





## От автора



В этой книге ты познакомишься с девочкой Капой. Она хорошая, но очень безалаберная. За все берется, однако никогда заранее не знает, как и что нужно делать. Поэтому у нее частенько бывают промахи. Но постепенно Капа всему научится. Ведь она не боится никакой работы!

Ты познакомишься и с другой славной девочкой. Ее зовут Таня. О ней ты прочитаешь много разных историй и, надеюсь, полюбишь ее.

Но если ты не хочешь ни шить, ни вязать, ни готовить, ни убирать, если всякую работу за тебя делает кто-то другой и про тебя можно сказать так, как говорят про лодырей и бездельников: «Белые ручки чужие труды любят», конечно, тогда эта книга тебе не нужна — она тебе может показаться скучной.

Хочется думать, что ты не белоручка, не лодырь и что ты давно знаешь: всякая работа, в том числе и домашняя, нужна и важна. А если с охотой и умением ею заниматься, то она может стать очень интересной.

Любой полезный труд хорош, любое безделье вредно!

*Итак, за дело!*



## Часть первая

# Начинаем стряпать

Первая часть книги поможет тебе научиться шить тряпочки-прихваточки и передник, ты узнаешь, как приготовить разные салаты, сделать котлеты и даже засолить огурцы. Здесь же можно прочесть о том, как сварить вкусную кашу, приготовить яичницу или омлет. А еще ты сможешь научиться печь пироги с разными вкусными начинками! Кроме того, здесь рассказано, как правильно заваривать чай и варить кисель, а также ягодный ералаш. Ты можешь прочесть много полезных советов, которые помогут тебе научиться готовить и правильно вести себя за столом.



ДАВАЙ ЗНАКОМИТЬСЯ!.....6	Как сварить вкусную кашу..... 32
Что самое важное? .....6	Свари-ка братишке
Не забывай о горячей воде! .....8	манную кашу! ..... 33
«ОЙ, КАК БОЛЬНО!» .....9	«НЕ ПЕЧЕНО, НЕ ВАРЕНО —
Тряпочки-прихваточки ..... 10	НА СТОЛЕ ЗАВТРАК» ..... 34
ДВЕ ХОЗЯЙКИ ..... 13	Запомни!..... 35
Шьем передник ..... 13	Вот так молочная лапша... ..... 35
СОЛЬ ЗЕМЛИ..... 16	КАПИНА ЯИЧНИЦА ..... 36
Недосол — на столе,	Какие ты можешь
пересол — на спине..... 17	сделать яичницы..... 36
Полезные советы ..... 17	Что такое омлет? ..... 38
Как сохранить соль сухой..... 18	Смотри на часы
А НУ-КА, РЕШИ ЗАДАЧКУ!..... 19	и считай минуты ..... 39
Интереснее всего —	КАПА ПЕЧЕТ ПИРОГИ ..... 40
приготовить салат! ..... 19	Давай ставить тесто ..... 40
Как ты будешь готовить	Несколько разных начинок..... 41
для салатов овощи,	Ты разделяешь тесто
фрукты, мясо и рыбу?..... 20	и печешь пироги..... 43
Разные салаты..... 23	Пирожки ты будешь
Теперь укрась готовый	делать так ..... 44
салат ..... 25	А растрепухи делаются так..... 44
Вкусные блюда из овощей..... 26	Когда будешь печь пироги ..... 45
Капа показывает фокус!..... 26	«ЧАЙ НЕБЕСНОГО ТУМАНА» ..... 46
А котлеты ты умеешь	Научись заваривать чай..... 46
делать? Нет?..... 27	О лимонах..... 47
Как нужно мыть мясорубку..... 28	ЧТО ТАКОЕ ЕРАЛАШ?..... 47
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЦВЕТОК ..... 28	Про кисели ..... 49
Поговорим о картошке ..... 29	КАПА РЕШИЛА ВСЕМУ
Что приготовить	НАУЧИТЬСЯ..... 50
из картошки..... 30	Аппетит пришел
ТЕБЕ НУЖНЫ ОГУРЦЫ	во время еды..... 51
ДЛЯ ЗАСОЛКИ..... 30	А как вести себя за столом? .....52
Ты солишь огурцы..... 31	МОЛОДЕЦ, КАПА,
«КАША САМА СЕБЯ ХВАЛИТ» ..... 32	ТАК И НАДО!..... 53





## Давай знакомиться!

Вот и я! Меня зовут Капитолина! Или попросту Капа. Правда, в классе меня часто дразнят: «Капа-растяпа!» Но это не потому, что я какая-нибудь белоручка... Вовсе нет! Я очень люблю работать и ни за что не хочу прослыть бездельницей. Но вот беда, я ничего не умею делать! А как хочется всему научиться! С чего начать? Где мой передник? Попробую-ка я стряпать...



## Что самое важное?

Что же самое важное, когда ты вошла на кухню и хочешь начать готовить обед или ужин?

Во-первых, *чистые руки!* Помни, ни одна хорошая хозяйка не начнет варить обед, готовить ужин или завтрак грязными руками. Так что не жаль ни воды, ни мыла, когда станешь мыть руки. Мой их как следует!



Во-вторых, *чистая тряпка!* Она тебе понадобится очень часто: прихватить с плиты горячую сковороду или снять с горячей кастрюли крышку, смахнуть со стола крошки, вытереть пролитую воду. Когда работаешь на кухне, чистая тряпка постоянно должна быть под рукой.

В-третьих, *чистое посудное полотенце!* Без чистого сухого полотенца тебе не обойтись. Обязательно нужно прибрать за собой на кухне, когда со стряпней покончено. Вымыть, вытереть и поставить на место ту кухонную посуду, которой ты пользовалась, пока готовила обед или ужин.

В-четвертых, *чистый стол!* Стол, на котором ты готовишь, — это твое рабочее место. Пусть на нем не лежит ничего лишнего, ничего такого, что бы тебе мешало.



*А на столе всегда должно быть вот что:*



*Доска*

На нее ты положишь овощи, мясо и другие продукты, которые тебе понадобятся.

*Острый нож,*

которым будешь все это резать.

*Чистая ложка,*

чтобы пробовать кушанье.

*Соль в баночке,*  
прикрытой крышкой.

И наконец,  
*чистая тряпка.*



*Желаю тебе удачи,  
моя маленькая хозяйка!*



## Не забывай о горячей воде!

### Совет 1

Не забывай о горячей воде, не только когда ты моешь руки, но и когда моешь посуду. Посуда, в которой варится пища, должна быть абсолютно чистой. Поэтому после мытья посуды обдай ее кипятком. И посуда, и кухонное полотенце будут чище. Кроме того, после кипятка посуда лучше вытирается.

### Совет 2

Многие хозяйки моют молочную посуду горячей водой. Это неправильно. От горячей воды остатки молока на стенках посуды завариваются и превращаются в клейкую массу. Молочную посуду надо мыть сперва холодной водой и лишь потом горячей.

### Совет 3

Чтобы уничтожить запах селедки, лука или чеснока, достаточно подержать нож над огнем, а затем вымыть его холодной водой с мылом.



### Совет 4

Посуду, в которой были тесто или взбитые яйца для омлета, также мой сначала холодной водой, а затем горячей.

### Совет 5

Может случиться, что в эмалированной кастрюле у тебя подгорит молоко или какая-нибудь другая пища. Эмалированную посуду нельзя скоблить ножом. Налей в нее воды, положи немного питьевой соды и прокипяти.

### Совет 6

Мыть мясорубку гораздо легче, если после мяса пропустить через нее сырой очищенный картофель или кусочек черствого белого хлеба.

### Совет 7

Посуду после еды надо мыть сразу. Никогда не оставляй это на «потом». «Потом» все делать будет значительно труднее и дольше.

## А порядок мытья такой:



- ♥ очисти посуду от остатков пищи;
- ♥ вымой теплой водой с мылом и содой;

- ♥ обдай крутым кипятком;
- ♥ наконец, вытри как следует полотенцем и убери туда, где обычно она стоит.

*«Ой, как больно!»*



У тебя на сковороде жарятся оладьи или котлеты, а в кастрюле варится картофель. И, хотя ты отлично знаешь: когда занимаешься каким-либо делом, нечего смотреть по сторонам, — ты все-таки зазевалась... Котлеты уже подгорают. А под кастрюлей с картошкой такой сильный огонь, что вот-вот паром снесет с кастрюли крышку. Ты ищешь глазами, чем бы снять крышку, чем прихватить сковородку... Ничего подходящего!

Проще простого погасить огонь и под тем, и под другим, но ты так растерялась, что, уже не думая ни о чем, хватаешь сковородку и скидываешь с кастрюли крышку...

*«Ой, ой, ой, как больно!»*

Конечно, больно. Вся ладонь обожгла. И пальцы тоже. Вероятно, вскочит волдырь. Ведь ручка у сковороды была очень горячей...

Ну вот, чтобы этого не произошло, сделай себе для кухни

*трзючки-прихваточки.*





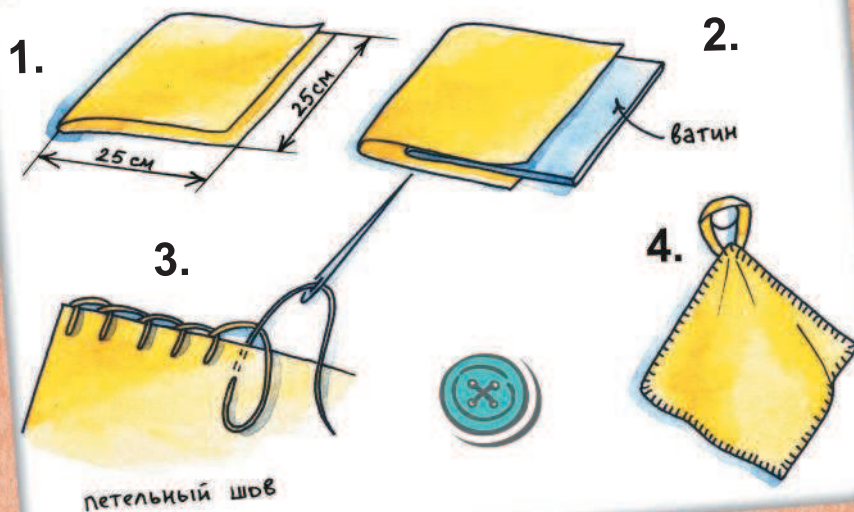
# Тряпочки-прихваточки



Конечно, можно взять первую попавшуюся под руку тряпку и снять с плиты горячую кастрюлю, чайник, кофейник, сковороду.

Но даже в такой, казалось бы, мелочи, как тряпка, можно проявить и вкус и изобретательность. И разве не приятнее, если вместо грязной тряпки у тебя в руках будет хорошенькая прихватка, которую ты сделала сама?

Например, у тебя есть зеленый, красный или желтый лоскут.



1. Сложи его вдвое, чтобы получился квадрат  $25 \times 25$  см или прямоугольник  $25 \times 20$  см.

2. Если ткань тонкая, внутрь надо вложить лоскут более плотной ткани, например ватина.

3. Теперь обшей такой лоскут по краю петельным швом (как делать такой шов, рассказано во второй части этой книги).

4. Пришей к одному из уголков петельку из тесьмы, чтобы вешать на крючок, и тряпочка-прихваточка готова!

Но можно сделать ее гораздо интереснее и красивее, а главное — это совсем нетрудно.

Из бумаги сделай выкройку величиной с лоскут, сложенный тобой вдвое.

Если прихватка будет из зеленого лоскута, сделай, например, выкройку листочка дерева.

Положи выкройку на свой лоскут, сложенный вдвое, приколи булавками и вырежь по выкройке два листа из материала.

Если ткань тонкая, вырежь по той же выкройке еще один листок из толстой ткани.

Обметай по краям сложенные вместе листочки петельным швом.

Коричневыми нитками наметочным швом, его еще называют шов «вперед иголка», сделай на листе жилки (как делать такой шов, рассказано в третьей части этой книги).

И пришей петельку, чтобы вешать прихватку на крючок, когда она не нужна.

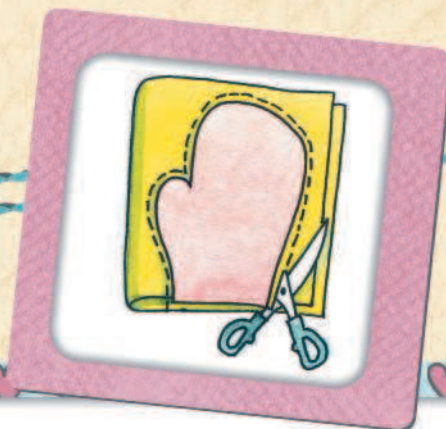
«Кленовый лист» можно сделать из лоскута, у которого обе стороны по 20 см. А еще ты можешь выкроить другой лист, например дубовый.

Из какого-нибудь другого лоскутка придумай и сделай рыбу или рожицу.



Если у тебя нашелся красный лоскуток, сделай прихватку в виде ягоды клубники. Отделай эту прихватку узелками, пришей зеленый «хвостик», и она станет очень похожа на настоящую.





Из фланели можно сшить удобную рукавичку-прихватку. Вот как это делается. Нарисуй выкройку по собственной руке, положив руку на бумагу и обведя ее карандашом.

По карандашному контуру вырежь выкройку и положи ее на лоскут материала, сложенный вдвое.

Так как ты выкраивала рукавицу из материала, сложенного вдвое, у тебя получатся две части рукавицы — верхняя и нижняя.

По контуру с изнанки сшей их вместе швом «вперед иголка».

Затем выверни рукавицу налицо и общей снаружи петельным швом. И, наконец, пришей петельку, чтобы вешать рукавицу-прихватку на крючок.



**Когда будешь кроить рукавицу из материала, сделай ее несколько больше выкройки, чтобы рука свободно влезала в нее.**

*Советую тебе сделать и такую прихватку*

Сложи вдвое лоскут плотной материи (и здесь ты можешь использовать что-нибудь старенькое).

Одна сторона вдвое сложенного лоскута пусть будет 15 см, другая — 20 см.

Короткие стороны обметай петельным швом. Обе длинные стороны сшей вместе. У тебя получится круглый валик, в который ты будешь вдевать ручку сковороды.

## Две хозяйки



Как-то сошлись две хозяйки. Одна и говорит:  
— Ох, устала!  
— Как не устать, — говорит другая, — небось оладьи жарила?  
— Оладьи. А ты откуда знаешь?  
— И клюквенный кисель варила?  
— Что верно, то верно! Вкусный получился.  
— А борщ-то томатом заправляла?  
— Да ты откуда такая догадливая?  
— Как не догадаться: на твоём платье вся готовка видна.

Посмотрела хозяйка на своё платье, а на нём, и правда, — где пятна от муки, где от клюквы, а где следы томатной пасты. Обидно ей

стало, она и говорит соседке:

- Знаем мы таких чистеньких и аккуратненьких! Вот погляжу, какова ты будешь, когда с обедом справишься.
- Уже управилась! Но вся моястряпня на фартуке осталась.

## Шьём передник



Одно из правил ты запомни на всю жизнь: войдя на кухню, прежде всего надень передник. И, пока не справишься со всеми делами, не снимай его с себя. Ты скажешь: «А если у меня нет передника?..»

Что ж, на этих страницах рассказано, как сшить очень простой передник. Я уверена, что ты справишься, даже если плохо шьешь.



## Только сначала запомни еще два правила:

Во-первых, никогда не клади передник куда попало. Закончив свои дела на кухне или уборку в комнате, повесь на крючок.

Во-вторых, не ленись, стирай его и хорошо проглаживай утюгом, хотя бы раз в неделю.



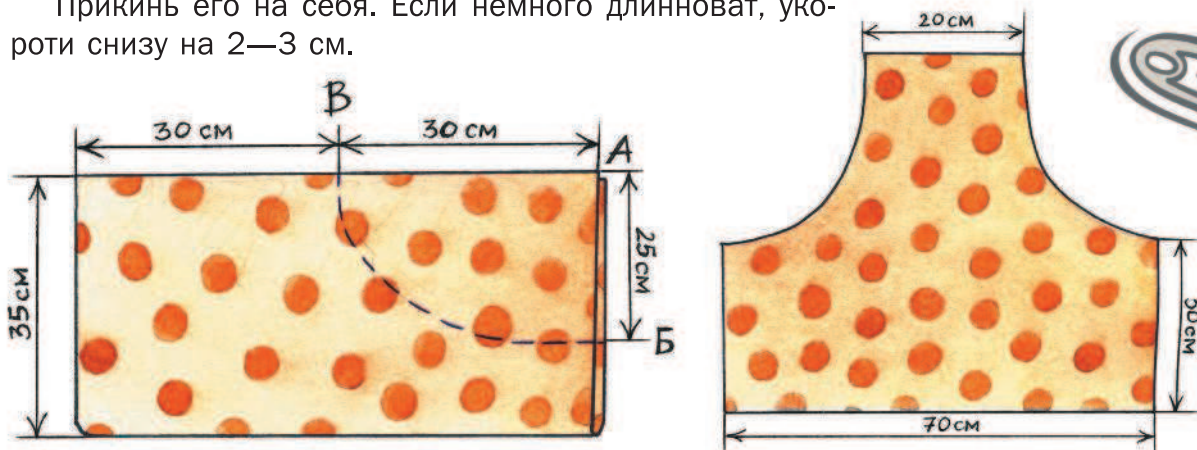
## Выкройка передника

Для того чтобы сшить передник, тебе понадобится кусок ткани длиной 60 см и шириной 70 см. Сложи его пополам и сколи булавками. От верхнего угла кромки А к середине отмерь 25 см к точке В. От того же верхнего угла А отмерь 30 см к точке В. Карандашом или мелком проведи полукруглую линию от В к В.

Теперь возьми ножницы и режь по этой линии. У тебя останутся два лоскута. Это будущие карманы.

В развернутом виде твой передник будет таким, как на рисунке.

Прикни его на себя. Если немного длинноват, укороти снизу на 2—3 см.



## Как обшить край передника тесьмой

Тесьму нужно сначала аккуратно приметать по краю всего передника, а затем пришить. Если тесьма с узором, она пришивается по изнаночной стороне передника узором внутрь. Когда одна сторона тесьмы пришита, ее нужно отвернуть на лицевую сторону передника и снова пришить.

Осталось приделать к переднику кармашек, тесьму, чтобы передник завязывался сзади, и тесьму, которая будет накидываться на шею.





## Карман для передника

Можно сделать к твоему переднику красивый кармашек с аппликацией. Для этого потребуются лишь два небольших кусочка ткани.

Если передник из клетчатого розового ситца, кармашек на нем может быть, например, голубой или светло-зеленый.

А вот аппликацию хорошо сделать из того же материала, который пошел на передник.

Если передник голубой, кармашек сделай розовый, желтый или красный.

Укрась кармашек, как тебе захочется, образцы внизу — выбирай, что понравится!



## Как же сделать аппликацию?

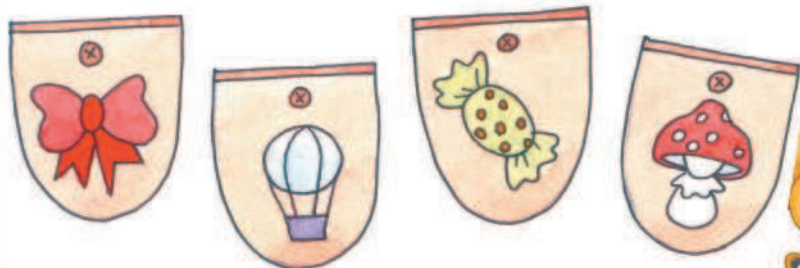
Прежде всего надо перерисовать понравившийся тебе узор на бумагу или нарисовать свою картинку. Затем, вырезав, приколи ее булавками к лоскуту, из которого будешь делать аппликацию. Теперь аккуратно выкрой рисунок из ткани. Остается пришить его к лицевой стороне одного из лоскутов.

Чтобы вышло аккуратней, приметай его или приколи булавками.

Аппликация готова!

Теперь надо сшить кармашек. Для этого сложи два лоскута вместе, лицевой стороной внутрь. Три стороны сшей на изнанке и затем выверни налицо, разгладь и незаметным швом сшей четвертую сторону.

Теперь две стороны кармашка пришей к переднику, а чтобы две другие не отворачивались, не забудь пришить пуговицу.



Пришивать надо петельным швом по всему периметру рисунка.





## Соль земли



Есть такое выражение — «соль земли». Обычно его употребляют в таком смысле: самое главное, самое нужное, без чего нельзя обойтись.

А еще и так говорят: «В его словах нет никакой соли...» Это означает, что слова пустые, пресные, без остроты.

Именно потому, что самая обыкновенная поваренная соль человеку очень нужна, слово «соль» и в переносном смысле употребляется всегда для обозначения чего-то очень важного.

Почти у всех народов соль — символ гостеприимства, верности. Недаром и сейчас, когда встречают особенно приятных и почетных гостей, им преподносят «хлеб-соль».

Даже называется соль у разных народов очень похоже. У нас, например, — соль, по латыни — *sal*, у французов — *sel*, у немцев — *salz*. И так далее.

Соль необходима человеческому организму. Люди, работающие в горячих цехах, с потом теряют много соли и испытывают жажду. Только чуть подсоленная вода способна утолить эту жажду. Поэтому, отправляясь в поход, вместо пресной воды налей в свою флягу чуть подсоленную.

