# Саида Юсуфовна Сахарова

# АКАДЕМИЯ ДОМАШНИХ ВОЛШЕБНИКОВ,илиИстория о том,как однажды зимним вечеромвлетел в комнату корабликкалиновый листок иКалинка сняла шапочку-невидимку

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.

## 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 прошёл первый за зиму настоящий большой снег, и все мальчишки и девчонки скорее-скорее доставали застоявшиеся лыжи, натягивали тёплые свитера и шапочки и кубарем скатывались по лестницам, чтобы первыми успеть прочертить крутую восьмёрку на снежной, без единого следочка, глади. С последними хлопьями снега от тяжёлой фиолетовой тучи отлетело пушистое облачко и пошло себе кружиться над домами. С высоты вечерний город казался фантастическим ковром, сотканным из жёлтых квадратов светящихся теплом окон и голубых неоновых стрел улиц. Голубые стрелы стремительно летели вперёд, трассирующим пунктиром пронизывали парки, вприпрыжку разбегались на площадях, широким хороводом окружая новогодние ёлки. Косматые ёлки, как мини-аэродромы, подмигивали красными и синими огнями, отдавая сигналы взлёта и посадки невидимым самолётам.

Голубые стрелы пронизали повороты Речной улицы и остановились у последнего дома на краю горки. Остановилось и облачко, покружилось над домом — пятиэтажным белым кораблём — и подбросило пригоршню быстрых снежинок-одуванчиков к трём 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 зелёным 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 Алёшу, их хорошего друга и соседа по дому. К тому же Лёка и Алёша учились в одной школе: Лёка в пятом «Б», а Алёша в пятом «А».

— Нет, — сказала Лёка, упрямо поджав губы, — Новый год будем встречать у нас.

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

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

Алёша 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 четырёх? Высшая математика!

Но Марина не обиделась, а просто сказала:

— Нас четверо, а их сколько? Бабушка, Алёша, 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 Алёша. — У Кита хвост как кружева вален... валин... вулин...

— Вулканические кружева? — сквозь смех спросила Лёка.

— Алёша хотел сказать, как валансьеннские 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 Алёша. — Кит тогда поворачивается то левым, то правым боком, поводит своим... валансьеннским хвостом, словно это не хвост, а перо на мушкетёрской шляпе. И ещё он любит, чтобы кто-то был дома. И ещё — смотреть, как я делаю уроки.

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

— Лёка, Лёка! — покачала головой Марина. — Ты ведь уже большая, в пятом классе. Подумай! Вдруг ещё и папа Алёшин 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 далёкой сталактитовой пещере нашла волшебную лампу Аладдина! Всю в завитушках и закопчённую! Крутанём лампу туда-сюда — и, пожалуйте, заморские яства.

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

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

Марина сосредоточенно посмотрела на зелёный абажур, а Алёша наморщил лоб.

— Придумал, — обрадовался Алёша. — Пусть бабушка пирог испечёт. У неё 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 Алёша.

— 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 ещё не отдал. Как ты вызовешь джинна?

— Может быть, вот эта лампа тоже волшебная? — И Лёка как крутанёт настольную лампу. Р-раз влево, р-раз вправо и ещё по абажуру щёлкнула! 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 чём 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 Алёша, изумлённо тараща глаза. — Даже листья забросил. Просто какой-то необыкновенный ветер.

Марина задумчиво посмотрела на форточку, на преспокойно как ни в чём 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 зелёные, словно только сорваны, — сказала Марина. — Это, кажется, калиновые листья. Конечно, калиновые! В прошлом году я собирала гербарий, помню: зазубринки, как у клёна... 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 лёд и соль (брикет льда, 3 килограмма, и треть пачки крупной соли). А ещё нужны специальная мороженица или заменяющие её 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 ещё 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 песку. 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, причём 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 всё 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 переложи 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 толчёных 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 втроём. 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, возьмёт не очень свежее молоко или лежалые яйца мороженое свернётся, а белки не собьются... Марина и Алёша пусть будут быстрыми и беспрекословными помощниками.

Когда придёт 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 Алёша. — 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 чём 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 счётом ничего не было. Ни одной снежинки.

— Странно! Неужели мне показалось? — удивилась Марина.

Лёка, Марина и Алёша 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 самолёт 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.

Четвёртый 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 ещё позавчера уехала в Ярославль, в командировку. Папа придёт поздно, у него занятия в вечернем институте. Алёша уехал в пионерский лагерь на все одиннадцать дней каникул. Телевизор не работает... и вообще грустно.

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

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

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

— 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 её мама купила ей новое платье, а моя уехала в командировку... В чём я пойду на ёлку? В чём?

— 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 всё 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 приедет мама, на обед будут конфеты, или захочу — и приготовлю мороженое!

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

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

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

— Подшутил! Кто мог зелёные листья на третий этаж закинуть? Да ещё 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 мамином 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 маминого кресла девочки увидели фигурку, маленькую, не больше полутора ладошек. Она была одета во всё красное: красные сапожки и красные колготки, клетчатую красную юбочку и красный пушистый свитер. Даже щёки у неё были красные, как румяные рязанские яблочки. Только чернела толстая косичка, высоко перехваченная на затылке ленточкой, да под короткой чёлочкой весело блестели чёрные бусинки-глаза. Маленькие руки держали зелёную вязаную шапочку с колокольчиком вместо помпона.

— Здравствуйте, я — Калинка, — сказала Калинка и шагнула навстречу девочкам. — Простите, вас напугал мой кораблик, новый фотонный двигатель ещё 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 погрустневшую 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 её 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 всё 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 всё сразу. Марина уже влажным веником смела сор и след от прилипшей конфеты замыла мокрой щёткой. Всю мебель протёрла 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, щётка пылесоса должна скользить совсем плоско, а Марина водит её боком — пыль плохо всасывается... Калинка сжала покрепче 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 встретилась с девочкой, настолько занятой своими наутюженными складочками, что она и думать ни о чём 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 Алёше, 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 решётка, а перед вашей дверью есть резиновый коврик, а в коридоре ещё и мягкий коврик, который Лёка собирается 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 её, 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, всё...

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

— Молодцы! — сказала очень довольная Калинка. — Ещё не забудьте открыть форточку, проветрить комнаты хотя бы полчаса. Дом чистый и уютный, но мы сделаем его ещё уютнее. Нужны цветы. Зимой это трудно — пусть будет еловая или сосновая ветка. В вашей комнате новогодняя ёлка, 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 зелёной 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 прополощете пыльные тряпки и хорошенько вымоете руки, я отмою посуду от се-год-няшнего завтрака.

— Не надо, Калиночка, — сказала Лёка, — там такие кастрюлищи 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, ещё раз вытирая руки, — не беспокойся, мы вымоем и тарелки и кастрюли.

— О чём беспокоиться? Всё 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 верёвочке. Марина взяла кастрюлю и с восхищением её оглядела.

— Очень просто! — сказала Калинка. — Вначале вымыть водой с мылом, потом налить в кастрюлю воды с ложечкой соды и прокипятить. А потом потереть жёсткой 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 ещё 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 споёте ещё 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 моё донце.

Зажги на нём солнце-е-е!

— Зажги на нём 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 твёрдо 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... Тёмный, выглядит не очень аппетитно, но жирный, и кусок мяса большой. Что у вас есть ещё?

— Морковки немного. Лук, кажется, есть, — нерешительно сказала Марина, — ещё 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 варёные картошки, огурец солёный, яблоко и остатки сливочного масла на донышке маслёнки. О, вот ещё пять штук яиц, три из них крутые, переварились вчера. Ещё немного сметаны. И всё.

— 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 всё 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 всё делать быстро — крутитесь на пятке.

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

— Какой у нас будет обед? — спросила Лёка.

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

САЛАТ

В салат пойдёт мясо из бульона, три картошины, одна луковка, солёный огурец, яблоко и 3 крутых яйца. Всё 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 песку и 1/3 ложки соли, чуть-чуть чёрного 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 ещё чуть соли и 1/2 чайной ложечки уксуса и хорошенько размешать. А теперь? Очень вкусно! Ещё 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 сковородке, чтобы только подзолотились, головку лука и крупно резанную, брусочками с полпальца, морковку. Пока бульон закипит, сделаем клёцки. 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 высыпаем потихоньку 2,5 столовой ложки манной крупы, всё время растирая и взбивая, чтобы получилось тесто, как очень густая сметана, присаливаем, примерно четверть чайной ложки. Тесто не должно стоять ни секунды, иначе клёцки получатся каменные.

Уменьшаем огонь. Краешком чайной ложки берём маленькие кусочки теста и бросаем в слегка кипящий бульон. Быстро, одну за другой. Всё. Из этого количества теста должно получиться 25-30 клёцок. Проводим большой ложкой по дну кастрюли, чтобы какая-нибудь клёцка не пристала, и прикрываем крышкой, пусть потихоньку кипят. Через 10 минут заглядываем в кастрюлю — клёцки 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 чёрного 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 клёцками, причём сделать их не из манной крупы, а из муки. Готовят клёцки из муки точно так же, но они будут слегка потвёрже манных. И ещё можно просто отварить клёцки 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, — промямлила Лёка. — Ложки, тарелки...

Калинка погрозила ей пальцем.

— Ни в каком деле, и в домашнем тоже, не добьёшься 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 неё — ложка или вилка, смотря какая еда, и нож, остриём 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 клеёнкой, 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 клеёнка 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 ёлки...

— Вот это салат, — сказала Лёка, подбавляя себе ещё. — 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 тёртая морковь, вместо огурца — мочёная 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 неё ссорюсь с мамой, — сказала Марина. — А сегодня она такая вкусная! Можно, я налью себе ещё 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 ещё 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 смущённо пожала плечами и тронула еловые веточки, и они... нет, они не превратились в розы или незабудки, просто иголочки хвои распушились и густо зазеленели.

— А как получаются волшебники? — шёпотом спросила Марина, пристально рассматривая еловые ветки.

— Ты хочешь спросить, как становятся волшебниками? — тоже шёпотом 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 всё готово, а пока руки не сделают — голова не запомнит. В этом особенность домашнего искусства! Надо уметь готовить всё — 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 валансьеннскими, — 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. Ещё 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 всё удивляется, где кастрюля, а мы молчим... Правда, мы готовили не на «паровой бане». Всегда буду делать всё 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 её водой с мылом, а потом налить в неё холодной воды с ложечкой соды и прокипятить.

Лёка так уверенно всё это произнесла, что Калинка засмеялась.

— Молодцы, всё слышите, всё запоминаете. Вижу, ученики вы способные! Так и быть, если очень хотите, принимаю вас в Академию Домашних Волшебников. Только в приготовительный 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. Лёни не терплю. Расхлябанности не прощаю. Неумеек не признаю. Я очень сурова.

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

— А нашего Алёшу можешь принять в Академию?

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

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

— Я не летаю на ковре-самолёте, это довольно устарелая конструкция. Мой корабль — калиновый листок. Двигатель достаточно мощный, 29 волшебных единиц. Но летать вам не придётся, 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 ещё в Михайловке и даже в Мирном... Ну, а теперь встаём. 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 всё 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 ещё достаточно тяжёленькую 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 всё, 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 ёлку, 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 идёшь завтра на ёлку 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! Всё-то она не успевает... Бензин есть? Кусочек батиста или пике найдётся? Немного кружев или метр шитья? Прекрасно. Так. Очень просто. Бензин и кусочек марли вычистят пятна. Ещё... Потом водой. Через мокрую тряпку хорошенько проутюжь всё платье. Складочки загладь очень аккуратно и повесь его на плечики. Теперь дайте лист бумаги. Смотрите, сколько можно придумать разных воротничков. Мне кажется, тебе пойдёт этот, с шитьём. Из пике скроим двойной воротник и двойные манжеты, к первой половинке приметаем чуть присобранную полоску шитья. Сшиваем обе половинки вместе и строчим. Теперь выдернем намётку и простираем в тёплой 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 продаётся 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 чёрного 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, зальём 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 свежестираные, только что высохшие вещи. Долго лежавшие после стирки очень трудно гладятся. Видите, как хорошо отгладились все зазубринки шитья?

— Какой красивый воротник и манжеты! Пришьём к платью?

— Конечно. Вот и готов твой завтрашний наряд. Приготовь с вечера самую красивую ленту в косу, конечно, выглади её, начисти туфельки до лаковой зеркальности, а завтра с утра пройдись с Мариной на лыжах, чтобы было весёлое настроение да румянец поярче, и не будет на всём вашем ёлочном 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 всё прочее ты теперь знаешь? Ткань, кружева, шитьё остались ещё 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 приедет!

— 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 зелёным матовым абажуром вдруг ярко засветилась и погасла. Снова зажглась и снова погасла.

Лёка повернулась к письменному столу и хотела подёргать шнур, но остановилась и спросила шёпотом:

— Калиночка, я всё 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 её — 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 всё 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 денёк! — думала Лёка, выбегая из школы. — Уже пятнадцать минут второго. Мама опять сегодня уехала в командировку, Марина в музыкальной школе. Обед надо готовить, да ещё 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 ещё интереснее...

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

Да это Алёша!

— Эй, Лёка, хорошо, что я тебя нашёл! Бегу в школу — рисовать дружинную стенгазету, а бабушка сегодня заболела; доктор сказал, простуда. Выписал кучу рецептов, и надо ещё молоко и мёд 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 ещё бы с Чубчиком погулять, а?

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

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

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

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

— Ты помогла бабушке и Алёше, 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, чёрного 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 тёртой 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 ещё 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 прошёл, птички запели, а на кустах булки румяные созрели?

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

— Не растёт, а его выращивают. Каждое зёрнышко к севу всю зиму берегут, за посевом всё 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 зёрнышко берегут. Пекари, пока ты спишь, тесто месят и булки пекут. А ты в булочную придёшь, носик наморщишь: «Почему это у вас булочки замёрзшие? Я только тёпленькие 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 свежевымытому полу, выбросить на тротуар бумажку легко: подумаешь — кто-то вымоет, уберёт... 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 чёрный 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 ещё 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 ещё 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, Алёшиной 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 ещё горстку сухариков и вкусно захрустела. — Сухарики получились сладкие, как конфеты. А из свежего хлеба можно такие сухарики насушить?

— Отчего же нет? Если не будет чёрствого, можно и из свежего, ещё вкуснее.

СУХАРИКИ

— Нарежь 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 подпалятся, 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 ещё полчаса и станут совсем лёгкими и хрустящими.

— А крупные сухари разве нельзя сушить?

— Можно, но не нужно. Чем мельче сухарики, тем они скорее подсохнут и будут вкуснее. Не поленись и порежь красивыми чёткими 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 чёрных 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 ещё 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 тёплом уголке кухни. Потом настой осторожно слей в другую кастрюлю и добавь разведённых дрожжей и сахара. Пусть квас перебродит часа четыре, тоже в тепле. Когда начнёт 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 её 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 ещё сухариков и с удовольствием захрустела самым поджаристым. — А можно, я ещё молока выпью?

— Разве обедать ты не собираешься?

— Ой, обед! Скоро Марина придёт, 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 всё быстренько сделаем. Раз, два! Всё готово!

— Лёка! Не хитри. Если я сейчас в десять минут всё 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 ещё 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 всё 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 идём 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 замёрзший или зачерствевший хлеб превратился в свежий?

— Знаю. Зачерствевшую булку смочи слегка водой со всех сторон, положи её 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 замёрзшую булку сделать свежей и того проще. Положи на сковородку, прикрой крышкой и поставь на самый маленький огонёк. Минуты на четыре — шесть. Вот и всё.

— А слово?

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

Лёка сделала всё 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 причёсанной 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 четвёртого 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 отошёл на семь шагов. — Садись ко мне на плечо.

И в ту же секунду — хлоп! Нечто тяжёленькое 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 её ладонь своей тёплой рукой.

— Здравствуй, Лёка!

— Здравствуй, Калиночка.

Лёке захотелось немного посмеяться, даже неизвестно отчего. Просто оттого, что прилетела Калинка да сидит у неё на плече, а не видна. А как же идти? Плечом шевельнёшь — 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 ещё на разные голоса.

Калинка ничего не ответила, только каблучки её 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 неё 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 переплёты. 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 всё умеет. Всё знает. Сама...

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

Действительно, такая чепуха, а Лёка совсем забыла об этом. Прихватив плетёную, 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, вернёшься и возьмёшь «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 всё необходимое».

— Вот и идём за необходимым. Нам с тобой необходимо приготовить обед на два дня для четырёх 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 жёлтым 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 отойдёт. 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 удивлённо взглянула на Лёку и улыбнулась.

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

— Да, — скромно сказала Лёка.

— Умница. Маленькая, а всё 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 всё 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 рёбрышки или почечную часть, а шашлык хорош только из задней ножки... Да, возьмите верхнюю часть ноги, мясистее.

Девушка, немножко завидуя, сказала:

— Спасибо. Как ты всё хорошо знаешь!

А все окружающие сказали:

— О-о-о!

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

Калинка напомнила:

— Теперь овощи. Что из овощей есть дома?

— Картошка и лук.

— Значит, нам нужна свёкла, морковь, капуста. Свёкла и морковь фасованные по килограмму. Выбирай так, чтобы две свёклы 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 ещё 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 ведёшь 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 ещё надо...

— Подожди, Лёка, надо подсчитать, сколько у нас остаётся 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 ещё 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 тяжёлая, я, пожалуй, и не донесу.

— Пожалуй, и не донесёшь. — Калинка явно была озадачена, потому что сапожок её — 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 берёшь?

— Батон за двадцать пять копеек и чёрного половинку. Ура! Остаётся тридцать шесть копеек. Могу взять ещё халву. Это к чаю. Всё. Скорее, скорее домой!

...Каким образом Калинка осуществила своё 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?

— Ещё 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. Задачки знаешь как быстро решаю! Чего над ними сидеть, время терять? Я стараюсь всё 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 всё время розовый пальчик выглядывает. Рука, наверное, совсем замёрзла? Не колечком ли ты порвала варежку?

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

— Вчера?

— Не-ет, ещё во вторник.

— Что же ты столько дней ходишь в рваной варежке?

— Да всё 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 ждёшь, пока мама возьмётся за нитки и иголки.

И откуда Калинка всё знает? Действительно, Лёка не умеет штопать, а другие варежки не надела, потому, что они зелёные и к её синей куртке совершенно не подходят.

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

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

— У меня и нитки есть, бабушка подарила три жёлтых 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 всё получится?

— А ты как думаешь?

Лёка подумала и засмеялась:

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

— Пожалуйста. Теперь поговорим про обед, ещё 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 ещё 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 придёт 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 всё рассчитаем точно и решим что за чем должно следовать, то за два часа мы всё 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 ещё 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 займёмся 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 чёрным хлебом, подвязали свои накрахмаленные чистенькие фартуки, подобрали волосы под косынки, ещё 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 ещё 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 жёлтая — 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. Ёршик. Дальше тёрка 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, пёстрое 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 своём, только для него предназначенном месте... — тихо сказала Калинка. — Запомни это! А какую ты возьмёшь кастрюлю для борща?

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

— Совсем не любую. Не бери очень маленькую кастрюлю: борщ закипит, перельётся через край, вся вкуснота уйдёт, а тебе придётся отмывать плиту. Не бери огромную кастрюлищу: борщ не займёт и половины, весь вкус уйдёт вместе с паром. Осталось ещё четыре кастрюли, какую из них возьмёшь?

Лёка подумала и вздохнула:

— Не знаю...

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

— Знаю! Четырнадцать стаканов воды.

— Молодец, верно. Мясо промоем холодной водой, несколько раз сполоснём 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 ещё выкипит на одну четверть. Наш расчёт 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 её 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 идёт 150 граммов мяса), а можно и восемь (средний), а можно и двенадцать (это слабый). Закипит, снять пену, уменьшить значительно огонь. Через час ещё снять пену, положить луковицу и разрезанную вдоль на пять-шесть частей морковку и, если есть, корешок петрушки. Ещё через двадцать минут посолить. Попробовать. Мало — ещё досолить. Перед тем как снимать с огня, положить лавровый листик и 8-10 горошин чёрного 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), клёцки (ты их готовить уже умеешь), картофель (мелко шинкованный соломкой, по средней картофелине на 2 тарелки, варится 8-10 минут), тёртую морковь (на крупной тёрке, 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 песку, 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, всё 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 песку, перед снятием с огня положить лавровый лист и десяток горошин чёрного 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 зелёного лука, или зелени петрушки, укропа, сельдерея. Можно добавить горсточку клюквы или брусники, или мелкошинкованное, очищенное от кожуры яблоко, или тонко нарезанный болгарский перец, или натёртую на крупной тёрке морковку. 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, — всё идёт по намеченному плану. Теперь берёмся за борщ. Чистим овощи.

КАЛИНКИН БОРЩ

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

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

— Знаешь хорошую поговорку: «Ленивый два раза делает»? Почистить можно, да будет ли толк? Картошка и морковка потемнеют, завянут, придётся их ещё 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 почистишь, тоже помоешь, но в воду не клади: все витамины уйдут.

Для нашего борща надо 2 средние свёклы, 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 свёклу, теперь от борща отвлекаться нельзя. Всё надо делать быстро, но не суетливо.

Очищенную свёклу мой, шинкуй (8-10 разрезов вдоль, а потом поперёк получатся длинные брусочки), ставь на огонь сковороду, растопи в ней ложку топлёного масла или смальца и постепенно ссыпай туда нашинкованную свёклу. Огонь маленький. Свёкла 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 свёкла не очень сочная, можно влить 2-3 ложки бульона. Свёкла становится мягкой и масляной. Теперь чуть сбрызни её уксусом (чайная ложка) — тогда свёкла не потеряет цвет. Нашинкуй такими же брусочками морковь и добавь её к свёкле минут через 10. Смешай всё ложкой, добавь лавровый лист.

Вымой очищенную картошку, нарежь большими ломтиками — пополам и ещё 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 свёклу с морковью.

Борщ, должен быть густой, но не такой, что ложку не повернёшь. Попробуй, достаточно ли соли. А теперь, когда всё 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 ещё 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 тяжёленькая! 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 всё так, как мы с тобой делали, — туши свёклу, морковь, опускай картошку, капусту. Только свёклу 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 свёклой 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 всё рассчитали и прикинули, — уверенно ответила Калинка. — Всё идёт по плану!

А ТЕПЕРЬ КОТЛЕТЫ

— Для котлет лучше взять две части говяжьего мяса и одну часть свинины. На 800 граммов мяса надо половину чёрствой городской булки, луковицу, зелень петрушки, по две ложки топлёного и растительного масла или смальца (свиное топлёное 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 отожми 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 кипячёного 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 неё 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 (топлёное с растительным) или смалец. Дай ему хорошенько разогреться и опускай в середину сковороды по котлете, и сейчас же сдвигай её 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 всё так сделала, котлеты перевернула, но они не поджарились.

— Ещё дай им поджариться и ещё раз переверни, корочка должна быть золотистой, поджаристой. Слегка приподними сковородку и наклони с боку на бок. И ещё 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 кол-до-вать.

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 песку (если томат кисловат, можно и больше), разведи смесь стаканом холодной воды, вливая воду постепенно, размешивая. Повари эту смесь, всё 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 неё соус и попробую!.. Ещё чуть соли и капельку сахару. 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 идёт! А вот и папа показался. Замёрзли! 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. Ещё 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. Четвёртые, пятые, шестые номера иголок — для средних ниток. Иголки с десятого по двенадцатый номер для самых толстых ниток.

Нитки для штопки — мягче, как бы объёмнее 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 лёгкой 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 жёлтыми нитками.

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

## 3

## МАРТ

## СЕМЬ СОСУЛЕК С ПАМИРА

Три облачка — белое, зелёное и розовое.

Мустанг, водяной пистолет и две дощечки.

Общий пирог. Сосульки с Северного полюса.

Книжка в красном переплёте с шариковой ручкой

в специальном карманчике.

Зима была долгая, снежная, холодная. Наконец наступил март. Вот-вот весна начнётся, 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 Алёша со своим другом Бобом Сухарёвым 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 остаётся дома — всё-таки в шестом классе учится, уроки, говорит, музыка, говорит, ещё что-то, говорит... Сегодня Алёша с Бобом удрали без девчонок, решили тайно обсудить один важный вопрос.

Алёша взобрался на самую высокую горку и — ух! — вниз. Солнце такое яркое, ослепило совсем, не заметил пенёк 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 Ковалёвым, 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 замёрзли и повяли!

— У нас не повяли, а ещё 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. Мёртвые они. Но ведь Алёша 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? — шёпотом спросил Боб.

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

— Здравствуйте, заговорщики!

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

— Ты что, Боб, замёрз? — 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? — Чёрная Калинкина косичка качнулась влево-вправо. — Проговорите до самого 8 Марта!

— Понимаешь, Калинка... — Алёша стал выкарабкиваться из сугроба. — Нас с Бобом Сухарёвым выбрали ответственными за цветы к 8 Марта. Где эти цветы возьмёшь? — И Алёша обречённо вздохнул.

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

— Ой, Калинка! Я придумал, — обрадовался Алёша. — Давай подкрутим какие-нибудь винтики, приведём в соответствие какие-то там... импульсы, и лето перенесётся на 8 Марта. Я бы уж Татьяне Николаевне во-от такой букетище цветов принёс. 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 придётся 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 Алёша, — но что же делать с цветами?

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

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

— Что это?

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

— Ещё 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 вишнёвых 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 тёплую воду поближе к свету, можно даже подсыпать чуть-чуть удобрения для комнатных растений. Раз в четыре дня воду подливать. К 8 Марта распустятся великолепные зелёные листья, а вишни и багульник зацветут.

В праздничный день ветки аккуратно подрежьте, сделайте букет из двух-трёх 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 возьмёт по веточке. В любом доме сразу станет светлее, праздничнее. Ветку лучше поставить ближе к окну. Листочки ещё 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 Алёша. — А как поздравить бабушку, Лёку и Марину? Ветки от них не скроешь! Подарок ведь должен быть сюрпризом.

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

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

— Ты догадлив. Что ещё 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 зачисть 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 лёгким слоем мебельного лака. Бутылочку лака купи в хозяйственном магазине, стоит 56 копеек. Вот и всё. Очень просто! С такой несложной работой может справиться любой, и получится очень приятная, нужная вещица. Но если за дощечки возьмётся художник, тогда получится подарок не просто хороший, а необыкновенный, великолепный.

— Наш Алёша здорово рисует! — восхищённо сказал Боб.

— Здорово? А ты больно? — засмеялась Калинка.

— Как больно?

— А как здорово?

— Хорошо, значит.

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

— Я... ещё не знаю... А можно всё рисовать или только какие-нибудь узоры?

— Что значит можно или нельзя? Рисуй всё, 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 мёртвая природа. Когда рисуют чайники, хлеб, цветы, книги, всё неодушевлённое. И все эти вещи красиво размещают. Я очень люблю рисовать натюрморты. И ещё люблю рисовать петухов. Они такие яркие, боевые, сильные. Можно?

— Рисуй и петухов.

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

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

— Но ведь я ещё не сделал, — сказал Алёша. — Как вы посмотрите?

— Ты нам разрешаешь?

— Пожалуйста! — Алёша недоумевал, как это можно посмотреть то, чего ещё нет.

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

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

— Да-а, — сказал Алёша.

Он поднёс коробочку к глазам, нажал эту самую зелёную кнопку — такую маленькую, холодную, — и вдруг из коробочки «выстрелился» оранжево-голубой луч, а в нём возник немножко зыбкий экран. На экране между двух неясных квадратов прыгал Чубчик, подбрасывая мяч, а Чубчика пересекали фантастические цветы, красные и жёлтые. И тут же появился скачущий на тёмном мустанге индеец и громадный, больше мустанга, зелёный водяной пистолет и ещё жёлтая бренчащая балалайка.

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

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

Алёша 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 тёмная с жёлто-коричневатым натюрмортом, а вторая светлая с ярким, звонким петухом.

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

— Алёша, а Алёш, — зашептал Боб. — Давай ещё индейца. И пусть он гонится за... ммм... ну за кем он?

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

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

Алёша попытался снова нажать зелёную кнопку, но она даже не нажималась.

— Нет, ничего не добьёшься. Ровно пять минут. Всё! — 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 Алёшу, 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 придётся бабушке по душе, как ты думаешь, Алёша?

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

— Тебе разве не приятно?

— Приятно. Ещё 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 клёцками?

— Да! — удивился Алёша. — 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 неё, 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 Алёша 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 Алёши 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: «Днём», но Калинка посмотрела на него пристально, и он сказал то, что было на самом деле: — Позавчера, мама мне щёткой оттирала руки.

— Да-а, не часто ты моешься, — засмеялась Калинка и показала на тёмный 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 берёза 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 ещё лучше мыться до пояса, а руки, по меньшей мере, перед каждой едой и ещё 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 пойдёте домой и приведёте руки в порядок. Сначала помоете их горячей водой с мылом, потрёте хорошенько щёткой, заусеницы подрежете и смажете йодом, а чернильные пятна можно уничтожить головкой спички или долькой лимона. Потом нальёте 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, придётся потерпеть.

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

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

— Конечно! Но надо ещё 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 весёлого, отличного, замечательного, прекрасного настроения... пусть будет «общий» пирог.

— Как общий?

— Очень просто. Ты, Марина, Алёша, печёте пирог, а вечером зовёте Алёшину бабушку к вам на вечерний чай с «общим» пирогом.

— Можно, и я приду? Моя сестра Наташа очень здоро... — Боб запнулся. Мм... хорошо, прекрасно... изумительно печёт 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 берёзы упала книжка, не очень большая и не очень маленькая, в красивом красном переплёте, с калиновым листком на первой страничке и даже с красным шариковым карандашом в специальном карманчике.

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

Запиши ещё, как мыть кастрюли, как ухаживать за руками. Не пиши всё подряд. Года через три не вспомнишь, куда ты записала рецепт пирога, который забыла, как печь. Раздели книжку на 7 разделов — кулинария общая, тесто, мытьё и стирка, шитьё, 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 тёрке вместе с кожицей, косточки отбери, чтобы не давали горечь. Разотри всю массу с 1,5 стакана сахарного песку (попробуй на ладошке, будет не сладко, подсыпь ещё) 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 сахару 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. Лепёшку 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 лепёшка порозовеет, тогда вынь её 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 придёт много, можно испечь два пирога? — спросил Алёша. — Ты так вкусно рассказываешь, Калинка! Так и хочется скорей съесть твой пирог!

— Очень рада, что даже на словах пирог вкусный, — улыбнулась Калинка. — Но придётся 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. Поочерёдно будете брать из холодильника каждую часть и раскатывать так, чтобы пласт был не толще 4-5 миллиметров. Выдавив маленькой рюмкой круглые печеньица, 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 сахару).

— 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 Алёша.

— Да-а, — сказал Боб.

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

— С самого Памира? — восхищённо 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, Алёша, что от Боба отстаёшь? — И Калинка вопросительно взглянула на Алёшу, потом на Лёку.

— Нет, — замахала руками Лёка.

Алёша 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, Алёша? Боб тебя приглашает...

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

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

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

— 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.

Алёша не понимал, зачем Калинка Бобу столько сосулек даёт? Ведь сам он заболел от одной только сосулечки, а Боб уже от третьей хвостик долизывает.

Калинка махнула ещё раз варежкой — и, откуда ни возьмись, ещё семь сосулек. Она опять внимательно посмотрела на довольно-таки посиневшего Боба и спросила:

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

— 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 заболеет.

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

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

Боб с жадностью посмотрел на её 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 заболеет. 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 серьёзная болезнь, чтобы так по глупости заболеть. Ну, что, Боб? Запомнил?

— Запомнил.

Щёки 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 ещё ниже нагнулся.

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

— Ой, холодные они! Ужас какие! — Боб так и передёрнулся 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...

— Всё 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 назовём. 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 всё 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 Алёшей, а, конечно, по воздуху...

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

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

— Нельзя, Лёка, наглотаешься холодного воздуха, заболеешь.

— 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 её 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. Придётся 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 трёхпроцентная 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 всё?»

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

«Ещё, 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 займёмся 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 обращу. Подумаешь! — И Лёка гордо задрала приперчённый веснушками нос да перехватила покрепче лыжные палки. — Эгей! Сейчас за теми деревьями поле начнётся. Калиночка, переходи в карман моей куртки, я прибавлю скорость: мы с тобой полетим стрелой».

Калинка хлопнула ладошкой по Лёкиному плечу и словно подтолкнула её вперёд.

«Ни за что в кармане сидеть не буду. Прибавляй скорость! Люблю скорость. Вперёд, 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 расчёсывала большой красной расчёской свои волосы. Прядку за прядкой, от макушки к концам волос, по кругу. — Ой, Калинка, семьдесят пять — это тоже много. Может, достаточно? Час, наверное, прошёл!

Калинка укоризненно покачала головой. Её чёрная толстая косичка, как всегда аккуратно и красиво заплетённая, 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 ещё и секутся. А ты сказала, первое лекарство — по сто раз расчёсывать волосы утром, днём и вечером. Сто раз?

— Сто раз. Не ленись, Лёка. Это займёт у тебя в день не больше пятнадцати минут. Сейчас ты расчёсываешь правильно, неторопливо. Не забывай каждую расчёсанную прядку ещё и поглаживать. В правой руке расчёска или щётка, а левой погла-жи-ва-ешь. Расчёсываешь и погла-жи-ва-ешь... Зачем это? Могу объяснить, но ты поверь мне на слово. Так надо... Сосредоточься. Учись каждое дело делать значительно. Даже расчёсывать волосы надо с удовольствием, тогда это не будет тебя раздражать.

Лёка сосредоточилась, и руки её 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 своём 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 расчёсываешь?

— Непременно. Расчёсываю, поглаживаю да ещё перекидываю несколько раз слева направо и справа налево. Проветриваю.

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

— Ты очень старалась, чтобы они заболели. Плохо расчёсывала, — 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 ещё чуб начёсывала! Капроновые ленты, резинки, начёсы грубо ранили волосы. Хозяйственное мыло и частое мытьё, через пять дней, сильно раздражали кожу, а острые, царапающие зубья твоей роскошной белой расчёски завершили дело. Понимаешь теперь, как ты замучила свои косы?

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

— Любые волосы надо спокойно расчёсывать, поглаживать, проветривать. Из капроновых лент можно только делать банты и пришпиливать к косам. Приходя из школы домой, нужно обязательно расплетать 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 ещё 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 причёсываться всем одной расчёской, у каждого должна быть своя щётка или расчёска. Расчёску или щётку мыть мылом и протирать слабым раствором марганцовки хотя бы раз в неделю. Да ещё 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 тёплым платком. Получится такой масляный компресс. Это очень хорошее средство при сухой перхоти. Мыть сухие волосы не горячей, а тёплой водой и лучше яичным желтком. Осторожно отдели белок от желтка, желток разболтай в кружке тёплой водой, вылей в тазик, добавь ещё литра три тёплой 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, расчёсывать 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 промывай 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 неё 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 неё 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 неё прекрасные качества, но смутилась и напомнила о Наташе:

— Всё-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 растёртых в порошок цветков ромашки или календулы запарить тремя столовыми ложками кипятка и сейчас же в эту кашицу добавить один яичный желток и ещё ложку кефира (не обезжиренного). Размешать и, пока смесь не остыла, быстро щёткой 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 тёплой водой. Эту маску делать перед купанием под душем или мытьём 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 верёвочку, 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, всё запомнила и дала себе слово и самой всё исполнять, и Наташе рассказать, но всё-таки не удержалась и сказала:

— Высыпаться! Хорошо, тебе в школу ходить не надо. Спи сколько хочешь. А мне и вставай в семь утра, да ещё 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 идёт, 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 пойдёт девочке-школьнице? — спросила я.

— Вот такая, — сказала Галя.

Она взяла ножницы и расчёску и постригла очень обросшую девочку. Великолепная получилась причёска, 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 причёска, строгая и красивая.

А потом я спросила у одного мальчика 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 причёсываются вот так...

И нарисовал.

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

— Секрет! — засмеялась Калинка.

— Тогда расскажи, что ещё говорили мастера?

— Чем меньше скручивать, начёсывать, 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 причёску 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 расчёской, 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 щёткой и расчёской, не взбивая и не начёсывая.

## Из Калинкиных конспектов

ПРИЧЕСКИ ДЛЯ ДЕВОЧЕК

Причёски 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 причёсках ни к чему. Причёску можно сделать один разок, когда моешь голову. И всё.

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

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, чёлка. 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 вперёд и посидеть час спокойно.

5. Короткая чёлка. 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 ещё 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. Расчёсанные 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 причёски 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 звёздочки 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 Алёша, — вчера мы с Бобом Сухарёвым 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 маминого 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 Алёша. — Вот это да! Сейчас наденем скафандры, возьмём 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 её письменном столе удивительный! Книжки пересыпаны морскими камешками, рядом с марками кеды, причём, 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 Алёша. — Письменно-стольные недра!

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

— Между прочим, на той неделе Алёша искал ошейник Чубчика... в верхнем ящике своего письменного стола. Там, где лежат тетради и учебники. И вместо ошейника нашёл здоровенный ржавый гвоздь, — сказала Калинка, и Алёша сразу перестал веселиться. — Если хотите строить корабли, побыстрее наводите порядок в своих письменных столах, а всё 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 фотоплёнки, горсть щепок и обломки берёзовой коры, скорлупки грецкого ореха и кусок сломанной свечки, 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 её за полминуты. Да ещё, 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 её потеряла.

— Ты, Алёша, 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 всё-таки будем строить?

— Конечно, будем! Кроме этих материалов, ещё 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 Алёша. — Из берёзовой коры. Помнишь, мы в лесу сухую берёзу 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 штуковина из карандашей?

— Это полинезийский катамаран! Связали карандаши навощённой ниткой. Воск, которым натираем полы, чуть подогрели над огнём и провели по этому тёплому воску толстой катушечной ниткой, № 10. Нитка стала намного прочнее и от воды не так быстро разорвётся. 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 Алёша нарисовал на парусе петуха.

— Чей это красный корабль?

— Алёшин! Он и называется «Алёша». Корабль сделан из молочных пакетов. Края пакетов осторожно разрезали в уголке, один из швов распороли, два пакета вложили один в другой распоротыми кондами и сшили. Швы залили парафином. Распорка — витаминная коробка. Вот и всё. Очень просто.

— Самый лёгкий кораблик появится сейчас.

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

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

— 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 возьмёт 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 Алёшин 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. Алёша, нарисуй на нём... солнце. Нарисуешь?

— Пожалуйста, — Алёша 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 вёрткая, как он, — сказала Лёка. — Но ещё 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 назовём его вот как... — Алёша 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 звёздочки и одну красную, соединённые лучами, словно они взялись за руки.

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

— Мы синие, а ты, конечно, красная, — ответил Алёша. — 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 её — 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 тёплые резиновые сапоги, куртки с капюшонами и, представьте себе, даже перчатки. Теперь никакой ветер не страшен и можно шлёпать по лужам сколько душе угодно.

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

На улице была такая красота! Небо синее-синее, солнце яркое, как бенгальская вспышка, а ещё утром снежок прошёл — может быть, и последний! да почерневшие, осунувшиеся сугробы принарядил. А ручьи всё-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 лёд, превратив его в льдины и льдинки.

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

Поспорив, Марина, Лёка, Алёша и Калинка пришли к единому решению: гонки проводить на Строптивом — там и течение сильнее, и берега изрезаны множеством фиордов, и путь ручья извилист и крут. Алёша 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 лёгким и вскоре после старта наскочил на острую льдышку.

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

Зато остальная флотилия упорно шла вперёд. «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.

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

Алёша 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 Алёша, может сбросить ледяной утёс, а Калинка ведь не может. Вон она бежит следом за «Другом», попрыгивает с камешка на камешек, как красный огонёк, да прутиком отталкивает карандашный катамаран от коварных фиордов.

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

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

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

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

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

Калинка услышала, она обернулась и пристально посмотрела на Алёшу. «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 чёрными буквами заголовка: «Ледоход опасен для детей...»

Калинка перехватила оба парусных стропа одной правой рукой, а левой откинула капюшон, достала из кармана шапочку-невидимку, надела её 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 Алёшей и снова забралась с ногами в кресло. Алёша 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?

Алёша 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 прошёл 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?

Алёша вздохнул и сказал:

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

— Миди? — хором переспросили девочки. — Почему?

— Миди, — уверенно повторил Алёша 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, Алёша, — сказала Калинка и спрыгнула на стол. Злые люди, так глупо спорящие без доводов, а по принципу «я так хочу», никому не бывают приятны. Знаешь, о чём 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 Алёша. — Ещё 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.

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

Лёка с Алёшей 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 всё 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 идёт такая длина».

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

Но, к счастью, были ещё и четвёртые, 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 учёбы, 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 Алёша, — что самое замечательное — миди!

— Мне всё 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 ещё какими-то девчоночьими драгоценностями, а из шкатулки вынула бумажную куклу и прикрыла её 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 чёрной толстой косичкой.

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

— Конечно, — сказал Алёша, — 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 всё 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 Алёша. — 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.

Алёша принёс большую коробку своих любимых акварельных красок, любимую колонковую кисточку, жёсткий карандаш «2Т», мягкий карандаш «2М», карандаши цветные и ластик. Ещё он принёс папку плотной акварельной белой бумаги.

— Начинаем? — спросил Алёша 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 Алёша. — Нарисую я вам две куклы. Вот, пожалуйста!.. Тебе, Лёка, Калинка с колокольчиком. А тебе, Марина, с калиновым листком в правой руке. Что ещё рисовать?

— Платье, джинсы и рубашку...

— Пончо, жилет, вязаный свитер...

— Нарисую всё, что надо для пионерского лагеря, — сказал Алёша, 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 Алёша 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?

Алёша 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 Алёшиных 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 потёки. Снова кисточка нырнула в чуть замутнённую 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. Жёлтая стронциановая, охра золотистая, марс коричневый, красный, тёмный краплак сменяли друг друга.

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

Алёша немножко подумал и никуда её 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 чёрный карандаш, остро заточенный.

Штришок за штришком ложились чёткие квадраты. Вот Алёша повёл карандашом легко — квадрат получился светло-серым, нажал посильнее — и квадрат получился чуть темнее, а нажал карандашом крепко — и квадрат получился чёрный.

Карандаш ещё походил-побродил по цветным акварельным потёкам и появились: стёганая куртка с капюшоном и белыми молниями; полосатое красно-синее вязанное из толстых ниток пончо с длинными льющимися кистями; очень удобные джинсы с эдакими металлическими заклёпками; 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.

Алёше очень приятна 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 Алёшиному таланту и умению. — Поэтому на земле так много разных художников. Один предпочитает чистые, звонкие цвета, но взятые густо, сочно. Вот как Алёша. Другой рисует тоже чистыми, без смеси, красками, но берёт их легко и на бумагу краски ложатся прозрачно. Третий не терпит чистых красок и смешивает их, придавая всему рисунку единый колорит, — золотистый, коричневатый. Четвёртый из всей этой коробочки выбрал бы только красные, жёлтые, коричневые краски, а на остальные и внимания бы не обратил. Пятый совсем не применяет этих тёплых красок жёлтых, красных, коричневых, — а рисует только холодными — синими, фиолетовыми, зелёными. 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 амёбу, которую при всём желании нельзя было назвать красным платьем с оборками.

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

Конечно, Алёша 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 Алёшу играть и петь! Тысячу раз, и ничего-то у него не получается. Наверное, так и должно быть, и нечего ей, Марине, завидовать Алёше. 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-одинёшенька?

— Конечно, — кивнула Марина. — Всегда!

— Смотри, как Алёша 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. Алёша, вероятно, и классную стенгазету рисует хорошо?

— Очень хорошо. Даже десятиклассники приходят смотреть.

— Талант, — сказала Калинка...

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

Чёрный 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 моё?

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

— Как было бы чудесно, — мечтательно вздохнула Лёка, — если бы прикоснуться к этим рисункам волшебной палочкой и всё 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 зовёшься учеником приготовительного класса Академии Домашних Волшебников?

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

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

— И всё это можно сшить и связать своими руками? — воскликнули Лёка и Марина одновременно. — Всё это?

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

— И я хочу жилет, — сказала Марина.

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

— Хорошо, — сказала Калинка. — Сейчас мы соорудим три чертежа. Чертёж рубашки на два размера — Лёке и Марине. Один чертёж 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. — Придётся решить, что шить сначала, а что потом.

— Я могу подождать, — сказал Алёша.

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

— Значит, мы шьём джинсы Марине и жилет Алёше. А потом джинсы Лёке и жилет ей и Марине. А потом джинсы и рубашку Алёше.

Все согласились, что это справедливо.

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

Вы думаете, Алёша 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 ещё 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 зелёных листочка, третий луч попал на воробьёв — и они помчались купаться в лужах, оставшихся после вчерашней шумной грозы... Четвёртый, пятый, шестой и седьмой лучи тоже быстро исполнили мудрые приказы солнца: зазеленели поля, распустились цветы... Семнадцатый луч направился к девчонкам, скакавшим через верёвочку, 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 Алёша, 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. Алёша 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 Алёша, — и домой пойду...

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

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

— 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 её соберём. — Калинка дунула в пустой мучной пакет, и он сразу оказался полнёшеньким. — 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, ещё не совсем успокоившись, но постаралась взять себя в руки и добавила громко и почти мирно: — Мука, яйца, подсолнечное масло, сахар. Всё!

— Я думаю! — Алёша 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 Алёша, — 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 разотрём с 1,5 столовой ложки сахарного песку, 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 ещё минут пять. Вот тесто и готово, получился тяжёлый, 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 начнётся 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, вольём 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 перевернём, отряхнём от лишнего масла и сложим на блюдо, пересыпая сахарной пудрой. Каждая хворостинка жарится меньше минуты, секунд 45-50. Вот всё пережарили.

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

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

— Или по две, — предложил Алёша. — Их много! Тесто плотное, тяжёлое, а хворостинки лёгкие, 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 сахару. 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, Алёша?

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

— Почему кашу?

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

— В поход идёте? 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 займёмся походными науками. Я запишу в свою записную книжку, на всякий случай, чтобы не забыть. «2 июня, 2 часа... Алёша.» 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... ещё скоро обедать. Лучше будем готовить обед. Сегодня моя очередь дежурить, мы с Калиночкой придумаем на обед что-нибудь фантастическое.

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

— Не ссорьтесь, — сказала Калинка. — Мир и тишина. Сейчас все идём 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 берёзой. И ещё 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 её 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 идём, 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. Зелёные щи из щавеля. Творожники. На сладкое молочный кисель. Придётся мне быть шеф-поваром. Алёша будет готовить щи, Лёка — кисель и творожники.

ЗЕЛЕНЫЕ ЩИ

Мясной бульон, картошка, щавель, зелёный лук.

— В первую очередь, Алёша, отлей в эту двухлитровую кастрюлю бульон и поставь на огонь. Очисть 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 зелёного луку. 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 ещё соли, да добавь сахару, чуть-чуть, не больше чайной ложки. Ещё пять минут — и снимай кастрюлю с огня. Всего щи должны вариться минут 15-18. Конечно, зелёным 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 всё сделали, — удивился Алёша. — А бабушка щавель зачем-то протирает.

— Каждый готовит по-своему. Я протёртый суп не люблю. Если хочешь, могу рассказать, как готовит бабушка. Щавель надо перебрать, промыть, сложив в дуршлаг, обдать кипятком, вода стечёт — подставить под дуршлаг миску и протереть туда щавель. В дуршлаге останутся черенки от листочков, а в миске соберётся щавелевое пюре. Вот это пюре и положи в бульон. В следующий раз попробуй приготовить, как готовит бабушка, может быть, тебе и понравится. К щавелевому протёртому супу обязательно полагается мелко рубленное 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 разведённым в холодной воде картофельным крахмалом, даём закипеть и добавляем половину столовой ложки мелко-мелко нарезанной цедры. Осталось кисель остудить.

— Что-то у нас сегодня всё 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. Алёша! 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 песку, соль. Для формовки творожников — ещё столовая ложка муки. Для жарения лучше всего топлёное 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 большущую 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 всё!

— Вот и всё. — 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

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 лепёшку эту испекла в духовке. Остудила и дала нам попробовать. Пока лепёшка была ещё тёплой, 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 ещё 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 ещё 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 лёгким, пышным.

Тесто для пирогов, пончиков, пирожных можно приготовить разными способами. Всё 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 — придётся 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.

Слоёное — 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, солёный, хворост, а ещё 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 краёв 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 её 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 возьмём 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 — зовём помощников.

Тесто раскатаем, но не так тонко, как на лапшу, и разрежем его вдоль и поперёк на квадраты по 6-8 сантиметров. Положим фарш на каждый квадрат, сложим его пополам треугольником, защиплем края и ещё разок пройдёмся по краю, словно бы верёвочку завьём 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. Ещё минут через пять вареники всплывут наверх. Дадим им покипеть ещё минуты две и начинаем вынимать их шумовкой, давая стечь воде и складывая в просторную эмалированную или глиняную миску.

Вареники с творогом или овощным фаршем польём 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 песку 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. Разотрём до однородной смеси. На каждый вареник — по одной чайной ложке.

Из моркови. 400 граммов моркови очистим, вымоем холодной водой, натрём на средней тёрке, чуть посолим и посахарим, потушим на сковороде в ложке масла, минут пять, до полуготовности. Остудим, добавим горсть мелко нарезанного зелёного лука. Размешаем. На каждый вареник — тоже по одной чайной ложке.

Из картошки. 5-6 картошин очистим, отварим, разотрём 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 отожмём от сока. На каждый вареник положим по 5-7 вишен и по половине чайной ложки сахарного песку.

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 помнём 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 натрём на крупной тёрке 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. Поочерёдно будем раскатывать тонко, как на вареники. Раскатанное тесто разрежем вдоль и поперёк на квадраты по 3-4 сантиметра. Выпустим в стакан одно яйцо или только белок, взобьём его слегка вилкой и смажем края квадратов (чтобы пельмени при варке не расползлись). На каждый квадрат положим фарш, защиплем края, крепко сжимая их большим и указательным пальцами, и соединим левый и правый углы вместе — получится маленький ладный кренделёк.

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. Польём 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, завьём тонкую «верёвочку».

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, даём 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 перевернём его на другую.

## 6

## ИЮНЬ

## ЗАВТРА АЛЕША ИДЕТ В ПОХОД

Бим-Бом и капитан Врунгель.

В рюкзак помещается всё.

Сине-зелёно-жёлтый мир. Костровые заповеди.

Два котелка, чайник и вязанка сушек.

Алёша примчался домой после пионерского сбора и сел у открытого окна. Скоро два часа, а Калинки всё нет. Стрелки старинных стенных часов неукротимо двигались по своему кругу. Хорошо им, стрелкам, крутись себе и крутись, а каково ему, Алёше? Три минуты ждёт, пять, семь с половиной...

Вдруг рядом с Алёшей кто-то тихонько засмеялся.

Алёша удивлённо обернулся и на книжной полке увидел Калинку.

— Здравствуй, Калинка! Вот ты где! Спускайся скорее!

— Здравствуй, Алёша! 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 Алёша.

— Кто сегодня в классе хвастался? «Вы со мной в походе не пропадёте, я и костёр 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 ещё 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?

Алёша 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 её и снова очутилась на полке! Сидит, болтает ногами в красных сапожках. — Мало ли на свете волшебного. Часы вот у тебя волшебные.

— Вот эти? — Алёша 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 Алёшу чёрными весёлыми бусинками-глазами, коса её — 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 Сухарёва, 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 точччнее, — прохрипели часы. — Одного болтуна ты вылечччила, а вторррой...

— Никакой я не болтун, — обиделся Алёша. — Один разочек всего прихвастнул. Никогда не буду ни хвастуном, ни болтуном... А как вот этого... — Алёша 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, начнём сборы.

— Хорошо! Настоящий мужской разговор: коротко и деловито, — Калинка поставила «Врунгеля» на ту полку, откуда взяла, и — фьюить! — спустилась к Алёше.

— Смотри, вот как я соберу рюкзак, — сказал Алёша.

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, морковину и луковичку, сахар в пластмассовой коробочке, хлеб, пакетик с пшеном (примерно стакан) и банку сгущённого 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 ещё заверни в бумажную салфетку несколько лавровых листьев и горошин чёрного перца.

— Это будет мой шеф-поварской секрет?

— Да. Теперь надень рюкзак. Не режет? Прекрасно собран рюкзак, молодец! Что ты наденешь в поход?

Алёша показал кеды, вымытые и высушенные, бумажные и шерстяные носки, джинсы, футболку и свитер.

— Очень хорошо. А продуктов хватит?

— Ребята ещё купят на всех чай, несколько банок тушёнки и масла. Эти продукты они понесут, а я возьму ещё футбольный мяч и ведро для каши. Мы всё распределили справедливо.

— Ведро? — Калинка взглянула на часы, словно посоветовалась с ними, и хлопнула в ладоши.

В ту же секунду с потолка, прямо из люстры, — Алёша даже посмотрел, нет ли в потолке дыры, — упал котелок. И не какой-нибудь новенький, блестящий, а слегка погнутый, слегка покорябанный, с навеки въевшейся копотью, но отдраенный на славу.

— Это мне?

— Тебе, но будь осторожен, котелок не любит, когда в нём что-нибудь подгорает, он тогда мрачнеет, и каша или суп получаются совсем невкусными. А если повар ему нравится, то он и песни поёт.

— 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.

Алёша постарался не удивляться, а просто надел эти самые семимильные сапоги, точно такие же, как у Калинки, только ещё 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, Алёша! Топнешь — и потеряю я тебя, окажешься где-нибудь на Урале. Бери котелок, спички да держись за мою руку. Раз... два... три!..

Шагнул Алёша раз — потемнело всё вокруг, шагнул второй — заклубились фиолетовые вихри, шагнул третий и зажмурился от неожиданности — такой удивительной сине-зелёно-жёлтой поляны, пронизанной мягким солнечным светом, пряно пахнущей росистой травой и одуванчиками, он никогда прежде не видал.

Трава шёлковая, а посредине поляны — высокая ель в бархатной бахроме хвои, и кажется, что двойная верхушка её плещется в синеве неба. Так и стоял бы здесь, запрокинув голову, и следил бы за бегом белых кудрявых облаков. Вот облако-всадник с копьём несётся на стремительном коне; копьё вытягивается, и всадник становится лыжником, парящим над ущельем, а лыжник ещё вытянулся и превратился в лунный пейзаж...

Берёзы кружатся белым хороводом, за ними жёлтые одуванчики бегут, спешат. И нет на свете ничего прекраснее этого сине-зелёно-жёлтого 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 зелёному 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 Алёша.

— 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 Алёша.

— Нет. Думаю, не поступает. А в лесу считают вправе так поступать. Пришёл в лес — топчи, ломай, грязни.

— Что ты, Калинка! — возмутился Алёша и вдруг отчётливо вспомнил прошлогодний их поход.

Он, словно наяву, увидел поляну, на которой они были, — вытоптанную, в черноте кострищ, с брошенными охапками повядших цветов. Везде разбросаны бумажные и пластиковые пакеты, берёзка, что росла на поляне, согнута, Боб из неё качели устроил, зловеще сверкают коричневые осколки бутылок из-под лимонада. Ужас!

Калинка надела свою всё ещё наполовину покрасневшую шапочку и исчезла — стыдно было за Алёшу, 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 поблёкла, пригорюнилась, затаилась.

— Нет, нет! — тихо сказал Алёша. — Я всегда буду входить в лес, как в дом, где меня ждут с радостью...

Белая гора облаков раздвинулась, солнце повисло на далёкой ёлкиной верхушке и стало озорно закручивать белый берёзовый хоровод...

— На такой полянке и места для кострища не найдёшь, пожалуй, — сказал Алёша.

— Это уже крайность. — Калинка сняла шапочку-невидимку с одним ещё 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. Ещё лучше вокруг будущего костра окопать, чтобы огонь не пошёл дальше. Алёша, начинай костёр разжигать!

Легко сказать, разжигай костёр! Алёша неуверенно оглянулся. Как его разжигать?

— Ну хорошо, — сказала Калинка. — Запомни три простые костровые заповеди.

1. Костёр устраивай с умом, не делай каждый раз новое кострище, а всегда используй старое. Несколько кострищ рядом — позор для туриста.

2. Костёр 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 — всё сожги.

Запомнил? Теперь давай сюда бумагу, сверху положим тонкие сухие ветки, а ещё сверху несколько еловых лучинок, зазубренных топором. Умелый костровой зажигает костёр одной спичкой, с подветренной стороны. Видишь, огонёк побежал по бумаге, по веткам, по лучинкам? Мы ему ещё веточек подложим. Теперь ветки потолще сложим пирамидкой, чтобы между ними было пространство. Вот костёр и разгорелся!

Алёша 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.

Алёша взял котелок и чайник и отправился вниз под горку. И отсюда видно, трава там выше, зеленее, деревья развесистее — там должен быть ручей. Алёша угадал точно — ручеёк бежал по песчаному руслу — весёлый, чистый, звонкий. Нашёл Алёша и бочажок поглубже, осторожно, чтобы не взмутить со дна песчинки, зачерпнул воды.

Вбил он две рогатки по обе стороны костра, перекладину берёзовую 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 морковины, 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. Ещё 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). Ещё 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, поёт! 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 смеётся, мы про кашу не забыли. Попробуй, Алёша, 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 сгущённого 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 уйдёт горечь, которая портит вкус пшённой каши. Долей горячей воды из чайника, добавь по вкусу соль, сгущённое молоко и масло и повари при слабом кипении ещё минут десять. Сними кашу с огня, заверни котелок в газеты, а потом во что-нибудь тёплое. Пусть так постоит полчаса, каша станет пышной, аппетитной.

Гречневая, рисовая, пшеничная, перловая варится так же, только воду сливать не надо, причём гречневую крупу и рис опускают в солёную воду, этим крупам не надо так развариваться, как пшену, а сгущённое молоко можно заменить сахаром. Да не забудь, что крупу предварительно надо перебрать, отбросить соринки, необрушенные зёрна, хорошенько промыть в 4-5 водах.

Все крупы при варке увеличиваются в объёме. Гречневая, пшённая, ячневая, перловая крупы — в 3 раза, рис — в 4 раза, манная и геркулес — в 5-6 раз.

На костре всё 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 огнём 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 расчёта 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 пахнущий дымком суп, лёгкая 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 ещё хрустящие, да ещё от кострового жара тёплые.

Потом всю посуду перемыли, котелки отдраили песком, консервные банки закопали, все бумажки до единой собрали и сожгли, кострище залили водой и накрыли снова дёрном.

Оглянулись — поляна такая чистая, как будто на ней никто не был, костров не жёг, супов и каш не варил.

— Придут сюда другие туристы, посмотрят вокруг, увидят жухлый квадрат кострища и сразу поймут, где костёр 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 костёр дёрном заложат, — сказал мечтательно Алёша.

— Конечно, всё так и будет, — подтвердила Калинка. — И знаешь, что ещё можно сделать? Давай на кострище охапку сушняка оставим. И ещё верхние ветки перевяжем красной ленточкой Огневушки-поскакушки.

Так и сделали.

— Ой, Алёша, джинсы твои от травы зелёные, а рубашка в смоле. Придётся тебе заняться сегодня стиркой. Придёшь 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.

Алёша, 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 стечёт 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 ёлки забежало, в лесу потемнело, домой пора. Алёша 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 всё 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, Алёша, 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 шьёт, а кто-то вяжет.

Шортики и купальники... любимые книжки и ракетки.

В волейбол играть или оборочки разглаживать!

Через пять дней Лёка, Марина и Алёша уезжают в пионерский лагерь. Всего пять денёчков — и здравствуй, лес! Речка! Солнце! Облака-а-а!

Будут походы, песни у костра, разные игры, чемпионат по баскетболу, танцы. А ещё, 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 Алёша, — особенно с Бобом Сухарёвым. 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 Алёши почти ведь готов! Во-вторых, будем обязательно дежурить на кухне, и фартуки даже сшили новые, пёстрые, 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 Алёша едут в «Звёздочку», 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 ещё решили чемоданов не брать, всё необходимое — одёжку, зубную щётку, мочалку, мыло, нитки с иголкой, носовые платки, расчёску, 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 Алёша, а кто-нибудь другой порвёт джинсы или майку, — у неё всё под рукой. Не расстраивайтесь! Р-рраз и зашьём.

Одёжки-обувки в рюкзаках уложены плотно. Если рюкзак великоват, его объём 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 — пёструю лоскутную птицу, Алёша — синий круг, а кто-то ещё — 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 неё много дел и забот, бегает по магазинам в поисках шорт и маек, вечерами или даже ночью стирает, гладит, подшивает, укладывает? А Марина, Лёка и Алёша 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 её забота.

Лёка с помощью Калинки связала купальники не только для себя и Марины, но и для Алёши. Да, да, превосходные синие купальные трусы! Зато Марина и Алёша шили всем шорты. Алёше сшили две пары из плотной хлопчатобумажной ткани: одни — синие (отстрочили их красными нитками), а другие — зелёные с накладными карманами.

Девочкам сшили шорты из льна с лавсаном — красные с белой строчкой и ещё пёстрые, сине-зелёно-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 ещё сапоги резиновые! А тут чудо! Дышите, ноги, набирайтесь сил, крепните...

И ещё 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 тёмные 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 всё-таки сшила себе вторую кепку и спокойно разгуливала под дождём, конечно, всем на зависть...

Лёка, по своему обыкновению, перерисовала чертежи в заветную книжку и уложила её 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. Придётся 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

По этим чертежам шьют шорты и девочкам и мальчикам.

Синие шорты, размер 40-й, объём бёдер — 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 застёгивается на крючки и пуговицы.

Пёстрые шорты с кокеткой, размер 44-й, объём бёдер — 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 Стёпа. Все живут рядом, на одной улице, поэтому времени на уговоры-разговоры не тратят. Андрюша забегает за Павликом, Наташа за Таней и Стёпой, 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. Ещё друг другу огурцы на огороде поливать помогают. Одному скучно, а всем вместе — весело. За два часа все огороды польют. Лёка с Мариной научили ребят варенье варить из той малины, что собирали в Зелёной 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. «Трёх мушкетёров» 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 её 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 песку, 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 «вареньевого» таза, берём широкую, самую большую кастрюлю, наливаем на дно воды, насыпаем сахарный песок, ставим на средний огонь, помешивая ложкой, чтобы сахар не пригорел, ждём, 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 краёв в середину и с поверхности в глубину, а из глубины наверх.

Варенье ложкой не размешивают! Только встряхивают!

Если малина очень нежная, то можно устроить ещё 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 песку, 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. Всё быстро размешать и постепенно всыпать 2 полных стакана муки, заранее просеянной через сито или дуршлаг. Замесить лёгкое тесто (не крутое, а то пирожки будут тяжёлые). 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 всё-таки десяток пирожков Лёка решительно прикрыла салфеткой и сказала:

— Бабушке. В субботу, когда приедут мама с папой, мы обязательно ещё 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 всё умеет!»

— Всё умеешь?!

— Ну, правда, не совсем всё, но много, — гордо вздёрнула свой курносый нос Лёка. — Ой, нет, не всё! 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, — твёрдо 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 получаются 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 ещё 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 всё.

Прежде всего мойте банки.

Девочки вымыли банки горячей водой с питьевой 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 щёткой 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 всё готово! — Лёка лихо перекрутилась 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 чёрной смородины и вишни, антоновское яблоко.

Всё почистить и промыть в проточной воде. Морковь и кабачки нарезать, цветную капусту разделить на дольки, и всё это на 3-4 минуты опустить в дуршлаге 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 сахару (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 чёрного перца. Воду с сахаром и солью прокипятить, процедить через полотно. Ещё раз вскипятить и перед снятием с огня добавить уксус и специи. На одну банку надо примерно 0,35 литра маринада.

Марина внимательно всё прочитала, ещё 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 чёрной 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 её горлышка. Рядом с красным помидором сиял свежей зеленью кабачок, а тёмный огурец подчёркивал белизну цветной капусты. Сверху положила ещё 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 ещё тёплые банки с овощами и прикрыли их крышками. В кастрюлю с широким дном положили полотенце, налили кипяток и поставили её 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 начнёт 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.

— Всё? — спросила Марина.

— Нет, не всё. Через 15 минут слегка остывшие банки поставим в таз с тёплой водой. Постепенно в течение 10-15 минут будем тёплую 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 ещё 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 сахару. 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. — Всё 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 солёной ванне подержать их не больше 20 минут. Твёрдые яблоки бланшировать 3 минуты, мягкие сорта можно консервировать без бланшировки.

Груши готовят так же, только не надо опускать их в солёную воду.

Персики тоже в первую очередь промыть в холодной воде и разрезать пополам, выбросив косточку. Если хочешь снять кожицу — бланшируй, ещё 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 сахару. Для персиков и яблок на литр лучше всего взять 450 граммов сахару, 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 всё 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 ещё 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 всё 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.

Жёлтое и красное... белое и дымчатое.

Букет из ничего.

Динь-дон-динь! — Калинка приземлилась точно под куст жёлто-красных георгинов, который Марина с Лёкой безжалостно обрывали.

Ещё 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 оторвёшь... У нас завтра праздник цветов... — Лёка наконец сорвала измочаленный георгин и, присмотревшись, бросила его под куст — вблизи цветок оказался кособоким.

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 составилась та-акая коллекция. Выиграть бы...

— Вот мы и рвём георгины для букета, — сказала Марина, выбирая стебель потоньше.

— Ещё 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 мнёте. 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 ещё 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 её, 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? Дожидаться 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 серьёзное решение!

Калинка взглянула на сиреневое облачко, подбиравшееся к солнцу, прошлась по садовой дорожке, щедро посыпанной битым кирпичом, щедрее не посыплешь. Недаром над дорожками трудились все сообща — Лёка, Марина, Андрюша, Наташа, две Тани, Павлик и Стёпа.

«Они хорошие трудолюбивые девочки, просто не всё ещё знают, не всё умеют... Да и цветы жалко», — подумала Калинка.

— Решено. Не ждём завтрашнего утра, а вернём 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 весёлое семейство воробьёв-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 зелёными 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 отдёрнула ногу, ей показалось, что пискнуло где-то под её 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 удивлённо 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 ещё пять... десять... двадцать... сто цветков и все согласно закивали:

— Да, да, конечно. Некрасивых цветов не бывает!

— Присмотрись к любому, — голубые лепестки Синенького-Голубенького развернулись ещё 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 соберёт букет, и подряд цветы не рвала. Калинка собрала букет из десяти крупных лютиков, а в середину добавила пять ярких васильков и три метёлочки овсяницы.

Лёка, увидев такой красивый букет, придуманный и составленный на ходу, только вздохнула. Но ведь это Калинка!

В саду они осторожно срезали ещё три десятка разных цветов и, разложив все на столе, принялись колдовать, составлять букеты! Калинка брала каждый цветок и говорила:

— Первое и непременное условие красивого букета — свежесть. Васильки подвяли, опустим их в воду комнатной температуры на всю длину стеблей, до самых венчиков, а сверху ещё 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 обернём соцветия и листья бумагой, чтобы их пар не сжёг. Потом срежем конец ветки, размочалим её 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 тёплую 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 ещё 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. Причём 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, срезайте концы стеблей наискосок и обрывайте нижние листья, чтобы они не загнивали.

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 займёмся 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! — ещё 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 икебане учитывается не только цветовая гармония, тут важно знать соединение разных символов. Сосна долголетие, цвет персикового дерева — нежность и ещё... не помню. Ещё в икебане 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 — всё надо учитывать.

Мы не будем браться за икебану, а составим простые букеты, но постараемся, чтобы цветы долго были свежими. Из трёх, 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 сахару, 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 жёлто-красных георгина, семь бархоток и красно-коричневые листья конского каштана.

— Молодец, Марина!

— Можно ещё.

Марина налила в жёлтый обливной глечик воды, выбрала из полевых цветов двадцать звонких васильков, добавила в это яркое облако пять жёлтых, глазастых цветков полевого овсюга и жёлтую 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-зелёных 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 ещё добавим... — Калинка осторожно раздвинула цветы и вложила в букет три длинных стебля листьев ириса.

— Теперь ещё один...

В простой гладкий стакан Калинка поставила один лютик с тремя мелкими цветками и несколькими бутонами-шариками, два стебля травы кукушкиных слёзок, один стебель суховатой овсяницы и одну белую звёздочку мелкой лечебной ромашки.

— Удивительно! — сказала Марина. — Букет из ничего! Если в «Звёздочке» 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 похлёбок.

Марина, Лёка и Алёша вернулись из пионерского лагеря такие загорелые, крепкие, весёлые, что мама и бабушка всё ходили вокруг них и ахали:

— Как выросли!

— Как поздоровели!

Вернулись они двадцатого августа. До школы ещё десять дней. В начале каникул десять дней не очень много значат. Подумаешь, десять дней, когда впереди три месяца, или девяносто два дня. Но когда остаётся 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 ещё дела приятные и дела весёлые.

Можно и на канал пойти, позагорать на последнем августовском солнце вот она, водичка, за деревьями внизу. Можно успеть прочитать 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 Пётр Павлович не очень был расположен их слушать, но они настояли на своём, 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 Алёшей тоже в теннис играли, даже в турнире участвовали: Лёка выиграла коробку теннисных мячей, а Алёша игрушечную ракетку. Неважно, что игрушечная, зато трёх Володь и самого Стасика Пирожкова переиграл.

Марина и Лёка в пионерском лагере были в разных отрядах: всё-таки Марина уже в седьмой класс идёт, а Лёка только в шестой. Но их отряды и в походы вместе ходили, и концерты вместе устраивали, и соревнования. Алёша, конечно, был в Лёкином отряде. Все вместе — девочки и Алёша — 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 Алёшина фамилия вовсе не Ромашов, а Николаев. Алёша 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 сестёр? Алёша гордился, что его называют их братом, а девочкам нравилось называться его сёстрами.

И дома они привыкли во всём помогать друг другу. Когда вернулись из лагеря, Алёша 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 всё 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 всё бы удивились!

— Ещё 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 щёки, спросила:

— «Во-первых», «во-вторых», выполнили?

— Конечно! Бегали, спектакль ставили, в теннис играли, Алёша нарисовал сто картинок!

— Рыбу удили! Вот такую! Книжек вот столько прочитали! В поход ходили. Карнавал был. Лёка ещё учила девчонок готовить похлёбки.

— 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 Алёшей помогали ему готовить торт ко дню рождения трёх 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 глаженые-переглаженые, волосы со лба убраны, повязаны косынками, Алёша 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, привезённый из лагеря, разбираешь спустя неделю. Ужас, что в нём 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 всё сразу привели в порядок. Даже туфли отнесли в починку, — гордо добавила Лёка.

Вперёд шагнул Алёша.

— 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... Всё, за что ни берёшься, 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 ещё 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 Алёша. — Сладкое, если оно холодное, готовится всегда в первую очередь. Пустите меня к плите.

КОМПОТ

Для компота Алёша взял алычу, яблоки, вишни. Сначала промыл холодной водой в дуршлаге полкилограмма кисленькой алычи и положил её в кастрюлю. Добавил стакан сахарного песку, два литра воды и поставил на сильный огонь. Довёл до кипения, попробовал, досыпал ложку сахару, 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 Алёша, — но если бы я варил его утром, то сразу бы не студил, а сначала завернул бы кастрюлю часа на два в тёплое 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 песку, а потом стакан растёртых 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 тёртые на тёрке яблоки рыхлых сортов. Мусс вкусно запивать холодным молоком.

— Молодец, — сказала Калинка. — И компот приготовил отличный, и всё хорошо рассказал. Около плиты не суетился, действовал разумно и точно.

— У меня всё-таки был лёгкий вопрос, можно, я Марине помогу чистить овощи?

— Так ты ещё и лишней работы не боишься? Вот это Алёша!

— Между прочим, — сказала Лёка, — я тоже не боюсь лишней работы и могу сразу сто супов приготовить. И всё 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, ещё 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 тёртую 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 ещё 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 зелёный горошек тоже могут заменить крупу. Вместо сливочного масла можно положить консервы. Ещё...

— Достаточно, Лёка. Молодец! Уже десять супов. Ты у нас король супов и похлёбок. 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 всё смешиваю на сковороде, добавляю соли и чуть сахару и потушу всё вместе ещё минут десять. Охладить — и на стол.

Такую же овощную икру можно приготовить из любых овощей — из баклажан, или моркови, или свёклы.

Можно приготовить икру, основой которой будет лук или сладкий болгарский перец.

Свекольную икру можно сделать из свёклы, 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 тёрке. 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 охлаждённой, а тёплой.

— Лёка и Алёша! Вы заметили, сколько раз Марина произнесла слово «можно»? Такое, казалось бы, простое блюдо даёт 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 «Шитьё» появилось ещё 4 страницы, исписанные чётким 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 придётся 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 всё просто, она вроде бы и не говорит тебе ничего и не подсказывает. Вроде ты всё 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 всё у неё 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, объём бёдер — 88 сантиметров. При ширине ткани 90 сантиметров и с учётом 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. Смётываем и застрачиваем вытачки брюк, примётываем 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. Смётываем 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.

Крупной отделочной строчкой украшаем все швы, карманы и пояс. И опять проглаживаем все новые швы. «Молнию» в джинсы вшиваем в середину.

Примётываем 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 денёк отвисятся и хорошенько высохнут, тогда не будут так мяться.

ДЖИНСЫ ДЛЯ МАРИНЫ

Длина брюк 100 сантиметров, объём бёдер 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.

Шьём их точно так же, как и джинсы для Алёши. 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. Всё 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.

Чертёж передней половинки дан для Алёши, чертёж 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 шёлк, клетчатый штапель. Для двух других размеров соответственно 160 сантиметров и 2 метра.

Выкройку рубашки сделали 40-го размера, третьего роста. Её можно уменьшить или увеличить.

Для 38-го размера надо уменьшить боковой шов и ширину рукава на 1 сантиметр, пройму, ширину горловины и окат рукава на 0,5 сантиметра, длину всех деталей на 1 сантиметр. Плечевой шов опустить на 0,5 сантиметра.

Для 42-го размера плечевой шов поднять на 0,5 сантиметра, а всё остальное соответственно увеличить.

При полном 40-м размере и воротнике 36 сантиметров можно сразу стачивать швы на машинке и отстрачивать отделочной строчкой на 0,5 сантиметра от края. Воротник сначала притачиваем к стойке, а потом вшиваем в горловину, немного припосадив её. Окат рукава также 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 чертёж. 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).

Различные узоры строятся на системе накидов. Накид — это ещё 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 убегать, а клюква стрелять.

Секрет вкусных оладушков.

Алёшины 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 томлёная клюква. Первым отвечает Алёша. Он будет кипятить молоко, готовить простоквашу и творог.

Алёша поправил свой поварской колпак и выступил вперёд:

— Чтобы молоко не подгорело, кастрюлю сполоснём холодной водой, вольём молоко и поставим на средний огонь. Бросим кусочек сахару, 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 начнёт подниматься, кастрюлю быстро отставим в сторону. Вот и всё. Когда кипятишь молоко, нельзя отвлекаться. Очень всё 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 тёплое молоко, размешать, прикрыть крышкой, поставить в тепло. Ещё 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 начнёт створаживаться — по краям появится как бы водичка сыворотка. Ещё минуты три подержу её 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 соберётся плотный творог, а в кастрюлю сольётся жидкая сыворотка. Концы марли надо связать и подвесить творог над раковиной в кухне, чтоб стекла лишняя жидкость.

Сыворотку выливать не следует: её можно просто так пить, особенно летом, поставив на холод, вместо кваса. Из сыворотки можно приготовить оладьи, блины.

— Прекрасно! — Калинка была очень довольна. — В чём 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.

— Томлёная клюква. Промою в кастрюле, а потом в друшлаге под проточной водой стакан клюквы, снова высыплю в кастрюлю, добавлю стакан сахарного песку 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 берём 2 яйца, 1/4 чайной ложки соли, 3/4 столовой ложки сахарного песку, 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 чём секрет вкусных, поджаристых, пышных оладушков, Алёша?

— Муку обязательно просеять и лучше не доложить сахару, чем переложить: очень сладкое тесто «тяжёлое», 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 всё делает правильно. Оладушки, чтобы не остыли, складывает в глубокую миску, которая стоит на краю плиты.

— И ещё, — сказала Лёка, выскрёбывая остатки теста, — к тому времени, когда последний оладушек подрумянится на сковородке, помощники должны накрыть стол...

В две секунды на стол поверх будничной клеёнки легла воскресная наглаженная клетчатая скатерть. Тарелки, вилки, ложки, клюква в глиняном глечике и дымящееся молоко в чашках разбежались по своим местам. Калинка, Алёша, Марина молниеносно вымыли руки и сели к столу, а Лёка торжественно поставила посередине стола блюдо с оладушками.

Калинка, блеснув чёрными 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 Алёша не снимает колпак?

Алёша 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 Алёша 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! Идёт экзамен. — Калинка погрозила ей пальчиком. — Я не требую, чтобы вы рассказали всё 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. Ещё лучше завести три марлевые салфетки, подшить их и пометить разными крестиками: для овощей, для мяса, для рыбы. Всё, что жаришь 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. Закрыть плотно крышкой и следить за огнём — 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 подаётся на стол сразу.

Как приготовить картошку-соломку, расскажет Лёка!

Лёка молчала.

— Ты когда-нибудь её 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 горящее, масло опустить картошку. Закрыть крышкой. Перевернуть. Посолить в конце жарки.

— А как готовить соломку? — лукаво спросила Калинка.

— В том-то и дело, — убеждённо сказала Лёка, — что не знаю! — А потом внимательно посмотрела на лукаво улыбающуюся Калинку, подумала немного и так же убеждённо сказала: — Конечно, знаю! Почти так же, как половинками!

КАРТОШКА-СОЛОМКА

Очистить 4 картошины. Разрезать вдоль на 5-6 ломтей, а потом ещё 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 ссыпать 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 Алёша. Вспомни одно общее правило!

Алёша 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 ещё что?

— Ещё 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 её только для салата.

— Ты, конечно, любишь разваристую? — спросила Лёка. — И я люблю.

— Разваристой картошка будет, если варить её 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 сольёшь 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 всё быстро, чтобы картошка не успела остыть. Подогреть стакан молока не слишком, но чтобы горячее было, всё 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 ещё рановато, плотно закрыть кастрюлю с пюре крышкой и поставить в тёплую духовку, огонь должен быть минимальным. В духовке пюре может простоять минут 10-15. Если готовишь пюре заранее, завернуть кастрюлю в газету и в тёплый платок. Через час и даже два будет горячим.

— Молодцы, — сказала Калинка, — отлично. Вы все молодцы.

— Калинка, что-нибудь ещё можно сделать из картошки? — спросил Алёша.

— Что-нибудь ещё? — Калинка изумлённо развела руками. — Знаешь, сколько я знаю всяких картофельных запеканок, оладушков, котлет, крокетов, пирожков, галушек, клёцок, жареных, пареных, варёных и печёных? Ровно семьдесят семь.

— Да-а, — сказала Лёка почтительно. — Тогда расскажи, как приготовить печёную 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 тёплой водой. Даже потри щёткой, чтобы картошины были чистые-пречистые! Дай им чуть обсохнуть. Посоли крупной солью и разложи на решётке 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 её пополам, смажь каждую половинку сливочным маслом, или подсолнечным, или даже сметаной и ещё чуть присоли. Разложи картошинки на противне и поставь в духовку. Огонь чуть больше среднего. Картошка получится очень красивая, румяная. По такому же принципу печётся картошка с грибной начинкой, с мясным фаршем.

КАРТОШИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ФАРШЕМ

6-8 картошин поровнее, покруглее, очистить, вымыть холодной водой, отварить до полуготовности в солёной 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. Раза два противень выдвинуть и картошины ещё 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. Всё 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 вымешать, 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 её, 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, всё 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 Алёша. — 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 приготовишь без лука.

— Молочный суп с луком? — удивилась Лёка.

— Как же так? Молоко и лук? — удивился и Алёша.

— Чтобы понять вкус лука, приготовьте что-то с луком и без него. Сразу всё станет ясно. Только, конечно, и лук можно испортить.

Лук требует особого внимания. Он не должен быть пережаренным на сильном огне, тёмным или тем более чёрным — 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 насушить на всю зиму. Борщ без укропа, сельдерея и представить себе нельзя, как и любую овощную икру без горсти смешанной зелени.

— Ты назвала сто-олько разных трав! Я и не знала, что есть так много трав! — воскликнула Лёка.

— Я назвала небольшую часть трав, употребляемых в кулинарии. Есть ещё тмин, анис, базилик, фенхель и многие другие.

— Скажи, пожалуйста, Калинка, безразлично какую зелень добавлять или есть какая-то закономерность? — спросил Алёша.

— 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 растёртым. 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 её (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 тушёное мясо, голубцы.

Алёшины шпаргалки

Самые простые школьные завтраки: молоко с кукурузными хлопьями, творог со сметаной, приготовленные накануне творожники, пшённая, рисовая или гречневая каша (холодная, приготовленная накануне) с горячим или холодным молоком. Кашу готовить так же, как «настоящую туристскую кашу», только без сгущённого 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 тёплой 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 варёной картошки, или кубики белого или серого хлеба. Что-нибудь одно или всё 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 струёй, 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 тёртым сыром, или полить томатным соусом.

РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ

Готовить будем так: отварим рис, соединим с нарезанными яблоками, добавим сахар и масло и запечём в духовке.

Стакан риса переберём, промоем 2-3 раза холодной водой, замочим на час в холодной подсоленной воде.

В двухлитровую кастрюлю нальём полтора литра воды, вскипятим, и в кипящую воду опустим отжатый от воды рис. Проведём ложкой по дну, чтобы там не пристали рисинки и больше рис не мешаем. Сначала огонь самый сильный. Через 1-2 минуты вода забурлит и начнёт подниматься шапка пены. Тогда быстро огонь уменьшим, чтобы кипение было едва заметным, и варим рис почти до готовности ещё 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 песку. 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 решётку.

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 ждёт.

Заветный лесок. Чубчик — игрушка.

Лекарство для лосей.

За Алёшей бежать или грибы стеречь!

— Девчонки! — закричал Алёша, с балкона заметив идущих из школы Марину и Лёку. — Я сегодня Калинку видел!

— Где? — крикнула Лёка.

— Около школы! Мы с Бобом Сухарёвым немножко боролись, а она фьить! — над нами круг сделала! Я её видел, а Боб не видел.

— Ничего не слышно! Говори громче! — закричали вместе Лёка и Марина.

— Я, говорю, её видел, а он, говорю, нет! — изо всех сил закричал Алёша.

— Она ничего не говорила?! — спросила Лёка.

— Нет! — крикнул Алёша. — Ничего!

— Говорила, — сказал кто-то очень тихо голосом Калинки.

Алёша удивлённо 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 прохожим мешал... ах, прости, «немножко боролся»... что ничего и не слышал. А сейчас кричишь на всю улицу. Девочки домой идут, через две минуты можно всё это сказать им спокойно, квартиры ведь рядом.

— Да ведь интересно, как ты летала, и я тебя видел, а Боб Сухарёв не видел, — смутился Алёша.

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 полёта. И только натолкнулся на интересную мысль, как ты поднял шум на весь дом. Радов из-за твоего крика в расчётах сбился. Опять надо начинать всё сначала. Видишь, окно закрыл и даже портьеру задёрнул! И девочки хороши, на всю улицу разговор поддерживают. У тебя ведь и радио орёт, словно ты живёшь в мёртвой пустыне. Послушай!

Прислушался Алёша. Ужас! Скорее побежал, выключил радио, а заодно и телевизор. Вернулся на балкон, а Калинки и след простыл. Только на перилах записка пришпилена: «Посиди и подумай».

Прочитал Алёша 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 ещё ему оставалось делать?

На сорок пятой минуте Алёша 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 громыхнули. Снова две минуты тишины. И снова! Тррах! Tax! Tax! Подъехала машина, стали люди выходить, багаж из багажника вынимать — и всё грохочет: дверцы, багажник...

И снова через две минуты тишина взрывается рёвом и воем. Это Слава из первого подъезда мощь свою показывает — на мотоцикле без глушителя туда-сюда по улице двадцать раз проехал!

С большим трудом Алёша наконец сосредоточился и сам себе дал твёрдое слово никогда не шуметь и другим объяснять, что шуметь нельзя. И сразу стул его отпустил, и он смог встать.

Алёша написал две одинаковые записки: «Просим не шуметь. Николашка болен, а Радов Н.П. сложную схему полёта составляет». Он повесил одну записку у лифта, а вторую на скамейке у подъезда. И отправился к Бобу Сухарёву задачки решать. Они давно постановили: независимо ни от чего в субботу два часа решать задачки или по математике, или по физике, а потом ещё час в шахматы играть.

А когда Алёша от Боба возвращался домой, то немного у лифта постоял, посмотрел, обращают ли внимание на его записку. Ещё как обращают! Каждый, кто к лифту подходит, читает записку, удивляется, головой качает и дверцу закрывает тихо-тихо, только чуть ручка щёлкает.

Стоило Алёше войти в комнату, как часы начали бить и тихо-тихо пришёптывать:

— Раз... в пять утра... по грибы. Два... на письменном... столе. Три... Прочитай... Четыре... Пять... Шесть... Семь... Восемь...

«В пять утра ждём у подъезда. Калинка зовёт 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».

Алёша в третий раз перечитал записку, спрятал её под подушку и повернулся на другой бок. И как это девчонки умудрились в такую рань, в восемь часов, заснуть!

Всё сделал по Лёкиному велению, а заснуть не может. И вдруг Алёша вспомнил Калинкино магическое слово: «Надо. Надо. Надо». Что делать? Сосредоточиться. И ещё раз сосредоточиться и думать только о том, что хочешь себе приказать, а не о каких-то там велосипедах, винтиках и несбыточных пятёрках по английскому. Потом твёрдо и непреклонно семь раз сказать самому себе то-то и то-то.

Алёша собрал всю свою волю и твёрдо 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 идёт Чубчик.

— Ну вот, — зашипела Лёка. — Зачем тебе Чубчик? Калинка его не возьмёт. Из-за тебя мы задержимся, все грибы без нас соберут!

— Возьму... И не задержимся... И не бойтесь: каждый гриб своего грибника ждёт, — миролюбиво сказала Калинка... и выкарабкалась из Алёшиной корзинки. — Мама и бабушка разрешили?

— С тобой хоть на край света!

— На край света не пойдём, 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 Алёша едва успел подхватить маленького, словно живая игрушка, Чубчика и осторожно посадил его в карман своей куртки. Чубчик выставил игрушечную мордочку и возмущённо 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 берёзовой опята 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 подберёзовик, под берёзой и подберёзовик, и груздь, и волнушку, и сыроежку. Белый гриб любит почти все деревья, но особенно дуб, берёзу, ель и сосну.

— В орешник не пойдём: ничего там нет. Грибы с орехами не уживаются, сказал Алёша, 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 ёлку. Там росли пять, нет, шесть, восемь мухоморов!

— Вот это находочка! — приплясывал Алёша 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 всё мухоморовое семейство. — Лекарство пусть остаётся. 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 попадётся незнакомый гриб, лучше спросить у взрослых. Кроме такого красного мухомора, бывает мухомор пантерный и порфировый. Коричневатая шляпка пантерного мухомора так же присыпана беловатыми бородавками, как и шляпка красного мухомора. А у мухомора порфирного серовато-коричневая шляпка и такое же вокруг ножки колечко-плёнка, как и у всех мухоморов и поганок.

— Это какой гриб? — спросил Алёша, выходя из ельника.

— Чернушка. Прекрасный гриб для соления. Любит чёрный 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 жёлтую сыроежку. — Даже когда собираешь одни шляпки, всё равно надо подрезать ножку под самое основание. Оставишь ножку на грибнице, она гнить будет и грибница тоже. Да ещё 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-похлёбки.

Калинка отпустила свой кораблик — калиновый листок, — как обычно, на балконную стоянку и ловко, перепрыгнув через перекладину форточки, спланировала на широкий кухонный подоконник, недавно протёртый быстрыми Лёкиными руками — вот и след влажный поблёскивает. Сегодня суббота, девочки всегда в этот день отдраивают всю квартиру, как самое драгоценное цветное стёклышко.

Что такое? Лёка сидит на столе и, закрыв лицо ладонями, плачет. Мокрое пятно всё шире расплывается по весёленькому её, 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 слёзы снова побежали по щекам. — Я так мечтала научиться готовить грибные су-у-у-пы. Лучше всех на све-е-е-ете. И всё погибло.

Калинка облегчённо вздохнула. Чего не передумаешь, глядя на плачущего человека, тем более всегда такого стойкого. Больше чем за полгода дружбы с Лёкой Калинка всего раз видела её 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 чём дело! Лёка, видно, как всегда, слишком стремительно искала на полке крупу, переворошила пакеты, и от неловкого движения они упали и рассыпались по всем закоулочкам кухни. Перловая крупа перемешалась с рисом и пшеном, да ещё пачка соли туда обрушилась, и перцем-горошком сверху всё присыпало.

— Да-а! Ералаш несъедобный. — Калинка огорчённо махнула рукой. — Между прочим... закономерно...

— Закономерно? — Слёзы на Лёкиных глазах высохли в одну секунду. — Я такая неумёха и у меня всё 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 всё 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 ещё 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 приведём в порядок, да начнём колдовать над грибными супами. С банками, пожалуй, можно тоже поколдовать. Попросим Алёшу, 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 её маленькая шапочка со звонким колокольчиком может не только двух и даже четырёх 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 — трёхлитровая — 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 мёда Алёша превратит в такую красивую чайницу, что твоя мама даже отнесёт её в свой институт показать друзьям.

— Вот эта с краю? Очень красивая. — Лёка восхищённо оглядывала полку, потом задумалась и, хитровато взглянув на Калинку, сказала: — Зачем время терять, Калиночка, пусть полка остаётся навсегда, а то тебе придётся так много трудиться, эту отправлять куда-то... — Лёка неопределённо 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 зелёную 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, придётся 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 нашинкуем и добавим в грибы. Посолим, чуть посахарим (1/2 чайной ложки) и ещё потушим минут 10.

Переложим грибы и овощи в чугунок, зальём холодной водой (полтора стакана на тарелку), доведём до кипения, снимем пену и опустим картошку предварительно её 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 нальём холодную воду (полтора стакана на тарелку), бросим туда луковку, надрезанную на 5-6 частей. Дадим закипеть и пусть булькает, пока готовим грибы.

Грибы переберём, промоем, нашинкуем, потушим в горячем масле минут 5-10, добавим к ним тёртую морковь (1/3 на тарелку), ложку масла и рис, предварительно промытый холодной водой (на тарелку неполную столовую ложку).

Когда всё 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 даёт обильную пену, и суп может убежать — вся вкуснота уйдёт. Как только суп закипит, огонь убавим, закроем крышкой, пусть тихонько булькает, едва-едва кипит.

На сковороду положим немного масла, потушим в нём 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 переберём, промоем холодной водой, разрежем пополам или даже оставим целыми (горсть на тарелку), чуть посолим и потушим слегка на сковородке в горячем масле. Переложим в чугунок, зальём холодной водой (1 3/4 стакана на тарелку), доведём 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, тёртую морковь (1/4 морковины на тарелку).

Пусть всё это ещё 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 ещё воды, из расчёта 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 ещё минут сорок, потом добавим нарезанную соломкой картошку (1/3 картошины на тарелку) и морковь (1/5 морковины на тарелку), нарезанную кружочками. Пусть всё вместе слегка кипит ещё минут 10. Тогда добавим лавровый листик, несколько горошин перца, свежей или сушёной зелени. Через две минуты снимем с огня. Сметану — на стол. Всего суп варится примерно 1,5 часа.

ГРИБНАЯ ЛАПША

Сушёные 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.

Сушёные грибы замочим в холодной воде на два часа — 2 средних гриба на тарелку. Процедим, 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 всё 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. Нальём 2-3 ложки масла, прибавим огня и в горячее масло опустим мелко нарезанный лук. Быстро, 2-3 минуты обжарим-потушим. Смешаем всё вместе, попробуем, не надо ли досолить, и дожарим ещё 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, нальём 1-2 ложки масла и быстро обжарим, добавим 1-1,5 ложки муки. Всё смешаем, попробуем.

## 10

## ОКТЯБРЬ

## ПРЕОДОЛЕВАТЬ ИЛИ ПЕРЕШАГИВАТЬ?

Отчего у Лёки щёки розовые, а глаза весёлые!

Пять простых советов. И ещё пять простых советов.

Лекарства и гимнастика.

Витамины и петрушка.

Ветер свистит в ветках деревьев, срывает жёлтые 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 Алёшиной 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 маминого кресла.

— Здравствуй, Калинка. Лёка бегает, — сердито ответила Марина и встала. — Всю зиму с Алёшей 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 щёки розовые, а глаза весёлые! 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 чёлка спускается завесой на глаза. Настольная лампа зажжена, но Марина повернула её 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. Ещё 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, бегает вот, весёлая, всё у неё 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 берёзкой 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 ещё с какой-нибудь трудностью столкнёшься — 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 толстенные книги, одна маленькая брошюрка, коробочка с надписью «Лекарства» и аккуратной стопкой взгромоздились на Маринином письменном столе.

— В этих книгах по медицине ты прочтёшь, как важен точный и разумный ритм в жизни каждого человека. Ты растёшь, и от того, как ты сама будешь себе помогать расти, зависит вся твоя будущая жизнь. А пока...

ЗАПОМНИ ПЯТЬ ПРОСТЫХ СОВЕТОВ

Надо высыпаться. 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 жёсткой, очень ровной постели. Приучи себя спать на спине, вытянувшись, руки поверх одеяла.

Гимнастика. Утром, как только встанешь, десять минут обычной физзарядки, днём — специальная гимнастика, тридцать минут. Все упражнения делай энергично, чтобы чувствовать напряжение мышц, обязательно следи за дыханием. Сначала делай движения, расправляющие тело и расширяющие лёгкие (например, подняться на носки, руки вверх — вдох). Потом движения, сужающие лёгкие (например, наклон вперёд, 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 поочерёдно 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 лёгкий 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 ещё лучше совсем исключить из еды. Может быть, это твои любимые маринады (с уксусом), копчёная колбаса, копчёное сало, копчёная рыба, шоколад, мёд, жареное мясо, печёные 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 её затылком, лопатками, ягодицами и пятками. Голова поднята, шея вытянута, плечи расправлены и опущены, лопатки подобраны, живот втянут, носки чуть развёрнуты. 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 найдёшь 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 её курсами — месяц позанимайся, потом неделю отдохни, потом месяца два позанимайся, месяц отдохни и снова...

— Всё 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 твоё 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 удалённого гнойничка инфекция распространяется на всё 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 подкислённой кипячёной водой (чайная ложка раствора буры или сока лимона на полстакана кипячёной воды). Протирать лицо тоже надо уметь: не втирай в кожу, а снимай с неё 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 зелёнкой. 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 прокипячённую 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 всё пройдёт?

— Нет, месяца через два. Надо набраться терпения. Лучше сейчас два месяца помучиться, чем много лет лечить больную кожу. Ещё 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 всё... Когда начнёшь новую жизнь?

Марина подумала и решительно сказала:

— Сейчас. Сделаю гимнастику и быстро дорешаю задачу.

Калинка ласково потрепала Марину по чёлке.

— Чёлку в этом году не носят, не модно. Надо лоб открывать, волосы зачёсывать 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.

Алёша ещё раз нажал кнопку звонка и недоумённо пожал плечами. Марина и Лёка должны быть дома, но почему-то не открывают... Алёша взглянул на Чубчика, усевшегося перед дверью на резиновом коврике, и спросил:

— Обидимся? И уйдём?..

Чубчик приподнял ухо-лохматушку, повёл чёрным, 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, Алёша, что заставили вас ждать. Очень были заняты. Ой, Чубчик, не трогай меня. Уколешься! Булавки! — Лёка пыталась загородить странное своё полугазетное, полутряпичное одеяние.

— Молодцы, — обрадовался Алёша, — 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 ещё пирог чуть не пригорел.

Чубчик покосился на Алёшу хитрым глазом: «Что я тебе говорил? Пирог! Слышишь, как он лежит там под полотенчиком, отдувается после жаркой духовки. Эх, ты! Обидимся! Уйдём!» — И Чубчик смирно дал вытереть себе лапы.

Большой стол в комнате был раздвинут, и на его просторе пёстрой мозаикой разбежались лоскутки, нитки, коробка с булавками, выкройки. Калинка примостилась на спинке любимого маминого кресла и вязала что-то синее и пушистое.

Всё бы мог Алёша простить: долгое ожидание под дверью, испечённые без его участия пироги, даже шитьё 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 Алёша. — Идём, Чубчик. Между прочим, мы с Бобом Сухарёвым 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... Ещё 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. Алёша! Разреши ему взять морковку!

Алёша секунду помедлил.

— Иди, Чуб, возьми морковку.

«Видишь, как всё хорошо разрешилось, — вильнул хвостиком Чубчик! Надо, хозяин, быть терпеливым и выдержанным». Чубчик аппетитно хрустнул морковкой, и Алёше самому захотелось так же вкусно погрызть твёрдую сочную морковину, но почему-то просить у Марины морковку не стал. Обида так и кипела в нём.

Калинкины спицы мелькали быстро-быстро, голубой пушистый клубок ниток танцевал на кресле замысловатый весёлый танец, а сама Калинка, чуть улыбаясь, считала петли и словно не замечала бурлящей Алёшиной обиды.

— Почему ты нас не зовёшь транзистор мастерить? — удивилась Лёка. — Я тоже хочу.

«Есть ли на свете дело, какое она не хочет «тоже» делать, — подумал Алёша, — и никогда не делит на девчоночье и мальчишечье. Даже в хоккей играет не хуже Володьки Крамаренко. И сейчас не отстанет. Придётся включать её в ударную транзисторную. Да что говорить, втроём интереснее будет. Может, и Калинка согласится? Марина, конечно, не захочет...»

— Ладно, будем собирать сразу два транзистора. Боб придёт через час, буркнул Алёша.

— Как хорошо! — обрадовалась Марина. — Позвони ему, пусть придёт пораньше, будем пить чай с пирогом, а потом все пойдём к тебе. Я тоже хочу транзистор собирать. А ты, Калинка?

— Сейчас вспомню своё расписание на сегодня. — Чёрная толстенькая 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 Алёша, 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... Алёша, подойди ко мне. Я хотела тебе шапочку связать в подарок, сюрпризом, но придётся примерить. Наклонись.

Алёша даже порозовел от радости, когда лёгкие Калинкины ручки натянули на голову синее и пушистое.

— И кисточку сделаешь?

— Как же без кисточки! — развела руками Калинка. — Без кисточки и шапка не шапка. Всё очень хорошо, только, пожалуй, здесь спущу два ряда...

— Калинка, такую шапку сложно вязать?

— Всё 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 Алёшей отправились на кухню.

Когда Марина и Алёша вернулись в комнату, вязала не только Калинка, но и Лёка.

— Хочу связать себе пёстрый свитер и всё для этого купила сама, сказала Лёка. — Спицы третьего номера, четыре мотка средней жёлтой 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 Алёша. — Свитер — и вдруг полтора километра.

— Ничего не знаешь, а смеёшься. Видишь, на этикетке жёлтой шерсти написано: «100 граммов — 350 метров», значит, в четырёх мотках 1400 метров, а на этикетке коричневой: «100 граммов — 1600 метров». Я соединила одну жёлтую нитку и одну коричневую, и получилось шесть пёстрых клубков. Оставшиеся двести метров коричневой шерсти соединяю в четыре нитки, получится 50 метров. Для отделки.

— Да-а, — сказал Алёша, — оказывается, и для вязания нужна математика!

— Ещё 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 петлёй и т.д.

7-й ряд — рисунок повторить с 1-го ряда.

Вывязав первую петлю лицевой петлёй из петли предыдущего ряда — со спицы её не снимаю, а делаю накид, который будет второй петлёй. Потом вывязываю новую петлю, третью по счёту, 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 петлёй. В конце ряда: 2 вместе лицевой петлёй, 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 застёжки). 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 намёточным швом и примерю. Если не надо ничего перевязывать, то сошью крепким швом «за иголку». Потом надо будет вшить «молнию», обвязать крючком края разреза застёжки одним рядом столбиков без накида и отгладить через слегка влажную тряпку, не вытягивая. Потом свитер пусть остынет от глажки и денёк полежит. В субботу мы все пойдём на каток, и я надену новый свитер.

## Из Лёкиной записной книжки

Свитер я всё же связала и надела в субботу на каток. Это образец вязки, а рядом чертёж на мой сороковой размер.

ШАПОЧКА

Шапочку лучше связать крючком, плотной вязкой, столбиками без накида.

Начинай вязать донышко.

Свяжи цепочку из семи петель и закрепи 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 — донышко 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 её 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 начнём 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.

Четвёртый 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 четвёртый ряд. Последние два ряда — платочной вязкой.

Теперь сделай кисти. Сложи пасму из пяти-шести ниток длиной 35 сантиметров. Сложи её 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 своё. В данном случае можно придумать своё 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, сошьём, соберём все петли на крепкую нить и туго стянем. Пришьём помпон.

Длину шарфа можно сделать любой, и на одном конце карман на «молнии». Для этого один конец шарфа сложим вдвое, сошьём по бокам, вошьём «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 наберём 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 наберём 8 петель и провяжем 2 петли. Дальше свяжем 10 сантиметров чулочной вязкой и начнём 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 четвёртой — 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 наберём на спицу и прибавим ещё 2 петли. С другой стороны отверстия на другую спицу наберём 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 расчёт 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. Наберём 2 раза по 62 петли и свяжем резинку 2x2 или 2x3, всего 11 сантиметров. После резинки, отступив от края на 2,5-3 сантиметра, начнём 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, сошьём 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 спеши 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, придерживайся правила — не резать на дощечке для хлеба лук, чеснок, сырое мясо или рыбу. А ещё 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). Четвёртую для зелени.

ВЫШИВКА

У нас была Калинка, рассказывала нам о вышивках. Я постаралась записать всё 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 тёмно-серыми и золотисто-жёлтыми 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 ещё дополнительные новые нитки, накладывать однообразными, повторяющимися стежками. Стежки эти могут быть многослойными — гладь (1, 2, 3, 4) или лёгкими — вышивка крестом (5, 6, 7, 8, 9), но всегда должны быть похожи друг на друга, как родные братья.

С глади, требующей немалого умения, терпения, выдержки, а подчас и настоящего таланта, начинать не стоит, а петлеобразным швом (14), стебельчатым (17) или петлёй 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.

Ещё я придумала, как сшить и вышить сумку для книжек и тетрадей. Мама мне отдала три лоскута сукна и ещё 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 ещё!

Три заповеди кулинарии.

Винегрет, или задачка «трёх 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 чёрный кот идёт 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 свёрток с рыбой из холодильника ровно час назад. Сейчас обмоем рыбу в холодной воде, разделим тушки, почистим чешую, соскребая ножом, обмоем ещё 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.

Берём 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 масленой, а очень мало — получится сухая. Сильный огонь съёжится 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 ещё 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. Пёстрая, красная рукавица, сшитая из давнишней Марининой фланелевой рубашки, очень ей помогала. Руке удобно и, если за сковородку заденешь, не страшно, не обожжёшься.

— Всё, — сказала Лёка и весело посмотрела на Калинку. — Всё! 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 ещё 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 её?

— 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, свёкла да соль. Раз, два — и будет винегрет.

— Так просто? А ещё сахар, подсолнечное масло, лук, огурцы, квашеная капуста, антоновское яблоко, да ещё, кажется, в холодильнике есть стручок болгарского перца и зелёная ветка сельдерея.

— И сельдерей ещё? — переспросила Лёка недоверчиво. И задумалась: Знаешь, Калинка, получается странно. Мне вот казалось: большое ли дело пожарить рыбу! Подумаешь о чём-нибудь мельком, кажется, всё просто и всё умеешь, а как подумаешь повнимательнее, тогда и не знаешь даже, с чего начинать. — Лёка недоумённо развела руками. — Только что сказала: «Чепуха, винегрет!» Ты наговорила всяких разностей, я и не знаю, с чего начинать... Ещё и сельдерей...

Калинка лукаво посмотрела на огорчённую 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 её засияли, и губы растянулись в улыбке.

— Где мы были, мы не скажем, а что делали, покажем... Можно так?

— Нет, нельзя, — твёрдо 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 её, 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 смирно примостилась на краешке подоконника и разглаживала несуществующие складки на своём белоснежном и всегда на диво отглаженном фартучке. Надо дать человеку собраться с мыслями. Винегрет не задачка «Трёх 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 щёткой в проточной воде. Овощи для винегрета варят нечищенными: больше сохраняется витаминов, и вкуснее, и не так развариваются. Выбрала вот эту просторную кастрюлю, сначала положила свёклу, залила её горячей водой так, чтобы были покрыты свекольные макушки, и поставила на средний огонь. Свёкла скоро закипела и варилась полчаса. Тогда я долила воды — выкипела очень — и положила поверх свёклы морковины и картофелины. Посолила немного, чайную ложку. Все вместе овощи варились ещё тридцать минут. Сняла с огня, остатки воды слила, овощи остудила и очистила от кожицы.

— Почему ты не варила овощи все вместе сразу?

— Свёкла, даже мелкая, варится долго, а морковка и картошка в два раза быстрее. Я и свёклу выбирала помельче, крупная три часа бы варилась. Теперь буду готовить винегрет.

Лёка сняла с гвоздика большую дощечку с красно-зелёным натюрмортом. Алёшин подарок! Перевернула её гладкой стороной и начала резать овощи и ссыпать их в глубокую глиняную миску, такую расписную и яркую — глаз не оторвёшь! Настоящая украинская. Папа привёз ещё в прошлом году из Полтавы.

Сначала порезала тёмно-вишнёвую свёклу, потом картошку и перемешала их. После этого порезала так же кубиками три солёных огурца и морковь, снова перемешала. Затем тонко нашинковала большую сиреневую душистую луковицу, стручок ярко-зелёного болгарского перца, антоновское яблоко. Опять всё перемешала, посолила (половина чайной ложки), посахарила (чайная ложка), полила подсолнечным маслом и тогда добавила горстку квашеной капусты и нарезанной зелени сельдерея. Ещё раз перемешала и разровняла аккуратной горкой.

— Вот и всё!

— Вот и не всё. 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 ещё я бы чуть приперчила красным перцем, он совсем слабо жгучий, но очень ароматный. Ещё 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 ещё раз попробовали.

— Да-а, — сказала Лёка, — такой винегрет даже мама никогда не готовила!

— Молодец, Лёка! — не удержалась Калинка, чтобы опять не похвалить её. — 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 огорчённую Лёку и улыбнулась: — Ещё 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 достаёт 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 звёзды, зелёные цветы.

Золотой Колонок. Подрамники и краски.

Рада видеть вас.

Марина, Алёша, 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 Алёша. — Этаж последний, а лестница продолжается. Крутая, узкая.

Ступенька за ступенькой. Поворот за поворотом. Вдруг дверь — не как все двери, а узенькая в металлических заклёпках.

— 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 дёрнула за шнурок.

— Донн-донн-донн, — толстым голосом прозвенел колокольчик. Здравствуй-те, вхо-ди-те!

Дверь пропела:

— Добро пожа-а-аловать, — и открылась...

Синие звёзды и ослепительно голубая трава, жёлтые птицы и зелёные цветы, огромные снежинки и маленькие солнца — всё переливалось, летело вокруг них. Нарисованное и фантастическое.

— Какие цветы! — воскликнула Марина.

— А звёзды! — удивился Алёша.

— Это всё 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 ещё сто раз сюда придём. — 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 всё 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 ещё 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 пришпилить кнопками, 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 настоятельно советует.

— Даже без эскизов? — спросил Алёша.

— 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 шёлковая, штапель, полотно, поплин, марля. В этих баночках краски, которыми расписывают ткань.

— Акварельные или масляные? — спросил Алёша.

— 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 зелёную краску для бумажной ткани, а жёлтую для шёлка». — И кисточка независимо взмахнула золотистым холёным 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 ещё полгода назад. А во-вторых, учись понимать даже то, что тебе кажется странным. Ты можешь пойти в магазин, а кисточка не может. Для неё 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 тёплой кипячёной 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 шёлка. 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 шёлка».

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, зелёную, жёлтую, коричневую. Краски можно смешивать и получать: из красной и синей — фиолетовую, из жёлтой и красной — оранжевую, из жёлтой и синей — зелёную, из красной и чёрной 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, блёкнут, 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, чётко 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 её утюгом, чтобы не было морщин, и, плотно наложив трафарет, нанеси краску. Сразу может получиться не очень хорошо. Попробуй ещё раз и ещё — пять, десять раз. Только когда убедишься, что всё хорошо, принимайся за майки.

Трафарет может быть в одну краску, в три и даже в семь красок.

Ткань раскрашивают кистью. — Кисточка церемонно поклонилась. — Поэтому моё 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 ещё 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:

— Алёша!

— Алёша! Какой бы ты сделал рисунок?

Алёша 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, жёлтыми и мягкими расплывчатыми пятнами производит лёгкое, радостное впечатление, а эта фиолетово-зелёно-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 ждёт 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 попадёт, 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 ещё раз осторожность! Ах, я вас очень прошу, когда молодые люди, — кисточка повернулась в сторону Марины, Алёши 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 даёте 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-зелёный полотняный переплёт для записной книжки, Марине и Лёке ленты — шёлковые с затейливыми узорами, Алёше 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 неё страшно... Возьмёт вихрь и не оставит Калинку здесь, а унесёт с собой. Или Калинка, когда спрыгивает с кораблика, вдруг не рассчитает да сорвётся... 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» ещё выпрямилась, хотя казалось, что это невозможно. Приятно, когда Калинка посмотрит на тебя одобрительно, даже если и не скажет ничего, всё 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 днём. — Калинкины щёки, такие всегда румяные, сейчас с мороза просто пламя, а весёлые блестящие глаза смеются. Конечно, она сразу увидела, как красиво, стройно держится Марина, и глаза её 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 взялись бы мама, и папа, и бабушка. Мало ли домов, где я появлялась, не снимая шапочки-невидимки, да так, не сняв её, улетала. С одного взгляда видно — ничем не поможешь человеку, который только и мечтает полёживать 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 своё стёганое 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 всё вылизано и расставлено — не тронь с места! — а просто хорошо и разумно прибрано. Дом, в котором свободно себя чувствуешь. Добрый, тёплый, чистый, приветливый...

А потом Лёка, Марина и Калинка пили горячее молоко с сухариками и чёрной 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 чёрная смородина, вчера ещё казавшаяся Лёке кисловатой, были чудом кулинарного искусства.

— Калинка! У меня через две недели день рождения! — сказала Лёка. — Ты придёшь к нам в гости?

— Спасибо, — ответила Калинка и сразу чуть-чуть погрустнела, и весёлые глаза её 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 ещё были неумейками и всё готовили мама и бабушка.

— А теперь вы умейки? — спросила Калинка, и глаза её повеселели.

— Конечно! — воскликнула Лёка. — Мы с Мариной всё придумали сами. Во-первых, мы напишем письменные приглашения, потому что, кроме мамы, папы, бабушки и Марины, должны быть все мои друзья: ты, Алёша, Боб, Наташа, Андрей, Оля, Володя и Павлик. А как ты считаешь, Калинка, надо ли звать взрослых знакомых? Я очень хорошо отношусь к маминым 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 зовёте 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 ещё мы любим играть в шарады. Мама разрешила взять для шарад старые шарфы и свою и папину старые шляпы. Так смешно во всё это наряжаться! Получается как театр!

— Даже ещё интереснее, чем театр, — согласилась Калинка. — Пожалуй, можно даже смастерить несколько париков.

— Парики! Из чего?

— Из кальки, из верёвок, 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 её — 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 Алёша 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 вернём тебе через два дня... Помоги, пожалуйста, решить ещё 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 всё приготовим сами. Пироги испечём, 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 ещё немного бутербродов, пирожки с мясом, или с капустой, или с рисом и молочный коктейль.

— Коктейль! — обрадовалась Лёка. — Как мы забыли о нём? А сколько всего надо готовить? И вообще, хорошо ли, когда стол, как говорят, от всякой еды ломится?

— Смотря сколько приглашённых! 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 ещё какое-либо печенье. Сварите лимонад, из расчёта 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 вдвоём вполне справитесь, и мама в субботу будет дома, поможет вам.

— Представляете! — мечтательно сказала Лёка, — подхожу к маме и говорю: «Мы, мамочка, испечём 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 песку и горстку сухой зелени. Концентрат разведёшь кипячёной тёплой водой, а потом нальёшь 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 неё 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 подойдёт и будет лёгким. Для одного пирога возьми полстакана сметаны, полстакана яиц (примерно 2-3 яйца), полстакана масла (пополам растительного и топлёного), полстакана разведённых тёплой водой дрожжей (четверть палочки, примерно 25-30 граммов), две столовые ложки сахару, 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. Всё 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 тёплую кастрюлю, укутай потеплее и поставь на 2 часа в самый тёплый в кухне уголок. Ровно через 2 часа тесто поднимется шапкой. Раздели его на две неравные части. Большая — низ пирога, меньшая покрышка. Раскатай скалкой большой пласт и сразу положи на смазанный маслом тёплый 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 покрышкой. 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 наберёт силу и тогда в тёплой духовке поднимется ровно и хорошо. Пеки в жаркой, но не слишком, духовке, минут 20-30. Когда пирог слегка остынет, смажешь 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 покрышечку 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, всё 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 грибков). Готовый фарш попробуй — не надо ли ещё посолить.

Мясной.

Полкилограмма мяса проверни через мясорубку и обжарь минут десять на несильном огне в сливочном или топлёном масле (1-1,5 столовой ложки ). Всё 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 песку 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.

— Всё 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 подойдёт, 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 лепёшки. Накрой раскатанные лепёшки полотенцем, пусть они минут 10 наберут силу. Это первая расстойка. Процесс расстойки очень важен для дрожжевого теста, без расстойки пышного и лёгкого пирога или нежных пирожков никогда не получится. После расстойки увидишь, что лепёшки увеличились в объёме и как бы разрыхлились. Теперь положи на каждую по ложке остывшего — обязательно остывшего! — фарша и защипли края пирожков или даже завей их как бы верёвочкой — 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 песку, 100 граммами масла, 10 граммами дрожжей, разведённых ложкой воды. Хорошо вымеси, добавь миндаль с изюмом и ещё раз размешай.

Тесто сделай песочное и, раскатав лепёшку, положи её на противень и быстро отправь в горячую духовку. Через 10-12 минут вынь из духовки, равномерно положи творог — и снова в духовку: пусть печётся. Огонь чуть уменьши! И держи ещё 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 всё записала и удовлетворённо сказала:

— Теперь мы с Мариной знаем несколько способов приготовления теста: лапшовое, песочное, сметанное и вот... дрожжевое. А ещё 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 облегчённый вариант?

— Сейчас?

— Сейчас...

— Основа слоёного теста — масло, — сказала Калинка. — Значит...

— Значит, — подумав, подхватила Лёка, — его готовят из охлаждённых продуктов в проветренной, не жаркой кухне. Пекут торт в очень горячей духовке — иначе масло из теста «убежит».

Так они и сделали.

СЛОЕНЫЙ 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 тяжёленький 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 её хорошенько и тогда поочерёдно 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 песку. Делали ножом 5-8 надрезов по всей поверхности, чтобы тесто равномерно поднималось, и пекли в жаркой духовке 6-8 минут.

Каждый испечённый 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 — толчённые в ступке крошки от пирога, смешанные с сахарной пудрой (тонко растолчённые 2-3 куска сахара), толчёными 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 растёрли в миске с двумя желтками.

Вскипятили пол-литра сливок с полстаканом сахарного песку и постепенно влили туда желтково-мучную массу, всё 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 растёрли с полстаканом сахарного песку до однородности и постепенно влили туда заваренную массу, всё 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 втроём (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: умей 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 тёрке 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 ещё украсить меренгами и цукатами. Это всё можно...

— Но не обязательно, — хором добавили Лёка и Марина.

— Может быть и совсем простой торт. Испечь коржи. Смазать их яблочным повидлом. Всё. Прекрасный будет торт.

— И прямо подавать к столу?

— Вот и нет. Любой слоёный торт готовится накануне. Коржи суховаты, надо, чтобы они пропитались кремом или повидлом. Поэтому и готовят этот торт накануне праздника...

Из Лёкиной записной книжки

Новый раздел в записной книжке называется «День рождения».

ПЕЧЕНЬЕ МЕРЕНГИ

Продукты: 2 белка, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песку.

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 — всё должно быть холодным. Необходимо, чтобы и в кухне тоже было прохладно. Откроем заранее форточку, проветрим кухню хорошенько.

2 белка, оставшиеся от мороженого, теста, мусса, ещё от чего-то, сбить в просторной миске двумя сложенными вилками в крепкую пену.

Вначале сбиваем медленно, постепенно всё 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 неопадающая 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 лёгкой (заранее разогретой) духовке (1/3 от полного огня) наверху. Через 10-15 минут огонь выключим, ещё минут через 15 вытащим из духовки слегка остывший противень и ещё 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 сгущённого молока (или уваренный сироп из двух стаканов сахарного песку и двух стаканов молока), пакетик ванилина, немного варенья.

Это пирожное не печётся, 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 — провернём их через мясорубку вместе с очищенными орехами. Смешаем всё вместе с порошком ванилина и тремя ложками сахарного песку.

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 сгущённого молока. И ещё надо взбить. Если крем станет рябоватым — чуть подогреем его или добавим немного масла. И снова подобьём. 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 обольём картошины, а потом посыплем присыпкой (одну столовую ложку растёртых 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, зальём 3 литрами холодной кипячёной воды, добавим 300 граммов сахару и доведём 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. Нальём 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 возьмём 3 апельсина и от кожи их очищать не будем, а после кипячения процедим не сразу, дадим настояться 5-6 часов.

Для яблочного напитка возьмём 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 сахару, 3 сырых яйца, 4 чайные ложки молотого кофе, 10 чайных ложек фруктового сиропа (малинового, клубничного или сливового).

Один литр кипячёной воды смешаем с молоком, сахаром, кофе, сиропом и десятью столовыми ложками колотого мелкого льда. Взбитые в пену яйца добавим в массу. Всё вместе надо взбить миксером. Разольём в высокие стаканы.

БУТЕРБРОДЫ

С батона чёрного 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 тёртым на крупной тёрке сыром, сверху или сбоку можно положить ломтик зелёного огурца. Можно, но не обязательно.

Второй бутерброд, с котлетой. Нажарим маленьких котлет. Положим котлеты на ломтики белого хлеба (подготовленные так же, как и из чёрного), а сверху веточки петрушки или листья зелёного салата (зелень промоем в проточной воде и обсушим полотенцем).

МАСКИ

Маски могут быть плоские — вырезанные из плотной бумаги и разрисованные. Или объёмные. Это сложнее. Слепим маску из пластилина примерно по форме лица. Подсохнет, смажем её сверху вазелином, обтянем мокрой марлей и сейчас же начнём обкладывать кусочками газеты, размоченными в воде. Наложим один слой — смажем мучным клейстером. Всего 5-6 слоёв. Последний слой — тонкая белая бумага. Через 2-3 дня маска высохнет. Осторожно снимем её с пластилиновой формы и разрисуем.

Клейстер — столовую ложку муки разведём тремя столовыми ложками холодной воды и выльем, всё 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, залохмачиваем 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 берём иголку, нитку покрепче и нанизываем, пока не надоест.

ПАРИКИ ИЗ ВЕРЕВКИ, МОЧАЛКИ, КАЛЬКИ

На любую плотно сидящую на голове шапочку-шлем нашиваем пеньковую верёвку. Укладываем верёвку погуще, в два слоя, и такой длины, какой хотим получить парик. Потом верёвку надо растеребить, распушить. Подстрижём парик, как нравится. Верёвка хорошо красится во все цвета — от золотистого до чёрного.

КАРНАВАЛЬНЫЕ КОСТЮМЫ

Лёка хотела и костюмы карнавальные перерисовать, но представила себе, насколько лучше будет, если их нарисует Алёша. Алёша сразу же согласился, сказал, что обязательно все нарисует через несколько дней.

Конечно, Алёша сдержал своё слово и нарисовал карнавальные костюмы. По его картинкам можно смастерить настоящие костюмы. А можно перерисовать их на более плотную бумагу, раскрасить, как у Алёши, вырезать по контуру и надеть на бумажных кукол. Алёша нарисовал их точно на бумажную Калинку.

А костюмы получились очень интересные. Чтобы их сделать, никакие шёлка-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.

— Всё 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 ещё Алёшина бабушка надавали столько всего, что хватит не только мне и Марине сшить костюмы, но и Алёше, и Бобу Сухарёву.

Себе я сделаю «Космический» костюм. На обычный тренировочный костюм надену плащ, раскрашенный так, как учила нас Золотой Колонок.

Марина сошьёт «Ситцевую принцессу» из разных лоскутков, а парик сделает из обычных верёвок.

Боб захотел стать Бабой Ягой, парик мы ему тоже сделаем, только из мочалки.

Самый трудный костюм Алёши «Индеец». На его чёрные джинсы мы пришьём бахрому, пончо сошьём из старого маминого платья и тоже нашьём тесьму, парик сделаем из чёрного блестящего шнура, а перья для головного убора придётся собрать в парке, где на деревьях много вороньих гнёзд, или вырезать из раскрашенной бумаги.

Мальвиной собирается стать Наташа, сестра Боба Сухарёва. Платье ей сошьём 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 Алёшин письменный стол, и Калинка, на ходу сняв шапочку-невидимку и сбросив большой тулуп с капюшоном, спрыгнула на синюю промокашку, всю изрисованную скачущими конями, пулемётами и зигзагами взрывающихся ракет...

— Здравствуй, Алёша!

— 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, Алёша, закончил решать задачи?

— Только что последнюю решил. А какое лекарство надо Бим-Бому?

— Очень сложного состава.

— Ты сама его привезёшь? Оно не тяжёлое? Я тебе помочь не могу?

— Как много вопросов, — засмеялась Калинка. И вдруг задумалась.

Косичка её — тик-так — качнулась влево-вправо. Калинка прошлась между тетрадями и книгами, потрогала огромную для неё Алёшину шариковую ручку и решительно повернулась к Алёше:

— 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 Алёша, 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 стёклышко. Ты тоже помогал?

— Ещё 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 ещё какие-то у них... Я даже обиделся.

— Не обижайся, Алёша. 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 всё, а потом сами же будут гостями?

Алёша 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 её 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 приглашённых.

— Опоздание — значит, неуважение? Запомню... Действительно, глупо бывает: зовёшь всех к шести часам, кто придёт в шесть, кто в семь, кто и в восемь, а кто-нибудь и в пять. Ещё не всё 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 успей 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 замёрзшие, а на столе, накрытом праздничной, вышитой, очень красивой скатертью, пыхтел огромный самовар, и двенадцатилетний хозяин сам заварил отличный крепкий чай.

Стол был нарядно сервирован, большущий сладкий пирог возвышался посредине стола. Пирог был испечён с большим искусством, а все остальные лакомства гости принесли сами. Ничего покупного, всё собственного приготовления, даже конфеты. Причём каждый очень гордился своим умением приготовить сладости.

И ещё 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 Алёша. — 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! — прищёлкнул стрелками Бим-Бом. — Сам при-дум-бом-ай. Сам!

— Не шуми, Бим-Бом! Алёша и сам умеет придумывать.

Алёша 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. Её мама и бабушка напекли гору всяких печений: песочное с орехами, бисквитное с кремом, слоёное с вишнями, и ещё с сыром, и ещё с корицей, и ещё одно — по моему рецепту, с лимонной корочкой. Приготовили несколько кувшинов лимонада и фруктовые и молочные коктейли. Каждый гость обязательно принёс 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 моё печенье с лимонадом!

— Наверное, очень! И это мне нравится. Сейчас позвоню Лёке, пусть у неё тоже так будет.

— Не звони, Алёша! Лёка придумала всё сама. У неё 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 одёжной щёткой, 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 ещё очень приятно, когда подарок сделан своими руками, но не тяп-ляп, а по-настоящему... Юле подарили марки для её коллекции, и лисёнка, вырезанного из корня, и носовые вышитые платочки, и ещё альбом и цветные карандаши. И много цветов. Ведь её 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 ещё ландыши. А какой подарок приготовил ты?

— Я долго думал и вспомнил, как Лёка просила своего папу сделать кормушку для птиц, а ему всё некогда. Я взял да и сделал. Смотри!

— Отличная кормушка.

— Мне тоже нравится. С удовольствием оставил бы её себе.

— Вот и ещё один секрет хорошего подарка открыли. Приятно дарить то, что сам себе подарил бы с удовольствием. Есть ещё 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 четвёртый секрет — подарок должен принести радость. Моей таллинской подружке Юле одна девочка подарила написанные ею стихи, а Юлин приятель-музыкант — сочинённую 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 пошёл с нами на день рождения? шёпотом спросил Алёша. — А то он всё один да один.

— Нельзя, Алёша.

— Почему? Давай возьмём 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 ещё вчера её написал. Калинка! Пусть мой подарок будет общим. От тебя и от меня?

— Нет, Алёша. Я тоже приготовила Лёке подарок. Вот он!

Калинка хлопнула в ладоши. И из середины люстры выплыл нарядный свёрток, 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...

Алёша накрыл корзинку салфеткой. И вдруг рядом с корзинкой появилась кукла. Точь-в-точь Калинка: чёрная толстая косичка, весёлые глаза-бусинки, румяные щёки. И одета она в обычный Калинкин костюм: красный свитер, клетчатую красную юбку, красные колготки и сапожки. В правой руке зелёная шапочка с колокольчиком. А рядом с ней — маленький игрушечный Чубчик с чёрным пятном на спине и толстыми лапами.

Алёша 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.

Динь, динь!..

Колокольчик? Может быть, вернулась Калинка? Нет. Калинки настоящей нет. Кукла стоит, как и стояла, но только шапочка у неё теперь в левой руке, а была в правой... Это он точно помнит, совершенно точно помнит!

И кораблик — калиновый листок — всё так же стоит на подоконнике,

зазубринки расправлены, стропы туго натянуты,

двигатель тихо шуршит на малых оборотах.

Кораблик готов в любую секунду

к полёту, лишь раздастся:

Динь-дон-динь!..

## 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 свёклы, из моркови

Салат из того, что есть в холодильнике

Салат мясной

Соус салатный, универсальный

Борщ грибной

Борщ Калинкин

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 клёцками молочный

или на овощном отваре

Суп с клёцками мясной

Щи «зелёные» из щавеля

Щи из лисичек или опят

Варёная картошка

Картошка, жаренная половинками

Картошины, запечённые с фаршем

Картошка-соломка

Картофельное пюре

Картофельные котлеты

Печёная 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

Томлёная 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

Слоёное 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»

Слоёный торт простой

Слоёный торт сложный

Хворост

Чебуреки

## УБОРКА, СТИРКА

Моем чашки, тарелки

Моем кастрюли

Отбеливаем, крахмалим

Стираем, чистим

Уборка

Учимся гладить

Химчистка домашняя

## ШИТЬЁ

Волшебная палочка

Воротники, манжеты

Джинсы для Алёши

Джинсы для Марины

Джинсы по клеткам

Жилет

Латка на варежку

Мода

Нитки, иголки

Рубашка

Шорты

Штопка

## ВЯЗАНЬЕ, 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

Шьём сумку

## ЗДОРОВЬЕ, ГИГИЕНА

Бег

Веснушки

Гигиена лица

Гимнастика

Завтрак перед школой

Как не надо делать уроки

Как правильно делать уроки

Лечение волос

Опрятность

Причёски

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

|||||||||||||||||||

Школьные учебники СССР:

[**http://sheba.spb.ru/shkola.htm**](http://sheba.spb.ru/shkola.htm)