельку над камнем, а под камнем оставив свободные концы. Если вы хотите, чтобы подвесок было больше, приклейте еще один или несколько ремешков (3в). Оформить подвески можно по-разному: связать их узлом под самым камнем, привязать к концам маленькие камешки и ракушки с ды-



Рис. 4

рочками, нанизать бусинки (не забудьте на кончиках завязать узелки, чтобы бусинки не соскользнули).

Подвески с кожаными колпачками

Для такой подвески годится небольшой симпатичный камешек любой формы. Кроме камешка приготовьте маленький кусочек кожи, ремешок, штифт или кусочек проволоки. Если ушко штифта слишком маленькое, то понадобится еще и металлическое колечко, чтобы вставить его в ушко штифта.

Из кожи вырежьте кружок или звездочку диаметром 1,5–2 см (4а, б). Колпачок из такой заготовки хорошо будет смотреться на макушке вытянутого или круглого камня. Если камень имеет другую форму, ему может потребоваться другой колпачок, а какой именно, решите сами. Колпачок должен не только удерживать петельку, но и подчеркивать достоинства именно этого камешка. Например, квадратный кусочек кожи,

приклеенный по диагонали на сторону треугольного камешка, сделает подвеску похожей на сердечко. Если вы не знаете, какая заготовка хорошо ляжет на ваш камень, сначала вырежьте несколько образцов разной формы из бумаги того же цвета, что и кожа. Примерьте на камне бумажные выкройки — это поможет вам определиться с формой и размерами колпачка. Вырезая заготовку из

кожи, учтите, что при приклеивании кожа немного растянется.

В середине заготовки проколите шилом дырочку. Штифт или проволочную петельку проденьте через дырочку с лицевой стороны. Смотайте конец проволоки под кожей (4в). Кожаную заготовку с петелькой приклейте на верхний конец камешка, натянув и тщательно расправив кожу или сложив ее красивыми складками. Кожа должна полностью закрыть проволоку под колпачком.

Через петельку штифта проденьте ремешок. Если вы хотите, чтобы проволочная петелька не была видна, то завяжите ремешок узлом «через руку» около петельки и сдвиньте узел на петельку.

Брошь «Желуди»

Брошь получится довольно тяжелой, и прикалывать ее можно будет к пальто, к шляпе или использовать для украшения интерьера.

Для броши понадобятся: пара вытянутых камешков размером с



Рис. 5

желудь, кусочек жесткой и кусочек мягкой кожи, два кожаных ремешка длиной по 7–10 см, два штифта или проволока, большая декоративная булавка.

Из мягкой кожи вырежьте два кружка около 2 см в диаметре. В кружочках проколите шилом дырочки и проденьте через них штифты или проволочные петельки (см. рисунок 4а). Кожаные заготовки с петельками приклейте к камешкам, натянув и тщательно расправив кожу. К петелькам привяжите по ремешку. Из жесткой кожи вырежьте дубовый листок (5), размер клеточки 5 × 5 мм. Прожилки надрежьте ножом. Сложите листок по разрезу, чтобы раздвинулись края разреза. Осторожно проведите разрезом над пламенем свечи — края «поджарятся» и разрез не будет закрываться. Ремешки с камнями-желудями закрепите на булавке, заодно привязав ими и листок.



Украшения с кожаными хомутиками с узелками

Для хомутика возьмите кожаные ремешок длиной не менее 10 см. Ремешок сложите пополам и завяжите узлом, сделав посередине небольшую петельку. Концы ремешка подрежьте, оставив хвостики длиной по 7–10 мм. Посадите ремешок с петелькой верхом на камень и приклейте концы ремешка (7). Длинный ремешок проденьте через петельку — получится нарядная подвеска.

Если у вас есть три камешка одинаковой (или почти одинаковой) расцветки, можно сделать комплект, состоящий из подвески и пары сережек. Застежки для сережек снимите со старой ненужной бижутерии (или купите в магазине, торгующем товарами для рукоделия). Прежде чем делать хомутик для камешка-сережки, проденьте ремешок через петельку застежки, затем сложите ремешок вдвое и завяжите узлом под застежкой. Кончики ремешка подрежьте и приклейте к камню.

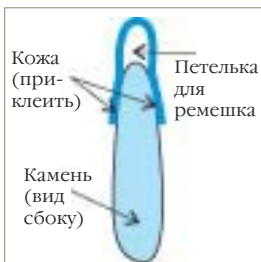


М. Ляукина

Подвески с кожаными хомутиками без узелков

Подвески с хомутиками получатся из камешков любой формы. Еще будут нужны длинный ремешок, короткий ремешок или маленький кусочек кожи для хомутика.

Придумайте такой хомутик, который будет хорошо сочетаться с фактурой и рисунком камня: кожаная деталь не должна смотреться на украшении чужеродным телом. Например, если на камешке есть пятно или линии, сделайте хомутик, перекликающийся с этим рисунком. Вырежьте несколько образцов хомутика из бумаги и примерьте их. Выбрав наиболее подходящий вариант, смело вырезайте заготовку из кожи. Концы кожаной заготовки приклейте к камню, оставив свободное пространство для ремешка между средней частью хомутика и камнем (6). Через образовавшуюся петельку проденьте длинный ремешок.



Савойская капуста? Кучеряво!

Рулеты с рубленой свиной

На 5 порций. 1 кочан савойской капусты (около 1 кг), соль, 80 г нежирного копченого шпика, 1 белая луковица среднего размера, 60 г кедровых орехов, 2 столовые ложки оливкового масла, 250 мл овощного бульона, четверть пучка гладкой петрушки, 3–4 листочка свежего или сушеного шалфея, 250 г рубленой свинины, свежемолотый перец, четверть чайной ложки свеженатертого мускатного ореха, 1 яйцо, масло для смазывания формы, 100 г свеженатертого пармезана.

Удалить внешние темно-зеленые листья — их не используют. Ножом срезать в направлении к кочерыжке 18–20 листьев, осторожно разделить их и вымыть. В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду. Когда вода закипит бурно, отварить в ней листья в течение 3 минут, обдать их холодной водой, выложить в сито и дать стечь каплям.

Сердцевину капусты ополоснуть, разрезать пополам, вырезать кочерыжку. Половинки порезать на мелкие кубики. Духовку разогреть до 220 градусов.

Порезать на маленькие кубики шпик. Очистить и порезать на мелкие кубики луковицу. Кедровые орехи обжарить, помешивая, в сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета, выложить в большую миску. Не слишком сильно разогреть в кастрюле масло, обжарить в нем шпик, переворачивая его. Добавить лук, потушить его до прозрачности. Подмешать капустные кубики и 50 мл бульона, всё вместе тушить, прикрыв, 5 минут. Подмешать очень мелко порезанную зелень и все это выложить в миску с кедровыми орехами.

В той же кастрюле обжарить в течение 5 минут рубленое мясо, при этом мелко раскрошив его. Добавить мясо к ингредиентам в миске, приправить чайной ложкой соли, доброй щепотью перца и муската. Сбить яйцо и вылить в миску. Всё хорошенько перемешать и основательно приправить.

Савойская капуста известна у нас пока гораздо меньше белокочанной. Да и другие капусты — краснокочанная, цветная, даже брюссельская и брокколи — куда более частые гости на нашей кухне. Обидно.

Темно-зеленые морщинистые, кучерявые листья савойской капусты сочны, обладают нежным ароматом и легким ореховым привкусом. Они малокалорийны, зато полны витаминов и микроэлементов. Полезны детям и пожилым людям. Грубой клетчатки в листьях немного — это важно для тех, чей желудок белокочанную капусту переносит плохо. Никаких трудностей в готовке: великолепные кулинарные качества. Используется в супах, для начинки пирогов, в салатах, для фарширования, можно ее и сушить. Правда, для квашения не годится. Ну и не будем квасить...

Смазать маслом разъемную форму. Разложить листья капусты, толстые жилки клинообразно вырезать, чтобы листья можно было легко свернуть. На морщинистую сторону листьев выложить по 1–2 столовые ложки начинки и свернуть рулеты. Уложить их в форму рядом друг с другом швом книзу.

Подогреть оставшийся бульон и вылить на рулеты. Укрыть форму фольгой и тушить рулеты в середине духовки в течение 35 минут. За 10 минут до окончания готовки переключить духовку на 275 градусов. Форму вынуть, снять фольгу, посыпать рулеты толстым слоем пармезана и запекать в середине духовки еще 10–15 минут. Перед подачей на стол на каждую порцию вылить немного бульона. К этому блюду подходит пресный хлеб.



Капустные блины

На 4 порции. 80 г муки, 125 мл молока, 1 яйцо, соль, 20 г охлажденного растопленного сливочного масла, 1 небольшой кочан савойской капусты (около 600 г), 1 небольшая луковица, 1 зубчик чеснока, 40 г масла, 100 мл овощного или куриного бульона, 150 г сушеных томатов в масле, 100 г взбитых сливок, 1 чайная ложка пищевого крахмала, свежемолотый перец, четверть чайной ложки молотого кориандра, топленое масло для обжаривания, тертый пармезан по вкусу.

Муку просеять в миску. Сбить молоко, 75–125 мл воды, яйцо и половину чайной ложки соли. С помощью сивалки подмешивать муку — понемногу, чтобы не образовывалось комков. Наконец подмешать охлажденное растопленное масло и оставить тесто в покое на 30 минут. Консистенция его должна быть жидкой.

В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду. Снять с кочана верхние темно-зеленые листья и выбросить их. Отделить 4 нежных листа, вымыть их, опустить на 2–3 минуты в бурно кипящую воду, обдать холодной водой, дать стечь каплям, вырезать клинообразно толстые жилки, насухо промокнуть листья.

Оставшийся кочан вымыть, разрезать пополам, вырезать кочерыжку, отделить листья, вырезать из них жесткие жилки, порезать капусту на узкие полоски. Очистить лук и чеснок, порезать на мелкие кубики, потушить в кастрюле в не слишком сильно нагретом масле до прозрачности. Примешать полоски капусты и слегка потушить их. Влить бульон и, закрыв кастрюлю крышкой, варить капусту на слабом огне в течение 15 минут. Дать стечь каплям масла с томатов, порезать их на кубики и подмешать к капусте. Взбить сливки с крахмалом, смешать их с овощами, вскипятить, приправить солью, перцем, кориандром и сохранять эту начинку теплой.

В большой сковороде с покрытием хорошо нагреть чайную ложку топленого масла. Тесто размешать и вылить один половник его на сковороду; чтобы тесто растеклось по сковороде равномерно, надо покачивать ее. Сразу же на еще не запекающуюся поверхность теста положить лист капусты, слегка прижать его лопаточкой. Блин с нижней стороны зажарить, чтобы образовался золотисто-коричневый край. Блин перевернуть, дать стечь топленому маслу с края, обжарить сторону с капустным листом и дать блину соскользнуть со сковороды на тарелку. Он должен лежать капустным листом книзу. Так же пожарить и остальные блины. На половину каждого выложить часть капустной начинки, затем сложить его. Перед подачей блины сохраняют теплыми в духовке при 80°С.

Можно посыпать блины натертым пармезаном.

Капуста со шпиком и грибным соусом

На 4 порции. 15–20 г сушеных белых грибов (или 100 г свежих грибов — белых, лисичек, шампиньонов), 1 кочан савойской капусты (700–800 г), соль, 20 г масла и еще масло для смазывания формы, 70 г нежирного шпика ломтиками, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 300 мл овощного или куриного бульона, 2 чайные ложки пищевого крахмала, 1 столовая ложка коньяка, 100 г взбитых сливок, свежемолотый перец, четверть пучка гладкой петрушки, 30 г свеженатертого пармезана.

Сушеные грибы размочить в течение 30 минут в 150 мл теплой воды (так чтобы она покрывала их); если грибы свежие, очистить их. Отделить от кочана темно-зеленые жесткие листья, вырезать кочерыжку. Четвертинки вымыть, дать стечь каплям.

В большой кастрюле довести до кипения слегка подсоленную воду, отваривать в ней капусту в течение 15 минут, затем выложить в сито и дать стечь каплям. Разъемную форму смазать маслом. Шпик нарезать по-

лосками длиной 3 см и шириной 1 см, поместить их между листьями капусты. Затем четвертинки кочана уложить в форму срезами вверх. Листья, которые были отделены, вложить между ними.

Дать стечь каплям с грибов, сохранить воду, в которой они размягчались. Грубо порубить грибы. Лук и чеснок очистить, порезать на мелкие кубики. В маленькой кастрюле не слишком сильно нагреть 20 г масла. Тушить в нем, помешивая, лук, чеснок и грибы до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Влить воду из-под грибов и бульон, соус оставить вариться на 5 минут. Разогреть духовку до 180 градусов.

Сбить крахмал с 2–3 ложками холодной воды, коньяком и сливками, подмешать к соусу, варить 1 минуту, посолить и поперчить. Наконец добавить петрушку, мелко порубив ее. Соус распределить по четвертинкам кочана, посыпать пармезаном и поместить блюдо на 10 минут в середину духовки.

Капустная запеканка с хлебом и сыром

На 4 порции. 1 кочан савойской капусты (около 800 г), соль, 750 мл мясного бульона, 50 г масла, 250 г ломтиков вчерашнего пресного хлеба, 250 голландского сыра ломтиками, свежемолотый перец.

У кочана удалить внешние жесткие листья и кочерыжку. Листья отделить, сердцевину оставить в целости. Вымыть капусту. Вырезать толстые жилки из больших листьев. Достаточное количество подсоленной воды довести до кипения, листья и сердцевину на 5 минут положить в бурно кипящую воду, затем выложить на сито, чтобы охладились. Порезать на полоски шириной 1,5 см. Вложить в кастрюлю, залить бульоном, вскипятить; прикрыв кастрюлю крышкой, варить на среднем огне 15 минут. Выложить в сито, чтобы стекли капли. Бульон сохранить.

Разогреть духовку до 180 градусов. Половину масла растопить в сковороде и обжарить на нем с двух сторон до золотисто-коричневого цвета половину ломтиков хлеба. Уложить их на дно разъемной формы. Вторую половину масла нагреть в сковороде и обжарить в нем остальные ломтики хлеба. На ломтики хлеба, уложенные в форму, положить часть (100 г) ломтиков сыра, обильно поперчив. Поверх разложить капусту и снова 100 г сыра. Вторую часть ломтиков хлеба положить сверху и залить всё это бульоном.

Оставшийся сыр порезать полосками и разложить по ломтикам хлеба. Запеканку на средней полке духовки держать 30 минут, после чего ее можно подавать на стол.