І. А. Сысоева, М. У. Ганіна, Т. П. Уласевіч

Працоўнае навучанне

Абслуговая праца

6

Спампавана з сайта www.aversev.by

І. А. Сысоева, М. У. Ганіна, Т. П. Уласевіч

Працоўнае навучанне

Абслуговая праца

Вучэбны дапаможнік для 6 класа
ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Пад рэдакцыяй І. А. Сысоевай

Дапушчана
Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь

Мінск

Нацыянальны інстытут адукацыі
2022

Спампавана з сайта www.aversev.by

УДК 64(075.3=161.3)
ББК 37.279я721
С95

А ў т а р ы:
І. А. Сысоева («Як працаваць з вучэбным дапаможнікам», «Асновы вырошчвання раслін», «Асновы дамаводства»), **М. У. Ганіна** («Асновы стварэння швейных вырабаў», «Асновы дамаводства (для хлопчыкаў)», Дадатак 4), **Т. П. Уласевіч** («Асновы гатавання ежы», Дадаткі 1, 2, 3)

Р э ц э н з е н т ы:
кафедра педагогікі і сацыяльна-гуманітарных дысцыплін установы адукацыі «Баранавіцкі дзяржаўны ўніверсітэт» (кандыдат педагагічных навук, дацэнт, прафесар кафедры *З. У. Лукашэня*); настаўнік абслуговай працы кваліфікацыйнай катэгорыі «настаўнік-метадыст» дзяржаўнай установы адукацыі «Сярэдняя школа № 16 г. Ліды» *С. І. Гагалушка*

ISBN 978-985-893-195-7

© Сысоева І. А., Ганіна М. У., Уласевіч Т. П., 2022
© Афармленне. НМУ «Нацыянальны інстытут адукацыі», 2022

Спампавана з сайта www.aversev.by

Змест

Як працаваць з вучэбным дапаможнікам 5

РАЗДЗЕЛ 1. Асновы гатавання ежы

§ 1. Рацыянальнае харчаванне 7
§ 2. Сервіроўка стала 16
§ 3. Малако і малочныя прадукты 25
§ 4. Крупы ў харчаванні чалавека 37
§ 5. Стравы з круп 44
§ 6. Стравы з макаронных вырабаў 52
§ 7. Беларуская нацыянальная кухня 59

РАЗДЗЕЛ 2. Асновы стварэння швейных вырабаў

§ 8. Валокны раслінага паходжання 65
§ 9. Састаў і ўласцівасці тканін 77
§ 10. Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу 89
§ 11. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу 98
§ 12. Мадэліраванне швейнага вырабу 104
§ 13. Раскрой тканіны 111
§ 14. Машынная іголка 116
§ 15. Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў 126
§ 16. Тэхналогія стварэння швейнага вырабу 140
§ 17. Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу 164
§ 18. Догляд вырабаў з баваўняных і льняных тэкстыльных матэрыялаў 167
§ 19. Прапорцыі і размеры адзення 177

РАЗДЗЕЛ 3. Асновы дамаводства

§ 20. Інтэр'ер жылога памяшкання 185
§ 21. Мэбліроўка жылых памяшканняў 191

Спампавана з сайта www.aversev.by

РАЗДЗЕЛ 4. Асновы вырошчвання раслін

§ 22. Кветкава-дэкаратыўныя расліны адкрытага грунту 197
§ 23. Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту 206
§ 24. Размнажэнне раслін 210
§ 25. Вегетатыўнае размнажэнне раслін 215

РАЗДЗЕЛ 5. Асновы дамаводства (для хлопчыкаў)

§ 26. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў..... 219

ДАДАТКІ

Дадатак 1. Энергетычная каштоўнасць прадуктаў і іх каларыйнасць 232
Дадатак 2. Рэцэпты страў з малака і малочных прадуктаў 237
Дадатак 3. Рэцэпты страў беларускай нацыянальнай кухні 241
Дадатак 4. Велічыні асноўных размерных прымет тыпавых фігур жанчын 245

Спіс выкарыстаных крыніц 246

Спампавана з сайта www.aversev.by

Як працаваць з вучэбным дапаможнікам

У 6-м класе працягваецца вывучэнне прадмета «Працоўнае навучанне». Матэрыял вучэбнага дапаможніка па абслуговай працы складаецца з некалькіх раздзелаў: «Асновы гатавання ежы», «Асновы стварэння швейных вырабаў», «Асновы дамаводства» і «Асновы вырошчвання раслін». Кожны з раздзелаў змяшчае тэарэтычную і практычную часткі. Пасля вывучэння тэарэтычнага матэрыялу праводзяцца практычныя работы ў вучэбных кабінетах, аснашчаных абсталяваннем і інструментамі для выканання спецыяльных відаў работ. У кожным раздзеле вучэбнага дапаможніка акцэнтавана ўвага на санітарна-гігіенічных патрабаваннях і правілах бяспечных паводзін у вучэбным кабінеце.

Параграф пачынаецца пытаннямі, якія дапамагаюць успомніць і замацаваць атрыманыя веды. Варта звярнуць увагу на ўмоўныя абазначэнні, якія спатрэбяцца для лепшага засваення тэмы ўрока: *«Адкажыце на пытанні»*, *«Запомніце»*, *«Звярніце ўвагу»*, *«Гэта важна»*. Матэрыял з сімвалам *«У свеце цікавага»* дасць магчымасць даведацца аб дадатковай інфармацыі па тэме.

У канцы параграфа ёсць пытанні, якія дапамагаюць праверыць, як засвоены вывучаны матэрыял. Рубрыка *«Давайце абмяркуем»* у канцы параграфа прадугледжвае сумеснае абмеркаванне адказаў на пастаўленыя пытанні, а таксама рашэнне творчых задач. Абапіраючыся на атрыманыя веды, пры жаданні можна самастойна дома выканаць практычныя заданні, якія прапануюцца ў рубрыцы *«Выканайце самастойна»*.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Для зручнасці карыстання некаторыя матэрыялы для практычных работ размешчаны ў Дадатках, а дадатковы матэрыял — на форзацах вучэбнага дапаможніка.

Вучэбны дапаможнік пачынаецца з раздзела **«Асновы гатавання ежы»**. Даецца інфармацыя аб правілах рацыянальнага харчавання, сервіроўцы стала да вячэры, апісаны прыёмы гатавання страў з малака і малочных прадуктаў, круп і макаронных вырабаў, а таксама страў беларускай нацыянальнай кухні да вячэры.

Вылучаецца разнастайнасцю матэрыял раздзела **«Асновы стварэння швейных вырабаў»**, у якім ёсць цікавыя звесткі пра баваўняныя і льняныя тканіны, віды сталовай бялізны. Інфармацыя шэрагу параграфаў дае магчымасць навучыцца выконваць швейныя вырабы з гэтых тканін, пазнаёміцца з правіламі догляду тэкстыльных вырабаў.

На працягу вывучэння раздзела **«Асновы дамаводства»** можна даведацца пра інтэр'ер жылога памяшкання і яго каляровае рашэнне, віды мэблі, аб правілах яе падбору і размяшчэння.

Знаёмства з раздзелам **«Асновы вырошчвання раслін»** дапаможа навучыцца вызначаць віды кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту, даведацца аб прыёмах вырошчвання раслін і догляду іх.

У вучэбным дапаможніку з'явіўся яшчэ адзін раздзел — **«Асновы дамаводства (для хлопчыкаў)»**. У ім змяшчаюцца звесткі аб правілах догляду адзення і рэкамендацыі па найпрасцейшым рамонце адзення.

Вывучаны тэарэтычны матэрыял вучэбнага дапаможніка і навыкі, набытыя пры выкананні практычных работ, спатрэбяцца ў рашэнні розных бытавых задач.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Раздзел 1

Асновы гатавання ежы

На працягу многіх стагоддзяў чалавецтва набывала велізарны вопыт у вобласці гатавання ежы. З развіццём грамадства майстэрства гатавання ежы змянялася і ўдасканальвалася, аднак кулінарыя доўгі час заставалася ўмельствам асобных майстроў.

§ 1. Рацыянальнае харчаванне

Успомніце, што разумеецца пад культурай харчавання. Якія пажыўныя рэчывы змяшчаюцца ў прадуктах?

Вы даведаецеся: ■ што такое рацыянальнае харчаванне і энергетычная каштоўнасць харчовых прадуктаў, як правільна і бяспечна гатаваць ежу.

Вы зможаце: ■ вызначаць свой сутачны харчовы рацыён.

Харчаванне — важны фактар, які ўплывае на здароўе чалавека.

Рацыянальнае харчаванне з'яўляецца адной з галоўных састаўных частак здаровага спосабу жыцця. Такое харчаванне спрыяе нармальнаму росту

Рацыянальнае (ад лац. *rationalis* — разумны) **харчаванне** — гэта паўнацэннае харчаванне, якое забяспечвае нармальную жыццядзейнасць арганізма чалавека.

Спампавана з сайта www.aversev.by

і развіццю арганізма, прыстасоўвае яго да ўздзеяння навакольнага асяроддзя, падтрымлівае імунітэт, разумовую і фізічную працаздольнасць. Калі харчаванне чалавека арганізавана няправільна, то ў яго памяншаецца актыўнасць, павялічваецца ўспрымальнасць да хвароб і скарачаецца працягласць жыцця.

Правілы рацыянальнага харчавання

1. Разнастайнасць. У сутачным рацыёне павінны прысутнічаць такія прадукты, як агародніна, мяса, рыба, птушка, малако і малочныя прадукты, яйкі, алей, цукар, соль.
2. Рэжым прыёму ежы. Выкананне чатырохразовага рэжыму харчавання спрыяе дастатковаму насычэнню арганізма і заглушэнню пачуцця голаду.
3. Захаванне інтэрвалаў паміж снеданнем, другім снеданнем, абедам і вячэрай.
4. Адпаведнасць рацыёну харчавання энергетычным затратам арганізма з улікам узросту. Аптымальным лічацца суадносіны бялкоў, тлушчаў і вугляводаў 1 : 1 : 4 для дарослага чалавека і 1 : 1 : 5 для чалавека, які інтэнсіўна працуе (вучыцца).
5. Умеранае ўжыванне ежы (працягласць прыёму ежы павінна быць не менш за 30 мінут). Карысна выпрацаваць звычку ўставаць з-за стала з лёгкім пачуццём голаду. Гэта пачуццё хутка праходзіць, таму што ежа пачынае ператраўляцца і засвойвацца арганізмам.

З ежай чалавек атрымлівае энергію і будаўнічыя рэчывы для арганізма, якія расходуюцца ў працэсе яго дзейнасці. Энергетычная каштоўнасць прадуктаў харчавання (энергія, якая засвойваецца арганізмам пры харчаванні) называецца ***каларыйнасцю ежы***.

Усе харчовыя прадукты па каларыйнасці падзяляюцца на пяць груп (мал. 1):

- *высокакаларыйныя* (суперкаларыйныя) (450—900 ккал на 100 г) уключаюць алей (сланечнікавы), масла (топ-

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 1. Групы прадуктаў харчавання ў залежнасці ад іх энергетычнай каштоўнасці

ленае, сметанковае), шпік, кандытарскія вырабы (шакалад, пірожныя з крэмам), каўбасы сыравэнджаныя, арэхі;

- *каларыйныя* (200—449 ккал на 100 г) уключаюць мяса, птушку, рыбу і прадукцыю іх перапрацоўкі, кісламалочныя прадукты, хлебабулачныя вырабы, крупы, макаронныя вырабы, цукар;
- *сярэднекаларыйныя* (100—199 ккал на 100 г) уключаюць нятлустае мяса, птушку і рыбу, паўтлустыя кісламалочныя прадукты, хлеб аржаны, яйкі;

Спампавана з сайта www.aversev.by

- *нізкакаларыйныя* (малакаларыйныя) прадукты (30—99 ккал на 100 г) уключаюць малако, абястлушчаныя кісламалочныя прадукты, караняплоды, садавіну;
- *суперзнізкакаларыйныя* (вельмі нізкакаларыйныя) прадукты (менш за 30 ккал на 100 г) уключаюць пладовую і ліставую агародніну, папрыку, журавіны, грыбы свежыя.

Спецыялістамі па пытаннях рацыянальнага харчавання распрацавана сутачная патрэбнасць у калорыях. Для падлеткаў яна роўная 2400—2700 ккал (хлопчыкі) і 2300—2500 ккал (дзяўчынкі). Лічыцца, што паўнацэннае снеданне павялічвае разумовую і фізічную працаздольнасць. Першае снеданне павінна быць сытнае і складаць 20—25 % сутачнай каларыйнасці харчовага рацыёну. Другое снеданне павінна складаць 15—20 % рацыёну. Абед (да 45 % рацыёну) павінен уключаць гарачае (суп, мясную або рыбную страву з гарнірам), кампот (сок) і садавіну. Вячэра — лёгкая, не пазней за 19 гадзін (або за 1,5—2 гадзіны да сну). Яна павінна ўтрымліваць прадукты, якія лёгка засвойваюцца (малочныя, раслінныя), і складаць да 20 % сутачнага рацыёну.

З ежай чалавек атрымлівае жыццёва важныя пажыўныя рэчывы — бялкі, тлушчы, вугляводы, вітаміны, мінеральныя рэчывы і ваду.

Мал. 2. Прадукты харчавання з вялікай колькасцю бялкоў

Бялкі — асноўны будаўнічы матэрыял арганізма, які выкарыстоўваецца для аднаўлення клетак. Бялкі дапамагаюць фарміраваць клеткі і тканкі арганізма, падтрымліваюць у норме работу імуннай сістэмы. Яны таксама павінны забяспечваць прыкладна 15 % каларыйнасці сутачнага рацыёну (мал. 2). Для нармальнай

Спампавана з сайта www.aversev.by

жыццядзейнасці чалавеку неабходна ўжываць у суткі ад 0,8 да 2 г бялкоў на 1 кг яго вагі.

Мал. 3. Прадукты харчавання з вялікай колькасцю тлушчаў

Тлушчы з'яўляюцца запасам энергіі ў арганізме. Яны забяспечваюць каля 35 % каларыйнасці сутачнага рацыёну (мал. 3). Тлушчы засцерагаюць арганізм ад цеплааддачы і абараняюць унутраныя органы ад траўматызму. Сутачная патрэбнасць арганізма ў іх складае ў сярэднім 80—100 г на 1 кг вагі, у тым ліку раслінных тлушчаў — 20—25 г.

Наш мозг складаецца на 60 % з тлушчаў. Менавіта тлушчы з'яўляюцца будаўнічым матэрыялам для абалонкі клетак мозга. Таму недастатковая колькасць тлушчаў парушае яго работу.

Вугляводы павінны забяспечваць прыкладна 50 % каларыйнасці сутачнага рацыёну (мал. 4). Сутачная патрэбнасць арганізма ў вугляводах складае 400—500 г, у тым ліку крухмалу — 400—450 г і цукру — 50—100 г. Калі вугляводаў у арганізме лішак, то яны пераходзяць у тлушчы і спрыяюць атлусценню.

Мал. 4. Прадукты харчавання з вялікай колькасцю вугляводаў

Акрамя бялкоў, тлушчаў і вугляводаў, састаўной часткай рацыянальнага харчавання з'яўляюцца вітаміны і мінеральныя рэчывы.

Вітаміны — актыўныя арганічныя злучэнні, неабходныя для нармальнай жыццядзейнасці. У арганізме вітаміны не ўтвараюцца, а паступаюць з прадуктамі. Менавіта

Спампавана з сайта www.aversev.by

няправільнае харчаванне прыводзіць да іх недахопу або адсутнасці ў арганізме.

Мінеральныя рэчывы выкарыстоўваюцца ў якасці будаўнічага матэрыялу для арганізма. Яны, як і вітаміны, не ўтвараюцца ў арганізме. Мінеральныя рэчывы падзяляюцца на макраэлементы (кальцый, фосфар, магній, натрый, калій, жалеза) і мікраэлементы (медзь, цынк, марганец, кобальт, хром, нікель, ёд, фтор, крэмній).

Фізіялагічная норма ***вады*** ў суткі складае 30 мл на 1 кг вагі. У спякоту ці ў зачыненым душным памяшканні ўжыванне колькасці вады неабходна павялічыць. Калі вадкасці ў арганізме не хапае, то ён становіцца абязводжаным і пачынае назапашваць ваду ў выглядзе тлушчу.

Для захавання збалансаванага харчавання можна прымяняць так званае правіла талеркі (гл. форзац 1).

Падумайце, як правільна арганізаваць харчаванне на працягу дня. Ці ёсць асаблівасці ў харчаванні вучняў? Які інтэрвал часу трэба захоўваць паміж прыёмамі ежы?

Правільнае харчаванне вучняў

У залежнасці ад узросту і пастаяннай нагрузкі рацыён харчавання вучняў будзе розным па саставе. У рацыёне павінна прысутнічаць гарачае харчаванне — снеданне дома, снеданне ў школе (пасля другога ці трэцяга ўрока), абед і вячэра дома. Таксама неабходна адсочваць правільнае размеркаванне прадуктаў на працягу ўсяго дня.

Пры складанні харчовага рацыёну варта прытрымлівацца наступных правіл:

- улічваць аптымальную колькасць бялкоў, тлушчаў і вугляводаў;
- выконваць чатырохразовы прыём ежы;

Спампавана з сайта www.aversev.by

- у харчовым рацыёне каля 30 % павінны складаць бялкі і тлушчы жывёльнага паходжання;
- выкарыстоўваць прадукты, багатыя бялком (мяса, рыба, яйкі), для снедання і абеду, а на вячэру пакідаць малочныя і раслінныя стравы.

Адзінымі санітарнымі нормамі і правіламі (СНіП) рэкамендаваны наступны пералік страў (табл. 1).

Табліца 1

Пералік страў для рацыянальнага харчавання вучняў (адны суткі)

Прыём ежы	Стравы	Норма
Снеданне	Закуска (салат)	100 г
	Гарачая страва (каша ці страва з агародніны, амлет, запяканка, бліны)	200—250 г
	Гарачы напітак (кава з малаком, чай, какава)	200 мл
Абед	Закуска (салат)	100 г
	Суп	250—350 мл
	Катлета, мяса	75—100 г
	Гарнір (агародніна, каша)	150—200 г
	Салодкая страва (напітак) ці сок	200 мл
Полудзень	Напітак (малако, кефір, прастакваша) або сок	200 мл
	Выпечка	60 г
	Садавіна	250 г
Вячэра	Закуска (салат)	100 г
	Гарачая страва	200—250 г
	Гарачы напітак	200 мл

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прыкладнае меню для вучня

Першае снеданне: страва з агародніны або каша; чай, кава ці малако.

Другое снеданне: тварожная або яечная страва; мяса ці птушка; гарнір; напітак.

Абед: салат; суп; страва з мяса, рыбы ці птушкі; гарнір; напітак.

Полудзень: малако ці кефір; хлябцы або пячэнне з суцэльных злакаў; свежая садавіна.

Вячэра: страва з агародніны або тварагу; каша; кефір ці малако.

Згодна з патрабаваннямі правільнага харчавання для вучня ў якасці першай стравы прапануюць булёны — мясны, курыны або рыбны; супы, звараныя на гэтых булёнах з крупамі, агароднінай, галушкамі; малочныя, фруктовыя, вегетарыянскія. Другая страва — гэта катлеты, тэфтэлі, біточкі; тушаная агародніна з мясам, рыбай, птушкай; запяканкі; запечаная рыба, птушка, гуляш, бефстроганаў, тушанае мяса, азу і г. д.

Пры складанні больш дакладнага меню неабходна ўлічваць асаблівасці і перавагі вучня.

Кандытарскія вырабы і цукеркі не павінны замяняць паўнацэнны прыём ежы ў вучняў.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Вызначэнне харчовага рацыёну падлетка

Мэта: навучыцца складаць сутачны харчовы рацыён для падлеткаў.

Абсталяванне: табліца энергетычнай каштоўнасці прадуктаў і іх каларыйнасці.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вывучыце асаблівасці харчовага рацыёну падлетка 11—13 гадоў, нормы фізіялагічных патрэбнасцей у энергіі і харчовых рэчывах (табл. 2).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Табліца 2

Нормы фізіялагічных патрэбнасцей у энергіі і харчовых рэчывах

Паказчыкі	11—14 гадоў	
	хлопчыкі	дзяўчынкі
Энергія, ккал	2400—2700	2300—2500
Бялкі, г	84—102	81—94
у тым ліку жывёльныя, г	51—61	49—56
Тлушчы, г	80—96	77—89
Вугляводы, г	324—378	311—350

2. Складзіце прыкладны сутачны рацыён для сябе, выкарыстоўваючы табліцу энергетычных каштоўнасцей харчовага рацыёну (гл. Дадатак 1).

3. Афармліце работу ў выглядзе табліцы ў рабочым сшытку.

Прыём ежы	Прадукты	Вага, г	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Каларыйнасць, ккал
Снеданне						
Абед						
Полудзень						
Вячэра						
УСЯГО за суткі						

1. Што такое рацыянальнае харчаванне? 2. Што адносіцца да асноўных пажыўных рэчываў? 3. Якіх правіл варта прытрымлівацца пры складанні рацыёну харчавання вучня на дзень?

Давайце абмяркуем

Выкарыстоўваючы правіла талеркі, прапануйце страву з набору прадуктаў, якія вам падабаюцца. Якія прадукты харчавання вы выбралі і чаму?

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 2. Сервіроўка стала

Успомніце, што такое сервіроўка стала. Што такое меню?

Вы даведаецеся: ■ пра сервіроўку стала да вячэры, аб правядзенні святочнай вячэры і правілах прыёму гасцей.

Вы зможаце: ■ сервіраваць стол да святочнай вячэры.

Увечары ўсе члены сям'і вяртаюцца дадому пасля працоўнага дня. Гэта добрая магчымасць сабрацца разам за адным сталом падчас вячэры і атрымаць асалоду ад зносін адно з адным.

Вячэра можа быць святочнай, рамантычнай, дзелавой, урачыстай. Стол сервіруюць з улікам тэматыкі вячэры. Прыгожая сервіроўка не толькі падкрэслівае добры густ гаспадыні, але і паказвае яе павагу да гасцей. Камфортная абстаноўка, прыгожае афармленне стала і страў павялічваюць апетыт.

Як вы разумееце выраз «сервіроўка стала»? Навошта патрэбна сервіроўка стала?

Асноўная мэта сервіроўкі — стварыць пэўны парадак на стале, забяспечыць прысутных усімі неабходнымі прадметамі і прыборамі для прыёму ежы.

Сервіроўка — падрыхтоўка і афармленне стала для прыёму ежы, а таксама афармленне страў пры падачы іх на стол.

Існуе вельмі шмат варыянтаў сервіроўкі. Асноўнымі відамі сервіроўкі лічацца: папярэдняя мінімальная, папярэдняя поўная і банкетная. Калі стол сервіраваны прыгожа, то нават самыя звычайныя стравы будуць успрымацца як вытанчаныя, а правільна размешчаныя посуд і прыборы, стыльны дэкор і прыемныя дробязі створаць добры настрой, дапамогуць выказаць увагу і любоў да родных ці гасцей.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Першае, што трэба зрабіць пры падрыхтоўцы да сервіроўкі стала, — гэта выбраць чысты і прасаваны абрус. Калі плануецца сямейная вячэра, то выдатна падыдзе абрус з цікавым узорам (мал. 5). Для ўрачыстых выпадкаў часцей за ўсё выкарыстоўваецца абрус белага колеру або нераркі аднатонны. На стол таксама можна разаслаць не толькі адзін абрус (мал. 6).

Мал. 5. Абрус для святочнай вячэры

Мал. 6. Абрусы для сямейнай вячэры

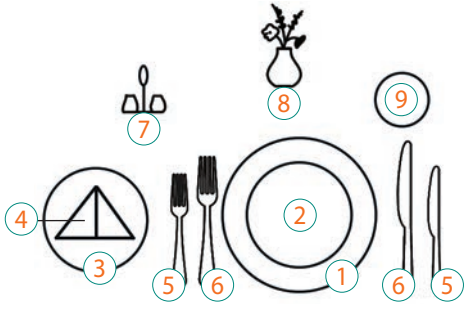
Абавязковым атрыбутам сервіроўкі стала з'яўляецца ***сурвэтка***, якая выконвае не толькі функцыянальную ролю (для выцірання твару і рук, засцярогі адзення), але і дэкаратыўную. Яна размяшчаецца на талерцы ці побач з ёй. Сурвэткі павінны быць аднаго колеру з абрусам або кантраставаць з ім.

Модныя тэндэнцыі закранулі не толькі знешні выгляд сурвэткі, але і спосаб яе згортвання. Раней аддавалі перавагу мудрагелістым спосабам. Цяпер мода дыктуе прастату і натуральнасць. Сурвэтка прыгожа згортваецца ці ўкладваецца ў кольца і размяшчаецца на закусачнай талерцы ці над відэльцам.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Пры святочнай сервіроўцы сурвэтка можа быць згорнута ў рулончык і працягнута ў спецыяльнае сервіровачнае кольца. У час прыёму ежы сурвэтку вымаюць з кольца, якое потым неабходна пакласці справа ад талеркі, вышэй за прыборы.

Наступным этапам мінімальнай папярэдняй сервіроўкі стала з'яўляецца размяшчэнне посуду і прыбораў у адпаведнасці з прынятымі правіламі. Талеркі расстаўляюцца на адлегласці 2—2,5 см ад краю стала. Спачатку ставіцца сервіровачная талерка, на яе — талерка для закусак. Талерка для хлеба і выпечкі размяшчаецца злева. Можна пакласці на яе нож для масла. Калі плануецца падача рыбы, то на закусачную талерку ставіцца яшчэ адна. Відэлец размяшчаецца злева ад талеркі зубчыкамі ўверх, нож — справа. Колькасць прыбораў залежыць ад прапанаваных страў (звычайна 2—3 прыборы на кожным баку). Прыборы бяруць, пачынаючы з крайніх, таму іх размяшчаюць па меры падачы страў: спачатку — для закусак, потым — для рыбы, каля талеркі — для асноўнай стравы. Шклянкі для напіткаў ставяць справа ад талеркі (мал. 7).

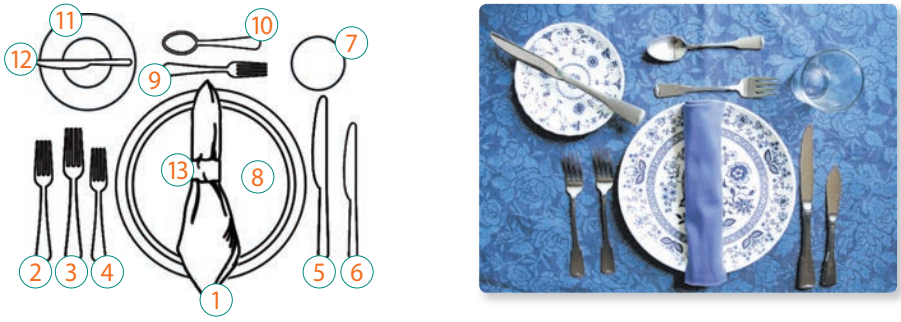


Мал. 7. Схема папярэдняй сервіроўкі стала да вячэры: *1* — талерка сервіровачная; *2* — талерка закусачная; *3* — талерка піражковая; *4* — сурвэтка палатняная; *5* — закусачны прыбор; *6* — сталовы прыбор; *7* — прыбор са спецыямі; *8* — ваза з кветкамі; *9* — фужэр

Успомніце, які бывае сервіровачны посуд. Назавіце сталовыя прыборы. Як размяшчаюць прыборы на стале для розных відаў сервіроўкі?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Калі на вячэру плануюць падаваць стравы з рыбы, тады стол сервіруюць, як паказана на малюнку 8.



Мал. 8. Сервіроўка стала да вячэры, калі ў меню прысутнічаюць стравы з рыбы: *1* — сурвэтка; *2* — відэлец для рыбы; *3* — сталовы відэлец; *4* — відэлец для закусак; *5* — сталовы нож; *6* — нож для рыбы; *7* — шклянка; *8* — сервіровачная талерка; *9* — дэсертны відэлец; *10* — дэсертная лыжка; *11* — піражковая талерка; *12* — нож для масла; *13* — сервіровачнае кольца

Прыклад сервіроўкі стала для банкету паказаны на малюнку 9.

Мал. 9. Сервіроўка стала для банкету: *1* — талерка піражковая для падачы мучных вырабаў (піражкоў, грэнак, хлеба); *2* — відэлец для рыбы (выкарыстоўваецца, калі ў меню ёсць стравы з рыбы); *3* — відэлец сталовы для другіх страў; *4* — талерка-падстаўка, на якую ставяцца іншыя талеркі (застаецца на стале да заканчэння банкету); *5* — талерка мелкая для другіх страў; *6* — талерка глыбокая для першых страў; *7* — нож сталовы для другіх страў; *8* — сталовая лыжка для першых страў; *9* — нож для рыбы (выкарыстоўваецца, калі ў меню ёсць стравы з рыбы); *10*—*13* — бакалы для напіткаў

Спампавана з сайта www.aversev.by

Правілы этыкету: як карыстацца сурвэткай

Непасрэдна перад ежай сурвэтку трэба разгарнуць, скласці ўдвая і пакласці на калені згібам да сябе. Закладваць сурвэтку адным з яе ражкоў або краем за каўнер не прынята. Пальцы, выпадкова запэцканыя падчас ежы, неабходна асцярожна выцерці верхняй паловай сурвэткі, не падымаючы яе з каленяў.

Тканевай сурвэткай прынята толькі прамакнуць вусны падчас або пасля ежы. Для гэтага неабходна адхіліць першы слой сурвэткі на 5—7 см і паднесці да вуснаў у разгорнутым выглядзе, прытрымліваючы за згіб. Выціраць вусны сурвэткай шляхам рухаў, якія слізгаюць па іх, непрыгожа. Зусім недапушчальна выкарыстоўваць сурвэтку замест насавой хустачкі ці ў якасці ручніка для моцна запэцканых рук. Седзячы за сталом, не варта пільна разглядаць прыборы і посуд, а потым сурвэткай праціраць іх.

Па заканчэнні прыёму ежы сурвэтку не трэба старанна згортваць, спрабуючы надаць ёй ранейшы выгляд. Яе трэба акуратна пакласці справа ад сваёй талеркі. Таксама не рэкамендуецца вешаць яе на спінку крэсла або класці на сядзенне.

Падумайце, як можна ўпрыгожыць стол для вячэры. Што трэба для гэтага зрабіць?

Пры сервіроўцы стала да вячэры неабходна ўлічваць наступныя патрабаванні:

- яна павінна адпавядаць набору закусак, страў і напіткаў, якія будуць падавацца;
- быць эстэтычнай: прыборы, посуд, абрус павінны ўпрыгожваць стол, ствараць урачыстасць і ўтульнасць.

Посуд для сервіроўкі стала павінен быць падабраны па колеры і малюнку. Пажадана, каб усе прадметы былі з аднаго сервіза. Калі гэта немагчыма, то выконваюць наступныя патрабаванні.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Напрыклад, блюда для заліўнога і талеркі для яго павінны быць у адным стылі. Талеркі для асноўнай стравы і салатаў падбіраюць аднаго колеру. Для дэсерту і салодкіх страў дапускаюцца іншы колер і малюнак талерак. Сталовыя прыборы выкарыстоўваюцца з аднаго набору.

Упрыгажэнне стала з'яўляецца важнай часткай сервіроўкі. Прадметы трэба расстаўляць на стале гарманічна, каб іх не было надта многа і яны не перашкаджалі гасцям. Кветкі пажадана ставіць у невысокія вазы, каб яны не загароджвалі твараў прысутных.

Важную ролю падчас вячэры адыгрывае асвятленне. З дапамогай святла ў памяшканні можна стварыць цёплую, гасцінную і нязмушаную атмасферу, якая выклікае ў чалавека станоўчыя эмоцыі, добры настрой, і забяспечыць спрыяльныя ўмовы для засваення ежы. Сучасныя тэхналогіі з выкарыстаннем розных крыніц святла дазваляюць ствараць такія светлавыя эфекты, якія ўплываюць на эмацыянальны і псіхічны стан чалавека і могуць павялічваць ці паніжаць апетыт.

Сервіроўка стала залежыць ад смакавых пераваг гаспадара і выбранага стылю. Самымі папулярнымі сучаснымі стылямі з'яўляюцца лофт, кантры, праванс, кітайскі і беларускі нацыянальны.

Стыль «Лофт». Для гэтага напрамку трэба стварыць як мага больш вольнай прасторы на стале. Новыя глянцавыя элементы можна сумяшчаць са старымі пацёртымі паверхнямі. Напрыклад, на старадаўні драўляны стол можна паставіць цяжкія металічныя падстаўкі пад гарачае і бліскучы шкляны посуд. Сталовыя прыборы павінны быць адпаліраваны да бляску.

Стыль «Кантры». Гэты стыль характарызуецца вясковай прастатой. Стол павінен быць драўляным. Для абруса лепш

Спампавана з сайта www.aversev.by

выкарыстоўваць тканіну з бавоўны ці льну з малюнкам (часцей у клетку). Посуд выбіраецца з кветкавым арнаментам. Абавязкова выкарыстоўваюцца падстаўкі пад гарачае, плеценыя сурвэткі, буйныя свечкі. Выдатным дапаўненнем сервіроўкі стала стане букет з простых кветак: рамонкаў, прымулы або нарцысаў.

Стыль «Праванс». Для гэтага напрамку выкарыстоўваюцца абрусы, аздобленыя вышыўкай або карункамі. Посуд выбіраецца светлага колеру. На стале абавязкова павінна прысутнічаць ваза з лавандай або бэзам. Асноўнымі колерамі гэтага стылю лічацца бэзавы (лавандавы), аліўкавы, сіні, жоўты і шэры.

Кітайскі стыль. Пры сервіроўцы стала ў афармленні павінен дамінаваць чырвоны колер, таму што ў Кітаі яго прынята лічыць сімвалам шчасця. Для сервіроўкі патрэбны круглыя міскі або талеркі з кветкавымі ўзорамі, спецыяльны сервіз (місачкі, кубкі і чайнік чырвоных або зялёных адценняў), абрус белага, зялёнага або чырвонага колеру. У якасці прыбораў выкарыстоўваюцца палачкі, таму што ў Кітаі нават суп ядуць палачкамі.

Беларускі нацыянальны стыль. Для гэтага кірунку на стол рассцілаюць ільняны абрус, лепш з традыцыйнай вышыўкай. Па магчымасці выкарыстоўваюць у сервіроўцы неапрацаваны керамічны посуд. Напіткі падаюць у вялікіх гліняных збанах (гарлачыках), а гарачае — у гаршчочках. Аржаны хлеб раскладваюць у плеценыя карзінкі. Стол упрыгожваюць дэкаратыўнымі атрыбутамі беларускага побыту.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Сервіроўка стала залежыць ад страў, якія падаюцца на вячэру, гэта значыць, ад меню (ад франц. *menu* — пералік страў і напіткаў на снеданне, абед і вячэру).

Пры правядзенні ўрачыстасці важным з'яўляецца правільнае рассаджванне гасцей. Каб пазбегнуць мітусні ў зале і за сталом, можна выкарыстоўваць для рассаджвання запрошаных гасцей кувертныя карты (мал. 10).

Кувертная карта — картка з імем і прозвішчам асобы, запрошанай на афіцыйны прыём. Картка ставіцца побач са сталовым прыборам, дзе павінен сядзець запрошаны. Кувертныя карты з'яўляюцца не толькі прыгожым дапаўненнем дэкору банкетнага стала, але і дапамагаюць гасцям знайсці свае месцы.

Меню — бланк, карта, ліст паперы, дзе пералічаны разнастайныя стравы, закускі, кулінарныя вырабы і напіткі, прапанаваныя наведвальнікам на дадзены дзень.

Калі сервіроўка стала афармляецца для афіцыйнага прыёму і чакаецца прысутнасць тытулаваных асоб, то на кувертнай карце спачатку пазначаецца тытул, потым — імя, імя па бацьку і прозвішча запрошанага. Пасада, краіна і назва арганізацыі не ўказваюцца.

Мал. 10. Кувертныя карты

Спампавана з сайта www.aversev.by

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Сервіроўка стала да вячэры

Мэта: азнаёміцца з правіламі сервіроўкі стала да вячэры, навучыцца сервіраваць стол да вячэры.

Абсталяванне: посуд, прыборы і прылады для сервіроўкі стала (абрусы, сурвэткі папяровыя і з тканіны), меню і інш.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Накрыйце стол абрусам.
2. Вывучыце меню.
3. Размясціце на стале посуд і прыборы для кожнага ўдзельніка вячэры ў адпаведнасці з меню.
4. Расстаўце ўпрыгажэнні на стале, выкарыстоўваючы кветкі, сурвэткі, падсвечнікі і інш.
5. Пакажыце выкананую работу настаўніку.

1. Што называюць папярэдняй сервіроўкай? 2. Якімі прадметамі сервіруюць стол? 3. На якой адлегласці ад краю стала расстаўляюць талеркі і раскладваюць прыборы? 4. Што такое меню?

Давайце абмяркуем

Гаспадыня выдатна справілася з сервіроўкай святочнага стала. Як вы думаеце, ці залежаць настрой і ўрачыстасць свята толькі ад гаспадыні? Як вы лічыце, што можа сапсаваць святочны настрой гасцей і гаспадыні?

Вам трэба арганізаваць дзень нараджэння мамы. Мяркуецца запрасіць 10 чалавек. Безумоўна, для сервіроўкі святочнага стала патрабуецца майстэрства. Падумайце, на што трэба звярнуць увагу, накрываючы святочны стол. З чаго трэба пачаць сервіроўку стала? Які посуд лепш выкарыстоўваць? Якое меню можна скласці?

Спампавана з сайта www.aversev.by

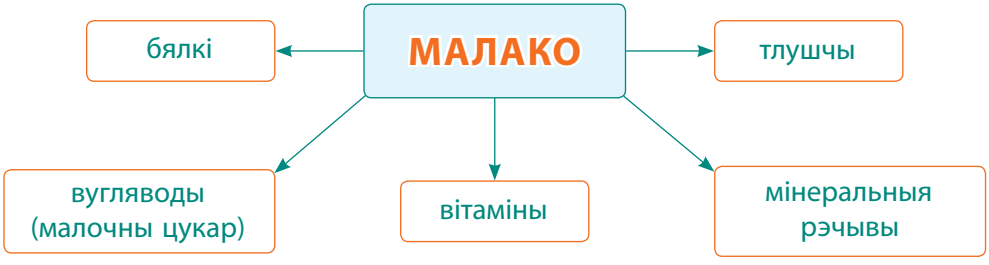
§ 3. Малако і малочныя прадукты

Назавіце жывёлін, якія даюць малако. Якія прадукты, зробленыя на аснове малака, вы ведаеце?

Вы даведаецеся: ■ пра пажыўную каштоўнасць малака і малочных прадуктаў, іх асартымент, умовы і тэрміны захоўвання.

Вы зможаце: ■ гатаваць стравы з малочных прадуктаў, вызначаць іх якасць, афармляць і падаваць гатовыя стравы.

«Малако — гэта дзівосная ежа, згатаваная самой прыродай», — пісаў акадэмік І. П. Паўлаў. Малако змяшчае ўсе неабходныя для чалавека пажыўныя рэчывы (мал. 11).



Мал. 11. Састаў малака

Малако засвойваецца на 98—99 %. Асноўны бялок малака (казеін) валодае высокай пажыўнай каштоўнасцю. Малако з'яўляецца добрай крыніцай мінеральных рэчываў, асабліва кальцыю і фосфару. У ім змяшчаюцца ў малых колькасцях амаль усе вітаміны, неабходныя арганізму. Малако спрыяе зніжэнню захворванняў страўніка, дабратворна ўплывае на зрок, пазбаўляе ад стрэсу і інш.

Некаторыя карысныя рэчывы, якія змяшчаюцца ў малацэ, разбураюцца пад прамянямі сонечнага святла. З гэтай прычыны малако непажадана захоўваць у празрыстых бутэльках або кантэйнерах.

Спампавана з сайта www.aversev.by

З малака можна атрымаць розныя малочныя прадукты (мал. 12).

Мал. 12. Малочныя прадукты

Малако бывае ў залежнасці:

- ад паходжання (віду жывёлы) — каровіна, казінае, авечае, аленевае, малако жарабіц;
- віду выкарыстанай сыравіны — неразведзенае, нармалізаванае, адноўленае;
- тэмпературы тэрмічнай апрацоўкі — пастэрызаванае, стэрылізаванае, топленае;
- спосабу дадатковай апрацоўкі — абястлушчанае, павышанай тлустасці (4 % або 6 %), бялковае, узбагачанае напаўняльнікамі, у тым ліку вітамінізаванае (з вітамінам С або вітамінамі А, D і С), і інш.;
- спосабу кансервавання — сухое, згушчанае.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Сырое (свежаатрыманае) малако — сырадой, атрыманы ад жывёлы і астылы пры пакаёвай тэмпературы.

Кіпячонае малако — сырое малако, якое нагрэлі да 100 °С і вытрымалі пры такой тэмпературы 1—2 мінуты.

Пастэрызаванае малако — сырое малако, якое падвергнулася тэрмічнай апрацоўцы. Гэта неабходна пры вялікіх (прамысловых) аб'ёмах малака, каб зрабіць яго бяспечным для здароўя і захаваць усе пажыўныя якасці. Падчас пастэрызацыі малако награецца вышэй за 72 °С, але ніжэй за пункт кіпення і вытрымліваецца пэўны час.

Для больш працяглага захоўвання малака (да 20 сутак) скарыстоўваюць стэрылізацыю. ***Стэрылізаванае малако*** — малако, якое нагрэлі да тэмпературы 120—145 °С.

Топленае малако — малако пасля працяглай (5—6 гадзін) тэрмаапрацоўкі пры тэмпературы 95—98 °С.

Кансерваванае малако бывае згушчаным і сухім. *Згушчанае малако* атрымліваюць шляхам выпарвання пэўнай колькасці вады з дабаўленнем цукру. Кансерваванне згушчанага малака выконваюць стэрылізацыяй. Згушчанае малако разводзяць у вадзе — 2 ст. л. на 1 шклянку кіпячонай вады. Малако, атрыманае шляхам выпарвання з яго вады, называецца *сухім*. Яно вельмі пажыўнае і змяшчае да 500 ккал. Сухое малако разводзяць у вадзе — 1—1,5 ст. л. на 1 л цёплай кіпячонай вады.

Пасля распячатвання ўпакоўкі сухое малако неабходна перасыпаць у слоік і шчыльна закрыць накрыўкай.

Сквашваннем пастэрызаванага малака асобымі ацыдафільнымі палачкамі атрымліваюць ***ацыдафільнае малако***. Яно аднаўляе баланс карысных бактэрый і спрыяльна ўплывае на мікрафлору кішэчніка. Ужыванне ацыдафільнага малака замест вячэры дае працяглае адчуванне сытасці.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Сістэматычнае ўжыванне малака і малочных прадуктаў неабходна для правільнага харчавання. Гэтыя прадукты справядліва называюць напіткамі здароўя. Але сапсаваныя малако і малочныя прадукты могуць стаць прычынай сур'ёзных захворванняў і атручэнняў.

Дабраякаснасць малака і малочных прадуктаў вызначаюць па наступных прыметах:

1. *Знешні выгляд і кансістэнцыю* (аднастайнасць, наяўнасць асадку, забруджванняў і прымесей) ацэньваюць пры агляданні прадукту ў празрыстым посудзе.

2. *Колер* прадукту разглядаюць у празрыстай шклянцы на белым фоне.

3. *Пах* свежага малака спецыфічны «малочны».

4. *Смак* прыемны, злёгку саладкавы (табл. 3).

Табліца 3

Прыметы дабраякаснасці малака і малочных прадуктаў

Прадукт	Прыметы дабраякаснасці
Малако	Непразрыстая вадкасць аднастайнай кансістэнцыі, белага колеру (можа быць з жаўтаватым адценнем), саладкаватага смаку (без пабочных прысмакаў)
Вяршкі	Непразрыстая вадкасць аднастайнай кансістэнцыі, белага колеру з жаўтаватым або крэмавым адценнем, саладкаватага смаку (без пабочных прысмакаў)
Прастакваша	Шчыльны згустак, ад якога не аддзяляецца сыроватка, белага колеру, прыемнага кіславатага смаку, без паху
Тварог	Зярністы, не вельмі сухі, белага або злёгку жаўтаватага колеру, з кіславатым пахам і смакам

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прадукт	Прыметы дабраякаснасці
Масла сметанковае	Аднастайная кансістэнцыя з тлустым бляскам, паверхня гладкая, светла-жоўтага колеру (адсутнічае жоўты слой на паверхні), са сметанковым пахам і смакам, не крышыцца пад нажом і не прыліпае да яго
Сыр цвёрды	Эластычная і аднастайная кансістэнцыя (скарынка без трэшчын, слізі і цвілі, акрамя асобных відаў сыру), жоўтага аднастайнага колеру, смак без гаркаты
Смятана	Густая аднастайная кансістэнцыя, глянцавая на выгляд, белага ці слаба-жоўтага колеру, з кіславатым смакам і пахам
Сырок глазураваны	Трымае форму, глазура не аплывае, для тварожнай масы колер белы, белы з крэмавым адценнем або вызначаны колерам унесеных харчовых дабавак, з чыстым кісламалочным смакам з прысмакам і водарам унесеных напаўняльнікаў
Ёгурт	Аднастайная, не вельмі вязкая кансістэнцыя, раўнамернага малочна-белага колеру, з чыстым кісламалочным смакам з прысмакам і водарам унесеных напаўняльнікаў

Усе нясвежыя прадукты маюць спецыфічны пах. Кансістэнцыя нясвежага малака становіцца крупчастай і цягучай. У малака, прастаквашы, тварагу, смятаны паверхня пакрываецца гузаватай плеўкай, а ў сыркоў і тварожнай масы становіцца слізкай.

Свежасць сырога малака ў хатніх умовах можна праверыць кіпячэннем невялікай колькасці. У свежым малацэ без прымесей шматкі не ўтвараюцца.

Малако і большасць малочных прадуктаў з'яўляюцца спрыяльным асяроддзем для развіцця мікраарганізмаў,

Спампавана з сайта www.aversev.by

сярод якіх шмат хваробатворных. Каб гэтага пазбегнуць, трэба выконваць наступныя правілы:

- посуд, у якім захоўваюць малако і малочныя прадукты, павінен быць чыстым;
- рукі чалавека, які гатуе з малочных прадуктаў, павінны быць добра вымыты;
- малако і малочныя прадукты неабходна захоўваць у халодным цёмным месцы і закрытым посудзе, выконваючы неабходныя ўмовы (табл. 4).

Табліца 4

Тэмпература і тэрміны захоўвання малака і малочных прадуктаў

Прадукт	Тэмпература, °С	Тэрмін захоўвання
Свежае (непастэрызаванае) малако	8	да 6 гадзін
	4	да сутак
Пастэрызаванае і кіпячонае малако, вяршкі	+4 — +8	да 3 сутак
Адкрытае згушчанае малако	0 — +8	не больш за 3 сутак
Масла сметанковае	не вышэй за +6	да 10 сутак
	замарожанае (–10 — –12)	да 10 месяцаў
Марожанае (тэрмін захоўвання залежыць ад гатунку)	–18 — –3	1—6 месяцаў
Тварог і тварожныя вырабы	+2 — +6	2 дні
Кефір	+2 — +6	6—7 дзён (пасля распакоўвання 1—2 дні)
Прастакваша	+2 — +6	да 3 сутак
Смятана	+2 — +6	ад 3 да 10 сутак
Салодкі сметанковы сыр	+2 — +6	да 5 сутак
Сыр	+2 — +6	да месяца

Спампавана з сайта www.aversev.by

Як вы думаеце, навошта трэба кіпяціць малако?

Каб засцерагчы малако ад скісання, у хатніх умовах яго кіпяцяць, а на малаказаводах — пастэрызуюць або стэрылізуюць.

Малочныя прадукты не патрабуюць першаснай апрацоўкі, выключэнне складае тварог. Перад гатаваннем страў з тварагу неабходна выдаліць з яго лішнюю вільгаць, прапусціць яго праз мясарубку ці працерці праз сіта.

Малочныя прадукты падвяргаюцца наступнай цеплавой апрацоўцы:

- варцы (супы, кашы, лянівыя варэнікі);
- пячэнню (сырнікі, бліны з тварагом);
- запяканню (пудынгі, запяканкі і інш.).

Тэхналогія гатавання малочных супоў і каш з сухога або згушчанага малака

1. Адварыць асобна ў вадзе крупы, макаронныя вырабы ці агародніну да паўгатоўнасці.
2. Развесці сухое ці згушчанае малако.
3. Закіпяціць малако, дабавіць крупы, макаронныя вырабы ці агародніну, пасаліць і варыць да гатоўнасці.

Тэхналогія гатавання малочных супоў і каш з неразведзенага малака

1. Закіпяціць малако (без дабаўлення вады).
2. Дабавіць у кіпячае малако соль, цукар.
3. Дабавіць крупы, макаронныя вырабы ці агародніну і варыць да гатоўнасці.

Для гатавання малочных страў неабходны невялікія каструлі (1,5—2 л). Малако кіпяцяць у металічным посудзе, а захоўваюць у шкляным або эмаліраваным.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Патрабаванні да гатавання страў з малака і малочных прадуктаў

1. Смак супу або кашы павінен быць саладкавы, слабасалёны, без прысмаку і паху падгарэлага малака.
2. Малочныя супы, кашы, соусы павінны мець кансістэнцыю, якая адпавядае дадзенай страве (кашы — рэдкія, вязкія або рассыпістыя, супы — рэдкія, соусы — сярэдняй гушчыні).
3. Малочныя супы ці кашы павінны быць белага колеру.
4. Форма прадуктаў, з якіх гатуецца суп, павінна быць захавана.
5. У запяканкі, пудынгу паверхня павінна быць роўная, без трэшчын, падрумяненая, лёгка пратыкацца драўлянай палачкай.
6. Сырнікі павінны мець пляскатую круглую форму з роўнай румянай паверхняй.

Якімі прыладамі і посудам карыстаюцца ў вас дома пры гатаванні страў з малака і малочных прадуктаў?

Для гатавання страў з малака і малочных прадуктаў выкарыстоўваюць розны кухонны посуд, прыборы і прыстасаванні (мал. 13).

Мал. 13. Посуд, прыборы і прыстасаванні: *1* — сіта; *2* — бляха; *3* — друшляк; *4* — блэндар; *5* — мерная шклянка; *6* — шумоўка; *7* — лапатка сталовая; *8* — міска; *9* — параварка; *10* — каструля; *11* — скаварада; *12* — нож; *13* — мясарубка; *14* — апрацоўчая дошка

Спампавана з сайта www.aversev.by

Правілы бяспечных паводзін на кухні

1. Неабходна карыстацца рэжучымі прыладамі з максімальнай асцярожнасцю.
2. Трэба перадаваць прылады ручкамі ўперад.
3. Варта ўключаць і выключаць электрапрыборы сухімі рукамі.
4. Нельга пакідаць уключаныя электрапрыборы без нагляду.
5. Не дапускаць залівання рабочай паверхні пліты вадкасцю.
6. Нельга правяраць нагрэў электрапліты дакрананнем рукі.
7. Нельга карыстацца посудам са зламанымі ручкамі, выгнутым дном.
8. Трэба перамяшчаць гарачы посуд, выкарыстоўваючы кухонныя рукавічкі.
9. Неабходна падымаць накрыўку гарачага посуду ад сябе.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні пры рабоце на кухні

1. Варта захоўваць чысціню і парадак на кухні.
2. Выконваць умовы і прытрымлівацца тэрмінаў захоўвання прадуктаў харчавання.
3. Трэба гатаваць ежу ў спецыяльным адзенні.
4. Перад пачаткам работы неабходна старанна вымыць рукі.
5. Трэба правяраць якасць прадуктаў харчавання перад пачаткам іх апрацоўкі.
6. Апрацоўваць розныя віды прадуктаў трэба толькі на дошках з адпаведнай маркіроўкай.
7. Нельга дапускаць судакранання гатовых страў і сырых прадуктаў.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Гатаванне страў з малочных прадуктаў

Мэта: навучыцца гатаваць стравы з малочных прадуктаў, вызначаць якасць прыгатаваных страў.

Абсталяванне: посуд, прыборы і прылады для гатавання страў, табліцы, ілюстрацыі з кулінарных кніг.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выберыце адну страву з малочных прадуктаў, прапанаваных у вучэбным дапаможніку (гл. Дадатак 2).
2. Разгледзьце парадак гатавання выбранай стравы і неабходныя інгрэдыенты.
3. Складзіце тэхналагічную паслядоўнасць гатавання дадзенай стравы (можна выкарыстоўваць матэрыял, які прапанаваны ў практычнай рабоце).
4. Прыгатуйце выбраную страву.

Сырнікі

Інвентар і посуд: міска, сіта, скаварада, дошка апрацоўчая, нож, лыжка сталовая.

Інгрэдыенты: тварог — 500 г, мука пшанічная — 200 г, алей — 30 г (2 ст. л.), яйка — 1 шт., цукар — 50 г (2 ст. л.), мука пшанічная (для паніроўкі) — 30 г (2 ст. л.), смятана або варэнне — 150 г, соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Тварог працерці праз сіта.
2. Дадаць у тварог цукар, соль, яйка, муку і ўсё добра перамяшаць.
3. Атрыманую масу выкласці на апрацоўчую дошку, раскачаць каўбаскай (дыяметр 6—7 см), нарэзаць на порцыі таўшчынёй 1,5 см і надаць ім круглую форму.
4. Атрыманыя сырнікі запаніраваць у муцэ.
5. Скавараду разагрэць, дадаць алей і абсмажыць сырнікі на слабым агні з двух бакоў да ўтварэння румянай скарыначкі.
6. Падаваць сырнікі са смятанай або з варэннем.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Тварожная запяканка

Інвентар і посуд: сіта (блэндар), бляха, лыжка сталовая, міска, нож.

Інгрэдыенты: тварог — 500 г, яйкі — 2 шт., цукар — 50 г (2 ст. л.), манныя крупы — 50 г (2 ст. л.), разынкі — 50 г (2 ст. л.), масла сметанковае — 25 г, смятана — 150 г, ванілін або ванільны цукар — 1 пачак, соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Перабраць разынкі і прамыць іх у праточнай вадзе (замочваць не трэба).

2. Уключыць духоўку і разагрэць яе да 180 °С.

3. Тварог працерці праз сіта або ўзбіць блэндарам. Тварог павінен набыць крэмавую кансістэнцыю. Калі ён сухаваты, дадаць 1—2 ст. л. смятаны. Кансістэнцыя ўзбітага тварагу павінна быць падобна на мяккі крэм.

4. Аддзяліць бялкі ад жаўткоў. У жаўткі дадаць цукар і ванілін. Расцерці або ўзбіць блэндарам да пабялення сумесі.

5. Дадаць узбітыя жаўткі да тварагу.

6. Высыпаць манныя крупы, пакінуўшы 1—2 ст. л. Перамяшаць і адставіць сумесь на 10 мінут (за гэты час крупы набухнуць).

7. Потым усыпаць разынкі. Перамяшаць.

8. Бялкі ахаладзіць, дадаць каліва солі і ўзбіць да ўстойлівай пены.

9. Акуратна ўмяшаць лыжкай узбітыя бялкі ў тварожную масу. Гэта неабходна зрабіць уручную, каб максімальна захаваць пузыры паветра, якія і зробяць запяканку лёгкай. Маса павінна атрымацца аднастайнай і цягучай.

Спампавана з сайта www.aversev.by

10. Бляху змазаць невялікай колькасцю размякчанага сметанковага масла, абсыпаць маннымі крупамі, якія засталіся, каб запяканка не прыліпла да сценак, калі будзе выпякацца.

11. Выліць тварожную масу на падрыхтаваную бляху.

12. Сметанковае масла растапіць. Размеркаваць па паверхні палову растопленага сметанковага масла.

13. Паставіць бляху ў разагрэтую да 180 °С духоўку на 30—40 мінут.

14. Гарачую запяканку абліць рэшткамі сметанковага масла. Скарынка запяканкі стане мяккай і духмянай.

15. Злёгку астылую запяканку нарэзаць на порцыі, падаваць са смятанай.

1. У чым каштоўнасць малака? 2. Якія малочныя прадукты атрымліваюць з малака? 3. Як правільна захоўваць малако? 4. Як можна праверыць свежасць малака ў хатніх умовах? 5. Чаму сырое малако трэба абавязкова кіпяціць?

Давайце абмяркуем

Малочныя супы і кашы вараць у металічных каструлях з тоўстым дном або выкарыстоўваюць спецыяльныя каструлі — кашаваркі. Як вы думаеце чаму?

З малочных прадуктаў гатуюць мноства розных страў. Назавіце самыя папулярныя стравы, якія можна прыгатаваць дома. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці гатовых страў з малочных прадуктаў? У чым вы бачыце падабенства і адрозненне пры гатаванні малочных супоў і каш?

Якія стравы з малочных прадуктаў гатуюць у вас дома? Што вам падабаецца больш за ўсё? Прыгатуйце вашу любімую страву, звяртаючыся па дапамогу да бацькоў. Зніміце відэа паслядоўнасці гатавання. Падзяліцеся ўражаннямі са сваімі сябрамі, аднакласнікамі і настаўнікам. Пакажыце відэа на наступным уроку.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 4. Крупы ў харчаванні чалавека

Якія злакавыя культуры вы ведаеце? Якія крупы падобны на жэмчуг? Як называюцца крупы, падобныя на сонца?

Вы даведаецеся: ■ якія віды круп існуюць, пра іх умовы і тэрміны захоўвання, пажыўную каштоўнасць.

Вы зможаце: ■ пазнаваць віды круп, вызначаць іх дабраякаснасць.

Крупы — найважнейшы прадукт харчавання ў рацыёне чалавека. Яны ўяўляюць сабой цэлыя або драблёныя зярняты, якія валодаюць высокай харчовай каштоўнасцю і забяспечваюць арганізм вугляводамі і раслінными бялкамі.

Крупы атрымліваюць пры перапрацоўцы розных зерневых культур шляхам выдалення цвёрдых зерневых абалонак. Зярнятам надаюцца патрэбная форма, памер і выгляд. Такім чынам з аднаго віду зярнят можна атрымаць некалькі відаў круп (табл. 5).

Табліца 5

Зерневыя культуры і віды круп

Крупы	Знешні выгляд круп	Зерневая культура	Знешні выгляд культуры
Грэцкія (ядрыца)		Грэчка	
Грэцкія (сечка)			
Аўсяныя		Авёс	
Аўсяныя шматкі			

Спампавана з сайта www.aversev.by

Заканчэнне табл. 5

Крупы	Знешні выгляд круп	Зерневая культура	Знешні выгляд культуры
Рысавыя		Рыс	
Прасяныя (проса)		Проса	
Пшанічныя		Пшаніца	
Манныя			
Груца		Ячмень	
Ячныя			

У крупах змяшчаецца шмат пажыўных рэчываў. Ужыванне страў з круп дабратворна ўплывае на арганізм (табл. 6).

Табліца 6

Карысныя якасці круп

Назва	Якасці
Грэцкія (ядрыца)	Змяшчаюць вялікую колькасць вітамінаў, раслінага бялку і жалеза. Карысныя пры анеміі, не павялічваюць цукар у крыві. Спрыяюць набору мышачнай масы, рэкамендуюцца пры атлусценні і дыябеце

Спампавана з сайта www.aversev.by

Назва	Якасці
Аўсяныя шматкі	Змяшчаюць аптымальныя суадносіны бялкоў, тлушчаў і вугляводаў (па вазе): 16 %, 17 %, 67 %. Неабходны для нармальнай дзейнасці цэнтральнай нервовай сістэмы. Паляпшаюць абменныя працэсы, спрыяюць росту і развіццю мышачнай тканкі
Рысавыя	Змяшчаюць вялікую колькасць бялкоў і вугляводаў. Паляпшаюць памяць, зніжаюць узровень халестэрыну і ўмацоўваюць сардэчна-сасудзістую сістэму, зараджаюць энергіяй і падтрымліваюць мышцы ў тонусе
Прасяныя (проса)	Змяшчаюць вялікую колькасць тлушчу (2,5—3,7 %), што спрыяе хуткаму насычэнню арганізма, перашкаджае атлусценню і паляпшае работу сардэчна-сасудзістай сістэмы. Мінеральныя рэчывы (жалеза, фтор, магній, кальцый і інш.), якія змяшчаюццца ў крупах, спрыяюць умацаванню здароўя
Пшаніч-ныя	Змяшчаюць клятчатку, крухмал і мінеральныя рэчывы (магній, цынк, ёд, калій, серабро, бор, кальцый, крэмній, фосфар і інш.). Умацоўваюць арганізм, зніжаюць ціск і паляпшаюць страваванне
Манныя	Змяшчаюць вялікую колькасць бялку, калію, вітамінаў Е і В1. Хутка гатуюцца, што дазваляе захоўваць максімум вітамінаў
Груца	Змяшчае клятчатку і амінакіслоты. Дае энергію арганізму на працяглы час. Здольна нейтралізоўваць алергічныя рэакцыі
Ячныя	Змяшчаюць вітаміны групы В, якія ствараюць спрыяльныя ўмовы для функцыянавання нервовай сістэмы, забяспечваюць мозгу жыўленне, абараняюць скуру, нармалізуюць сон і паляпшаюць апетыт. Вітамін РР паляпшае кровазварот і прадухіляе скурныя захворванні. Страва спрыяе запаволенай засваяльнасці вугляводаў і тлушчаў, што прыводзіць да працяглага насычэння арганізма

Спампавана з сайта www.aversev.by

Падумайце, якія яшчэ расліны чалавек вырошчвае для выкарыстання насення ў ежу. Назавіце іх.

Нут (турэцкі гарох, хумус) — расліна сямейства бабовых. Зярняты нуту дадаюць у першыя стравы (напрыклад, дыетычны суп з нуту і каляровай капусты), а зялёнае лісце ядуць свежым, дадаючы ў агароднінныя салаты. Нут можна падаваць як гарнір або ў якасці другой стравы. Прарошчаныя зярняты нуту з'яўляюцца каштоўнай крыніцай раслінага бялку і мінеральных рэчываў.

Расліна

Крупы

Насенне

Асаблівасць нуту заключаецца ў тым, што для яго поўнага гатавання патрабуецца больш працяглая тэрмічная апрацоўка (60—120 мінут). Калі перавысіць час гатавання, нут лёгка разварваецца. Калі папярэдне яго замачыць, то час гатавання скарачаецца да 20—30 мінут.

Карычневы рыс — гэта неачышчаны рыс. У вотруб'і рысу змяшчаюцца фосфар, магній, антыаксіданты і вітаміны групы В і РР. Час гатавання складае 40 мінут. Калі зерні папярэдне не замочваць, час гатавання павялічваецца на 15 мінут.

Соя з'яўляецца адной з самых старажытных культурных раслін, якія ўжываюцца ў ежу. Соевыя бялкі, у адрозненне ад жывёльных, засвойваюцца чалавечым арганізмам на 90 %. Сою выкарыстоўваюць для гатавання соевага паштэту, катлет і салатаў.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Сачавіца — сельскагаспадарчая культура, якая шырока ўжываецца ў харчаванні амаль ва ўсіх краінах свету. Самай карыснай з'яўляецца сачавіца цёмна-зялёнага колеру, але ёсць яшчэ бурая і светла-зялёная. З сачавіцы, папярэдне замочанай у халоднай вадзе, гатуюць супы, кашы, гарніры.

Кукурузныя крупы — гэта драблёныя і шліфаваныя зерні кукурузы. Гэтыя крупы маюць сонечна-жоўты колер і арэхавы водар. Час гатавання кашы з кукурузных круп прыкладна 40 мінут. Падчас варкі кашу трэба памешваць кожныя 5—7 мінут.

Дабраякаснасць круп вельмі залежыць не толькі ад самой сыравіны (зярнят), але таксама і ад яе апрацоўкі (ачысткі, сартавання, лушчэння, прасейвання, драблення, шліфавання і інш.).

Дабраякаснасць круп вызначаюць па наступных прыметах:

1. *Знешні выгляд.* Зярняты павінны быць аднолькавымі па памеры. Якасць круп залежыць ад працэнта ўтрымання расколатых і ачышчаных зярнят. Чым меншы працэнт утрымання расколатых зярнят, тым менш якасныя крупы. Пустазеллевыя і мінеральныя прымесі дапускаюцца ў невялікай колькасці, але выбіраць трэба найбольш чыстыя крупы (хоць бы візуальна). Зярняты не павінны зліпацца ў камячкі.

2. *Колер.* На колер круп уплываюць тэхналогія апрацоўкі, умовы і тэрміны захоўвання. Для свежых круп характэрна афарбоўка прыродных пігментаў. Пры няправільным захоўванні крупы могуць змяніць свой колер на больш цёмны.

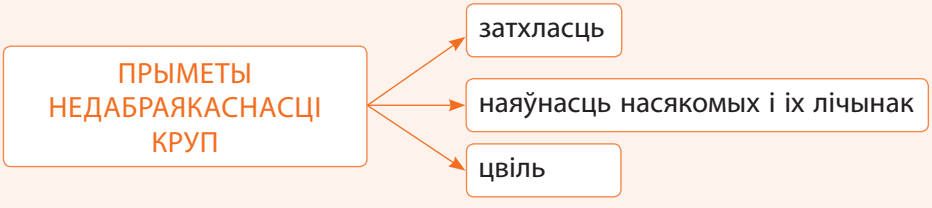
Спампавана з сайта www.aversev.by

3. *Пах*. Для вызначэння паху жменю круп бяруць на далонь, саграваюць дыханнем. Не павінна быць пабочных пахаў, якія не ўласцівы дадзенаму віду круп. Калі маюцца адценні цвілі або затхласці — прадукт сапсаваны.

4. *Смак*. Пры праверцы круп неабходна перш за ўсё звярнуць увагу на адсутнасць горкага і кіслага прысмакаў. Смак павінен быць характэрным для дадзенага віду круп.

Захоўваць крупы трэба ў сухім памяшканні, якое добра праветрываецца. Для іх захоўвання рэкамендуюцца палатняныя мяшочкі. Можна таксама выкарыстоўваць бляшанкі або слоікі, якія нельга шчыльна закрываць, таму што крупы трэба праветрываць, каб яны не набылі затхлага паху. Крупы, якія змяшчаюць вялікую колькасць тлушчу, такія як прасяныя і аўсяныя, рэкамендуецца захоўваць непрацяглы час у цёмным прахалодным месцы, каб яны не прагорклі. Для захоўвання круп аптымальнай лічыцца тэмпература паветра +5 — –5 °С з адноснай вільготнасцю 60—80 %.

Нельга выкарыстоўваць нават злёгку пракіслы або прагорклы прадукт у выніку з'яўлення цвілі ці іншых фактараў. Усё гэта неабходна ўлічваць пры вызначэнні якасці круп падчас і пасля куплі.



Забаўная легенда са зборніка «Гісторыя Хідэсата па мянушцы "Мяшок з рысам"» расказвае пра з'яўленне рысу ў жыхароў вострава Калімантан. У далёкія часы неба было вельмі блізка да зямлі. Багі часта спускаліся да людзей, а праведныя людзі

Спампавана з сайта www.aversev.by

зрэдку паднімаліся на неба. Аднойчы туды патрапіў адважны і справядлівы юнак. Убачыўшы насенне рысу, ён спытаў: «Што гэта?» Юнака праводзілі да бога ПуаЛамаа. Бог аказаўся добрым і пачаставаў госця вараным рысам. Страва юнаку вельмі спадабалася. Ён хацеў узяць зярняты на зямлю, але багі не дазволілі і адказалі, што гэта ежа багоў. Юнак пайшоў, але некалькі зярняткаў забілася ў яго сандалі. З таго часу чалавек есць зерне рысу ўдосталь.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Вызначэнне дабраякаснасці круп

Мэта: навучыцца вызначаць дабраякаснасць круп у адпаведнасці з патрабаваннямі да іх якасці.

Абсталяванне: узоры розных круп і бабовых, гербарый раслін.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ўзоры круп.
2. Вызначце назвы злакавых раслін.
3. Вызначце назвы круп.
4. Запоўніце табліцу ў рабочым сшытку з ацэнкай дабраякаснасці прапанаваных узораў.

Назва круп	Назва расліны	Колер	Наяўнасць прымесей і дэфектных зярняткаў	Пах	Смак
Прасяныя					
Рысавыя					
Манныя					
Грэцкія					

Спампавана з сайта www.aversev.by

1. Якія крупы атрымліваюць з пшаніцы, жыта, ячменю, аўса, кукурузы, проса, грэчкі, рысу? 2. Назавіце прыметы дабраякаснасці круп.

Давайце абмяркуем

Успомніце найбольш папулярныя крупы. З якіх яшчэ раслін можна атрымаць крупы? Якія крупы часцей за ўсё выкарыстоўваюць у вас дома для гатавання страў?

Разгледзьце асартымент круп у краме (супермаркеце). Якія крупы ці іх назвы вам былі невядомы? Якія незвычайныя віды круп вы ўбачылі? Зрабіце дэкаратыўную бутэльку (слоік), напоўненую крупамі. Выканайце фота ці відэа сваёй работы. Раскажыце, якія крупы выкарыстоўвалі. Абмяркуйце на наступным уроку выкананыя работы з настаўнікам і аднакласнікамі.

§ 5. Стравы з круп

Якія крупы для гатавання страў вы ведаеце? Якая каша з'яўляецца самай каларыйнай? З чаго варылася знакамітая «сувораўская» каша?

Вы даведаецеся: ■ якія стравы з круп можна гатаваць, як правільна іх гатаваць і падаваць.

Вы зможаце: ■ правільна падабраць посуд для гатавання страў з круп, гатаваць кашу з розных відаў круп.

Крупы ўжываюць для гатавання першых страў (супоў) (мал. 14), гарніраў да другіх страў або як самастойную страву (кашы) (мал. 15). Яны таксама могуць быць часткай складаных кулінарных страў (запяканак, пудынгаў, катлет і інш.).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 14. Суп з выкарыстаннем круп

Мал. 15. Каша

Перад гатаваннем страў крупы трэба перабраць, каб выдаліць пабочныя прымесі і неачышчаныя зярняты (мал. 16). Калі неабходна прыгатаваць страву з дробных або драблёных круп (манныя або грэцкія (сечка)), іх не прамываюць, а проста прасейваюць праз сіта (мал. 17).

Мал. 16. Перабіранне круп

Мал. 17. Прасейванне круп

Мал. 18. Прамыванне круп

Большасць круп прамываюць цёплай вадой (40 °С), а рысавыя, прасяныя і грацу прамываюць спачатку цёплай вадой (40—50 °С), а потым — гарачай (60—70 °С) (мал. 18). Пры гэтым неабходна ўлічваць, што крупы паглынаюць 10—30 % вады (ад сваёй масы). Прамываць трэба некалькі разоў, пакуль вада не стане чыстай (гл. табл. 7).

Рассыпістыя кашы вараць з ядровых зерняў грэцкіх, рысавых, прасяных круп і грацы. Падчас гатавання кашу не перамешваюць, інакш можна пашкодзіць цэлыя зярняты і парушыць яе кансістэнцыю.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Табліца 7

Першасная апрацоўка круп

Крупы	Перабіранне	Прасейванне	Замочванне	Прамываннe
Грэцкія	+			+
Аўсяныя	+			+
Аўсяныя шматкі	+			
Рысавыя	+			+ (гарачая вада)
Прасяныя	+			+ (гарачая вада)
Пшанічныя	+			+
Манныя		+ (для выдалення прымесей)		
Груца	+		+	+ (гарачая вада)
Ячныя	+			+ (цёплая вада)

Кашы вараць на вадзе, сумесі малака і вады, булёне, агароднінным адвары. Яны бываюць рассыпістыя, вязкія, паўвязкія і рэдкія. Пры гатаванні кашы важна правільна адмераць неабходную колькасць вадкасці (табл. 8).

Табліца 8

Віды каш і ўмовы іх гатавання

Каша	Колькасць круп, шклянка*	Колькасць вадкасці, шклянка	Час варкі, мінуты
Рассыпістая			
Грэцкая	1	2	15—20
Ячная	1	2,5	15

Спампавана з сайта www.aversev.by

Каша	Колькасць круп, шклянка*	Колькасць вадкасці, шклянка	Час варкі, мінуты
Груца	1	2,5	45—60
Прасяная	1	1,5	20
Пшанічная	1	2	20
Рысавая	1	1,5—2	12—15
Вязкая			
Грэцкая	1	3	30
Манная	0,1	0,25	5
Аўсяныя шматкі	1	2	12—15
Груца	1	4	45
Прасяная	1	3	30
Пшанічная	1	3	30
Рысавая	1	4	20
Ячная	1	4	20
Паўвязкая			
Грэцкая	1	3,5	30
Манная	0,1	0,3	5
Рысавая	1	4,5	20
Рэдкая			
Грэцкая	1	4,5	40
Манная	0,1	0,5	5
Аўсяныя шматкі	1	3	10
Кукурузная	1	5	40
Прасяная	1	4	30
Пшанічная	1	4	30
Рысавая	1	6	20

* Мернасць шклянкі = 200 мл.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Тэхналогія гатавання рассыпістай кашы

1. Наліць у каструлю адмераную колькасць вады і давесці да кіпення, пасаліць.

2. Засыпаць у кіпячую падсоленую ваду падрыхтаваныя і адмераныя крупы, перамяшаць і давесці да кіпення на моцным агні.

3. Шчыльна накрыць каструлю і варыць да гатоўнасці на слабым агні, не падымаючы накрыўку, каб не выпусціць пары.

4. Калі каша зварылася, а вада яшчэ не выкіпела, трэба працягваць варыць без накрыўкі.

Тэхналогія гатавання вязкай кашы

Для вязкай кашы лепш падыдуць драблёныя крупы (сечка). Такія кашы патрабуюць вялікай колькасці вадкасці. Яны могуць выкарыстоўвацца як кампанент для гатавання іншых страў: запяканак, біточкаў, клёцак.

1. Зварыць крупы да паўгатоўнасці на вадзе.

2. Зліць рэшткі вады.

3. Дадаць гарачае малако і варыць да гатоўнасці, увесь час памешваючы, каб каша не прыгарэла.

4. У канцы варкі дадаць соль і цукар на смак.

Тэхналогія гатавання рэдкай кашы

Рэдкія кашы вараць гэтак жа, як вязкія, але для іх бяруць бо́льшую колькасць вадкасці. Звычайна рэдкія кашы вараць з прасяных, рысавых, манных, грэцкіх, ячных, аўсяных круп.

1. Зварыць крупы на вадзе да паўгатоўнасці.

2. Зліць рэшткі вады.

3. Дадаць гарачае малако і варыць да гатоўнасці, увесь час памешваючы, каб каша не прыгарэла.

4. У канцы варкі дадаць соль і цукар на смак.

5. Грэцкую, рысавую, аўсяную кашы рэкамендуюць праціраць пасля варкі, а потым праграваць на вадзяной пары пры 80 °С.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Патрабаванні да якасці кашы

1. Каша павінна мець зададзеную кансістэнцыю.
2. Рэдкая або вязкая каша павінна ўяўляць сабой аднастайную масу без камячкоў.
3. Форма крупінак павінна быць захавана.
4. Рассыпістая каша павінна складацца з мяккіх крупінак, якія лёгка аддзяляюцца адна ад адной.
5. Смак павінен быць характэрны для дадзенага віду кашы, без пабочных смакаў і пахаў.

Падача гатовых страў

1. Кашы падаюць да стала гарачымі (тэмпература падачы не менш за 65 °С).

2. Рассыпістыя і вязкія кашы падаюць у мелкіх талерках. Такія кашы ядуць відэльцам або лыжкай (мал. 19).

3. Рэдкія кашы падаюць у глыбокіх талерках. Такія кашы ядуць лыжкай (мал. 20).

4. У талерку можна пакласці кавалачак сметанковага масла.

Мал. 19. Спосаб падачы рассыпістай кашы

Мал. 20. Спосаб падачы рэдкай кашы

Агульныя звесткі пра варку круп

1. Некаторыя крупы неабходна замочваць: напрыклад, груца будзе мякчэйшая. Павялічваць час варкі не трэба, таму што гэта можа прывесці да страты формы крупінак.

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Любыя крупы, нават пасля замочвання, можна прапражыць на скаварадзе, каб яны атрымаліся рассыпістыя і асабліва духмяныя.
3. Крупы пры варцы абавязкова павялічваюцца, таму вельмі важна выкарыстоўваць каструлю з бо́льшым у 3—4 разы аб'ёмам.
4. Кашу вараць на слабым агні, каб захаваць у крупах максімальную колькасць вітамінаў.
5. Час варкі круп можа адрознівацца: напрыклад, белы рыс неабходна варыць 20 мінут, а карычневы — 40 мінут.
6. Пасля заканчэння варкі кашу настойваюць у каструлі з накрыўкай, каб крупінкі «дайшлі» да поўнай ступені гатоўнасці.

Посуд для гатавання страў з круп паказаны на малюнку 21.

Мал. 21. Посуд для гатавання страў з круп: *1* — скаварада; *2* — каструля (1,5—2 л); *3* — мерная шклянка; *4* — бляха; *5* — лыжка сталовая; *6* — сіта; *7* — друшляк; *8* — сатэйнік; *9* — міска; *10* — набор сталовых прыбораў; *11* — электрычная кашаварка; *12* — мультыварка

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Гатаванне страў з круп

Мэта: навучыцца гатаваць страву з круп.

Абсталяванне: узоры розных круп, ілюстрацыі страў з круп, посуд, неабходны для гатавання стравы з круп.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ілюстрацыі страў з круп.
2. Вызначце, якія крупы выкарыстоўваліся ў прыгатаванай страве.
3. Складзіце тэхналагічную паслядоўнасць гатавання стравы з круп (можна выкарыстоўваць матэрыял, прапанаваны ў практычнай рабоце).
4. Прыгатуйце выбраную страву.

Манная каша з арэхамі

Інвентар і посуд: каструля (2 л), шклянка, лыжка сталовая, ступка, талерка сталовая.

Інгрэдыенты: манныя крупы — 1/2 шклянкі, малако — 4 шклянкі, цукар — 50 г (2 ст. л.), масла сметанковае — 20 г, ядры арэхаў (міндаль, фундук, грэцкія, арахіс) — 1/2 шклянкі, соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Каструлю спаласнуць халоднай вадой і ўліць у яе малако, адразу пакласці соль і цукар і хутка давесці да кіпення.
2. Памешваючы лыжкай, акуратна ўсыпаць у каструлю манныя крупы.
3. Працягваючы памешваць, варыць кашу на слабым агні 15—20 мінут.
4. Гатовую кашу зняць з агню, даць ёй крыху астыць.
5. Ядры арэхаў здрабніць у ступцы (па жаданні), дадаць у кашу, змяшаць.
6. Падаваць кашу са сметанковым маслам.

1. Якое значэнне ў харчаванні чалавека маюць стравы з круп? 2. У чым заключаецца першасная апрацоўка круп? 3. Пералічыце агульныя правілы варкі рассыпістай кашы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Давайце абмяркуем

Каша як самастойная страва заўсёды займала ганаровае месца на стале. Елі кашу не толькі ў будні, ёю частавалі гасцей, ставілі на стол ва ўрачыстых выпадках. Каша была сімвалам міру, сяброўства: заключаючы міравы дагавор, нашы продкі варылі кашу і разам з былым ворагам елі яе ў знак дружалюбнага саюза. Калі дамоўленасць не дасягалася, казалі: «З ім кашы не зварыш». У народных казках і паданнях каша ўвасабляла багацце, дабрабыт. «Кашу маслам не сапсуеш»,— гаварыў народ. Якія яшчэ прыказкі і прымаўкі вы ведаеце пра кашу?

Якія стравы з круп вараць у вас дома? Прыгатуйце страву з круп, якую часта гатуюць у вас дома, звяртаючыся па дапамогу да бацькоў. Зніміце відэа паслядоўнасці гатавання. Падзяліцеся ўражаннямі са сваімі сябрамі, аднакласнікамі і настаўнікам. Пакажыце відэа на наступным уроку.

§ 6. Стравы з макаронных вырабаў

Якія віды цеплавой апрацоўкі макаронных вырабаў вы ведаеце? Якія арыгінальныя назвы макаронных вырабаў вы ведаеце?

Вы даведаецеся: ■ пра асартымент макаронных вырабаў і спосабы іх цеплавой апрацоўкі.

Вы зможаце: ■ вызначаць дабраякаснасць макаронных вырабаў, гатаваць і афармляць стравы з іх.

Макаронныя вырабы ўяўляюць сабой прадукты, зробленыя з пшанічнага цеста ў выглядзе трубачак, нітак, стужачак і фігурак і высушаныя да вільготнасці 13 % (мал. 22). Яны добра захоўваюцца, транспартуюцца, з іх хутка і проста гатаваць розныя стравы. Пры захоўванні макаронныя вырабы не чарсцвеюць, як хлеб.

Макаронныя вырабы атрымліваюць з пшанічнай мукі, вады і дабавак (напрыклад, яечныя або малочныя прадук-

Спампавана з сайта www.aversev.by

ты, мука бабовых культур, агародніннаяя або пладова-ягадныя парашкі і інш.). Ежа, прыгатаваная з макаронных вырабаў, адрозніваецца высокай пажыўнай каштоўнасцю і добрай засваяльнасцю.

Мал. 22. Формы макаронных вырабаў

Каларыйнасць макаронных вырабаў складае 360 ккал на 100 г. Пры варцы яна памяншаецца больш чым у 2 разы. Засваяльнасць макаронных вырабаў арганізмам чалавека вышэй за засваяльнасць круп. Бялкі макаронных вырабаў засвойваюцца на 85 %, вугляводы — на 98 %, тлушчы — на 95 %. З макаронных вырабаў можна хутка прыгатаваць страву, таму што працягласць іх варкі — 5—15 мінут.

Макаронныя вырабы класіфікуюць па наступных прыметах:

1. *Гатунак*. Макаронныя вырабы могуць быць вышэйшага і першага гатункаў у залежнасці ад гатунку мукі. Пры ўнясенні смакавых дабавак да назвы гатунку далучаецца назва ўнесеных дабавак (напрыклад, гатунак вышэйшы яечны). Згодна са стандартамі, макаронныя вырабы з пшанічнай мукі ў залежнасці ад гатункаў пшаніцы падзяляюцца на наступныя групы: А, Б, В. Да групы А прынята адносіць макаронныя вырабы з мукі вышэйшага, першага і другога гатункаў цвёрдай пшаніцы. Сыравінай для макаронных вырабаў групы Б з'яўляецца мука вышэйшага і першага гатункаў з мяккай пшаніцы, а для групы В выкарыстоўваецца хлебапякарная мука вышэйшага і першага гатункаў.

2. *Форма*. Макаронныя вырабы бываюць трубчастай (макарона, ражкі, пёркі); ніткападобнай (вермішэль, вермішэль-павуцінка); стужкападобнай (локшына); фігурнай (ракавінкі, вушкі, зярняткі, зорачкі, літары алфавіта і інш.) формаў (гл. мал. 23).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 23. Класіфікацыя макаронных вырабаў па форме

3. *Даўжыня вырабу*. Макаронныя вырабы могуць быць доўгімі (15—50 см) і кароткімі, або кароткарэзанымі (1,5—15 см). Адрозніваюць таксама супавыя засыпкі, якія выпускаюцца ў выглядзе зрэзаў таўшчынёй 1—3 мм.

4. *Прызначэнне*. Макаронныя вырабы могуць быць прасаванымі або штампаванымі.

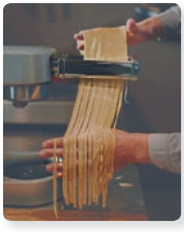
Макаронныя вырабы ў Італіі называюцца пастай. Усяго ў італьянскай кулінарыі налічваецца каля трохсот відаў пасты. У Італіі ўсю пасту дзеляць на сырую і сухую. Сухая паста доўга захоўваецца і прадаецца ў звычайных крамах. Сырую пасту адразу выкарыстоўваюць для гатавання стравы. Усю італьянскую пасту ўмоўна падзяляюць на наступныя падгрупы: доўгая; кароткая; фігурная; дробная супавая; прызначаная для запякання; напоўненая (нашпігаваная).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Этапы тэхналагічнага працэсу вытворчасці макаронных вырабаў паказаны на малюнку 24.

Мал. 24. Этапы вытворчасці макаронных вырабаў

Да XIX стагоддзя для вытворчасці макаронных вырабаў выкарыстоўвалі ручную працу. Доўгія палоскі цеста наразалі і выкладвалі сушыцца на сонцы. Але ў 1819 годзе ў Італіі вынайшлі машыну, якая ў значнай ступені аўтаматызавала гэту працу. У яе загружалі цеста, і машына ператварала яго ў доўгія ніткі, якія заставалася толькі нарэзаць і высушыць.



Дабраякаснасць макаронных вырабаў вызначаюць па наступных прыметах:

1. *Колер* макаронных вырабаў павінен быць аднастайным з крэмавым або жаўтаватым адценнем. Белаваты або з шэрым адценнем колер паказвае на дэфектную сыравіну, парушэнне тэхналагічнага працэсу прасавання ці сушкі.

2. *Злом* прасаваных вырабаў павінен быць шклопадобны. Белы мучны злом паказвае на дэфекты сыравіны ці апрацоўкі цеста. Паверхня павінна быць гладкай, глянцаванай або злёгку матавай. Шурпатасць вырабаў непажадана, але пры варцы яна знікае.

3. *Смак і пах* сухіх і звараных вырабаў павінны быць без асаблівасцей: гарката і павышаная кіслотнасць, затхлы і цвільны пах або іншыя пабочныя смакі і пахі не адчуваюцца.

Спампавана з сайта www.aversev.by

4. *Стан пасля варкі* — найважнейшы паказчык макаронных вырабаў. Звараныя на працягу 10—20 мінут, яны павінны павялічвацца ў аб'ёме не менш чым у 2 разы, добра захоўваць форму, быць мяккімі, эластычнымі, не зліпацца, не ўтвараць камякоў. Форма павінна быць правільная і адпавядаць назве вырабаў.

5. *Умовы і тэрміны захоўвання*. Макаронныя вырабы захоўваюць у сухіх, чыстых памяшканнях пры тэмпературы не вышэй за 12—17 °С і адноснай вільготнасці паветра 60—70 %. Працягласць захоўвання: 24 месяцы (без дабавак), 5 месяцаў (з дабаўленнем малочных вырабаў), 12 месяцаў (з яечнымі і таматнымі дабаўкамі).

Тэхналогія гатавання страў з макаронных вырабаў

Макаронныя вырабы адварваюць у булёне, а для гарніраў — у вадзе. Пры гэтым вадкасці павінна быць многа: частка яе ўбярэцца, а астатняя патрэбна для таго, каб макаронныя вырабы не зліпаліся.

Важна памятаць, што макаронныя вырабы апускаюць толькі ў кіпячую падсоленую ваду або булён і адразу перамешваюць, каб яны заварыліся і не зліпліся паміж сабой. Пасля закіпання нагрэў памяншаюць і вараць да гатоўнасці, перыядычна памешваючы. Для вызначэння моманту гатоўнасці макаронныя вырабы трэба некалькі разоў пакаштаваць. Часта працягласць іх гатавання ўказваюць на ўпакоўцы.

Макаронныя вырабы, звараныя для гарніру, адкідваюць на друшляк і даюць вадкасці сцячы. Пасля гэтага іх перакладаюць у посуд, дадаюць кавалачак сметанковага масла ці крыху алею і змешваюць.

Падаюць макаронныя вырабы з мяснымі ці агароднінамі стравамі, падліўкамі, соусамі, цёртым сырам, тварагом і інш.

Спампавана з сайта www.aversev.by

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Гатаванне страў з макаронных вырабаў

Мэта: даведацца, якія віды макаронных вырабаў існуюць, навучыцца гатаваць стравы з макаронных вырабаў розных відаў.

Абсталяванне: 5—6 узораў розных макаронных вырабаў, рэцэпты страў з макаронных вырабаў.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ўзоры макаронных вырабаў, вызначце іх назвы і да якой групы класіфікацыі па форме вырабаў яны адносяцца.

2. Запоўніце табліцу ў рабочым сшытку з ацэнкай прапанаваных узораў.

Назва/ малюнак	Знешні выгляд	Форма	Памер	Колер	Пах
Фігурныя	Правільная форма	У выглядзе ракавінкі (прасаваныя)	Кароткія	Жоўты	Без прымесей

3. Выберыце адну страву з макаронных вырабаў і пазнаёмцеся з тэхналогіяй яе гатавання.

4. Прыгатуйце выбраную страву.

Макарона з агароднінай

Інвентар і посуд: каструля (2,5 л) — 2 шт., скаварада, друшляк, міска, талерка сталовая мелкая, лыжка сталовая.

Інгрэдыенты: макаронныя вырабы — 200 г, вада — 1,5—2 л, морква — 1 шт., цыбуля — 1 шт., алей — 30 г, масла сметанковае — 20 г, таматная паста — 70 г, зеляніна, соль (на смак).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць гатавання:

1. Закіпяціць ваду ў каструлі.

2. Засыпаць макаронныя вырабы ў кіпячую падсоленую ваду, памяшаць. Вады павінна быць у 5—6 разоў больш, чым макаронных вырабаў, солі — з разліку 10 г на 1 л вады.

3. Адварыць макаронныя вырабы да гатоўнасці.

4. Ачысціць і вымыць моркву і цыбулю. Нарэзаць агародніну саломкай.

5. Разагрэць скавараду, дабавіць алей і пасеяваць спачатку толькі моркву, а праз 10 мінут — разам з цыбуляй.

6. Дадаць у скавараду таматную пасту і прагрэць з агароднінай 5—7 мінут.

7. Гатовыя макаронныя вырабы адкінуць на друшляк, даць вадзе сцячы і перакласці іх у другую каструлю, запраўціць сметанковым маслам.

8. Злучыць макаронныя вырабы з прыгатаванай агароднінай і старанна перамяшаць.

9. Выкласці на талерку горкай, зверху пасыпаць зелянінай.

10. Падаваць страву гарачай.

1. Якое значэнне ў харчаванні чалавека маюць стравы з макаронных вырабаў? 2. Як правільна захоўваць макаронныя вырабы? 3. Якая інфармацыя на ўпакоўцы макаронных вырабаў важная для пакупніка? 4. Як правільна прыгатаваць макаронныя вырабы?

Давайце абмяркуем

Аляксандр Дзюма ў сваёй «Кулінарнай кнізе» пісаў: «Англічане жывуць на ростбіфе і пудынгу, галандцы — на мясе з бульбай і сыры, немцы — на кіслай капусце і вэнджаным сале, іспанцы — на турэцкім гароху, шакаладзе і прагорклым сале, а італьянцы — на макароне». Падумайце чаму.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Разгледзьце, якія макаронныя вырабы ёсць у вас дома. Назавіце іх. Падумайце і выканайце з макаронных вырабаў розных відаў творчую работу «Дэкаратыўнае пано» — кветкавую кампазіцыю, пейзаж ці геаметрычную кампазіцыю. Афармеце творчую работу. Пакажыце настаўніку і аднакласнікам.

§ 7. Беларуская нацыянальная кухня

Якія стравы беларускай нацыянальнай кухні вы ведаеце? Ці ўмееце вы іх гатаваць?

Вы даведаецеся: ■ што адносіцца да беларускіх нацыянальных страў, пра асаблівасці прыёму ежы і тэхналогію гатавання страў беларускай нацыянальнай кухні да вячэры.

Вы зможаце: ■ гатаваць стравы беларускай нацыянальнай кухні, вызначаць якасць прыгатаваных страў, афармляць і падаваць гатовыя стравы.

Нацыянальная кухня дазваляе падарожнікам і гасцям краіны далучыцца да чужой культуры, таму што традыцыі і звычаі, звязаныя з ежай, у кожнага народа свае.

Нацыянальная кухня Беларусі фарміравалася не адзін дзясятак гадоў. У аснове многіх страў ёсць традыцыі балтыйскіх, славянскіх, нямецкіх і яўрэйскіх народаў. Але нягледзячы на гэта, беларуская кухня лічыцца ўнікальнай.

Беларуская кухня за час свайго існавання практычна не змянілася. Сёння выкарыстоўваецца бóльшая колькасць прадуктаў, чым яшчэ некалькі соцень гадоў таму. Аднак стравы застаюцца такімі ж простымі, сытнымі і самабытнымі. Для гатавання нацыянальных страў шырока выкарыстоўваюцца агародніна (капуста, рэпа, бурак, морква, бручка, пастарнак, гарбуз, бульба, агуркі, цыбуля

Спампавана з сайта www.aversev.by

і часнок, шчаўе, крапіва, лебяда, карані заячай капусты), бабовыя (бабы, гарох, сачавіца, фасоля), злакі (жыта, ячмень, авёс, грэчка), грыбы (салёныя, сушаныя), садавіна і ягады (яблыкі, грушы, слівы, вішні, парэчкі, чарніцы, буякі, брусніцы, маліны, рабіна, каліна, шыпшына), спецыі і прыправы (кмен, каляндра, ільняное семя, хрэн, аер, гарчыца, ядловец, вішнёвае і дубовае лісце) і інш.

Прадукты ў беларускай кухні не прынята смажыць, іх вараць ці тушаць. Папулярна яшчэ сушыць агародніну, грыбы або ягады, у далейшым іх можна доўга захоўваць і выкарыстоўваць для гатавання розных страў.

Традыцыйныя стравы беларускай нацыянальнай кухні

Крупеня — рэдкая страва, якую гатуюць на мясным булёне з дабаўленнем груцы (мал. 25).

Крупнік — сытны густы суп, у аснову якога ўваходзяць аўсяныя крупы або груца. Акрамя круп, у супе ёсць бульба. Крупнік падаюць у глыбокіх талерках або гліняных місках (мал. 26).

Жур — беларуская страва ў выглядзе супу на аснове аўсяных круп. Аўсяныя шматкі заліваюць вадой, настойваюць 2—3 дні, пасля чаго здрабняюць і працэджваюць. Працэджаны раствор даводзяць да кіпення, дабаўляюць падсмажаныя на скаварадзе сала і цыбулю, падсольваюць. Жур падаюць з адварной бульбай (мал. 27).

Мал. 25. Крупеня

Мал. 26. Крупнік

Мал. 27. Жур

Спампавана з сайта www.aversev.by

Макароннік (макаронная запяканка) — страва з прыгатаваных макаронных вырабаў і сумесі яйка і малака з дадатковымі інгрэдыентамі, такімі як мяса, агародніна або рыба (мал. 28).

Мал. 28. Макароннік

Запяканка з локшыны — хуткая, сытная і смачная страва, прыгатаваная на пліце ці спечаная ў духоўцы. Запяканка з локшыны можа быць салодкай, салёнай і нават вострай. Напрыклад, запяканка з локшыны з тварагом падыдзе на снеданне, абед і вячэру (мал. 29).

Мал. 29. Запяканка з локшыны

Локшыны — старажытная беларуская страва, якую гатуюць з тонкіх бліноў, спечаных на крухмале (мал. 30).

Гушча — рассыпістая каша з грацы, якую гатуюць у гаршчочку. Каша можа быць з дабаўленнем гароху. Гатовую страву запраўляюць цыбуляй, абсмажанай на сале (мал. 31).

Зацірка (малочны суп) — ужо забытая, простая, але смачная, незвычайная і сытная страва. Зацірка — ад слоў «заціраць», «пераціраць», менавіта так яна гатуецца з пшанічнай мукі і яйка. Зацірку вараць як на мясным (лепш курыным) булёне, так і проста на вадзе з засмажанымі салам, скваркамі, цыбуляй (мал. 32).

Мал. 30. Локшыны

Мал. 31. Гушча

Мал. 32. Зацірка

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 33. Кулеш

Кулеш — рэдкая кашка, поліўка, якая ў традыцыйным выглядзе, як правіла, складаецца з прасяных круп (проса) і сала. Смачным лічыцца густы кулеш. Ён лёгка гатуецца ў хатніх і палявых (паходных) умовах. Таму кулеш часта называюць палявой кашай. У паходных умовах кулеш гатуюць на абед, а дома — на вячэру (мал. 33).

У беларускай нацыянальнай кухні прынята разварванне страў, для гэтага ўжываюць працяглую варку, працяглае распарванне і тамленне прадуктаў. Разваранасць і бясформенасць прадуктаў у прыгатаванай страве лічыліся ідэалам у старажытнай беларускай кухні. Усе прадукты адначасова закладвалі ў посуд (гаршчок або чыгунок) і залівалі вадой амаль даверху. Усё гэта тамілася на невялікім агні ці ў печы суткі. Галоўнае ў традыцыйных нацыянальных беларускіх стравах — не асаблівы састаў прадуктаў, а сам працэс іх гатавання.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Гатаванне страў беларускай нацыянальнай кухні

Мэта: пазнаёміцца з правіламі гатавання страў беларускай кухні, навучыцца выконваць тэхналогію іх гатавання, правільна і прыгожа падаваць нацыянальныя стравы.

Абсталяванне: рэцэпты, ілюстрацыі страў беларускай нацыянальнай кухні і сервіроўкі стала.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ілюстрацыі страў беларускай кухні.
2. Выберыце адну страву і вызначце, якія прадукты неабходны для яе гатавання (гл. Дадатак 3).
3. Складзіце тэхналагічную паслядоўнасць гатавання выбранай стравы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

4. Прыгатуйце страву. Афарміце сервіроўку стала і падачу прыгатаванай стравы ў нацыянальным стылі.

5. Сфатаграфуйце сервіраваны стол.

6. Афарміце з дапамогай настаўніка фотавыстаўку ў кабінеце.

Запяканка з локшыны з тварагом

Інвентар і посуд: каструля (2 л), лыжка сталовая, скаварада (бляха), венца, міска, сіта, друшляк, лапатка, талерка сталовая мелкая.

Інгрэдыенты: локшына (вермішэль) — 250 г, вада — 1 л, тварог — 300 г, яйкі — 2 шт., цукар — 50 г (2 ст. л.), смятана — 70 г (3 ст. л.), сухары — 15 г (1 ст. л.), масла сметанковае — 10 г (0,5 ст. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Закіпяціць ваду ў каструлі. Локшыну (вермішэль) засыпаць у кіпячую падсоленую ваду. Перамяшаць, паменшыць агонь і варыць 5—7 мінут.

2. Адкінуць звараную локшыну (вермішэль) на друшляк. Прамыць цёплай кіпячонай вадой. Макаронныя вырабы павінны застацца цёплымі.

3. Тварог працерці праз сіта, змяшаць з сырым яйкам, дабавіць цукар і соль.

4. Цёплыя макаронныя вырабы змяшаць з падрыхтаваным тварагом.

5. Добра перамяшаць атрыманую масу і выкласці на скавараду (бляху), змазаную маслам сметанковым і пасыпаную сухарамі. Паверхню разраўнаваць лапаткай, змазаць смятанай і запякаць 25—30 мінут пры тэмпературы 180—200 °С.

6. Гатовую запяканку з локшыны злёгку астудзіць і нарэзаць на парцыённыя кавалачкі.

7. Падаваць па адным кавалачку на порцыю з маслам сметанковым ці са смятанай.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Макароннік

Інвентар і посуд: каструля (5 л), лыжка сталовая, бляха (скаварада), венца, міска, лапатка, талерка сталовая мелкая.

Інгрэдыенты: макаронныя вырабы — 250 г, вада — 500 мл, малако — 350 мл, яйка — 1 шт., цукар — 50 г (2 ст. л.), сухары — 15 г (1 ст. л.), масла сметанковае — 20 г (1 ст. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Паставіць на агонь каструлю з сумессю малака і вады, дабавіць соль. Пасля закіпання вадкасці засыпаць у яе макаронныя вырабы. Перамяшаць, паменшыць агонь і варыць да гатоўнасці. Зняць з агню і астудзіць.

2. Выканаць першасную апрацоўку яйка.

3. Надбіць шкарлупіну і выліць змесціва яйка ў міску, злёгку ўзбіць і, працягваючы ўзбіваць, усыпаць цукар.

4. У злёгку астылыя макаронныя вырабы ўвесці ўзбітае яйка і перамяшаць.

5. Бляху (скавараду) змазаць маслам сметанковым, пасыпаць паніровачнымі сухарамі і выкласці масу. Паверхню разраўнаваць лапаткай, пасыпаць сухарамі і запячы.

6. Гатовы макароннік падаваць на блясе, паліўшы маслам. Бляху неабходна паставіць на разасланую сурвэтку.

1. Пра якія стравы беларускай кухні вы даведаліся? 2. Якія малочныя прадукты часцей за ўсё выкарыстоўваюцца для гатавання страў беларускай кухні? 3. Які посуд часцей за ўсё выкарыстоўваюць пры сервіроўцы стала для падачы нацыянальных страў?

Складзіце топ-10 беларускіх нацыянальных страў. Выберыце адну страву, паспрабуйце прыгатаваць яе самастойна або разам з бацькамі. Зніміце відэа паслядоўнасці гатавання. Пакажыце відэа на наступным уроку і падзяліцеся ўражаннямі са сваімі аднакласнікамі і настаўнікам.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Раздзел 2

Асновы стварэння швейных вырабаў

Ва ўсе часы чалавеку было ўласціва імкненне да прыгажосці і дэманстрацыі ўласнага густу і майстэрства. Ён стараўся ўпрыгожваць і сябе з дапамогай адзення, аксесуараў, і ўнутранае ўбранне свайго жылля, выкарыстоўваючы розныя прадметы, у тым ліку тэкстыльныя вырабы.

Гатовыя швейныя вырабы (адзенне, бялізну і інш.) можна набыць у гандлёвай сетцы, але навучыцца самастойна ствараць унікальныя рэчы, перадаючы сваю індывідуальнасць, пад сілу не кожнаму чалавеку. Засваенне матэрыялу гэтага раздзела дазволіць ажыццявіць уласныя ідэі і навучыцца вырабляць прадметы сталовай бялізны.

§ 8. Валокны раслiннага паходжання

Якія валокны адносяцца да натуральных? Успомніце паслядоўнасць вырабу тканін.

Вы даведаецеся: ■ якія расліны выкарыстоўваюцца для вытворчасці тэкстыльных матэрыялаў, як атрымліваюць тканіны з валокнаў раслiннага паходжання.

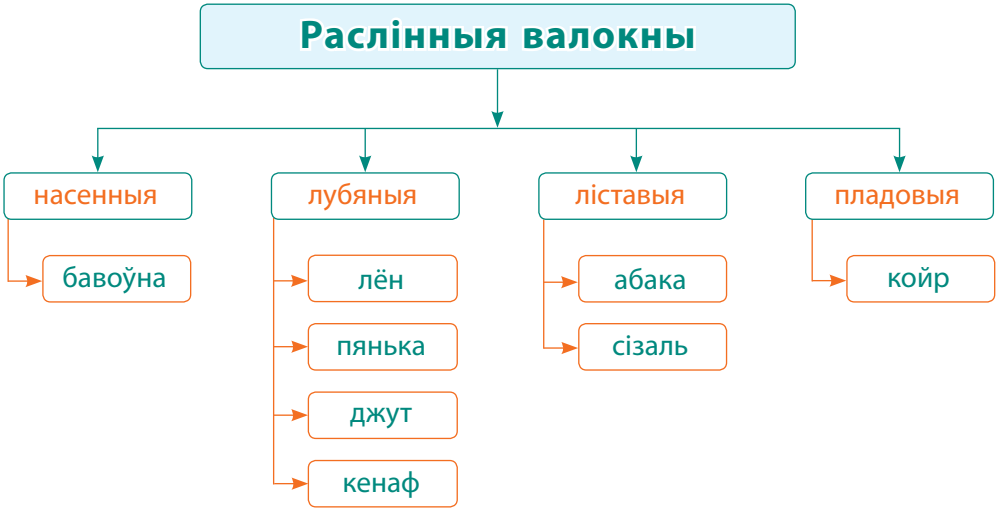
Вы зможаце: ■ распазнаваць баваўняныя і льняныя тканіны па знешнім выглядзе.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Са старажытных часоў асноўнай сыравінай для вытворчасці тэкстыльных матэрыялаў служылі натуральныя валокны раслінага і жывёльнага паходжання. Першымі раслінными валокнамі, якія чалавек пачаў выкарыстоўваць для атрымання нітак, былі валокны крапівы і канапель. З развіццём земляробства пачалі апрацоўваць бавоўнік, лён і іншыя расліны.

У наш час для вытворчасці тэкстыльных матэрыялаў выкарыстоўваюць не толькі раслінныя валокны, але і валокны жывёльнага, мінеральнага паходжання, а таксама хімічныя. Дзякуючы сваім унікальным уласцівасцям натуральныя раслінныя валокны застаюцца папулярнымі і сёння.

У залежнасці ад частак раслін, якія выкарыстоўваюцца, тэкстыльныя валокны дзеляцца на насенныя (атрымліваюць з паверхні насення), лубяныя (з лубянога слоя раслін), ліставыя (з лісця), пладовыя (з абалонак пладоў) (мал. 34, форзацы 3—4).



Мал. 34. Класіфікацыя валокнаў раслінага паходжання

Спампавана з сайта www.aversev.by

Найбольшай папулярнасцю ў швейнай прамысловасці карыстаюцца матэрыялы, выраблены з валокнаў раслінага паходжання — бавоўны і лёну.

Бавоўна — гэта валокны даўжынёй 5—50 мм, якія пакрываюць паверхню насення аднагадовага куста бавоўніку (мал. 35), што расце ў цёплых паўднёвых краінах. Бавоўна з'яўляецца адным з найстарэйшых прыродных матэрыялаў. Яе радзіма — Індыя і Паўднёвая Амерыка. Штогод у свеце вырабляецца звыш 25 мільёнаў тон бавоўны ў розных краінах. Гэту каштоўную расліну чалавек выкарыстоўвае цалкам: і насенне (на валокны), і галінкі, і адходы (на вату, паперу, кардон і г. д.).

Мал. 35. Бавоўнік

Утварэнне валокнаў бавоўны пачынаецца пасля цвіцення бавоўніку ў перыяд выспявання пладоў (каробачак). Збіраюць яго з дапамогай бавоўнаўборачных камбайнаў і ўручную. Сабраную бавоўну называюць *бавоўнай-сырцом*.

У свеце расце 35 відаў бавоўніку, але толькі 5 з іх вырошчваюць для атрымання валокнаў. У залежнасці ад даўжыні валокнаў адрозніваюць *кароткавалакністую* (да 27 мм), *сярэдневалакністую* (27—35 мм) і *доўгавалакністую* (35—50 мм) бавоўну. Гэтыя валокны выкарыстоўваюць для вырабу разнастайных тканін, пражы, трыкатажу. З валокнаў, даўжыня якіх меншая за 20 мм, вырабляюць нятканыя і штучныя матэрыялы.

Лён — валакно, якое атрымліваюць са сцябла аднагадовай травяністай расліны той жа назвы (гл. мал. 36). Лён вядомы чалавеку з часоў каменнага веку. Гісторыя лёну налічвае больш за 9000 гадоў. Як мяркуюць вучоныя, радзімай гэтай дзіўнай расліны з'яўляецца Блізкі Усход. У нашы дні лён вырошчваюць у краінах з умераным

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 36. Лён-даўгунец

кліматам. Аб'ём яго сусветнай вытворчасці складае прыкладна 700 тысяч тон.

Існуе каля 300 відаў лёну. Для вытворчасці тэкстыльных валокнаў выкарыстоўваюцца ў асноўным два гатункі: *лён-даўгунец* (вышыня сцябла 70—125 см) і *лён кучаравы* (вышыня сцябла 30—35 см). Пры перапрацоўцы лёну чалавек выкарыстоўвае ўсе часткі гэтай каштоўнай расліны: сцёблы (з валокнаў вырабляюць розныя матэрыялы), насенне (алей), адходы (пакулле — для тэхнічных мэт і інш.). Убіраюць лён ільнокамбайнамі, вырываючы расліну з зямлі. Затым апрацоўваюць на льноцерабільных машынах, аддзяляюць насенныя каробачкі ад сцёблаў, атрымліваюць ільняную салому і адпраўляюць на фабрыку.

«Лён любіць паклон», — казалі нашы продкі. І не толькі таму, што доўгі час гэта сельскагаспадарчая расліна апрацоўвалася ўручную і, каб сарваць сцяблінкі, даводзілася нізка нагінацца. Да лёну заўсёды ставіліся з вялікай павагай.

На беларускай зямлі лён вырошчваюць са старадаўніх часоў. Нашы продкі хутка ацанілі яго карысныя якасці. З лёну ткалі палатно і шылі адзенне, стваралі прадметы побыту, майстравалі цацкі для дзяцей. Ільняную кастрыцу выкарыстоўвалі як уцяпляльнік і паліва. З насення выціскалі алей, з якога, у сваю чаргу, выраблялі пакост і фарбу. А яшчэ яго прымянялі ў якасці лекавых націрванняў і мазей, ужывалі ў ежу.

У беларускім фальклоры лён сімвалізуе чыстыя думкі, дабрыню, працавітасць. Пра яго складалі песні, вершы, прыказкі і прымаўкі. Напрыклад, у народзе гаварылі: «Лён усіх апранае», «Лён — кашуля ў полі».

Баваўняныя і льняныя валокны маюць шмат агульных уласцівасцей.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Разгледзьце табліцу 9. Вызначце, у чым падабенства і адрозненне валокнаў бавоўны і лёну.

Табліца 9

Уласцівасці валокнаў раслiннага паходжання

Прымета	Баваўнянае валакно	Ільняное валакно
Колер	Белае, бурае, можа быць каляровым	Ад светла-шэрага да цёмна-шэрага. Пасля кіпячэння становіцца больш светлым
Бляск	Матавае	Мае характэрны бляск
Мяккасць	Мяккае	Шорсткае
Цеплата (навобмацак)	Цеплаватае	Халаднаватае
Расцяжнасць па аснове і ўтку	Расцягваецца па аснове і ўтку	Нязначна расцягваецца па ўтку
Гладкасць	Пышнае, звівістае	Гладкае, роўнае
Таўшчыня	Тонкае, раўнамернае	Тоўстае, нераўнамернае
Трываласць	Высокая, павялічваецца пры ўвільгатненні (на 10—20 %), пад уздзеяннем сонечнага святла значна памяншаецца	У некалькі разоў перавышае трываласць бавоўны
Від абрыву ніткі	На канцы ўтвараецца ватка з кароткіх звівістых валокнаў	На канцы ўтвараецца кутасік з прамых валокнаў
Асаблівасці гарэння	Гараць яркім жоўтым полымем, вылучаючы пах паленай паперы. Застаецца шэры попел, які лёгка рассыпаецца	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Чаму, на ваш погляд, валокны бавоўны і лёну гараць аднолькава?

Валокны бавоўны добра ўбіраюць і аддаюць вільгаць, пры награванні вытрымліваюць высокую тэмпературу (да 130 °С пры кіпячэнні, да 200 °С пры прасаванні). Тэрмаўстойлівасць, устойлівасць да сонечнага святла ў лёну значна вышэйшыя, чым у бавоўны.

Тэрмаўстойлівасць — найбольшая тэмпература нагрэву, пры якой не змяняюцца ўласцівасці матэрыялаў.

Працэс вырабу тканіны з раслінных валокнаў уключае чатыры асноўныя этапы: першасная апрацоўка валокнаў, прадзенне, ткацтва, апрацоўка тканіны.

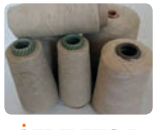
Разгледзьце табліцу 10. Параўнайце працэсы вытворчасці баваўняных і льняных тканін. Што агульнае ў гэтых працэсаў і чым яны адрозніваюцца? Чаму?

Табліца 10

Працэс вытворчасці тканін з баваўняных і льняных валокнаў

Баваўняныя тканіны		Ільняныя тканіны	
баваўнянае валакно	Ачышчэнне бавоўны-сырцу ад насення і пустазельных прымесей	Церабленне (вызваленне ад насенных каробачак)	трастá
		Вымочванне	
		Сушка	
	Прасаванне ў кіпы	Апрацоўка трасты на мяльных машынах	лён-сырэц
		Трапанне лёну-сырцу	валакністая маса

Спампавана з сайта www.aversev.by

Баваўняныя тканіны		Ільняныя тканіны	
ачышчанае валакно	Разрыхленне	Разрыхленне і трапанне	валакністая маса
кужаль	Трапанне	Ільночасанне	кужаль
стужка	Часанне кужалю	Кардачасанне	стужка
роўніца	Выраўноўванне і выцягванне	Выраўноўванне і выцягванне	роўніца
баваўняная пража	Прадзенне	Прадзенне	 ільняная пража
баваўняная тканіна (суравізна)	Ткацтва	Ткацтва	ільняная тканіна (суравізна)
гатовая тканіна	Ачыстка і падрыхтоўка тканіны	Адварванне і адбельванне	гатовая тканіна
	Фарбаванне	Фарбаванне	
	Друкаванне	Друкаванне	
	Заключная апрацоўка	Заключная апрацоўка	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Траста — салома лёну, якая прайшла апрацоўку біялагічным, цеплавым або хімічным спосабам.

Працэс вырабу тканіны прама залежыць ад сыравіны, якая выкарыстоўваецца. Асноўнае прызначэнне ***першаснай апрацоўкі*** — ачысціць валокны ад пустазельных прымесей і падрыхтаваць іх да транспарціроўкі на прадзільную фабрыку. Так, бавоўну-сырэц (валокны з насеннем) на бавоўнаачышчальных заводах ачышчаюць ад насення і розных пустазельных прымесей.

Першасная апрацоўка лёну больш складаная, бо валокны знаходзяцца ў самім сцябле і іх даволі цяжка аддзяліць ад драўнянага слоя (кастрыцы). Для гэтага льняную салому вымочваюць (на полі або ў спецыяльных вадаёмах і прыстасаваннях на льнозаводах), сушаць, апрацоўваюць на мяльных і трапальных машынах. Пасля першаснай апрацоўкі валокны прасуюць у кіпы і адпраўляюць на прадзільную вытворчасць.

Кастрыца — драўняны слой сцябла лёну.

Наступны этап — ***прадзенне***. Раслінныя валокны праходзяць праз шэраг тэхналагічных аперацый: разрыхленне, змешванне, трапанне, апрацоўка на часальных, стужачных, роўнічных і прадзільных машынах. У выніку атрымліваецца пража, якую адпраўляюць на ткацкія фабрыкі. Тонкавалакністая і сярэдневалакністая бавоўна ідзе на выраб баваўняных тканін. З баваўнянага пуху (кароткіх валокнаў, непрыдатных для прадзільнай вытворчасці) атрымліваюць медыцынскую, адзежную і мэблевую вату; яго таксама выкарыстоўваюць для атрымання штучных валокнаў і нітак, лакаў і інш.

Ткацкая вытворчасць — складаны вытворчы працэс, у выніку якога атрымліваецца *суравая тканіна*. Яна

Спампавана з сайта www.aversev.by

шорсткая, мае непрывабны выгляд і патрабуе далейшай ***апрацоўкі***, якая ўключае наступныя этапы:

- *папярэдняя апрацоўка* — шэраг аперацый, дзякуючы якім падрыхтоўваюць тканіну да фарбавання і друкавання: абпальванне (выдаленне адзіночных валокнаў, якія выступаюць), расшліхтоўка (выдаленне шліхты — клеючага саставу, які наносіцца для надання пражы трываласці), адварванне, адбельванне, мерсерызацыя (апрацоўка для надання бляску, трываласці, шаўкавістасці), варсаванне (атрыманне начосу) і інш.;
- *фарбаванне* — працэс нанясення фарбавальніку на тканіну;
- *друкаванне* — нанясенне і замацаванне фарбавальніку на асобных участках па зададзеным малюнку;
- *заключная апрацоўка* — этап, мэтай якога з'яўляецца наданне матэрыялу прыгожага знешняга выгляду, некаторых спецыфічных уласцівасцей. Заключная апрацоўка складаецца з апрэціравання (нанясенне спецыяльнага саставу для надання гладкасці, шчыльнасці, шорсткасці або мяккасці), шырэння (выраўноўванне тканіны па шырыні, устараненне перакосаў) і інш.

Некаторыя баваўняныя і льняныя тканіны праходзяць праз спецыяльныя віды апрацоўкі: процiўсадачную, процiзмінальную, воданепрымальную і інш.

Такім чынам, ведаючы ўласцівасці валокнаў бавоўны і лёну, можна навучыцца распазнаваць валакністы састаў тканіны і ўлічваць гэтыя веды ў штодзённым жыцці падчас стварэння швейных вырабаў і іх догляду.

У г. Полацку ў снежні 1998 года адкрыўся Музей традыцыйнага ручнога ткацтва Паазер'я. Мадэль ткацкага рамяства паказана ў ім у выглядзе Сусветнага дрэва, матыў якога сустракаецца ў дэкоры беларускіх тканых вырабаў, сімвалізуючы сувязь паміж Сусветам і чалавекам. Экспанаты музея

Спампавана з сайта www.aversev.by

размешчаны ў трох залах і ілюструюць працэс стварэння тканых рэчаў ад пасадкі лёну да атрымання гатовага тканага вырабу. Калекцыя камплектавалася з прадметаў ткацтва, якія былі створаны ў перыяд з 1880 па 1970 год і выкарыстоўваліся ў розных раёнах Віцебскай вобласці.

На працягу многіх гадоў супрацоўнікі музея і розныя фальклорныя калектывы ладзяць традыцыйныя беларускія святы — «Гуканне вясны», «Пакроўскі кірмаш», «Каляды». Тут сістэматычна праводзяцца музейна-педагагічныя заняткі, майстар-класы для жадаючых асвоіць разнастайныя тэхнікі дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Вызначэнне баваўняных і льняных тканін па знешнім выглядзе

Мэта: асвоіць метады распазнавання баваўняных і льняных тканін (па знешнім выглядзе і спосабе гарэння).

Абсталяванне: узоры баваўняных і льняных тканін, запалкі, клей, лупы, іголкі, пінцэты.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ўзоры тканін, вызначце арганалептычным метадам знешнія прыметы тканін, выкарыстоўваючы інструкцыйную карту (табл. 11).

Табліца 11

Інструкцыйная карта для вызначэння віду тканіны па знешніх прыметах і спосабе гарэння

Прымета	Прыёмы распазнавання знешняй прыметы віду тканіны
Бляск	Разгледзець узоры тканін з розных бакоў, ацаніць, параўнаць

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прымета	Прыёмы распазнавання знешняй прыметы віду тканіны
Гладкасць паверхні	Правесці далонню па кожным узоры тканіны некалькі разоў, ацаніць, параўнаць адчуванні
Мяккасць	Сціснуць у далонях па адным узоры тканіны, параўнаць тактыльныя адчуванні
Цеплыня	Узяць у кожную руку па ўзоры, ацаніць адчуванні на наяўнасць цяпла або прахалоды
Расцяжнасць па аснове і ўтку	Вызначыць ва ўзорах тканіны напрамак асноўнай і ўточнай нітак, пацягнуць абодва ўзоры спачатку па нітцы асновы, затым — па ўтку, параўнаць вынікі
Гладкасць нітак	Аддзяліць ад кожнага ўзору па адной нітцы, разгледзець іх знешні выгляд (звівістасць, гладкасць), параўнаць
Таўшчыня валокнаў	Аддзяліць ад кожнага ўзору па адной нітцы (лепш браць ніткі асновы), разгледзець іх таўшчыню і раўнату
Трываласць ніткі	Аддзяліць ад кожнага ўзору па адной нітцы, разарваць іх, параўнаць намаганні, што прыкладаюцца (па адчуваннях)
Від абрыву ніткі	Аддзяліць ад кожнага ўзору па адной нітцы (лепш браць ніткі асновы), разарваць і разгледзець месца абрыву; прааналізаваць, на што падобны абрыў
Тэст на гарэнне	Аддзяліць ад узору некалькі асноўных і ўточных нітак, захапіць пінцэтам і падпаліць запалкамі. Назіраючы за працэсам гарэння, ацаніць інтэнсіўнасць і колер полымя, наяўнасць паху, наяўнасць і колер рэчыва, якое ўтварылася ў выніку гарэння

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Запішыце вынікі даследаванняў у табліцу ў рабочым сшытку.

Прымета	Баваўняная тканіна	Ільняная тканіна
Бляск		
Гладкасць паверхні		
Мяккасць		
Цеплыня		
Раўнамернасць нітак па таўшчыні		
Расцяжнасць па аснове		
Расцяжнасць па ўтку		
Гладкасць ніткі		
Таўшчыня валокнаў		
Трываласць ніткі		
Від абрыву ніткі		
Асаблівасці гарэння		
Узор тканіны		

3. Вызначце від тканіны і прыклейце ўзор у адпаведную графу табліцы.

4. Зрабіце вывад аб выкананай рабоце, абгрунтуйце яго.

1. З якіх раслін чалавек атрымлівае валокны для стварэння тэкстыльных вырабаў? 2. Якія ўласцівасці маюць валокны раслінага паходжання? 3. З якіх этапаў складаецца працэс атрымання тканін з раслінных валокнаў?

Давайце абмяркуем

Чаму, на ваш погляд, падчас гарэння баваўняных тканін адчуваецца пах паленай паперы? Абгрунтуйце свой адказ.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 9. Састаў і ўласцівасці тканін

Успомніце, што такое асноўная і ўточная ніткі. Якія ткацкія перапляценні вы ведаеце?

Вы даведаецеся: ■ пра ўласцівасці баваўняных і льняных тканін, для стварэння якіх вырабаў іх выкарыстоўваюць.

Вы зможаце: ■ вызначаць уласцівасці тканін з валокнаў раслiннага паходжання, распазнаваць тканіны саржавага перапляцення.

Для правільнага і рацыянальнага выкарыстання матэрыялаў швейнай вытворчасці неабходна ведаць, якія ўласцівасці яны маюць, і ўмець вызначаць іх. Гэтыя веды спатрэбяцца пры падборы тканін, распрацоўцы фасону, выбары пэўных прыёмаў і спосабаў апрацоўкі швейнага вырабу на ўсіх этапах яго стварэння.

Уласцівасці тканін залежаць ад уласцівасцей валокнаў, з якіх яны выраблены, спосабаў атрымання пражы і тканін і асаблівасцей іх апрацоўкі.

Брытанскія спецыялісты стварылі камп'ютарную праграму, якая дазваляе «памацаць» на адлегласці тканіну або вырабы з яе і вызначыць да 10 характарыстык: від паверхні — гладкая або варсістая; якасць ворсу — мяккі або калючы; аб'ёмнасць ці таўшчыню, каб зразумець, лёгкая тканіна або цяжкая; шорсткасць і нават здольнасць захоўваць цяпло. Напрыклад, перамяшчэнне паказальніка мышы вертыкальна па віртуальнай паверхні тканіны дазваляе «натапырыць» ворс. Для вызначэння таўшчыні тканіны карыстальнік «прыпадымае» і «апускае» яе, атрымліваючы адчуванне вагі. У той жа час выяву вырабу можна павярнуць у розных плоскасцях або наблізіць і разгледзець патрэбныя дэталі.

Такая праграма вельмі зручная, у тым ліку для набыцця тавараў праз інтэрнэт.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Усе ўласцівасці тканін можна падзяліць на чатыры групы: геаметрычныя, механічныя, фізічныя і тэхналагічныя (табл. 12).

Табліца 12

Асноўныя ўласцівасці тканін

Характарыстыка ўласцівасцей	Уласцівасці
Геаметрычныя ўласцівасці	
Уласцівасці, якія ўлічваюцца на розных этапах вытворчага працэсу (падчас канструявання, мадэліравання, раскрою, пашыву і вільготна-цеплавой апрацоўкі)	*Таўшчыня* — адлегласць паміж ніткамі, якія выступаюць больш за іншыя, правага і вываратнага бакоў
	Шырыня — адлегласць паміж двума пругамі
	Даўжыня — адлегласць паміж двума канцамі кавалка тканіны (вымяраецца па нітцы асновы)
	Шчыльнасць — асобна колькасць асноўных і ўточных нітак на адрэзку даўжынёй 10 см
Механічныя ўласцівасці	
Уласцівасці, якія вызначаюць рэагаванне матэрыялу на ўздзеянне розных знешніх сіл	*Трываласць* — здольнасць матэрыялу процістаяць разрыўным нагрузкам
	Расцяжнасць — здольнасць матэрыялу павялічваць даўжыню ў момант уздзеяння расцягвальных намаганняў
	Зміналънасць — здольнасць матэрыялу падчас сціскання і ціску на яго ўтвараць дробныя складкі, якія знікаюць толькі пры вільготна-цеплавой апрацоўцы
	Драпіравальнасць — здольнасць матэрыялу ўтвараць мяккія акруглыя складкі пад дзеяннем уласнай масы
	Зносастойкасць — здольнасць матэрыялу процістаяць дзеянню разбуральных фактараў (трэнне, расцягванне, сціскание, вільготнасць, святло, сонца, высокая і нізкая тэмпературы, пот)

Спампавана з сайта www.aversev.by

Характарыстыка ўласцівасцей	Уласцівасці
Фізічныя ўласцівасці	
Уласцівасці, накіраваныя на захаванне здароўя чалавека	*Гіграскапічнасць* — здольнасць матэрыялу ўбіраць і аддаваць ваду і вадзяную пару
	Паветрапранікальнасць — здольнасць матэрыялу прапускаць паветра
	Цеплаахоўнасць — здольнасць матэрыялу захоўваць цяпло чалавечага цела
	Пылаёмістасць — здольнасць матэрыялу ўтрымліваць пыл і іншыя забруджванні
	Электрызавальнасць — здольнасць матэрыялу назапашваць на сваёй паверхні статычную электрычнасць
Тэхналагічныя ўласцівасці	
Уласцівасці, якія праяўляюцца на розных этапах швейнай вытворчасці (падчас раскрою, пашыву і вільготна-цеплавой апрацоўкі)	*Слізганне* — рухавасць аднаго слоя матэрыялу адносна іншага
	Асыпальнасць — выпадзенне нітак тканіны з адкрытых зрэзаў, у выніку чаго ўтвараюцца махры
	Усадка — памяншэнне памераў матэрыялу пад уздзеяннем цяпла і вільгаці
	Прасякальнасць — схільнасць матэрыялу да ўтварэння зацяжак у месцах праколу іголкай

Баваўняныя і льняныя тканіны адрозніваюцца па сваіх уласцівасцях.

Тканіны з бавоўны лёгкія, мяккія, без бляску, даволі трывалыя, пад дзеяннем вады іх трываласць павялічваецца; крыху цягнуцца па аснове, але больш — па ўтку. Маюць добрыя гігіенічныя ўласцівасці: гіграскапічныя, паветрапранікальныя, экалагічныя, гіпаалергенныя, не электрызуюцца. Баваўняныя тканіны камфортныя,

Спампавана з сайта www.aversev.by

не раздражняюць скуру, лёгка адбельваюцца, маюць высокую святлоўстойлівасць і даволі працяглы тэрмін службы. Пры вільготна-цеплавой апрацоўцы могуць мець усадку па нітцы асновы (у даўжыню). Яны моцна мнуцца, але лёгка прасуюцца. Пры раскроі зрэзы тканіны не абсыпаюцца.

Ільняныя тканіны больш трывалыя за баваўняныя і больш даўгавечныя. Яны маларасцяжныя, шорсткія, маюць вялікую вагу і таўшчыню, гладкую паверхню з бляскам, устойлівыя да забруджвання, мала схільныя да пілінгавальнасці (утварэння шарыкаў невялікага памеру (пілі)). Ільняныя тканіны маюць высокую гіграскапічнасць, паветрапранікальнасць, святлоўстойлівасць, нізкую цеплаахоўнасць і драпіравальнасць. У працэсе ўвільгатнення тканіна можа даць усадку. Ільняныя тканіны адметныя моцнай зменальнасцю, аднак у вільготным стане яны добра прасуюцца.

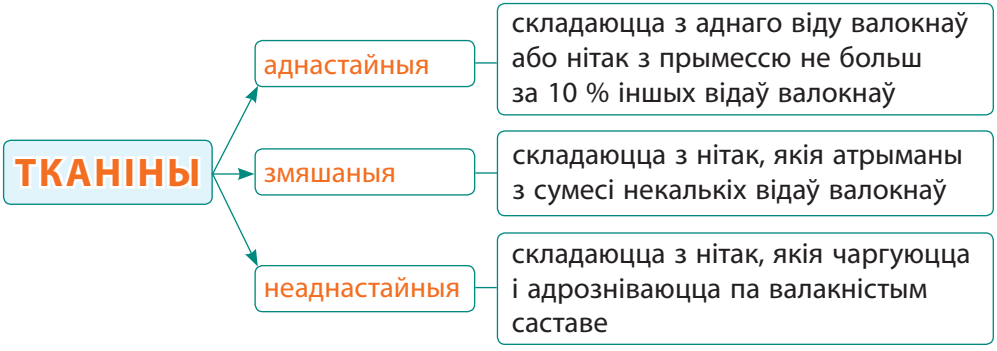
Асартымент баваўняных і льняных тканін

Усе сучасныя тканіны дзеляцца па прызначэнні на бытавыя і тэхнічныя. Бытавыя выкарыстоўваюць для стварэння адзення і бытавых швейных вырабаў. Гэтыя тканіны атрымліваюць амаль з усіх відаў валокнаў і нітак. У залежнасці ад віду валакна іх дзеляць на баваўняныя, ільняныя, шарсцяныя і шаўковыя.

Таксама тканіны адрозніваюць па валакністым саставе (мал. 37). Аднастайныя тканіны называюць з прыстаўкай *чыста-* па асноўным відзе валакна: чыстабаваўняныя, чыстальняныя і г. д. Змяшаныя і неаднастайныя тканіны называюць з прыстаўкай *паў-* па найбольш каштоўным відзе валакна: паўільняныя, паўшарсцяныя і г. д.

Асартымент (з франц. *assortiment* — падбор, камплект, набор) — набор прадукцыі, якая вырабляецца на прадпрыемстве або прадстаўлена ў продажы.

Спампавана з сайта www.aversev.by



Мал. 37. Класіфікацыя тканін па валакністым саставе

Асартымент бавоўняных тканін вельмі разнастайны. Тэкстыльная прамысловасць вырабляе чыстабавоўняныя тканіны і тканіны з сумесі бавоўны і іншых валокнаў: з віскозай (для надання мяккасці, шаўкавістасці, драпіравальнасці), лаўсанам (для памяншэння зміналнасці і ўсадкі) і інш. (мал. 38).

Мал. 38. Асартымент бавоўняных тканін

Спампавана з сайта www.aversev.by

Летнія баваўняныя тканіны (батыст, шыфон і інш.) прызначаны для вырабу лёгкіх сукенак, блуз і кашуль. *Дэмісезонныя* тканіны (паркаль, бязь, сацін і інш.) выкарыстоўваюцца для пашыву жаночых, дзіцячых сукенак і мужчынскіх кашуль. З *зімовых* тканін (фланелі, байкі) шыюць жаночыя і дзіцячыя сукенкі, мужчынскія кашулі, блузы, халаты, бялізну.

Бялізнавыя тканіны (бязь, палатно прасціннае, сацін і інш.) ідуць на выраб сподняй, пасцельнай, сталовай бялізны.

Асартымент *палітова-гарнітурных* тканін дзеліцца на некалькі груп. Плашчовыя тканіны і тканіны спецыяльнага прызначэння выкарыстоўваюць для вырабу дзіцячай вопраткі, плашчоў, курток, рабочага адзення. Зімовыя палітова-гарнітурныя тканіны (сукно, вельвет, аксаміт, ворсавыя тканіны і інш.) — для пашыву жаночых і дзіцячых сукенак, касцюмаў, штаноў, курток, цёплага адзення, спартыўных касцюмаў, халатаў.

Асартымент ільняных тканін менш разнастайны ў параўнанні з баваўнянымі (мал. 39).

Мал. 39. Асартымент ільняных тканін

Спампавана з сайта www.aversev.by

Да групы *бялізнавых* адносяць тканіны, якія прымяняюцца для вырабу сталовай, пасцельнай і сподняй бялізны.

Асартымент *гарнітурна-плаццевых* тканін уключае тканіны для пашыву касцюмаў, пінжакоў, спадніц, сукенак, а таксама мяккія, тонкія тканіны, якія добра драпіруюцца, для лёгкіх сукенак, блуз, кашуль. Гарнітурныя тканіны цяжэйшыя за плаццевыя і кашулевыя. Вельмі папулярныя паўільняныя гарнітурныя тканіны, якія змяшчаюць лён і сінтэтычныя валокны і ніткі.

Мэблева-дэкаратыўныя ўключаюць парцьерныя, матрацныя (цік), мэблевыя, тэрасныя тканіны.

Да *штучных вырабаў* адносяцца тканіны, прызначаныя для вырабу абрусаў, сурвэтак, ручнікоў і інш.

Асартымент *спецыяльных* тканін складаецца з палотнаў суравых грубых, палатачных, тэхнічных, пакавальных (для мяшкоў і мяккай упакоўкі), бартавых (выкарыстоўваюць у якасці пракладачных падчас вырабу вопраткі для надання адзенню формаўстойлівасці і засцярогі яго ад дэфармацыі), палотнаў для жывапісу.

У Рэспубліцы Беларусь ёсць прадпрыемствы, якія спецыялізуюцца на вытворчасці тэкстыльных матэрыялаў з раслінных валокнаў.

ААТ «Баранавіцкае вытворчае баваўнянае аб'яднанне» выпускае вялікі асартымент высакаякаснай прадукцыі: пражу, тканіны гарнітурна-плаццевыя, для пасцельнай і сталовай бялізны, спецвопраткі і медыцынскага прызначэння (бінты, марля), а таксама гатовыя швейныя вырабы.

РУВГП «Аршанскі льнокамбінат» — найбуйнейшы вытворца льняных праж, тканін і вырабаў з лёну. Тут выпускаюць дэкаратыўныя і мэблевыя тканіны, сталовы тэкстыль, кухонныя рэчы, пасцельную бялізну, адзенне, посцілкі, пледы і інш.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Саржавае перапляценне

На ўласцівасці тканіны ўплывае не толькі валакністы састаў, але і характар перапляцення асноўных і ўточных нітак. Ад гэтага залежаць бляск, фактура, малюнак правай паверхні тканіны, механічныя, фізічныя і тэхналагічныя ўласцівасці. Малюнак перапляцення ўлічваецца пры канструяванні, мадэліраванні, раскроі і пашыве швейнага вырабу.

Баваўняныя і льняныя тканіны ствараюцца рознымі перапляценнямі — простымі, дробнаўзорыстымі, буйнаўзорыстымі, складанымі.

У агульным асартыменце тканін раслінnага паходжання пераважаюць тканіны палатнянага перапляцення. Таксама шырока выкарыстоўваецца саржавае. Гэтыя перапляценні адносяцца да простых, іх адметнасць заключаецца ў тым, што рапорт па аснове заўсёды роўны рапорту па ўтку. З палатняным перапляценнем вы пазнаёміліся ў 5-м класе.

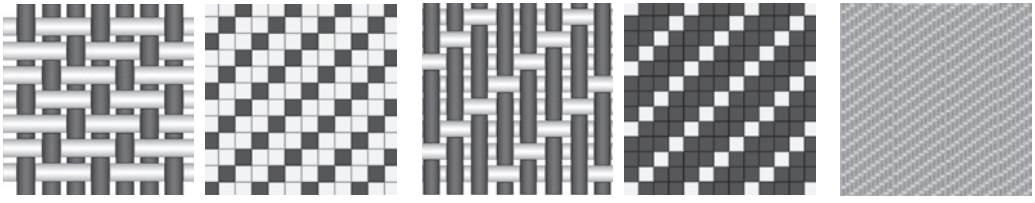
Рапорт — колькасць нітак, якія ўтвараюць паўтор малюнка як па даўжыні, так і па шырыні тканіны.

Успомніце асаблівасці атрымання палатнянага перапляцення і ўласцівасці тканін, створаных гэтым перапляценнем.

Саржавае перапляценне мае на правым баку касыя дыяганальныя палосы, якія ўтвараюцца ў выніку перакрыцця асноўных і ўточных нітак са зрухам у адзін бок на адну нітку (мал. 40). Напрамак зрухаў часцей за ўсё — злева направа, але можа быць і справа налева; напрамкі палосак пры гэтым будуць рознымі.

У саржавым перапляценні найменшы рапорт роўны тром. Калі на правай паверхні саржы пераважаюць асноўныя ніткі, то саржавае перапляценне называецца асноўным, калі пераважаюць уточныя ніткі — *уточным*.

Спампавана з сайта www.aversev.by



а *б* *в*

Мал. 40. Саржавае перапляценне: *а* — саржа ўточная; *б* — саржа асноўная; *в* — тканіна

Тканіны саржавага перапляцення трывалыя, паветрапранікальныя, гіграскапічныя, зносаўстойлівыя. Яны адрозніваюцца ад тканін палатнянага перапляцення большай мяккасцю, эластычнасцю, слізгаценнем, драпіравальнасцю і расцяжнасцю, асабліва па дыяганалі. Тканіны саржавага перапляцення патрабуюць больш увагі пры насціланні і раскроі.

Да тканін з раслінных валокнаў, створаных саржавым перапляценнем, адносяцца саржа, трыко, шатландка, дэнім (джынс), цік і інш. Гэтыя тканіны шырока выкарыстоўваюцца для пашыву пасцельнай бялізны, штодзённага, рабочага, спартыўнага адзення, уніформы, спецвопраткі, дамашняга тэкстылю, абіўкі мэблі і розных гаспадарчых рэчаў.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА
Вызначэнне ўласцівасцей баваўняных і льняных тканін

Мэта: асвоіць метады вывучэння ўласцівасцей баваўняных і льняных тканін, параўнаць уласцівасці гэтых тканін.

Абсталяванне: узоры баваўняных і льняных тканін, нажніцы, іголкі, прас, ёмістасць з вадой, піпеткі, клей.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце ўзоры тканін і па знешнім выглядзе вызначце іх від.

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Даследуйце ўласцівасці тканін, карыстаючыся інструкцыйнай картай (табл. 13).

Табліца 13

Інструкцыйная карта для правядзення даследавання ўласцівасцей тканін

Уласцівасць тканіны	Паслядоўнасць выканання прыёмаў даследавання
Механічныя ўласцівасці	
Трываласць	Аддзяліць ад узору тканіны па адной нітцы асновы і ўтку і расцягнуць іх па чарзе да разрыву; параўнаць намаганні па разрыве нітак асновы і ўтку абодвух узораў
Драпіравальнасць	Узяць абрэзкі тканін за ражок, вызначыць вугал спадання і форму складак; параўнаць, які ўзор драпіруецца лепш
Зміналънасць	Зацiснуць у кулаку кожны з узораў тканіны, патрымаць 30 секунд, раскласці іх на стале, выпрастаць, разгладзіць рукой, вызначыць колькасць замінаў, параўнаць узоры
Расцяжнасць	Вызначыць ва ўзорах тканіны напрамак ніткі асновы і ўтку, пацягнуць узоры ў двух напрамках, параўнаць вынікі
Фізічныя ўласцівасці	
Гіграскапічнасць	Капнуць вадой на паверхню ўзораў тканін, пачакаць, калі тканіна цалкам убярэ ў сябе ваду; параўнаць час паглынання вады тканінамі
Паветрапранікальнасць	Паднесці ўзоры тканін да святла, разгледзець іх, звяртаючы ўвагу на велічыню прасвету паміж ніткамі, ацаніць візуальна ступень паветрапранікальнасці ўзораў

Спампавана з сайта www.aversev.by

Уласцівасць тканіны	Паслядоўнасць выканання прыёмаў даследавання
Тэхналагічныя ўласцівасці	
Асыпальнасць	Аддзяліць іголкай (або рукамі) ад зрэзаў узораў спачатку адну нітку, затым — дзве, тры і г. д. Тканіна, у якой адразу аддзяляецца большая колькасць нітак, мае большую асыпальнасць
Усадка	Вымераць узоры тканін, прамачыць іх вадой, адціснуць, высушыць з дапамогай праса. Паўтарыць вымярэнне ўзораў, параўнаць з першапачатковымі памерамі
Слізгаценне	Скласці ўзоры тканін папалам, зрушыць адзін слой адносна другога, ацаніць ступень слізгацення кожнага ўзору

3. Запішыце вынікі даследаванняў у табліцу ў рабочым сшытку.

Уласцівасць тканіны	Баваўняная тканіна	Ільняная тканіна
Трываласць		
Драпіравальнасць		
Змінальнасць		
Расцяжнасць		
Гіграскапічнасць		
Паветрапранікальнасць		
Асыпальнасць		
Усадка		
Слізгаценне		
Узор тканіны		

Спампавана з сайта www.aversev.by

4. Вызначце від тканіны і прыклейце ўзор у адпаведную графу табліцы.

5. Зрабіце вывад аб праведзеных даследаваннях.

1. Чаму льняныя тканіны больш трывалыя, чым баваўняныя? 2. Калі трэба ўлічваць фізіка-механічныя ўласцівасці тканін? 3. Якія ўласцівасці асабліва важныя для бялізнавых тканін? 4. Якія адметныя асаблівасці тканін саржавага перапляцення?

Давайце абмяркуем

Уявіце сябе ў ролі дызайнера адзення. Вам прапанавалі распрацаваць калекцыі для зімняга і летняга асартыментаў жаночага (або падлеткавага) адзення. Якія ўласцівасці тканін вы будзеце ўлічваць падчас іх выбару для канкрэтных вырабаў? Тканінам якога колеру лепш аддаваць перавагу, калі размова ідзе пра летняе адзенне? Ці будзеце вы прапаноўваць тканіны з лёну для зімніх вырабаў? Чаму?

Выканайце творчае заданне (на выбар).

1. Складзіце і афарміце калекцыю тканін і іншых тэкстыльных вырабаў. Тэмы калекцый могуць быць разнастайнымі: «Тканіны раслінага паходжання», «Асартымент баваўняных тканін», «Асартымент ільняных тканін», «Тэкстыльныя матэрыялы з раслінных валокнаў» і г. д.

2. Выканайце тэкстыльны калаж з выкарыстаннем матэрыялаў з раслінных валокнаў.

3. Выканайце мастацкую аплікацыю і вызначце назвы выкарыстаных баваўняных і льняных тканін, знайдзіце інфармацыю ў дадатковых крыніцах.

4. Падбярыце або намалюйце ілюстрацыі, зрабіце лэпбукі па тэме «Баваўняныя і льняныя тканіны».

5. Падрыхтуйце паведамленне або прэзентацыю па тэмах «Цікавыя факты пра бавоўну», «Гэты дзіўны лён» і інш.

6. Падбярыце загадкі, прыказкі, прымаўкі пра тканіны.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 10. Выбар і стварэнне эскіза швейнага вырабу

З якіх этапаў складаецца працэс вытворчасці швейных вырабаў? Што такое эскіз? На якім этапе яго распрацоўваюць?

Вы даведаецеся: ■ пра вырабы, якія адносяцца да сталовай бялізны, і матэрыялы для іх стварэння; аб патрабаваннях, што прад'яўляюцца да іх.

Вы зможаце: ■ распрацаваць эскіз прадмета сталовай бялізны, падабраць неабходныя асноўныя і аздобныя матэрыялы.

Сталовую бялізну чалавек бачыць не толькі на ўласнай кухні і ў сталовай, але і ў рэстаранах, кафэ, іншых грамадскіх месцах, прычым і ў будні, і ў святы.

Сталовая бялізна — тэкстыльныя вырабы для стварэння неабходных гігіенічных умоў у месцах прыёму ежы.

Якія вырабы адносяцца да бялізнавых? Чаму? Што можна аднесці да сталовай бялізны?

Асартымент сталовай бялізны ўключае розныя вырабы: абрусы, мулетоны, напяроны, ранеры, фуршэтныя «спадніцы», сэты, ланчматы, сурвэткі, ручнікі, ручнікі з вышыўкай.

Абрус — тэкстыльны выраб адмысловай выпрацоўкі і дызайну, які адпавядае прынятым правілам этыкету (валакністы састаў тканіны, перапляценне, колер, малюнак, аздабленне і інш.) і прызначаны для накрывання стала пэўнай геаметрычнай формы (у выглядзе квадрата, прамавугольніка, круга, авала і г. д.) (мал. 41). Найлепшым лічыцца, калі полка цалкам паўтарае абрысы стала.

Мал. 41. Абрус

Спампавана з сайта www.aversev.by

Абрусы дзеляцца на асноўныя, ніжнія і верхнія. Могуць быць *простымі* (спускаюцца са стала па ўсіх баках на 20 см і больш), *банкетнымі* (спускаюцца амаль да падлогі) і *дэкаратыўнымі* (па колеры і канфігурацыі яны кантрасныя ў адносінах да асноўнага абруса).

Па сыравінным саставе абрусы могуць быць баваўнянымі, ільнянымі, шаўковымі, з хімічных валокнаў, сумесі натуральных і хімічных валокнаў. Для штодзённых прыёмаў ежы лепш выкарыстоўваць вырабы з недарагіх матэрыялаў з малюнкам (кветкавымі матывамі, клятчастыя або ў палоску). Для ўрачыстых выпадкаў выкарыстоўваюць абрусы з больш якасных і дарагіх тканін, часцей за ўсё белага колеру.

Памеры абрусаў вызначаюцца памерамі стала і велічынёй навісі. Навісь даўжынёй 20 см лічыцца класічнай, але ў наш час перавагу аддаюць даўжыні 30—40 см.

Ніжні абрус (мулетон, мальтон) — шчыльнае, выразанае па форме стала палатно, якое падкладваюць пад асноўны абрус для прадухілення яго слізгання, засцярогі стальніцы ад пашкоджанняў гарачым посудам або пралітай вадкасцю, паглынання гукаў пры перастаноўцы прыбораў на стале (мал. 42). Вырабляецца мулетон з фланелі або штучнага матэрыялу, для зручнасці фіксавання край часта аздабляецца гумавай тасьмой.

Мал. 42. Мулетон

Верхні абрус (напярон) — невялікага памеру абрус, які засцілаецца зверху асноўнага і кантрастуе з ім па колеры (мал. 43). Можа адрознівацца ад ніжняга абруса колерам, фактурай або дэкаратыўнай акантоўкай, кутасікамі.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 43. Напярон

Напярон можа быць круглым, прамавугольным або квадратным. Ён надае дадатковую ўрачыстасць святочнаму сталу і ў той жа час засцерагае асноўны абрус ад забруджанняў і сцірання.

Напярон можа быць выкананы ў выглядзе вялікай сурвэткі (класічны варыянт). Тады ён укладваецца па дыяганалі, яго ражкі падкрэсліваюць навісь абруса і супадаюць з ім па даўжыні. Калі напярон праектуецца як другі абрус, то ён падкрэслівае лінію абруса і мае дакладна такую ж форму.

Класічны памер навісі напярона складае 7,5 см на адзін бок.

Сталовая дарожка (ранер) — адна з варыяцый напярона. Уяўляе сабой доўгі вузкі абрус, які кладзецца зверху асноўнага (мал. 44). Дарожка можа раскладвацца пасярэдзіне, уздоўж стала або ўпоперак. Ранер часцей за ўсё выкарыстоўваюць у двух выпадках. На яго, напрыклад, «манціруюць» экспазіцыю святочнага стала — ставяць упрыгажэнні, кветкі, падсвечнікі і іншыя прадметы, якія спрыяюць стварэнню святочнага настрою. Калі ж стол сам па сабе ўяўляе твор дэкаратыўна-прыкладнога мастацтва (мае стальніцу з каштоўных парод дрэва ці з інкрустацыяй), яго не накрываюць абрусам наглуха, а сцелюць пасярэдзіне дарожку.

Мал. 44. Ранер

Сталовая дарожка — дэкаратыўны элемент не толькі святочнага, але і звычайнага стала. Яе вырабляюць з розных матэрыялаў,

Спампавана з сайта www.aversev.by

выкарыстоўваючы розныя спосабы апрацоўкі, у тым ліку тэхніку абрэзкавага шыцця; часта дапаўняюць вышыўкай ці іншымі дэкаратыўнымі элементамі.

Рэкамендаваная шырыня сталовай дарожкі складае 38—45 см, а даўжыня аналагічная даўжыні абруса ці стала.

Фуршэтная «спадніца» — дэкаратыўны дадатак да абруса, прыгожа задрапіраваны адрэз матэрыялу, які абрамляе стол па баках (мал. 45). Асноўнае прызначэнне гэтага прадмета сталовай бялізны — надаваць маштабнасць і ўрачыстасць мерапрыемству, што праводзіцца. Форма, памеры, дызайн і тыпы мацавання могуць мець розныя варыянты. У пашыве фуршэтных «спадніц» важную ролю адыгрывае тканіна. Яна павінна быць лёгкай, эластычнай і мяккай. Галоўны элемент — складкі, да якіх можна дадаць розныя драпіроўкі, дэкаратыўныя элементы.

Мал. 45. Фуршэтная «спадніца»

Памеры фуршэтнай «спадніцы» вызначаюцца габарытамі стала. Самай распаўсюджанай лічыцца даўжыня на 3—5 см меншая за вышыню стала.

Сэт — невялікая сурвэтка, якая выкарыстоўваецца ў якасці падстаўкі для посуду і засцерагае стальніцу ад пашкоджанняў (мал. 46). Памеры сэта не павінны быць меншымі за 30—40 см, каб хапала месца для індывідуальнага посуду і прыбораў, якія на ім размяшчаюцца. Найбольш распаўсюджаны сэты прамавугольнай і авальнай форм. Сэты выраблі-

Мал. 46. Сэт

Спампавана з сайта www.aversev.by

юцца з розных матэрыялаў і бываюць разнастайнымі па каляровай гаме і дызайне. Сервіруючы стол, можна спалучаць ранер з сэтамі, выкананымі ў адзіным стылі.

У наш час многія гаспадыні выкарыстоўваюць замест традыцыйнага абруса шматслойныя сурвэткі пад талеркі — ***ланчматы*** (мал. 47). Яны могуць быць прамавугольнай (50—35 см) ці фантазійнай формы. Ланчматы можна вырабляць у розных тэхніках, але найбольш часта выкарыстоўваюць абрэзкавае шыццё.

Мал. 47. Ланчматы

Сурвэтка — прадмет сталовай бялізны пэўнай геаметрычнай формы (мал. 48). Для сервіроўкі стала прынята выкарыстоўваць толькі квадратныя сурвэткі, а для дэкору — круглыя і авальныя. Прыгожыя арыгінальныя сурвэткі дапамогуць упрыгожыць стол і нададуць яму святочны выгляд. Часта яны ідуць у камплекце з абрусам і аб'яднаны агульным стылем, дызайнам, матэрыялам і відам аздобы. Сурвэткі могуць быць выкананы з той жа тканіны, што і абрус, а таксама з тканіны іншага колеру, якая гарманічна спалучаецца з ім і падабрана па прынцыпе кантрасту ці нюансу. Калі абрус мае набіўны малюнак, то сурвэткі могуць быць гладкафарбаванымі.

Мал. 48. Сурвэткі

Сурвэткі дзеляцца на чайныя (памеры 25×25, 30×30, 35×35 см — для чайнага стала), сталовыя сярэднія і вялікія (памеры 43×43, 54×54, 60×60 см — для любой сервіроўкі стала). Іх шыюць з суравых, адбеленых або гладкафарбаваных баваўняных, ільняных, хімічных тканін.

Спампавана з сайта www.aversev.by

У Старажытнай Грэцыі каля 3500 гадоў назад было прынята, каб падчас яды раб ці слуга выціраў вусны свайму гаспадару лістком фігавага дрэва. Палатняныя сурвэткі ўпершыню сталі выкарыстоўваць у Старажытным Рыме каля 2000 гадоў назад. Сурвэткі госці прыносілі з сабой. У працэсе ўжывання ежы іх павязвалі вакол шыі, выціралі імі вусны і рукі, а потым заварочвалі ў іх садавіну і стравы, каб забраць з сабой. У эпоху Сярэдневякоўя сурвэткі атрымалі распаўсюджанне ва ўсёй Еўропе.

Мал. 49. Ручнік

Ручнік — выраб з матэрыялу, які добра ўбірае вільгаць; звычайна ў выглядзе прамавугольніка; прымяняецца для выцірання рук і посуду (мал. 49). Вырабляюць ручнікі з баваўняных і льняных тканін. Самым зручным памерам лічыцца 30 × 60 см. Ручнік павінен гарманічна ўпісвацца ў інтэр'ер кухні-сталовай.

Ручнікі з вышыўкай вырабляюць з белай ільняной ці баваўнянай тканіны, іх памер часцей за ўсё 40 × 80 см. Складзены ў чатыры разы такі ручнік выкарыстоўваецца для падачы святочных страў.

Ручнік з вышыўкай — ручнік з даматканага палатна. У беларусаў з'яўляецца прадметам штодзённага і рытуальнага прызначэння, сімвалізуе шлях, дарогу, з'яднанне.

Ткацтва з'явілася задоўга да вынаходства металічных нажоў і нажніц. Полкі ткаліся вельмі доўгімі, і для атрымання ручніка вытканую тканіну рвалі. Такім чынам на ручніках з'явіліся махры.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Аснову ўпрыгажэння ручнікоў з вышыўкай складаў геаметрычны тканы або вышыты арнамент чырвонага колеру, размешчаны на канцах. У якасці ўзораў выкарыстоўвалася беларуская арнаментальная сімволіка. Вышыўка ажыццяўлялася ў асноўным у тэхніках «крыж», «двайны крыж», «набор». Канцы ручніка афармляліся вязанымі карункамі або махрамі.

У нашы дні ручнік з вышыўкай выкарыстоўваецца ў абрадах, выступае ў якасці дару, абярэга, пакрывала, упрыгажэння, сімвала свята.

Асноўнае прызначэнне сталовай бялізны — упрыгожыць абедзенны стол, таму тканіны выбіраюцца яркія, прывабныя. Сталовая бялізна павінна гарманіраваць з посудам і прыборамі, якія выкарыстоўваюцца, а таксама з інтэр'ерам. Для штодзённай сталовай бялізны падыходзяць ільняныя і баваўняныя тканіны розных колераў. Да святочнага стала ідэальна пасуюць шоўк, атлас, фактурныя або гладкія тканіны.

Мал. 50. Адамашкавыя тканіны

Тканіны для сталовай бялізны ствараюцца простымі, дробнаўзорыстымі і буйнаўзорыстымі (жакардавымі) перапляценнямі. Для вырабу прадметаў сталовай бялізны шырока выкарыстоўваюцца *адама́шкавыя* тканіны з бліскучымі, рэльефнымі ўзорамі (мал. 50).

У працэсе эксплуатацыі сталовая бялізна пастаянна церпіць негатыўнае ўздзеянне, таму да матэрыялаў для яе вырабу прад'яўляюцца пэўныя патрабаванні (гл. табл. 14).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Табліца 14

Патрабаванні да матэрыялаў для сталовай бялізны

Уласцівасць	Характарыстыка
Шчыльнасць	Матэрыял павінен мець павышаную трываласць, бо сталовая бялізна церпіць шматлікія механічныя нагрузкі: трэнне, пашкоджанні і інш.
Эластычнасць і драпіравальнасць	Матэрыял павінен быць мяккім, не тапырыцца, аблягаць стол, паўтараючы яго форму, і спадаць прыгожымі складкамі. Асабліва гэта важна для фуршэтных «спадніц»
Формаўстойлівасць	Матэрыял не павінен даваць усадку і расцягвацца, інакш будуць парушаны геаметрычныя формы сталовых вырабаў і ўскладніцца іх размяшчэнне на стале
Незмінальнасць	Матэрыял павінен мець нізкую зменальнасць, інакш знешні выгляд вырабаў будзе сапсаваны
Прастата догляду	Сталовыя вырабы, асабліва сурвэткі, напяроны і ручнікі, неабходна часта мыць. Таму вельмі важна, каб матэрыял быў просты ў доглядзе: хутка высыхаў і па магчымасці не патрабаваў прасавання
Трываласць афарбоўкі	Матэрыял павінен захоўваць свой першапачатковы колер пасля шматлікага мыцця і не выгараць на сонцы
Адсутнасць слізгання	Матэрыял павінен быць няслізкім. З гладкімі, бліскучымі абрусамі абавязкова трэба выкарыстоўваць мулетон
Экалагічнасць	Матэрыял не павінен вылучаць шкодныя рэчывы ці правакаваць алергію, паколькі чалавек дакранаецца да сталовых вырабаў рукамі і тварам
Кошт	Аптымальным лічыцца варыянт, калі матэрыял, які адпавядае ўсім пералічаным патрабаванням, мае невысокі кошт

Спампавана з сайта www.aversev.by

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Распрацоўка эскіза швейнага вырабу. Падбор матэрыялаў, выбар віду дэкаратыўнай аздобы

Мэта: навучыцца выконваць эскіз прадмета сталовай бялізны з улікам прызначэння, матэрыялаў і аздобы.

Абсталяванне: фатаграфіі, эскізы, каталогі прадметаў сталовай бялізны, аловак, гумка, лінейка, нажніцы, узоры тканін і аздобных матэрыялаў.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вызначце, які прадмет сталовай бялізны вы будзеце вырабляць.
2. Вывучыце эскізы, фатаграфіі, малюнкі гатовых прадметаў сталовай бялізны.
3. Прадумайце прызначэнне, форму, валакністы састаў і колер матэрыялу, від аздобы і яе размяшчэнне.
4. Выканайце 2—3 эскізы швейнага вырабу.
5. Выберыце лепшы варыянт эскіза швейнага вырабу.
6. Падбярыце да эскіза ўзор тканіны і аздобныя матэрыялы, прыклейце іх побач з эскізам.
7. Зрабіце кароткае апісанне мадэлі: прызначэнне вырабу, яго форма, валакністы састаў і колер матэрыялу, від аздобы і яе размяшчэнне.

1. Якія тканіны выкарыстоўваюць для вырабу сталовай бялізны?
2. Ад чаго залежыць выбар колеру тканіны для сталовай бялізны?
3. Якія патрабаванні прад'яўляюцца да сталовай бялізны?

Давайце абмяркуем

Раскажыце аб сваім любімым святе. Прыдумайце найбольш аптымальны варыянт сталовай бялізны для афармлення стала да мерапрыемства. Абгрунтуйце свой выбар.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 11. Пабудова чарцяжа швейнага вырабу

Што называецца чарцяжом? Якія лініі чарцяжа вы ведаеце? Якое іх прызначэнне? Як называецца працэс пабудовы чарцяжа швейнага вырабу?

Вы даведаецеся: ■ якія параметры трэба ведаць для пабудовы чарцяжоў прадметаў сталовай бялізны, якая паслядоўнасць пабудовы іх чарцяжоў.

Вы зможаце: ■ пабудаваць чарцёж прадмета сталовай бялізны.

Лякала — плоскі шаблон дэталі вырабу з паперы, кардону, пластмасы, металу, згодна з якім ажыццяўляецца раскрой матэрыялаў.

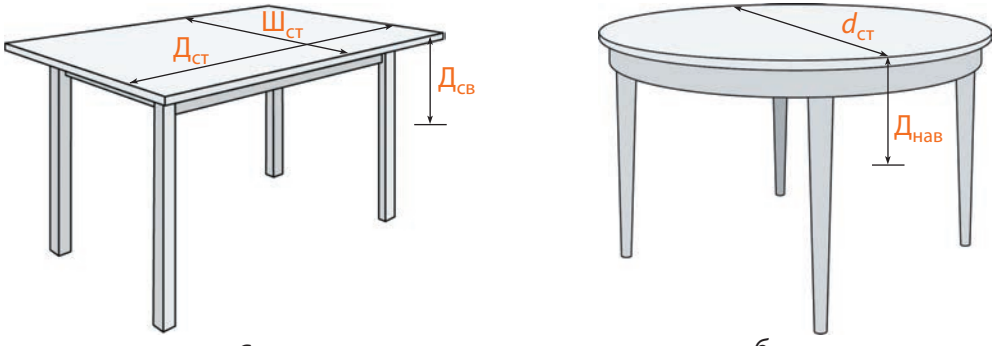
Пасля распрацоўкі эскіза швейнага вырабу (мастацкага мадэліравання) наступным этапам з'яўляецца пабудова чарцяжа канструкцыі вырабу (канструяванне). Яго мэта — распрацоўка чарцяжа вырабу або яго дэталей і стварэнне па ім выкраек, лякал для наступнага раскрою матэрыялаў.

Чарцёж канструкцыі ўяўляе сабой гарызантальныя, вертыкальныя і іншыя лініі, якія адлюстроўваюць форму, канфігурацыю і памер вырабу. Чарцёж ствараецца на аснове габарытных памераў канкрэтнага вырабу. Для гэтага праводзяць вымярэнне размерных прымет, напрыклад, шырыні і даўжыні, дыяметра стала, ці проста выбіраюць пэўныя памеры вырабаў (для сурвэтак, ручнікоў, сэтаў).

У аснове пабудовы чарцяжоў для вырабу прадметаў сталовай бялізны часцей за ўсё ляжаць простыя геаметрычныя фігуры — квадрат, прамавугольнік, круг, авал. Для абрусаў за аснову бярэцца форма стала. Для іншых прадметаў сталовай бялізны форма і памер вызначаюцца жаданнем выканаўцы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Пры пабудове чарцяжа абруса для стала прамавугольнай (квадратнай) формы (мал. 51, *а*) трэба вымераць шырыню ($Ш_{ст}$) і даўжыню ($Д_{ст}$), для стала круглай формы (мал. 51, *б*) — дыяметр ($d_{ст}$).



Мал. 51. Вымярэнне памераў стала:
а — прамавугольнай (квадратнай) формы; *б* — круглай формы

Пры разліках участкаў чарцяжа ўлічваецца велічыня навісі абруса ($Д_{нав}$), якая можа быць рознай у залежнасці ад прызначэння абруса (табл. 15).

Табліца 15

Велічыня навісі абруса

Прызначэнне абруса	Велічыня, см
Для абедзеннага стала	20
Для свята	30
Для афіцыйных прыёмаў і ўрачыстых выпадкаў	40
Для фуршэту	да падлогі (вышыня стала мінус 5 см)

Для пабудовы чарцяжа сталовай дарожкі (ранера) трэба вымераць даўжыню ($Д_{ст}$) і шырыню ($Ш_{ст}$) стала, дадаць велічыню навісі, калі мяркуецца, што яна будзе. Шырыня ранера выбіраецца паводле мадэлі з улікам памераў стала і посуду, які будзе размешчаны на сталовай дарожцы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Пабудову чарцяжоў швейных вырабаў лепш выконваць на міліметровай паперы з дапамогай чарцёжных інструментаў. Пабудова чарцяжа абруса ажыццяўляецца непасрэдна на тканіне.

Спачатку наносяць тонкія лініі, затым асноўныя контурныя лініі абводзяць больш тоўстымі.

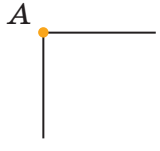
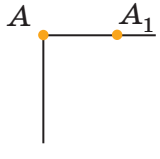
Пабудову чарцяжа пачынаюць з прамога вугла, затым па яго старанах адкладваюць размерныя велічыні, якія вызначаюць даўжыні адпаведных канструктыўных адрэзкаў. Усе чарцяжы канструкцый будуюць без прыпускаў на швы.

У сувязі з тым, што прадметы сталовай бялізны часцей за ўсё маюць сіметрычную форму, чарцяжы будуюць на палову шырыні вырабу, а абруса — на 1/4 частку.

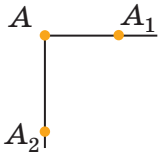
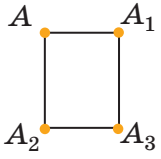
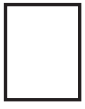
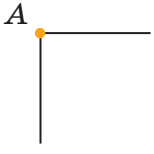
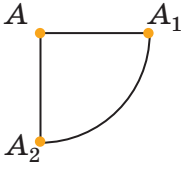
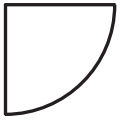
Паслядоўнасць пабудовы чарцяжоў для абрусаў розных форм пададзена ў табліцы 16.

Табліца 16

Пабудова чарцяжоў абрусаў

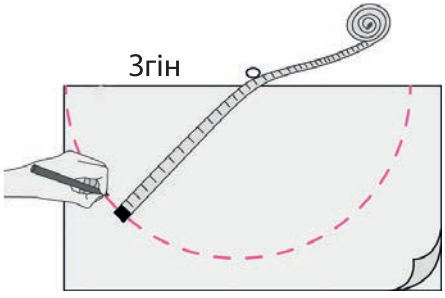
Паслядоўнасць пабудовы	Разліковая формула	Графічная выява
Прамавугольнай (квадратнай) формы		
1. Пабудаваць прамы вугал з вяршыняй у пункце A		
2. Адкласці ўправа ад пункта A адрэзак AA_1, які роўны па шырыні абруса	$AA_1 = \frac{Ш_{ст}}{2} + Д_{нав}$	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць пабудовы	Разліковая формула	Графічная выява
3. Адкласці ўніз ад пункта A адрэзак AA_2, які роўны па даўжыні абруса	$AA_2 = \frac{Д_{ст}}{2} + Д_{нав}$	
4. Дабудаваць прамавугольнік па дзвюх старанах AA_1 і AA_2, пункт перасячэння абазначыць A_3	$AA_1 = A_2A_3$ $AA_2 = A_1A_3$	
5. Абвесці контуры чарцяжа асноўнай лініяй		
Круглай формы		
1. Пабудаваць прамы вугал з вяршыняй у пункце A		
2. Правесці дугу з пункта A радыусам, які роўны радыусу абруса; абазначыць пункты перасячэння дугі з гарызантальнай і вертыкальнай лініямі адпаведна A_1 і A_2	$AA_1 = AA_2 =$ $= \frac{d_{ст}}{2} + Д_{нав}$	
3. Абвесці контуры чарцяжа асноўнай лініяй		

Пры пабудове чарцяжа абруса для круглага стала можна выкарыстоўваць сантыметровую стужку (лінейку), адкладваючы з дапамогай яе радыус абруса $R = \frac{d_{ст}}{2} + Д_{нав}$ (гл. мал. 52).

Спампавана з сайта www.aversev.by



Мал. 52. Пабудова чарцяжа круглага абруса з дапамогай сантыметровай стужкі

Для таго каб пабудаваць чарцёж абруса для авальнага стала, неабходна дакладна паўтарыць яго форму, таму што яго авал можа мець розную крывізну. На паперы трэба абвесці дакладную форму стала і дадаць даўжыню навісі.

Чарцяжы сурвэтак выконваюць на аснове простых геаметрычных фігур пэўных памераў.

Чарцяжы ручніка, ланчмата, сэта часцей за ўсё ўяўляюць сабой прамавугольнік. Ранер (сталовая дарожка) таксама мае прамавугольную форму. Яго шырыня звычайна роўная 1/3 шырыні стала, а даўжыня можа быць большай на 30 см, каб краі дарожкі звісалі на 12—15 см з кожнага канца стала.

Чарцёж фуршэтнай «спадніцы» не выконваецца, але яе даўжыня звычайна роўная вышыні стала мінус 3—5 см, а шырыня разлічваецца ў залежнасці ад яе афармлення: зборка (густая, негустая) ці разнастайныя складкі (мал. 53).

Мал. 53. Варыянты складак фуршэтных «спадніц»: *а* — аднабаковыя; *б* — бантавыя

Спампавана з сайта www.aversev.by

Калі мяркуецца прызборваць «спадніцу» па верхнім краі, то неабходна перыметр стала памножыць на каэфіцыент зборкі 1,5—2. Калі плануюцца складкі, то ў залежнасці ад іх глыбіні і колькасці трэба будзе перыметр памножыць на 3 (глыбіня складак роўная 7—12 см).

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Пабудова чарцяжа швейнага вырабу

Мэта: навучыцца будаваць чарцёж праектаванага прадмета сталовай бялізны.

Абсталяванне: эскіз выбранага вырабу, папера для пабудовы чарцяжа, лінейка, вугольнік, цыркуль, алоўкі Т (Н), ТМ (НВ), гумка.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Прааналізуйце эскіз праектаванага вырабу.

2. Вызначце канструктыўныя асаблівасці вырабу: форму, наяўнасць дэталей, чляненняў, аздобных элементаў і інш.

3. Вызначце і выканайце неабходныя вымярэнні для пабудовы чарцяжа. Вынікі запішыце ў табліцу.

Назва вымярэння	Умоўнае абазначэнне	Велічыня, см

4. Выканайце неабходныя разлікі, вынікі запішыце ў табліцу.

Назва вымярэння	Разліковая формула	Разлік, см

5. Пабудуйце чарцёж выбранага вырабу паводле яго эскіза.

1. Якія вымярэнні патрэбны для пабудовы чарцяжоў прадметаў сталовай бялізны? 2. Чаму не будуюць чарцёж поўнай разгорткі абруса? 3. Ці можна не будаваць чарцёж для раскрою абруса прамавугольнай формы?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Давайце абмяркуем

Зрабіце неабходныя разлікі і пабудуйце ў маштабе 1 : 4 чарцяжы круглага абруса і квадратнага напярона для круглага фуршэтнага стала дыяметрам 80 см і вышынёй 100 см.

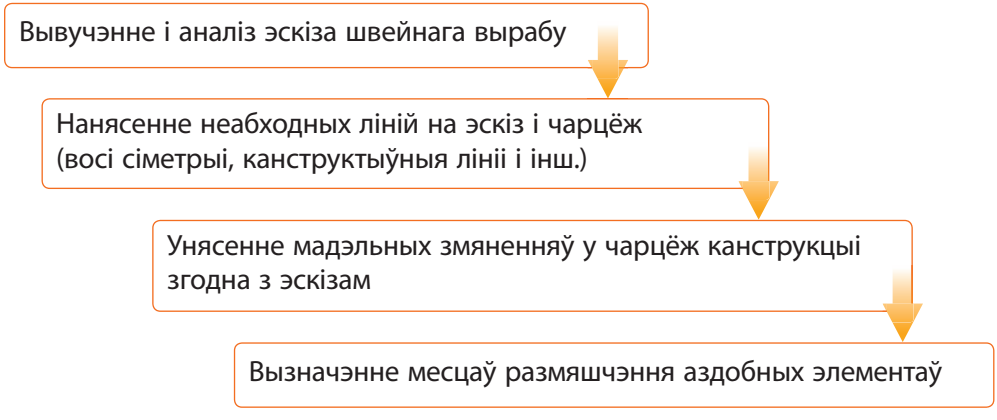
§ 12. Мадэліраванне швейнага вырабу

Што такое мадэліраванне? Якія прыёмы мадэлявання вы ведаеце? Што такое выкрайка швейнага вырабу? Чым яна адрозніваецца ад чарцяжа?

Вы даведаецеся: ■ з дапамогай якіх прыёмаў можна мадэліраваць прадметы сталовай бялізны, якую аздобу выкарыстоўваць для іх упрыгажэння.

Вы зможаце: ■ выканаць мадэліраванне прадмета сталовай бялізны згодна з яго эскізам, разлічыць неабходную колькасць асноўнага і аздобнага матэрыялаў для яго вырабу.

Для атрымання выкрайкі прадмета сталовай бялізны пасля пабудовы яго чарцяжа ажыццяўляюць ***тэхнічнае (канструктыўнае) мадэліраванне***. Выконваецца яно па пэўным алгарытме (мал. 54) згодна з эскізам швейнага вырабу.



Мал. 54. Этапы мадэлявання швейнага вырабу

Спампавана з сайта www.aversev.by

У працэсе стварэння прадметаў сталовай бялізны выкарыстоўваюць асноўныя прыёмы тэхнічнага мадэліравання (табл. 17).

Табліца 17

Асноўныя прыёмы тэхнічнага мадэліравання сталовай бялізны

Прыём мадэліравання	Апісанне прыёму	Прыклад вырабу
Змяненне формы вырабу	На чарцяжы канструкцыі ўносяць змяненні формы вырабу адвольна або з дапамогай чарцёжных прылад	
Змяненне формы краю вырабу	Для атрымання фігурнага краю неабходна стварыць шаблон жаданай формы (ражкі, фестоны і інш.)	
Чляненне (дзяленне) на часткі	На чарцяжы наносяць канструктыўныя лініі згодна з эскізам. Атрыманыя дэталі нумеруюць, афармляюць выкрайкі	
Праектаванне дадатковых дэталей	На чарцяжы канструкцыі пазначаюць месцы размяшчэння дадатковых дэталей (кішэняў, трымальнікаў сурвэтак і інш.); чарцяжы саміх дэталей выконваюць асобна	
Выкарыстанне дэкаратыўных элементаў	На чарцяжы канструкцыі пазначаюць месцы размяшчэння дэкаратыўных элементаў (аплікацыі, тасьмы, бейкі, карунак і інш.)	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Для сталовай бялізны характэрна разнастайнае аздабленне. Асноўныя віды аздобы пададзены на малюнку 55. Падбіраючы аздобу, важна памятаць аб гарманічным спалучэнні колераў, законах кампазіцыі, мэтазгоднасці дэкору, а таксама ўлічваць асаблівасці валакністага саставу асноўнага матэрыялу вырабу.

Мал. 55. Асноўныя віды аздобы сталовай бялізны

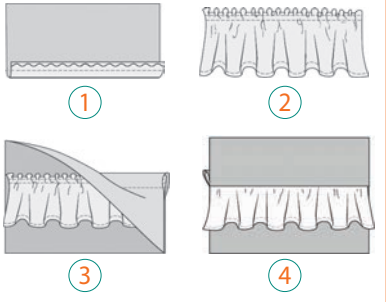
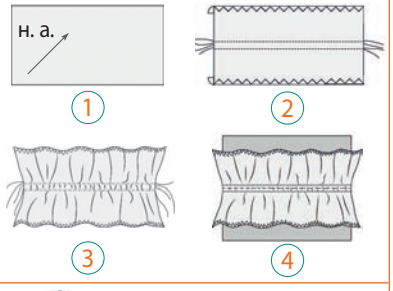
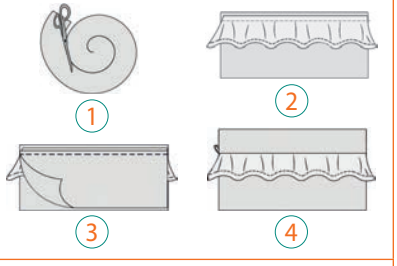
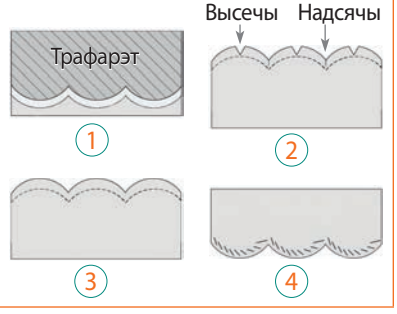
У якасці дэкаратыўных элементаў (матэрыялаў) неабходна выбіраць ніткі, аплікацыі, тасьму з высокай устойлівасцю афарбоўкі.

Сталовая бялізна можа быць упрыгожана аздобнымі дэталямі (табл. 18).

Спампавана з сайта www.aversev.by

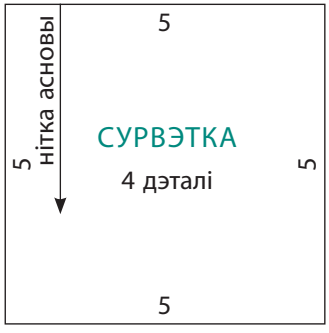
Табліца 18

Аздобныя дэталі швейных вырабаў

Азначэнне і характарыстыка	Паслядоўнасць апрацоўкі аздобнай дэталі
Фальбона — аздобная дэталь прамавугольнай формы, выкраеная па ўточнай нітцы або пад вуглом 45° да ніткі асновы шырынёй у залежнасці ад мадэлі, даўжынёй у 1,5—2 разы большай за даўжыню ў гатовым выглядзе, прызбораная з аднаго боку і тым жа бокам прышытая да вырабу. Шырыня фальбоны залежыць ад мадэлі	
Руш — аздобная дэталь у выглядзе прызборанай або гафрыраванай па цэнтры палоскі тканіны ці карунак з двума апрацаванымі зрэзамі. Даўжыня ў 1,5—2 разы большая за даўжыню ў гатовым выглядзе. Шырыня вызначаецца па мадэлі	
Валан — аздобная дэталь, выкраеная па крузе або ў выглядзе спіралі з апрацаваным правым зрэзам. Даўжыня валана ў кроі роўная яго даўжыні ў гатовым выглядзе	
Фестон — аздобны элемент у выглядзе выступаў зубчастай або акруглай формы. Можа выконвацца з асноўнай ці аздобнай тканіны і злучацца з асноўнай дэталлю рознымі спосабамі. Фестонамі можна афармляць краі вырабу	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Пасля занясення мадэльных асаблівасцей у чарцёж вырабу і пабудовы (пры неабходнасці) чарцяжоў дадатковых дэталей усе чарцяжы выразаюць для атрымання ***выкрайкі***.



Мал. 56. Афармленне выкрайкі сурвэткі

Наступны этап — падрыхтоўка выкрайкі да раскрою. Для гэтага на кожнай дэталі неабходна пазначыць:

- назву;
- колькасць дэталей пры раскроі;
- напрамак ніткі асновы;
- згіны (калі яны ёсць);
- па кожным зрэзе — велічыні прыпускаў на швы (мал. 56).

Што такое прыпуск на шво? Ад чаго залежыць яго велічыня?

У залежнасці ад спосабу апрацоўкі зрэзаў і злучэння дэталей па кожным зрэзе даюць розныя прыпускі (табл. 19).

Табліца 19

Велічыні прыпускаў на швы

Спосаб апрацоўкі	Шырыня прыпуску, см
Злучэнне дэталей сшывальным, настрочным, накладным швамі	1—1,5
Апрацоўка краю падгінальным швом з закрытым зрэзам	1,5—7
Апрацоўка краю абкідвальным швом	0,5—0,7
Акантоўка краю тасьмой, касой бейкай	0

Што трэба ўлічваць падчас разліку неабходнай колькасці матэрыялу для пашыву сталовай бялізны?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Каб вызначыць неабходную колькасць тканіны на прадмет або камплект сталовай бялізны, трэба ўлічыць шырыню тканіны, яе ўласцівасці, характар малюнка, памер самога вырабу з улікам прыпускаў на швы.

Калі шырыня будучага вырабу ўкладваецца ў шырыню тканіны, то неабходна набыць адну даўжыню вырабу і дадаць прыпускі на швы. Для абруса, напрыклад, калі шырыня тканіны меншая, трэба ўзяць дзве даўжыні з улікам прыпускаў на апрацоўку. У гэтым выпадку можна злучыць дэталі з дапамогай розных швоў, аздобных матэрыялаў (карунак, тасьмы і інш.) (мал. 57).

Мал. 57. Злучэнне дэталей абруса з дапамогай карунак

Для разліку колькасці тканіны на камплект сталовай бялізны пажадана на паперы выканаць раскладку дэталей усіх вырабаў, якія ўваходзяць у камплект (лепш у маштабе), не забываючы аб прыпусках на швы. Шырыня паперы павінна быць роўнай шырыні тканіны.

Калі ў праектаваным вырабе мяркуюцца фальбона, валан, руш, то трэба разлічыць дадатковую колькасць матэрыялу і дадаць яго да асноўнага.

Разлік тканіны на фальбону выконваецца наступным чынам:

1. Вызначыць даўжыню лініі прышывання фальбоны (напрыклад, разлічыць перыметр стальніцы).

2. Павялічыць атрыманую велічыню ў 1,5—2 разы (у залежнасці ад інтэнсіўнасці зборкі), гэта значыць, вызначыць агульную даўжыню фальбоны.

3. Вынік падзяліць на шырыню тканіны (для вызначэння колькасці палос), атрыманы лік акругліць да цэлага па правілах акруглення.

Спампавана з сайта www.aversev.by

4. Памножыць колькасць палос на шырыню фальбоны (уключаючы прыпускі на апрацоўку).

Для вызначэння агульнай колькасці аздобных матэрыялаў (тасьмы, карунак, канта, касой бейкі і інш.) неабходна вымераць даўжыні ўсіх ліній, дзе мяркуецца выкарыстоўваць дэкаратыўную аздобу, падсумаваць і дадаць 15—20 см.

У наш час у швейнай прамысловасці шырока выкарыстоўваюцца сучасныя камп'ютарныя тэхналогіі. Асаблівую папулярнасць набылі сістэмы аўтаматызаванага праектавання з прымяненнем трохмерных тэхналогій 3D. Гэтыя сістэмы дазваляюць не толькі праектаваць канструкцыю вырабу, але і выконваць іх віртуальную прымерку з ацэнкай колеравага рашэння матэрыялу, які выкарыстоўваецца. Дзякуючы сістэмам з трохмернай прымеркай можна сканіраваць фігуру чалавека, «надзяваць» распрацаваныя плоскія лякалы на трохмерны манекен, падбіраць тэхнічныя параметры матэрыялу, ацэньваць пасадку вырабу, уносіць змяненні ў віртуальны макет і рабіць адпаведную карэкціроўку плоскіх лякал.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Выкананне мадэліравання швейнага вырабу

Мэта: навучыцца выконваць мадэліраванне праектаванага вырабу, ствараць і афармляць выкрайку для раскрою, разлічваць неабходную колькасць тканіны і аздобных матэрыялаў.

Абсталяванне: эскіз выбранага вырабу, чарцёж прадмета сталовай бялізны, лінейка, вугольнік, лякала, цыркуль, аловак, гумка.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вывучыце эскіз вашага прадмета сталовай бялізны.
2. Вызначце, на якіх участках трэба ўнесці змяненні згодна з эскізам.
3. Нанясіце на чарцёж канструкцыі мадэльныя змяненні.

Спампавана з сайта www.aversev.by

4. Выражце і афарміце выкрайку вырабу.

5. Разлічыце колькасць тканіны і аздобных матэрыялаў, неабходных для вырабу.

Самакантроль: праверце адпаведнасць выкананага мадэліравання эскізу вырабу, дакладнасць контураў выкрайкі, паўнату і правільнасць неабходных надпісаў на ёй, вынік разліку колькасці матэрыялаў для швейнага вырабу.

1. Якія прыёмы тэхнічнага мадэліравання можна выкарыстоўваць пры стварэнні прадметаў сталовай бялізны? 2. У якой паслядоўнасці выконваецца тэхнічнае мадэліраванне швейнага вырабу? 3. У чым заключаецца падрыхтоўка выкрайкі да раскрою?

Давайце абмяркуем

Вызначце, якую колькасць тканіны шырынёй 150 см трэба ўзяць для вырабу абруса з фальбонай шырынёй 30 см для стала памерам 120 × 80 см. Фальбона з негустой зборкай прышываецца на ўзроўні краю стальніцы, ніз апрацоўваецца падгінальным швом з закрытым зрэзам.

§ 13. Раскрой тканіны

З якіх відаў работ складаецца этап раскрою? Як улічваюцца дэфекты тканіны падчас раскрою? Чаму пры раскладцы выкрайкі на тканіне дэталь абводзіцца два разы?

Вы даведаецеся: ■ пра асаблівасці раскрою сталовай бялізны.

Вы зможаце: ■ падрыхтаваць тканіну да раскрою і раскроіць прадметы сталовай бялізны з улікам эканомнай раскладкі.

Стварэнне любога швейнага вырабу складаецца з паслядоўных этапаў: раскрой, пашыў, аздабленне і афармленне гатовага вырабу.

Раскрой з'яўляецца найважнейшым этапам у працэсе

Раскрой — гэта працэс атрымання тканінных дэталей шляхам іх выразання з адрэзка тканіны згодна з дэталямі выкрайкі і з улікам прыпускаў на швы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

стварэння тэкстыльнага вырабу. Ад таго, ці выконваюцца правілы раскрою, у многім залежыць якасць гатовага вырабу, таму іх неабходна ведаць. Раскрой уключае шэраг аперацый (табл. 20).

Успомніце, для чаго праводзіцца аперацыя «дэкаціраванне».

Табліца 20

Паслядоўнасць падрыхтоўкі тканіны і яе раскрою

Этап		Характарыстыка
Падрыхтоўка тканіны да раскрою	Дэкаціраванне	Ажыццяўляецца для прадухілення ўсадкі гатовага вырабу. Тканіну з натуральных валокнаў трэба намачыць, высушыць і затым прапрасаваць. Сінтэтычную тканіну дастаткова прапрасаваць з парай. Тканіну прасуюць з вываратнага боку па напрамку ніткі асновы
	Праверка якасці тканіны (наяўнасць дэфектаў)	Выяўленыя дэфекты пазначаюць крэйдай або каляровай ніткай (шыўкамі), каб пры раскроі размясціць іх паміж выкрайкамі (у міжлякальных выпадах) або на дэталях, дзе яны незаўважныя (неістотныя дэфекты)
	Вызначэнне правага боку	Праводзіцца з мэтай правільнага складвання тканіны для раскрою — правым бокам унутр або ўніз. У рулоне тканіну складваюць удвая правым бокам унутр. Калі тканіна двухбаковая, правым лічаць больш якасны яе бок
	Вызначэнне напрамку ніткі асновы	Праводзіцца для правільнага размяшчэння дэталей выкрайкі ў адпаведнасці з паказаным на іх напрамку. Вызначаецца вядомымі спосабамі (па прузе, расцяжэнні, віду нітак і інш.)
	Вызначэнне характару малюнка	Праводзіцца для раскладкі выкраек у адным напрамку, размяшчэння малюнка па мадэлі. Малюнак можа быць аднабаковым і рознабаковым, буйным, ціснёным, у выглядзе сіметрычнай ці несіметрычнай клеткі, палоскі і інш.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Этап	Характарыстыка
Насціланне тканіны	Для раскрою пажадана выкарыстоўваць вялікі стол. Тканіну можна насцілаць двума метадамі: у згін і ў разварот. Першы: тканіну складваюць папалам па даўжыні правым бокам унутр, ураўноўваючы пругі. Другі: тканіну кладуць на стол у разгорнутым выглядзе правым бокам уніз. Першы спосаб падыходзіць для вырабаў з сіметрычнай канструкцыяй, другі — з асіметрычнай
Раскладка выкраек	Дэталі выкраек раскладваюць на тканіне паслядоўна: спачатку буйныя, затым паміж імі дробныя. Раскладку трэба ажыццяўляць эканомна з улікам напрамку ніткі асновы, малюнка тканіны, прыпускаў на швы. Дэталі, якія маюць згін, неабходна пакласці да згіну тканіны. Дэталі выкрайкі прышпільваюць шпількамі да тканіны
Абвядзенне крэйдай выкрайкі	Робяць востра заточанай крэйдай (таўшчыня крэйдавай лініі — 1—2 мм) дакладна па контуры выкрайкі, адзначаючы ўсе кантрольныя пункты і лініі
Разметка прыпускаў на швы	Адкладваюць неабходную велічыню прыпускаў (з дапамогай лінейкі, сантыметровай стужкі) па ўсім перыметры дэталей крэйдай ці мылам
Выразанне дэталей швейнага вырабу	Правяраюць дакладнасць раскладкі выкраек, велічыню прыпускаў на швы, напрамак малюнка, наяўнасць дэфектаў на тканіне. Выразаюць дэталі вырабу строга па лініі прыпускаў на швы

Пры падрыхтоўцы тканіны да раскрою неабходна:

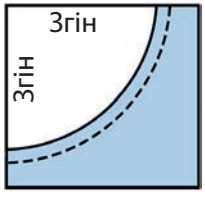
1. Зрэзаць пругі, калі яны сцягваюць тканіну.
2. Прапрасаваць тканіну, каб выдаліць заміны і складкі.
3. Перагнуць тканіну па нітцы асновы пасярэдзіне правым бокам унутр, ураўноўваючы малюнак.
4. Выраўнаваць папярочны зрэз з дапамогай вугольніка.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Правілы бяспечных паводзін падчас раскрою

1. Нажніцы трэба класці на стол справа ад сябе. Іх лёзы павінны быць самкнёны і накіраваны ад сябе.
2. Перадаюць нажніцы кольцамі наперад, узяўшы за самкнёныя лёзы.
3. Нельга падымаць нажніцы высока над сталом і размахваць імі.
4. Перад пачаткам работы неабходна палічыць колькасць шпілек і выкінуць іржавыя і пашкоджаныя.
5. Падчас работы шпількі павінны ляжаць у спецыяльнай скрыначцы або ігольніцы.
6. Нельга браць шпількі ў рот і ўколваць іх у адзенне.
7. Пасля работы трэба пералічыць шпількі і пераканацца, што іх колькасць не зменшылася.

Пры раскроі абруса тканіну складваюць у чатыры разы па нітцы асновы і ўтку; выкрайку размяшчаюць такім чынам, каб сумясціць адпаведныя лініі са згінамі тканіны (мал. 58). На тканіне адзначаюць прыпускі на апрацоўку зрэзу.



Мал. 58. Раскладка выкрайкі абруса

Патрабаванні да якасці крою

1. Малюнак тканіны на ўсіх дэталях крою павінен мець аднолькавы напрамак.
2. Шырыня прыпускаў на швы не павінна мяняцца па ўсёй даўжыні адпаведнага зрэзу.
3. Зрэзы вырабу павінны быць роўнымі.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Падрыхтоўка тканіны да раскрою і раскрой вырабу

Мэта: навучыцца падрыхтоўваць тканіну да раскрою і раскройваць прадметы сталовай бялізны.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Абсталяванне: тканіна для раскрою вырабу, выкрайкі дэталей прадмета сталовай бялізны, прас, прасавальная дошка, прапрасавальнік, нажніцы, кравецкія шпількі, лінейка, сантыметровая стужка, вугольнік, кравецкая крэйда.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Падрыхтуйце тканіну да раскрою:
   - выканайце дэкаціраванне тканіны;
   - праверце якасць тканіны; выяўленыя дэфекты адзначце крэйдай на вываратным баку або каляровай ніткай прамымі шыўкамі;
   - вызначце правы бок, напрамак ніткі асновы, характар малюнка тканіны.
2. Насцяліце тканіну, складваючы яе ў згін (у разварот, у чатыры разы) правым бокам унутр (уніз) з улікам напрамку ніткі асновы, размяшчаючы згінам да краю стала.
3. Выраўнуйце папярочны зрэз тканіны, зрэжце пругі.
4. Выканайце эканамічную раскладку дэталей выкрайек на тканіне з улікам малюнка, напрамку ніткі асновы, сумяшчаючы лініі згінаў са згінамі тканіны. Прышпіліце выкрайкі да тканіны кравецкімі шпількамі.
5. Абвядзіце дэталі выкрайкі па контуры суцэльнай тонкай крэйдавай лініяй.
6. Адзначце прыпускі на швы згодна з выкрайкай, правядзіце другую крэйдавую лінію.

Самаканторль: праверце раўнамернасць шырыні прыпускаў на швы, акуратнасць выканання ліній абводкі.

7. Адшпіліце выкрайку. Выражце дэталі швейнага вырабу па лініі прыпускаў на швы.

Самаканторль: праверце раўнату зрэзаў, наяўнасць неабходных крэйдавых ліній.

1. Чаму дэталі выкрайкі раскладваюць на тканіне з улікам напрамку ніткі асновы? 2. Як падрыхтаваць тканіну да раскрою? 3. Назавіце спосабы насцілання тканіны. У якіх выпадках яны выкарыстоўваюцца?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Давайце абмяркуем

Прапануйце аптымальны спосаб раскладкі дэталей сталовага камплекта, які складаецца са сталовай дарожкі памерам 45 × 120 см і чатырох сурвэтак памерам 35 × 35 см, пры шырыні тканіны 100 см. Разлічыце неабходную колькасць матэрыялу на сталовы камплект.

§ 14. Машынная іголка

Якія правілы бяспечных паводзін трэба выконваць падчас работы на швейнай машыне? У чым заключаецца падрыхтоўка швейнай машыны да работы?

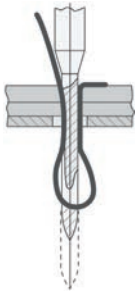
Вы даведаецеся: ■ пра будову машынных іголак, іх прызначэнне і маркіроўку.

Вы зможаце: ■ падбіраць машынныя іголкі ў адпаведнасці з матэрыяламі, якія выкарыстоўваюцца, устанаўліваць іх і ўстараняць непаладкі ў рабоце швейнай машыны.

Якія віды іголак вы ведаеце? Чым адрозніваецца ручная іголка ад машыннай? Чаму машынная іголка мае такую складаную будову? Якую ролю ў швейнай машыне адыгрывае іголка?

Машынная іголка — асноўная рабочая прылада швейнай машыны ў працэсе змацоўвання матэрыялаў ніткамі (мал. 59). Іголка праколвае матэрыялы, якія сшываюцца, праводзіць праз іх верхнюю нітку, а на зваротным ходу ўтварае каля свайго вушка пятлю з верхняй ніткі (напуск) для захопу яе носікам чаўнака (мал. 60).

Мал. 59. Машынная іголка



Мал. 60. Утварэнне пятлі напуску

Спампавана з сайта www.aversev.by

Швейныя машыны і машынныя іголкі разнастайныя. Іголкі прызначаны для бытавых і прамысловых швейных машын і адрозніваюцца па форме, даўжыні, таўшчыні. Найбольш распаўсюджаны прамыя іголкі, але выкарыстоўваюцца і выгнутыя (для спецыяльных швейных машын), напрыклад, для падшывачных работ патайным шыўком.

Доўгі час вынаходнікі прымянялі ў швейнай машыне прынцып ручнога шыцця. Для гэтага выкарыстоўвалі іголку з вушкам на заднім тупым канцы, падобную да ручной, крыху пазней — іголку з двума лёзамі і вушкам пасярэдзіне. Канструктары імкнуліся адысці ад звыклага спосабу шыцця з працягваннем усёй іголкі з ніткай скрозь матэрыял. У 1834 годзе ўпершыню былі прапанаваны іголка з вушкам на завостраным канцы і чаўночная прылада для другой ніткі. Пазней у іголкі з'явіліся два жалабкі: з аднаго боку — доўгі, з другога — кароткі. Менавіта тады швейная іголка набыла сучасны выгляд.

У 1755 годзе немец Карл Вейзенталь вынайшаў швейную машыну, у якой выкарыстоўвалася іголка з вушкам пасярэдзіне. Работа швейнай машыны капіравала працэс утварэння шыўка ўручную: нітка працягвалася на ўсю даўжыню, як пры ручной рабоце		
У 1814 годзе аўстрыйскі кравец Ёзэф Мадзерспергер змяніў іголку. Ён завастрыў яе з абодвух канцоў, а вушка размясціў каля вострага канца		

Спампавана з сайта www.aversev.by

У 1829 годзе француз Бартэлемі Ціманье стварыў першую ў свеце швейную машыну, якая выкарыстоўвала толькі адну нітку і іголку з кручком. Гэта прыстасаванне выконвала ланцуговую строчку		
У 1834 годзе амерыканец Уолтэр Хант вынайшаў швейную машыну з іголкай, якая мела на завостраным канцы вушка, а на другім канцы — колбу. Гэта іголка прапускала праз тканіну пятлю ніткі, якую захоплівала другая нітка, утвараючы так званы чаўночны шывок		

Разгледзьце малюнак 61, прааналізуйце прызначэнне і форму кожнай часткі іголкі. Растлумачце, чаму менавіта такую форму мае кожная частка.

Мал. 61. Машынная іголка

Машынная іголка складаецца з трох асноўных частак — колбы, стрыжня і ляза.

Патоўшчаная частка іголкі мае цыліндрычную форму і называецца ***колбай***. У прамысловых машынных іголак

Спампавана з сайта www.aversev.by

колба круглая, а ў бытавых — «спілавана» з боку кароткага жалабка. Гэту частку колбы называюць *лыскай*.

Машынная іголка — гэта прамы стальны стрыжань неаднолькавай таўшчыні, завостраны на тонкім канцы.

Знізу ад колбы знаходзіцца яшчэ адзін ***стрыжань*** цыліндрычнай формы, аднак меншага дыяметра. Ён мае два жалабкі — доўгі і кароткі. Ніжні канец стрыжня выкананы ў форме ***вастрыя***, над якім знаходзіцца адтуліна для верхняй ніткі — *вушка* іголкі. Верхнюю нітку прасоўваюць у вушка іголкі з боку доўгага жалабка.

Як вы думаеце, што абазначаюць лічбы на колбе іголкі? Навошта, на ваш погляд, трэба ведаць нумар іголкі?

Мал. 62. Маркіроўка машыннай іголкі

Дыяметр колбы ва ўсіх бытавых машынных іголак аднолькавы, а дыяметр стрыжня і памер вушка змяняюцца. Маркіроўка машынных швейных іголак наносіцца на колбу (мал. 62) і паўтараецца на ўпакоўцы. Яна можа змяшчаць літары і лічбы, якія абазначаюць нумар і від іголкі. Нумар абазначае таўшчыню стрыжня (дыяметр) у сотых долях міліметра або долях цалі. Чым больш значэнне лічбы, тым іголка таўсцейшая. Часта пішуць адразу два значэнні, напрыклад 100/16. Гэта значыць, што памер іголкі пададзены ў дзвюх адзінках вымярэння — міліметрах і цалях.

Еўрапейская сістэма маркіроўкі ўключае памеры ад 55 да 200, амерыканская (у маркіроўцы ставіцца пасля дробу) — ад 6 да 25. У побыце звычайна выкарыстоўваюць машынныя іголкі ад 75 да 130 нумара. Няцотныя нумары прысвойваюцца іголкам з круглым лязом і конусным завострываннем вастрыя, цотныя — іголкам са спецыяльным завострываннем вастрыя.

Спампавана з сайта www.aversev.by

У залежнасці ад формы вастрыя ўсе іголкі дзеляцца на дзве групы: для тэкстыльных матэрыялаў (тканіны, трыкатажу, нятканых матэрыялаў і інш.) і скуры. Іголкі для тэкстыльных матэрыялаў маюць конусную форму вастрыя і праколваюць матэрыял, а ў іголак для скуры вастрыё мае форму ляза і праразае матэрыял. Усяго існуе 29 тыпаў іголак. Найбольш распаўсюджаныя іголкі пададзены на форзацы 2. Ад правільнага выбару іголкі залежаць знешні выгляд строчкі і верагоднасць пашкоджання матэрыялу.

Каб забяспечыць добрую якасць строчкі і нармальную работу швейнай машыны, варта падбіраць іголку і ніткі ў адпаведнасці з таўшчынёй, шчыльнасцю і відам матэрыялу. Чым таўсцейшы стрыжань іголкі, тым большы нумар, у нітак — наадварот: чым танчэйшая нітка, тым большы нумар (табл. 21).

Табліца 21

Падбор іголак і нітак у залежнасці ад віду тканіны

Від матэрыялу	Нумары іголак	Нумары нітак	
	айчынныя/імпартныя	баваўняныя	сінтэтычныя
Тонкая баваўняная і шаўковая тканіны	60—75/8—11	80	22 л 20 лх
Бялізнавая тканіна, паркаль, сацін, шоўк	85—100/13—16	60—80	22 л 20 лх
Цяжкая баваўняная тканіна, ільняное палатно, тонкая шарсцяная тканіна, цяжкі тоўсты шоўк	90—100/14—16	50—60	33 л 30 лх
Шарсцяная гарнітурная тканіна, цік	100—110/16—18	40	60 л 44 лх
Тоўстая шарсцяная і гарнітурная тканіны	110—120/18—19	30—40	—
Тоўстая шарсцяная і палітовая тканіны	120—130/19—21	30—40	—

Спампавана з сайта www.aversev.by

Інструкцыі да швейнай машыны часта змяшчаюць рэкамендацыі па выкарыстанні нітак і іголак. Іх трэба выконваць.

Пры выкананні машынных работ верхняя і ніжняя ніткі павінны быць аднаго нумара (з адной шпулькі) або чаўночная нітка — на нумар вышэй (больш тонкая).

Важныя ўмовы добрай работы швейнай машыны — правільная ўстаноўка і добрая якасць машыннай іголкі.

Падбіраючы іголку, неабходна звяртаць увагу на яе якасць. Стрыжань павінен быць прамым, вастрыё — добра завостраным. Жалабкі стрыжня і вушка павінны быць гладкімі, добра адшліфаванымі, без завусеніц і ржы.

Для праверкі крывізны іголкі неабходна хутка пракруціць яе на цёмным фоне. Калі вастрыё трапляе ў адно і тое ж месца, значыць, іголка роўная.

Тупую іголку можна вызначыць, калі правесці пазногцем вялікага пальца ўздоўж яе вастрыя. Няякасную іголку трэба выкінуць, таму што яе дэфекты немагчыма выправіць самастойна.

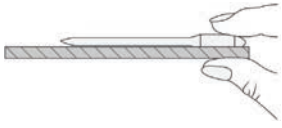
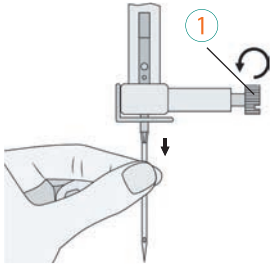
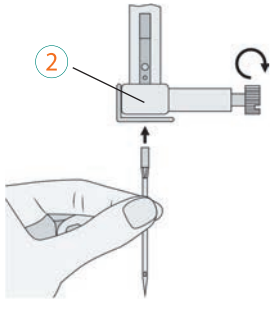
Перад устаноўкай машыннай іголкі неабходна вывучыць адпаведную інструкцыю да швейнай машыны. Далей трэба строга яе прытрымлівацца. Няправільна ўстаноўленая іголка можа зламацца, выклікаць розныя непаладкі ў рабоце машыны, знізіць якасць строчкі.

Перад устаноўкай машыннай іголкі неабходна адключыць машыну ад электрасілкавання!

Спампавана з сайта www.aversev.by

Установка машыннай іголкі (яе замена) ажыццяўляецца ў пэўнай паслядоўнасці (тэхналагічная карта (вучэбная) 1).

ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 1
Падбор і ўстаноўка машыннай іголкі

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
1. Падабраць машынную іголку і швейныя ніткі згодна з таўшчынёй тканіны	
2. Праверыць якасць іголкі	
3. Падняць іголкаперасоўвальнік у крайняе верхняе становішча паваротам махавога кола на сябе	
4. Апусціць прыціскную лапку	
5. Аслабіць зацiскную шрубу іголкатрымальніка (1), павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі	
6. Выняць іголку з іголкатрымальніка (2)	
7. Устанавіць падабраную іголку ў іголкатрымальнік (2) да ўпору такім чынам, каб доўгі жалабок знаходзіўся з боку нітканакіравальніка	
8. Закруціць зацiскную шрубу (1) па гадзіннікавай стрэлцы	
9. Праверыць якасць установкі іголкі: доўгі жалабок павінен быць накіраваны ў бок нітканакіравальніка, іголка — размяшчацца строга вертыкальна. Павольна апусціць іголку ў адтуліну іголкавай пласціны, падняць яе. ! Калі іголка не трапляе ў адтуліну, ударацца аб лапку ці іголкавую пласціну, чуецца стук у чаўночнай прыладзе, іголку трэба пераўстанавіць	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
10. Зацягнуць заціскную шрубу з дапамогай адвёрткі	
11. Заправіць верхнюю і ніжнюю ніткі	
12. Выканаць пробную строчку на тканіне, складваючы яе ўдвая, праверыць якасць строчкі	

Як вы думаеце, што можа здарыцца, калі няправільна ўстанавіць іголку або іголка будзе з дэфектам (выгнутая)?

З-за няправільнай устаноўкі машыннай іголкі або яе дрэннай якасці ў швейнай машыне могуць узнікнуць непаладкі, якія можна ўстараніць самастойна (табл. 22).

Табліца 22

Непаладкі ў рабоце швейнай машыны, выкліканыя дэфектамі іголкі і яе няправільнай устаноўкай

Непаладка	Прычына ўзнікнення	Спосаб устаранення
Паломка іголкі	Зрушэнне дэталей, побач з якімі праходзіць іголка	Зацягнуць шрубу пласціны іголкі, замацаваць шрубу прыціскной лапкі
	Няякасная (выгнутая) іголка	Замяніць іголку
	Неадпаведнасць нумара іголкі таўшчыні тканіны або нумару нітак	Падабраць іголку згодна з таўшчынёй тканіны і нітак
	Няправільная ўстаноўка іголкі (не да ўпору)	Устанавіць іголку да ўпору
	Дрэннае замацаванне іголкі ў іголкатрымальніку	Зацягнуць заціскную шрубу іголкатрымальніка
	Няправільная работа на швейнай машыне	Не цягнуць матэрыял падчас шыцця

Спампавана з сайта www.aversev.by

Заканчэнне табл. 22

Непаладка	Прычына ўзнікнення	Спосаб устаранення
Пропуск шыўкоў	Тупая або выгнутая іголка	Замяніць іголку
	Неадпаведнасць нумара іголкі нумару нітак	Падабраць іголку згодна з нумарам нітак з улікам таўшчыні тканіны
	Няправільная ўстаноўка іголкі (няправільнае становішча жалабкоў, іголка ўстаўлена не да ўпору)	Устанавіць іголку правільна
Абрыў верхняй ніткі	Няякасная іголка (завусенцы, няроўнасці)	Замяніць іголку
	Няправільная ўстаноўка іголкі	Устанавіць іголку правільна
	Неадпаведнасць нумара іголкі нумару нітак	Падабраць ніткі згодна з нумарам іголкі
Пашкоджанне тканіны	Неадпаведнасць нумара іголкі таўшчыні тканіны	Падабраць іголку згодна з таўшчынёй тканіны
	Тупая іголка	Замяніць іголку
	Няякасная іголка з завусенцамі	Замяніць іголку

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Падбор машыннай іголкі ў залежнасці ад віду (таўшчыні) тканіны

Мэта: навучыцца падбіраць згодна з матэрыялам і ўстаноўліваць машынную іголку.

Абсталяванне: швейная машына, набор машынных іголак, адвёртка, тканіна, швейныя ніткі.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічную карту (вучэбную) 1 па падборы і ўстаноўцы машыннай іголкі.
2. Падбярыце машынную іголку і швейныя ніткі згодна з прапанаваным матэрыялам.
3. Устанавіце машынную іголку, выконваючы ўказанні тэхналагічнай карты (вучэбнай) 1.
4. Праверце якасць выкананай работы.
5. Зрабіце вывад аб выкананай рабоце.

У 2000 годзе ў Мілане была ўстаноўлена арыгінальная скульптурная кампазіцыя «Іголка, Нітка і Вузельчык». Яна дэманструе высакакласнае майстэрства італьянскай моднай і швейнай індустрыі. Стваральнікі кампазіцыі — сямейная пара Клас Альдэнбург і Кузі ван Бруген. Скульптурная кампазіцыя складаецца з дзвюх частак: вялізная швейная іголка з трохкаляровай ніткай у нацыянальных колерах Італіі «прашывае» зямлю, а цераз дарогу ў фантане знаходзіцца вузельчык. Колеры нітак паўтараюць колеры ветак метро, сімвалізуючы транспарт італьянскай сталіцы.

1. Якое прызначэнне частак машыннай іголкі? 2. Ад чаго залежыць выбар машыннай іголкі? 3. Як правільна ўстанавіць машынную іголку? 4. Якія непаладкі ў рабоце швейнай машыны могуць быць выкліканы няправільнай устаноўкай або дэфектамі іголкі?

Давайце абмяркуем

У народзе гавораць: «Добра пашытая сукенка сама сябе хваліць». Як вы разумееце гэты выраз? Ад чаго, на ваш погляд, залежыць якасць шыцця? Чаму важна ўмець падбіраць швейныя іголкі і ніткі?

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 15. Прызначэнне і прыёмы выканання машынных швоў

Назавіце швы, якія вы выконвалі ў 5-м класе. Да якіх груп швоў яны адносяцца? Якія швы называюць злучальнымі? Што азначае паняцце «шырыня шва»?

Вы даведаецеся: ■ дзе выкарыстоўваюць накладныя і настрочныя машынныя швы, у якой паслядоўнасці і пры якіх тэхнічных умовах іх выконваюць.

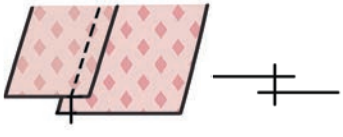
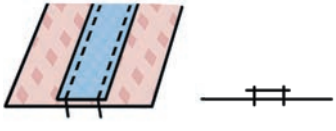
Вы зможаце: ■ выконваць накладныя і настрочныя машынныя швы.

Падчас стварэння швейных вырабаў часта выкарыстоўваюцца накладныя і настрочныя машынныя швы. Гэтыя швы адносяцца да злучальных, таму што злучаюць дэталі вырабу паміж сабой.

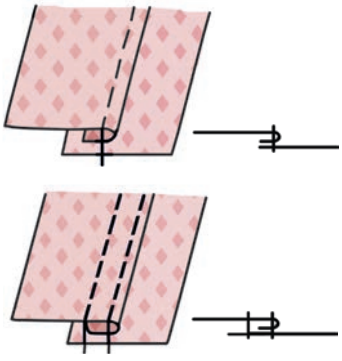
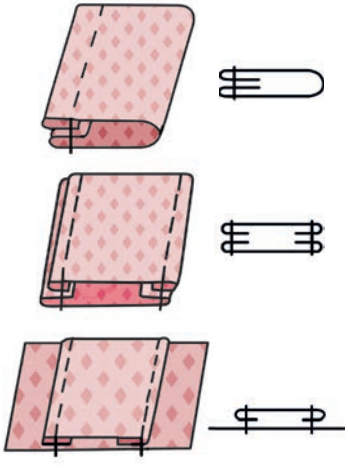
Накладныя швы выконваюць з дапамогай адной строчкі. Адну з дэталей накладваюць вываратным бокам на правы бок другой дэталі і настрочваюць швом, шырыня якога вызначаецца мадэллю. У залежнасці ад прызначэння матэрыялаў, якія выкарыстоўваюцца, накладныя швы могуць мець адкрытыя і закрытыя зрэзы (табл. 23).

Табліца 23

Накладныя швы

Графічная і ўмоўная выявы (схема)	Тэхнічныя ўмовы	Галіна выкарыстання
Накладное шво з адкрытымі зрэзамі		
	Шырыня шва 5—10 мм, строчка адналінейная або зігзагападобная	Для злучэння частак пракладкі, дэталей вырабу з матэрыялаў, якія не абсыпаюцца
	Шырыня шва 1—2 мм	Для настрочвання на асноўную дэталь аздобнай тасьмы

Спампавана з сайта www.aversev.by

Графічная і ўмоўная выявы (схема)	Тэхнічныя ўмовы	Галіна выкарыстання
Накладное шво з адным закрытым зрэзам		
	Шырыня шва па мадэлі 1—10 мм, адлегласць ад строчкі да зрэзаў дэталей 7—15 мм	Для настрочвання на асноўную дэталь накладных кішэняў, какетак, аздобы і інш.
Накладное шво з двума закрытымі зрэзамі		
	Шырыня шва 1—2 мм, адлегласць ад строчкі да зрэзаў дэталей 5—7 мм	Для апрацоўкі дробных дэталей (пояса, шлеек, манжэт, кулісак і інш.) Для настрочвання бейкі, ліштвы і інш.

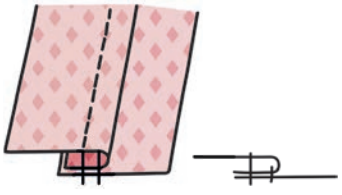
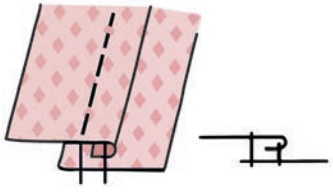
Настрочныя швы выконваюцца дзвюма машыннымі строчкамі (*сшывальнай* па вываратным боку і *настрочвальнай* па правым). Трываласць гэтых швоў прыкладна ў 1,5 раза перавышае трываласць сшывальнага шва. У залежнасці ад таўшчыні тканіны, мадэлі вырабу і прызначэння настрочныя швы бываюць двух відаў: з адкрытымі зрэзамі і адным закрытым зрэзам (гл. табл. 24).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Што азначаюць тэрміны «сшыць», «настрачыць»? Як вы думаеце, чаму трываласць настрочных швоў вышэйшая за трываласць сшыўных?

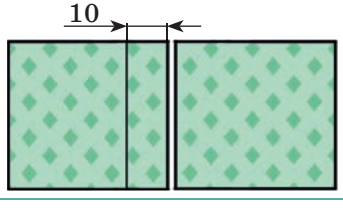
Табліца 24

Настрочныя швы

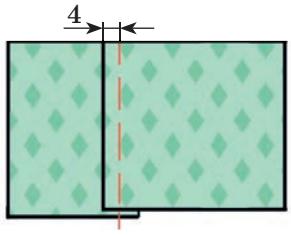
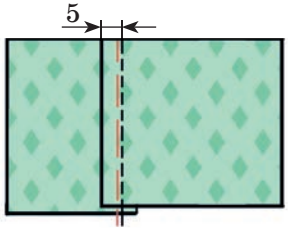
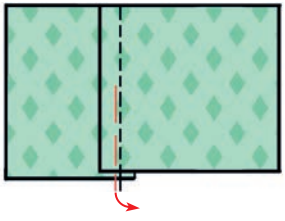
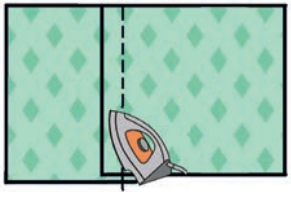
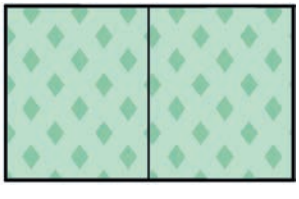
Графічная і ўмоўная выявы (схема)	Тэхнічныя ўмовы	Галіна выкарыстання
Настрочнае шво з адкрытымі зрэзамі		
	Шырыня аздобнай строчкі па мадэлі, адлегласць ад строчкі настрочвання да зрэзаў дэталей 3—10 мм	Для сшывання і аздаблення дэталей вырабу
Настрочнае шво з адным закрытым зрэзам		
	Шырыня аздобнай строчкі па мадэлі, адлегласць ад строчкі настрочвання да зрэзу ніжняй дэталі 2—7 мм	Для сшывання і аздаблення дэталей вырабу са шчыльных або тоўстых матэрыялаў і для атрымання аб'ёмнага шва

Паслядоўнасць выканання накладных і настрочных швоў пададзена ў тэхналагічных картах (вучэбных) 2, 3.

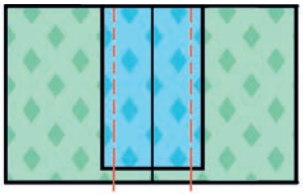
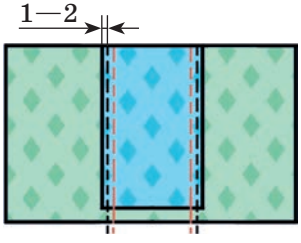
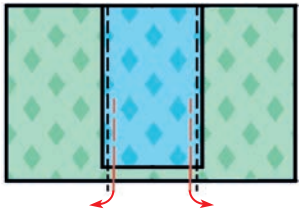
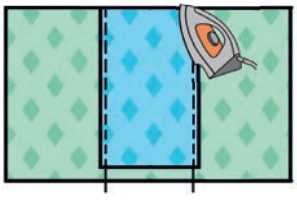
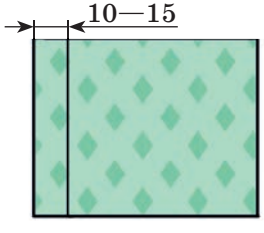
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 2
Накладныя швы

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Накладное шво з адкрытымі зрэзамі *(варыянт а)*	
1. Намеціць лінію заходу на правым баку ніжняй дэталі на адлегласці 10 мм уздоўж падоўжнага зрэзу	

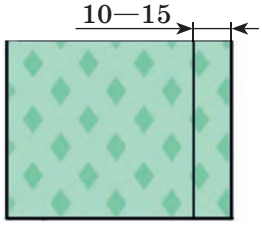
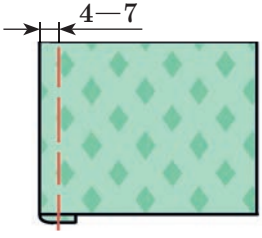
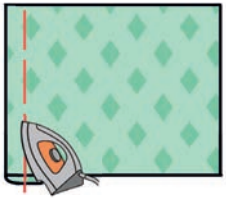
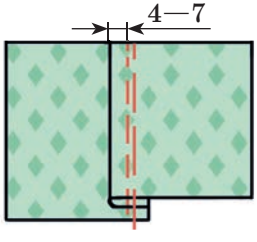
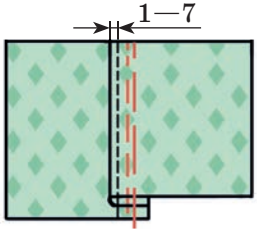
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Нафастрыгаваць верхнюю дэталь на ніжнюю швом шырынёй 4 мм, сумяшчаючы падоўжны зрэз верхняй дэталі з намечанай лініяй на ніжняй дэталі	
3. Настрачыць верхнюю дэталь на ніжнюю швом шырынёй 5 мм	
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
5. Прыпрасаваць шво з правага боку	
Накладное шво з адкрытымі зрэзамі *(варыянт б)*	
1. Намеціць на правым баку дэталі лінію сярэдзіны (або лінію сумяшчэння з краем тасьмы)	

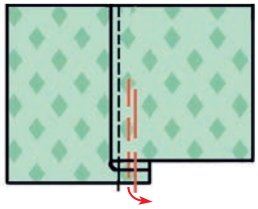
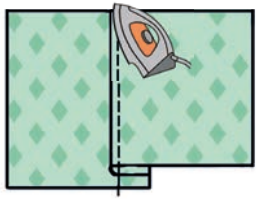
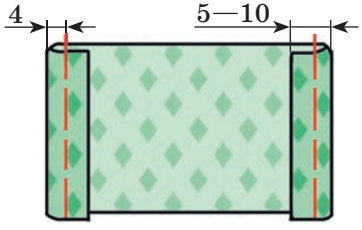
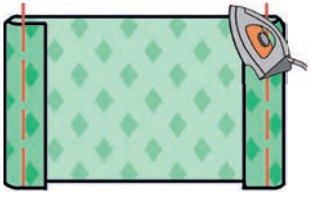
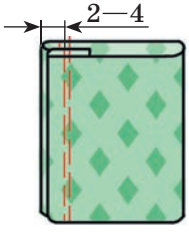
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Нафастрыгаваць тасьму на дэталь, сумяшчаючы сярэдзіны (або край тасьмы з намечанай лініяй сумяшчэння) на ніжняй дэталі	
3. Настрачыць тасьму дзвюма строчкамі на адлегласці 1—2 мм ад краю	
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
5. Прыпрасаваць шво з правага боку	
Накладное шво з адным закрытым зрэзам	
1. Намеціць на правым баку верхняй дэталі лінію згіну на адлегласці 10—15 мм	

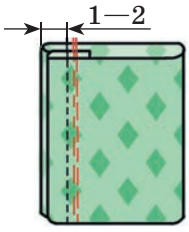
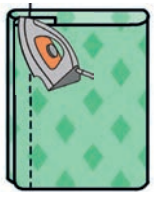
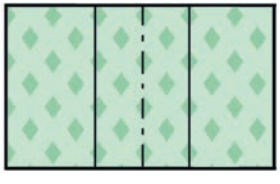
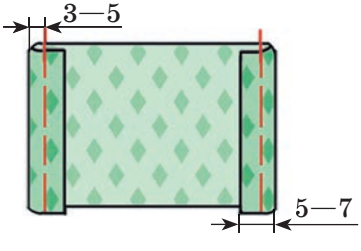
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Намеціць на правым баку ніжняй дэталі лінію сумяшчэння на адлегласці 10—15 мм	
3. Зафастрыгаваць зрэз верхняй дэталі швом шырынёй 4—7 мм, падгінаючы прыпуск шва па намечанай лініі на вываратны бок	
4. Прыпрасаваць зафастрыгаваны край верхняй дэталі	
5. Нафастрыгаваць верхнюю дэталь на ніжнюю швом шырынёй 4—7 мм, сумяшчаючы згін верхняй дэталі з намечанай лініяй на ніжняй дэталі	
6. Настрачыць верхнюю дэталь на ніжнюю швом шырынёй 1—7 мм	

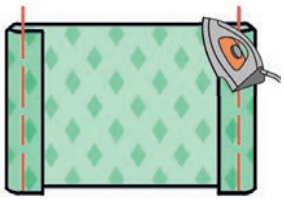
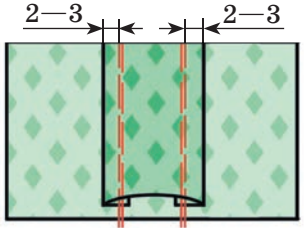
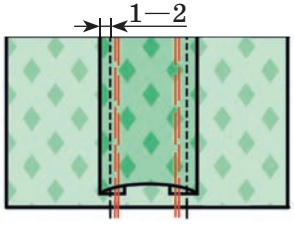
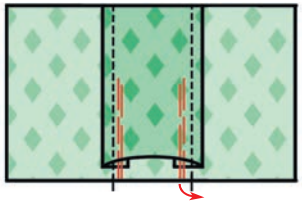
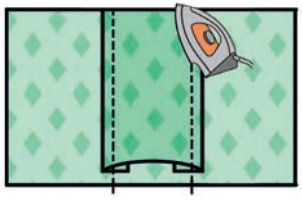
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
7. Выдаліць строчкі фастрыгавання	
8. Прыпрасаваць шво з правага боку	
Накладное шво з двума закрытымі зрэзамі *(варыянт а)*	
1. Зафастрыгаваць падоўжныя зрэзы швом шырынёй 4 мм, падгінаючы на вываратны бок 5—10 мм	
2. Прыпрасаваць зафастрыгаваныя краі дэталі	
3. Нафастрыгаваць падоўжныя бакі дэталі швом шырынёй 2—4 мм, складваючы ўздоўж папалам вываратным бокам унутр, ураўноўваючы згіны дэталі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
4. Настрачыць падоўжныя зрэзы дэталі швом шырынёй 1—2 мм	
5. Выдаліць строчкі фастрыгавання	
6. Прыпрасаваць шво з правага боку	
Накладное шво з двума закрытымі зрэзамі *(варыянт б)*	
1. Намеціць на правым баку асноўнай дэталі лінію сумяшчэння з краем аздобнай дэталі	
2. Зафастрыгаваць падоўжныя зрэзы аздобнай дэталі швом шырынёй 3—5 мм, падгінаючы на вываратны бок 5—7 мм	

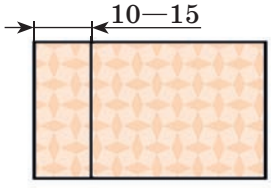
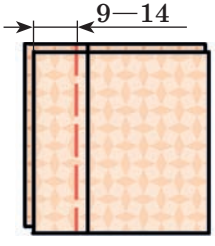
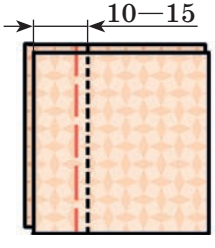
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
3. Прыпрасаваць зафастрыгаваныя краі дэталі	
4. Нафастрыгаваць аздобную дэталь на асноўную швом шырынёй 2—3 мм, сумяшчаючы яе край з намечанай лініяй	
5. Настрачыць аздобную дэталь на асноўную дзвюма строчкамі швом шырынёй 1—2 мм	
6. Выдаліць строчкі фастрыгавання	
7. Прыпрасаваць шво з правага боку	

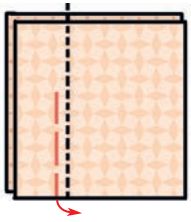
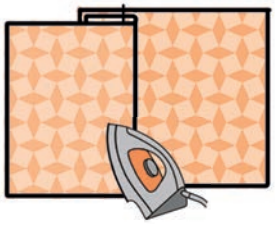
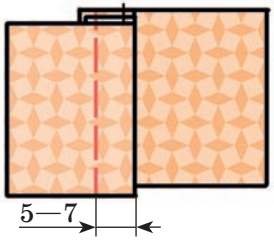
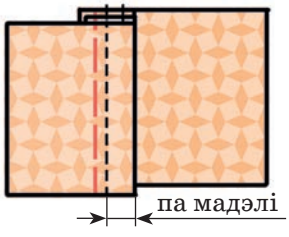
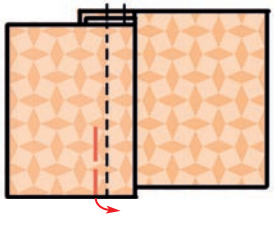
Спампавана з сайта www.aversev.by

Самаканторль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў, велічыні прыпускаў на швы), раўнату строчак настрочвання, наяўнасць і якасць замацовак, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі

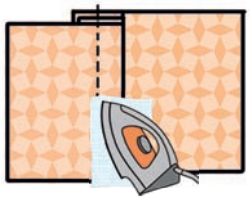
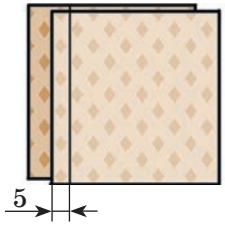
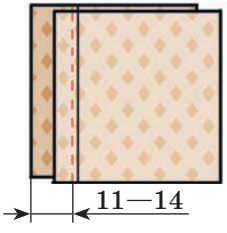
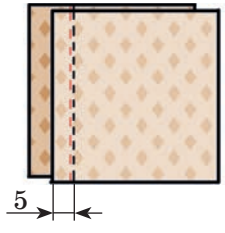
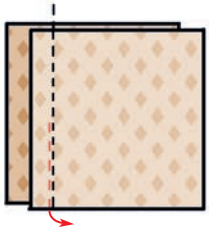
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 3
Настрочныя швы

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Настрочнае шво з адкрытымі зрэзамі	
1. Намеціць лінію сшывання на выратным баку адной з дэталей на адлегласці 10—15 мм уздоўж падоўжнага зрэзу	
2. Сфастрыгаваць дзве дэталі швом шырынёй 9—14 мм, складваючы правымі бакамі ўнутр, ураўноўваючы зрэзы	
3. Сшыць дэталі па намечанай лініі швом шырынёй 10—15 мм	

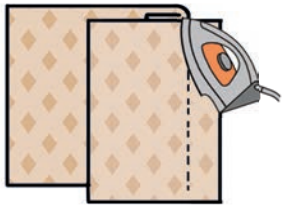
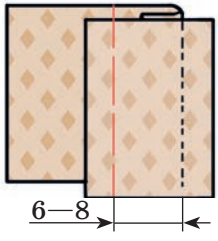
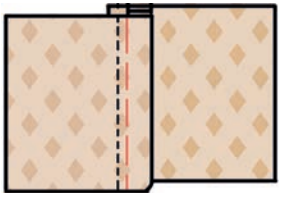
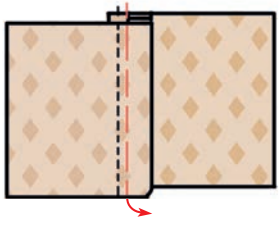
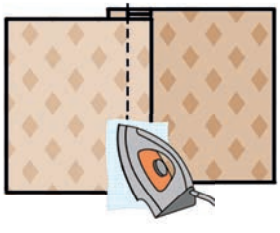
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
5. Запрасаваць прыпускі шва ў бок дэталі, якая настрочваецца	
6. Нафастрыгаваць прыпуск шва з вываратнага боку	
7. Настрачыць дэталь на прыпуск шва па правым баку, адлегласць ад шва сшывання да аздобнай строчкі па мадэлі	
8. Выдаліць строчку фастрыгавання	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
9. Прыпрасаваць шво з правага боку	
Настрочнае шво з адным закрытым зрэзам	
1. Намеціць лінію сшывання на вывараткным баку верхняй дэталі на адлегласці 5 мм уздоўж падоўжнага зрэзу	
2. Сфастрыгаваць дзве дэталі швом шырынёй 11—14 мм, складваючы правымі бакамі ўнутр, выпускаючы ніжнюю дэталь на 7—10 мм адносна верхняй дэталі	
3. Сшыць дэталі па намечанай лініі на адлегласці 5 мм ад верхняй дэталі	
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
5. Запрасаваць прыпускі шва ў бок меншага. ! Большы прыпуск павінен закрываць меншы	
6. Нафастрыгаваць прыпуск шва з вываратнага боку	
7. Настрачыць дэталь на прыпуск шва па правым баку такім чынам, каб з дапамогай аздобнай строчкі закрыць зрэз верхняй дэталі, адлегласць ад шва сшывання да аздобнай строчкі па мадэлі	
8. Выдаліць строчку фастрыгавання	
9. Прыпрасаваць шво з правага боку	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Самаканторль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў, велічыні прыпускаў на швы), раўнату строчак сшывання, паралельнасць строчак настрочвання, наяўнасць і якасць замацовак, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Выкананне ўзораў машынных швоў

Мэта: навучыцца выконваць накладныя і настрочныя машынныя швы.

Абсталяванне: тканіна для вырабу ўзораў (для кожнага ўзору шва неабходна па 2 дэталі памерам 6 × 12 см), швейныя ніткі, швейная машына, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, прас, лінейка, кравецкая крэйда, кравецкія шпількі, клей.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 2, 3 на выкананне ўзораў накладных і настрочных швоў.
2. Выканайце ўзоры машынных швоў згодна з тэхналагічнымі картамі (вучэбнымі) 2, 3 (па заданні настаўніка).
3. Праверце якасць выкананых узораў швоў.
4. Прыклейце ўзоры ў рабочы сшытак.
5. Зрабіце вывад аб выкананай рабоце.

1. Чаму накладныя і настрочныя швы адносяцца да злучальных? 2. Чым адрозніваюцца накладныя і настрочныя швы? 3. Якое шво з'яўляецца асновай для настрочнага шва з адкрытымі зрэзамі?

Давайце абмяркуем

Прапануйце спосабы апрацоўкі паказанага ручніка з аздобай карункамі. Падумайце, якія швы і іх варыянты можна выкарыстоўваць. Выберыце найбольш аптымальныя. Аргументуйце свой выбар.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 16. Тэхналогія стварэння швейнага вырабу

Якія этапы ўключае стварэнне швейнага вырабу? Якія правілы бяспечных паводзін неабходна выконваць падчас выканання ручных і машынных аперацый?

Вы даведаецеся: ■ пра паслядоўнасць вырабу прадметаў сталовай бялізны, спосабы апрацоўкі гэтых вырабаў.

Вы зможаце: ■ вырабіць прадметы сталовай бялізны па сваім выбары згодна з тэхналагічнымі патрабаваннямі.

Працэс стварэння швейнага вырабу ажыццяўляецца ў пэўнай паслядоўнасці: падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі, апрацоўка дэталей і зборка вырабу, праверка якасці гатовага вырабу.

Контурныя лініі — гэта лініі, па якіх будзе спалучацца або апрацоўвацца выраб.

У працэсе падрыхтоўкі дэталей крою да апрацоўкі пераводзяць контурныя і пракладваюць кантрольныя лініі, абазначаюць месцы размяшчэння кішэняў, аздобных дэталей, тасьмы і інш.

Перавод контурных ліній выконваюць капіравальнымі строчкамі або іншымі спосабамі (перабіўкай крэйдавых ліній разцом; пераколваннем шпількамі, калі адрэзак стрыжня шпількі паказвае напрамак крэйдавай лініі).

Успомніце, як выконваюцца капіравальныя шыўкі.

Па сярэдзіне сіметрычных дэталей пракладваюць кантрольныя лініі (прамымі шыўкамі даўжынёй 20—30 мм).

Месцы размяшчэння кішэняў, аздобных дэталей абазначаюць па выкрайках з дапамогай капіравальных або пракладачных строчак.

Для якаснага стварэння швейнага вырабу неабходна ведаць паслядоўнасць і тэхналогію (спосабы) выканання аперацый, захоўваць тэхнічныя ўмовы і рэжымы вільготна-

Спампавана з сайта www.aversev.by

цеплавой апрацоўкі. Спосабы апрацоўкі сталовай бялізны вельмі разнастайныя. Іх выбар залежыць ад матэрыялу, які выкарыстоўваецца, прызначэння і мадэльных асаблівасцей вырабу, аздаблення.

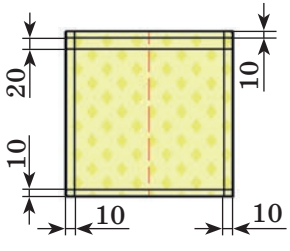
Стварэнне любых швейных вырабаў пачынаюць з апрацоўкі дробных дэталей (кішэняў, фальбон і інш.) (тэхналагічныя карты (вучэбныя) 4, 5). У залежнасці ад мадэлі дробныя і аздобныя дэталі могуць злучацца з вырабам спачатку або пасля яго апрацоўкі. Затым у такіх вырабах, як сурвэткі, абрусы, напяроны, ранеры, апрацоўваюць ражкі (калі яны ёсць), далей — бакі падгінальным швом (тэхналагічная карта (вучэбная) 6) або з дапамогай падкройнай абшыўкі (тэхналагічная карта (вучэбная) 7). Шырыня абшыўкі ў гатовым выглядзе — 2—6 см. Яна можа быць з іншай тканіны і адыгрываць ролю дэкаратыўнага элемента.

Што трэба ўлічваць пры вызначэнні паслядоўнасці і выбары спосабаў апрацоўкі сталовай бялізны? Чаму?

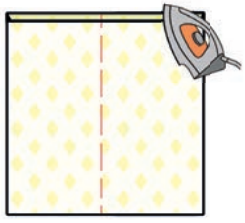
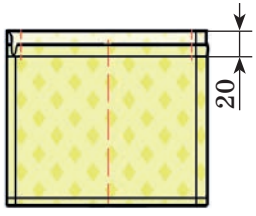
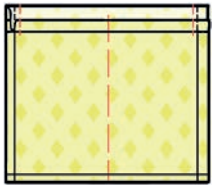
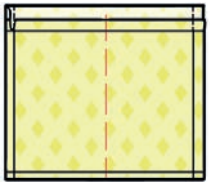
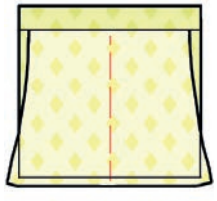
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 4

Апрацоўка накладной кішэні і злучэнне яе з вырабам

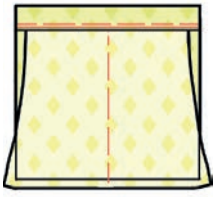
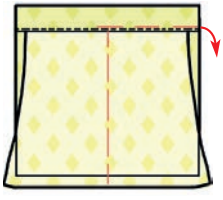
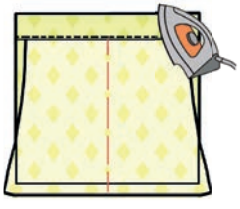
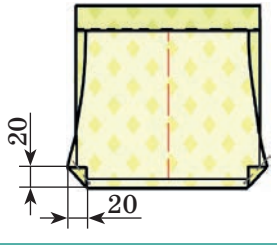
Абсталяванне: дэталі крою, швейныя ніткі, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, кравецкія шпількі, распарвальнік, лінейка, швейная машына, прас, прапрасавальнік, кравецкая крэйда.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Апрацоўка накладной кішэні	
1. Намеціць лінію сярэдзіны кішэні прамымі пракладачнымі шыўкамі. Размеціць прыпускі на апрацоўку кішэні з дапамогай крэйдавых ліній па правым баку	

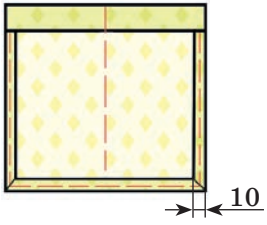
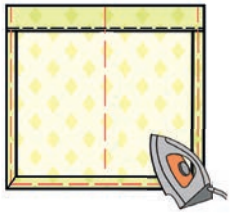
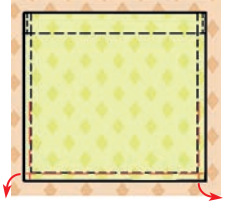
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Запрасаваць верхні прыпуск шырынёй 10 мм на вываратны бок	
3. Сфастрыгаваць верхні прыпуск па бакавіцах швом шырынёй 9 мм, адгінаючы на вываратны бок 20 мм	
4. Абкідаць ражкі кішэні швом шырынёй 10 мм	
5. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
6. Вывернуць і выпрастаць ражкі на правы бок	

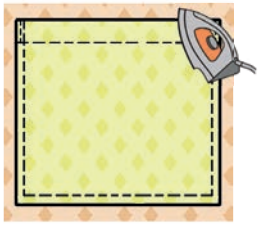
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
7. Зафастрыгаваць верхні край кішэні швом шырынёй 2—3 мм	
8. Застрачыць верхні край кішэні швом шырынёй 1—2 мм	
9. Выдаліць строчку фастрыгавання	
10. Прыпрасаваць верхні край кішэні	
11. Загарнуць на вываратны бок па 20 мм ніжнія ражкі, прышпіліць шпількамі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
12. Зафастрыгаваць бакавыя і ніжні зрэзы кішэні па намечаных лініях швом шырынёй 10 мм, замацоўваючы ражкі	
13. Прыпрасаваць кішэню з выватнага боку	
Злучэнне накладной кішэні з вырабам	
14. Нафастрыгаваць кішэню на асноўную дэталь прамымі фастрыгавальнымі шыўкамі швом шырынёй 2—4 мм, сумяшчаючы яго з пракладачнымі шыўкамі	
15. Настрачыць кішэню на асноўную дэталь швом шырынёй 1—5 мм, замацоўваючы па верхнім краі кішэні (па мадэлі)	
16. Выдаліць ніткі фастрыгавання	

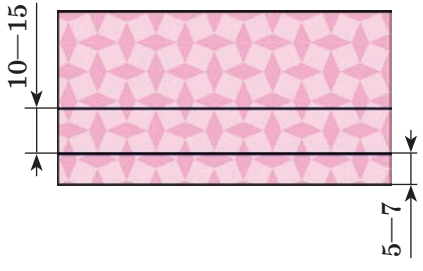
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
17. Прыпрасаваць кішэню з правага боку	
Самакантроль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў), раўнату строчак застрочвання і настрочвання, наяўнасць і якасць замацовак, акуратнасць апрацоўкі ражкоў, іх перпендыкулярнасць, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі	

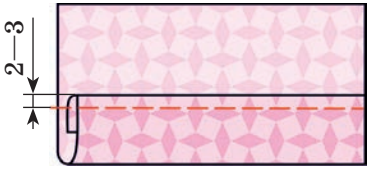
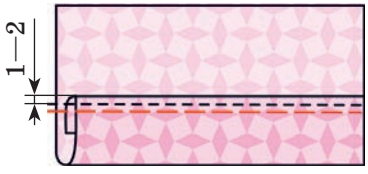
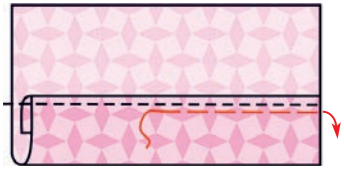
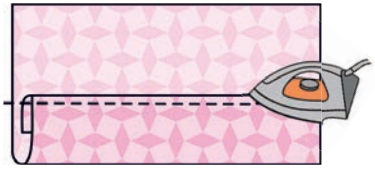
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 5

Апрацоўка фальбоны і злучэнне яе з вырабам

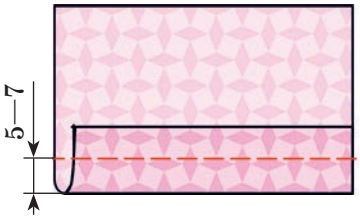
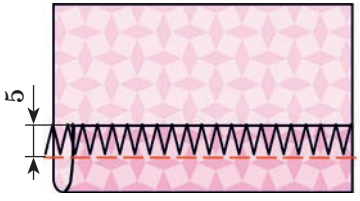
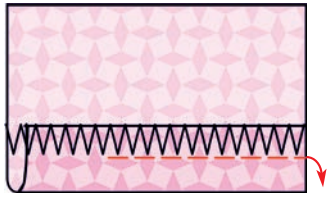
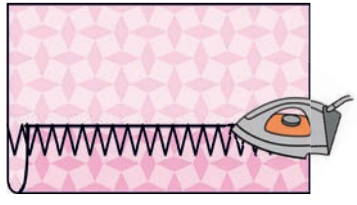
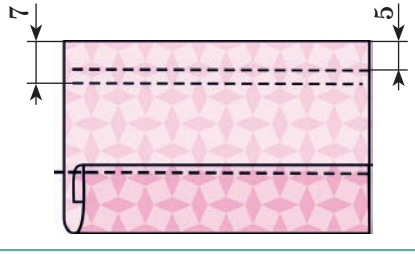
Абсталяванне: дэталі крою, швейныя ніткі, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, кравецкія шпількі, распарвальнік, лінейка, швейная машына, прас, прапрасавальнік.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Апрацоўка адлятнога зрэзу фальбоны	
падгінальным швом з закрытым зрэзам	
1. Намеціць лініі згіну на правым баку дэталі на адлегласці 5—7 мм ад зрэзу, затым на 10—15 мм ад першай лініі	

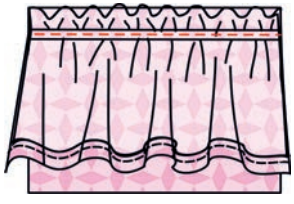
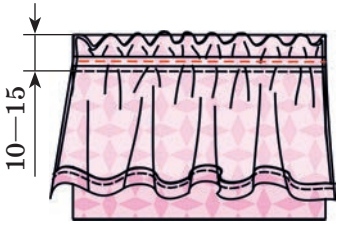
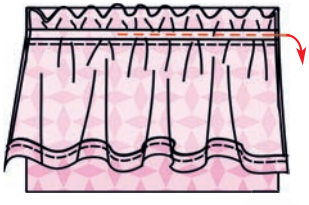
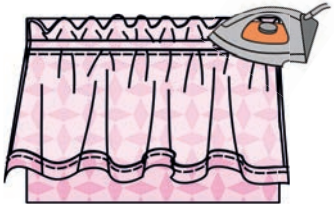
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Зафастрыгаваць адлятны зрэз фальбоны швом шырынёй 2—3 мм, падгінаючы яго на вываратны бок двойчы па намечаных лініях	
3. Застрачыць адлятны край фальбоны швом шырынёй 1—2 мм	
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
5. Прыпрасаваць адлятны край фальбоны з вываратнага боку	
падгінальным швом з адкрытым зрэзам зігзагападобнай строчкай	
1. Намеціць лінію згіну на правым баку дэталі на адлегласці 7—10 мм ад зрэзу	

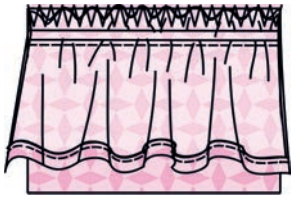
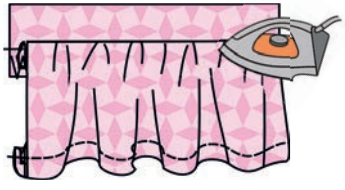
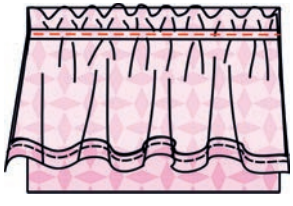
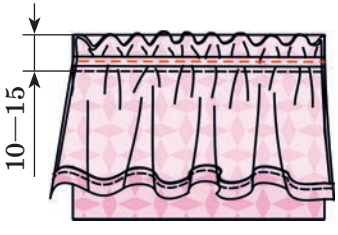
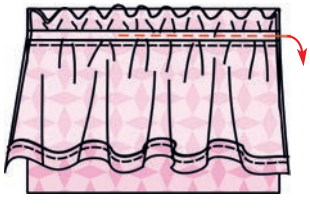
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Зафастрыгаваць адлятны зрэз фальбоны швом шырынёй 5—7 мм, падгінаючы яго на вываратны бок па намечанай лініі	
3. Застрачыць адлятны край фальбоны швом шырынёй 5 мм зігзагападобнай строчкай	
4. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
5. Прыпрасаваць адлятны край фальбоны з вываратнага боку	
Апрацоўка прышыўнога зрэзу фальбоны (утварэнне зборкі)	
6. Пракласці дзве машынныя строчкі на адлегласці 5 мм і 7 мм ад прышыўнога зрэзу, аслабіўшы нацяжэнне верхняй ніткі	

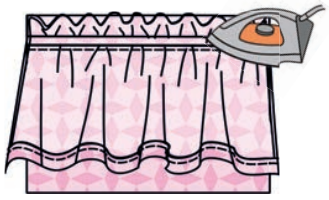
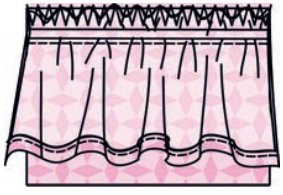
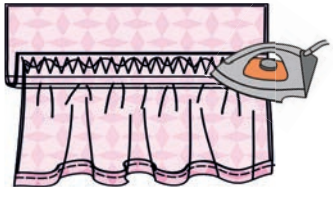
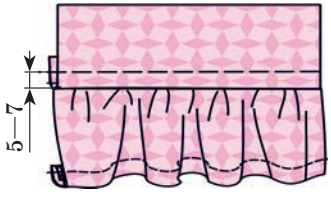
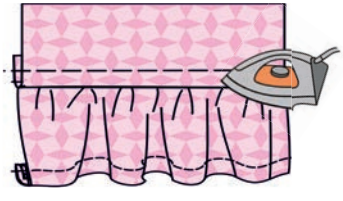
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
7. Прызборыць дэталь да неабходнага памеру, сцягваючы чаўночныя ніткі. Замацаваць канцы нітак, раўнамерна размеркаваць зборку	
Злучэнне фальбоны з вырабам	
сшыўным швом	
8. Прыфастрыгаваць фальбону да асноўнай дэталі вырабу, сумяшчаючы зрэзы правымі бакамі ўнутр, пракладваючы строчку паміж строчкамі зборкі	
9. Прышыць фальбону швом шырынёй 10—15 мм з боку фальбоны	
10. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
11. Прыпрасаваць шво прышывання	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
12. Абкідаць прыпускі шва прышывання фальбоны	
13. Запрасаваць прыпускі шва прышывання ў бок фальбоны	
настрочным швом	
8. Прыфастрыгаваць фальбону да асноўнай дэталі вырабу, сумяшчаючы зрэзы правымі бакамі ўнутр, пракладваючы строчку паміж строчкамі зборкі	
9. Прышыць фальбону швом шырынёй 10—15 мм з боку фальбоны	
10. Выдаліць ніткі фастрыгавання	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
11. Прыпрасаваць шво прышывання	
12. Абкідаць прыпускі шва прышывання фальбоны	
13. Запрасаваць прыпускі шва ў бок асноўнай дэталі	
14. Настрачыць прыпускі шва на асноўную дэталь швом шырынёй 5—7 мм	
15. Прыпрасаваць шво прышывання фальбоны	

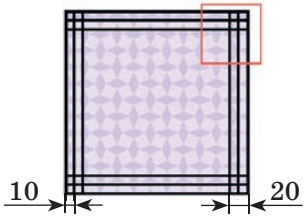
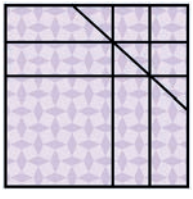
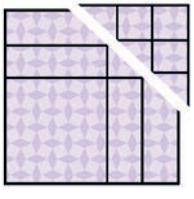
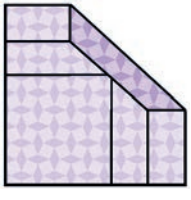
Самаконтроль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў), раўнату строчак, наяўнасць і якасць замацовак, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі

Спампавана з сайта www.aversev.by

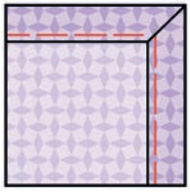
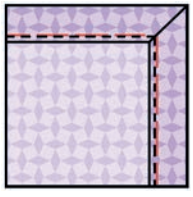
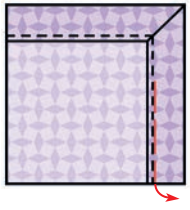
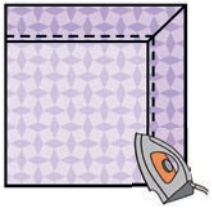
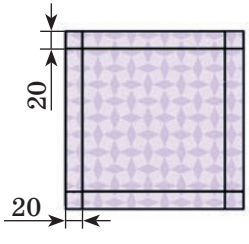
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 6

Апрацоўка ражкоў і бакоў вырабу падгінальным швом

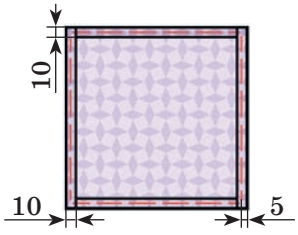
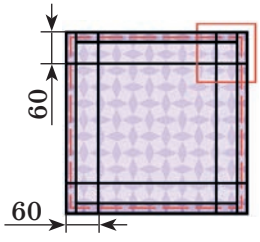
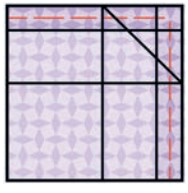
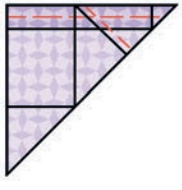
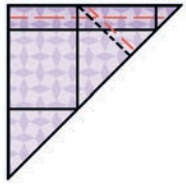
Абсталяванне: дэталь крою, швейныя ніткі, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, кравецкія шпількі, распарвальнік, лінейка, швейная машына, прас, прапрасавальнік, кравецкая крэйда.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Вузкі падгін	
1. Намеціць лініі згінаў на вываратным баку асноўнай дэталі на адлегласці 10 мм і 20 мм ад кожнага боку	
2. Намеціць лініі зрэзаў прыпускаў у ражках вырабу	
3. Зрэзаць прыпускі швоў у ражках вырабу	
4. Запрасаваць прыпускі швоў у ражках на 10 мм на вываратны бок	

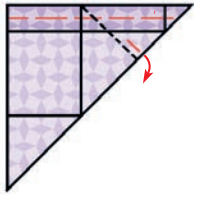
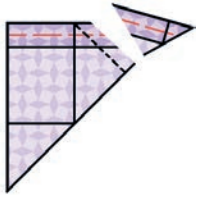
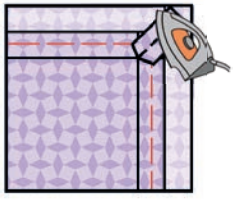
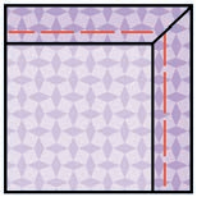
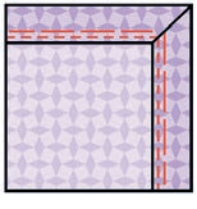
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
5. Зафастрыгаваць бакі вырабу швом шырынёй 2—3 мм, падгінаючы іх двойчы па намечаных лініях, сумяшчаючы дыяганальныя лініі згінаў у ражках	
6. Застрачыць падагнутыя бакі вырабу швом шырынёй 1—2 мм, паварочваючы ў ражках строга пад прамым вуглом	
7. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
8. Прыпрасаваць шво застрочвання з вываратнага боку	
Шырокі падгін	
1. Намеціць лінію падгіну на вываратным баку асноўнай дэталі на адлегласці 20 мм ад кожнага зрэзу	

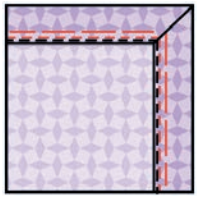
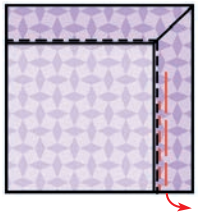
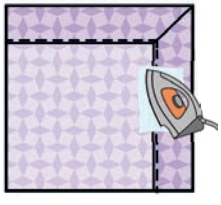
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Зафастрыгаваць зрэзы швом шырынёй 5 мм, сумяшчаючы зрэз з лініяй разметкі	
3. Намеціць лінію на адлегласці, роўнай падвоенай велічыні падгіну вырабу, напрыклад 60 мм ад кожнага краю	
4. Намеціць лініі сшывання ражкоў вырабу, злучаючы пункты разметкі па дыяганалі	
5. Сфастрыгаваць ражкі на адлегласці 1 мм ад лініі разметкі, склаўшы ражок па дыяганалі, сумяшчаючы бакі вырабу	
6. Сшыць ражкі вырабу па намечаных лініях, робячы замацоўкі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
7. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
8. Зрэзаць прыпускі шва на адлегласці 5 мм ад строчкі	
9. Распрасаваць прыпускі швоў сшывання ражкоў вырабу	
10. Вывернуць ражкі на правы бок, выпрастаць	
11. Зафастрыгаваць бакі вырабу швом шырынёй 2—3 мм, сумяшчаючы падагнуты край з намечанай унутранай лініяй	

Спампавана з сайта www.aversev.by

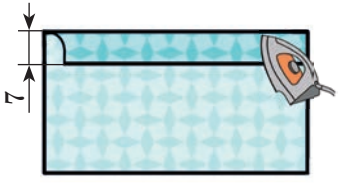
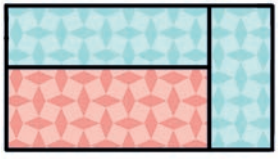
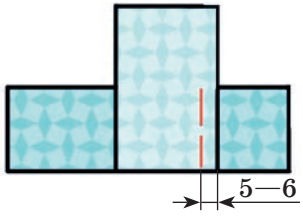
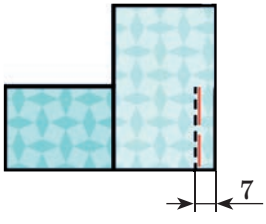
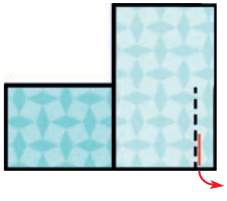
Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
12. Застрачыць бакі вырабу швом шырынёй 1 мм, паварочваючы ў ражках пад прамым вуглом	
13. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
14. Прыпрасаваць шво застрочвання бакоў вырабу з вываратнага і правага бакоў з дапамогай прапрасавальніка	
Самаконтроль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў, велічыня падгіну), перпендыкулярнасць правых і ўнутраных ражкоў, раўнату строчак, наяўнасць і якасць замацовак, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі	

ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 7

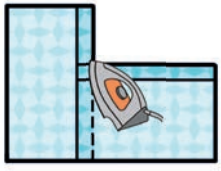
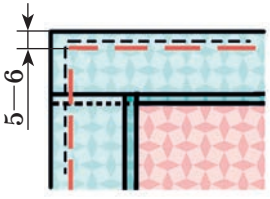
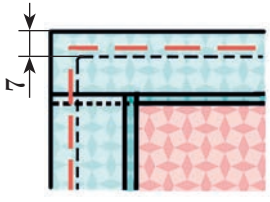
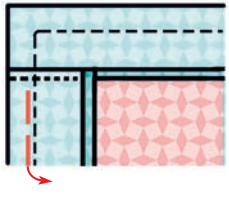
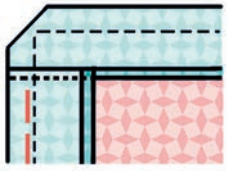
Апрацоўка бакоў вырабу падкройнай абшыўкай

Абсталяванне: дэталі крою, швейныя ніткі, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, кравецкія шпількі, распарвальнік, лінейка, швейная машына, прас, прапрасавальнік, кравецкая крэйда.

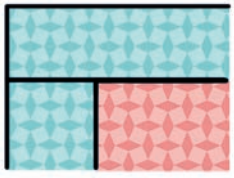
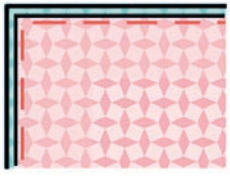
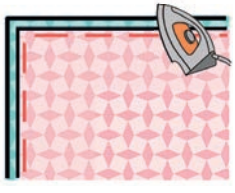
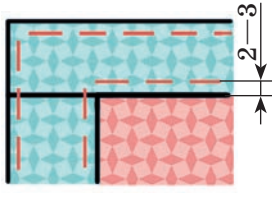
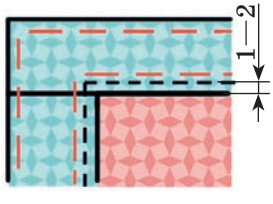
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
Сшыванне абшывак у ражках	
па прамой лініі	
1. Запрасаваць падоўжныя бакі абшывак, падгінаючы іх на вываратны бок на 7 мм	
2. Размеціць лініі сшывання абшывак па адным баку, накладваючы іх адна на адну па мадэлі	
3. Сфастрыгаваць абшыўкі шырынёй 5—6 мм, сумяшчаючы размечаныя лініі са згінамі	
4. Сшыць абшыўкі швом шырынёй 7 мм, робячы замацоўкі ў пачатку і канцы строчкі, падрэзаць прыпускі да аднаго ўзроўню	
5. Выдаліць ніткі фастрыгавання	

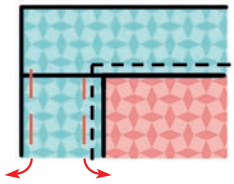
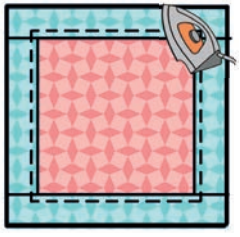
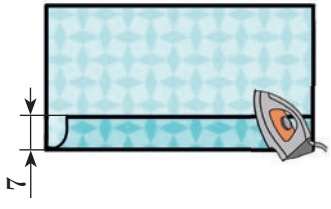
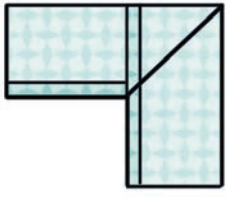
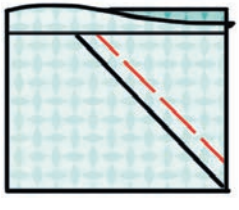
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
6. Запрасаваць прыпускі швоў згодна са згінамі	
7. Нафастрыгаваць абшыўку на асноўную дэталь швом шырынёй 5—6 мм, укладваючы яе правым бокам на вываратны бок асноўнай дэталі, сумяшчаючы вонкавыя бакі	
8. Абшыць бакі асноўнай дэталі швом шырынёй 7 мм. ! Для атрымання абшыўкі аднолькавай шырыні можна размеціць лінію абшывання на адлегласці, роўнай шырыні абшыўкі ў гатовым выглядзе плюс 2—3 мм (на абгінанне шва і ўтварэнне канта); адмяраць ад згіну абшыўкі	
9. Выдаліць ніткі фастрыгавання, разразаючы іх праз 10—15 см	
10. Зрэзаць прыпускі шва ў ражках да 2—3 мм	

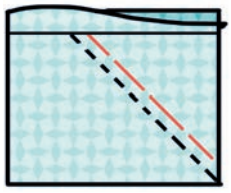
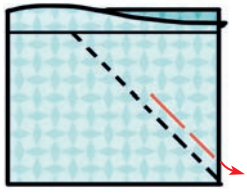
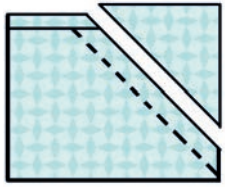
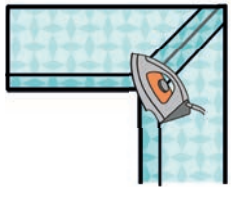
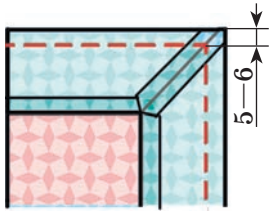
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
11. Вывернуць дэталі на правы бок, выпрастаць ражкі вырабу	
12. Абкідаць шво абшывання прамымі абкідвальнымі шыўкамі даўжынёй 5—10 мм, утвараючы кант з абшыўкі з вываратнага боку асноўнай дэталі	
13. Прыпрасаваць шво абшывання	
14. Нафастрыгаваць унутраныя краі абшыўкі на асноўную дэталь прамымі фастрыгавальнымі шыўкамі швом шырынёй 2—3 мм	
15. Настрачыць унутраныя краі абшыўкі на асноўную дэталь швом шырынёй 1—2 мм	

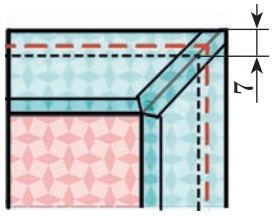
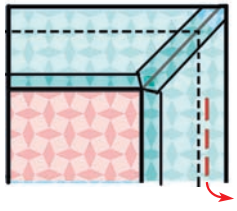
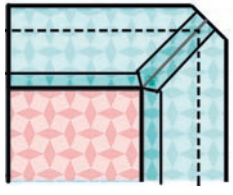
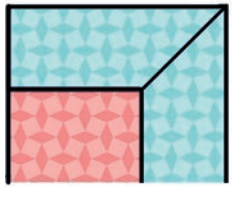
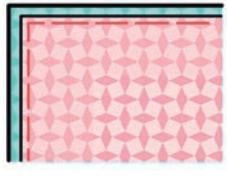
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
16. Выдаліць ніткі фастрыгавання, разразаючы іх праз 10—15 см	
17. Адпрасаваць гатовы выраб	
па дыяганальнай лініі	
1. Запрасаваць падоўжныя бакі абшывак, падгінаючы іх на вываратны бок на 7 мм	
2. Размеціць лініі сшывання абшывак па вываратным баку, злучаючы вяршыні ўнутранага і вонкавага ражкоў	
3. Сфастрыгаваць абшыўкі на адлегласці 1 мм ад лініі разметкі, складваючы іх правым бокам унутр, сумяшчаючы згіны	

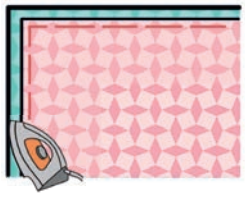
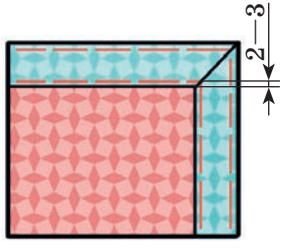
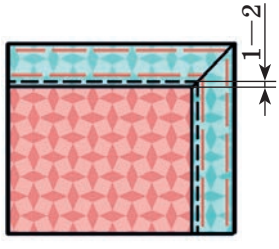
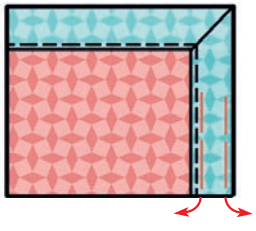
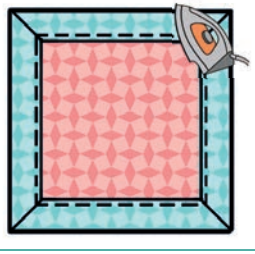
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
4. Сшыць абшыўкі па лініі разметкі, робячы замацоўкі ў пачатку і канцы строчкі. ! Запрасаваныя прыпускі шва не сшываць	
5. Выдаліць ніткі фастрыгавання	
6. Падрэзаць прыпускі швоў да 5 мм	
7. Распрасаваць швы сшывання абшывак	
8. Нафастрыгаваць абшыўку на асноўную дэталь швом шырынёй 5—6 мм, укладваючы яе правым бокам на вываратны бок асноўнай дэталі, сумяшчаючы вонкавыя бакі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
9. Абшыць бакі асноўнай дэталі швом шырынёй 7 мм. ! Для атрымання абшыўкі аднолькавай шырыні можна размеціць лінію абшывання на адлегласці, роўнай шырыні абшыўкі ў гатовым выглядзе плюс 2—3 мм (на абгінанне шва і ўтварэнне канта); адмяраць ад згіну абшыўкі	
10. Выдаліць ніткі фастрыгавання, разразаючы іх праз 10—15 см	
11. Зрэзаць прыпускі шва ў ражках да 2—3 мм	
12. Вывернуць дэталі на правы бок, выпрастаць ражкі вырабу	
13. Высфастрыгаваць шво абшывання прамымі фастрыгавальнымі шыўкамі даўжынёй 5—10 мм, утвараючы кант з абшыўкі з вываратнага боку асноўнай дэталі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
14. Прыпрасаваць шво абшывання	
15. Нафастрыгаваць унутраныя краі абшыўкі на асноўную дэталь прамымі фастрыгавальнымі шыўкамі швом шырынёй 2—3 мм	
16. Настрачыць унутраныя краі абшыўкі на асноўную дэталь швом шырынёй 1—2 мм	
17. Выдаліць ніткі фастрыгавання, разразаючы іх праз 10—15 см	
18. Адпрасаваць гатовы выраб	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Самакантроль: праверыць адпаведнасць тэхнічным умовам (шырыня швоў, шырыня абшыўкі), перпендыкулярнасць правых і ўнутраных ражкоў, раўнату строчак, якасць вільготна-цеплавой апрацоўкі

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Стварэнне швейнага вырабу

Мэта: навучыцца вырабляць прадмет (камплект) сталовай бялізны з улікам аптымальных спосабаў апрацоўкі вырабу.

Абсталяванне: дэталі крою вырабу, нажніцы, рабочая скрынка, швейная машына, прас, прасавальная дошка, прапрасавальнік.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Падрыхтуйце дэталі крою да апрацоўкі:
   - перанясіце контурныя лініі, лініі сіметрычных дэталей, месцы размяшчэння кішэняў і іншых дэталей капіравальнымі шыўкамі або з выкарыстаннем кравецкіх шпілек;
   - абазначце з дапамогай пракладачных шыўкоў лініі сіметрыі.

2. Вывучыце тэхналагічныя карты (вучэбныя) 4—7. Падбярыце найбольш аптымальныя спосабы апрацоўкі вашага швейнага вырабу.

3. Прадумайце паслядоўнасць (план) стварэння праектаванага вырабу.

4. Апрацуйце аздобныя дэталі (фальбоны, рушы, накладныя кішэні, трымальнікі для сурвэтак і інш.).

5. Злучыце (настрачыце, прышыйце) пры неабходнасці аздобу (тасьму, карункі, аплікацыю, кішэні, фальбоны і інш.).

6. Апрацуйце ражкі вырабу (для сурвэткі, абруса).

Спампавана з сайта www.aversev.by

7. Апрацуйце бакі вырабу выбраным спосабам.

8. Выканайце аздабленне вырабу (настрочванне тасьмы па краі і інш.).

1. Якая паслядоўнасць апрацоўкі прадметаў сталовай бялізны? 2. Для чаго зразаецца прыпуск пры апрацоўцы ражкоў сурвэткі, абруса? 3. Па якіх крытэрыях можна ацаніць якасць выканання швейных аперацый? 4. Якія машынныя швы могуць выкарыстоўвацца для апрацоўкі фальбон і злучэння іх з вырабамі? 5. Якія швы выкарыстоўвалі вы для апрацоўкі свайго вырабу? Чаму?

Давайце абмяркуем

Распрацуйце тэхналагічную паслядоўнасць вырабу абруса для круглага стала. Яго цэнтр дэкарыраваны накладной аздобнай дэталлю круглай формы, у шво настрочвання ўстаўлены карункі. Па краі абруса прышыта фальбона, ніз якой афармлены карункамі. Прапануйце найлепшыя, на ваш погляд, спосабы апрацоўкі. Растлумачце свой выбар.

§ 17. Канчатковая апрацоўка швейнага вырабу

Што трэба зрабіць для надання вырабу таварнага выгляду? Якія аперацыі ўключае канчатковая апрацоўка швейнага вырабу? Якія правілы бяспечных паводзін неабходна выконваць пры канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўцы?

Вы даведаецеся: ■ пра спосабы канчатковай апрацоўкі гатовага вырабу.

Вы зможаце: ■ выконваць канчатковую апрацоўку і афармленне гатовага вырабу.

Заключным этапам у працэсе стварэння швейнага вырабу з'яўляюцца яго канчатковая апрацоўка і афармленне.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Канчатковая апрацоўка сталовай бялізны праводзіцца ў пэўнай паслядоўнасці і ўключае наступныя аперацыі:

1. *Чыстка.* На вырабе выдаляюць ручныя строчкі фастрыгавання, крэйдавыя лініі з правага і вываратнага бакоў, замацоўваюць канцы нітак машынных строчак.

2. *Канчатковая вільготна-цеплавая апрацоўка.* Вырабы прасуюць спачатку з вываратнага, затым — з правага боку ў напрамку ніткі асновы з улікам валакністага саставу выкарыстаных асноўных і аздобных матэрыялаў. Адпрасаваны выраб пакідаюць на некаторы час да поўнага замацавання нададзенай яму формы.

Парапаветраны манекен (параманекен, прасавальны манекен) — сістэма для правядзення канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўкі, якая складаецца з надзіманага манекена (лялькі) з падачай гарачага паветра і розных прыстасаванняў. Лялька выраблена з тканін, якія прапускаюць паветра.

Параманекены бываюць прафесійнымі і бытавымі. Яны дазваляюць адпрасаваць, высушыць і адначасова выцягнуць вільготныя прадметы адзення: вопратку, кашулі, блузкі, штаны, світары і г. д.

3. *Прышываннe фурнітуры і аздобных элементаў.*

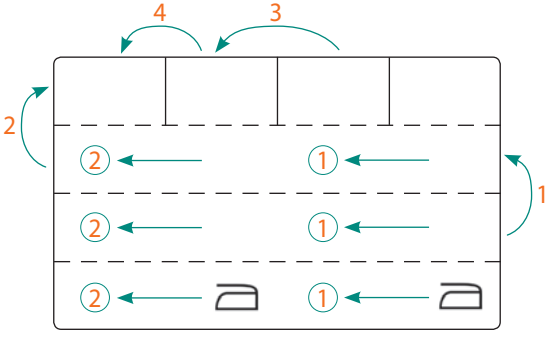
4. *Праверка якасці гатовага вырабу.* Гатовы выраб павінен адпавядаць яго эскізу (форма, прапорцыі частак, адпаведнасць асноўных і аздобных матэрыялаў), зададзеным памерам. Павінны быць захаваны тэхнічныя

Фурнітура — гэта дапаможныя элементы, якія служаць для зашпільвання, прымацавання, умацавання швейных вырабаў, а таксама для зручнасці ў эксплуатацыі адзення.

Спампавана з сайта www.aversev.by

ўмовы выканання швейных аперацый, роўныя строчкі, сіметрычныя і роўныя краі, ражкі, якасна прымацаваны аздобныя элементы і выканана вільготна-цеплавая апрацоўка.

5. *Складванне гатовага вырабу.* У залежнасці ад памераў паслядоўнасць складвання вырабаў можа адрознівацца. Напрыклад, працэс складвання абруса паказаны на малюнку 63.



Мал. 63. Складванне абруса

Такім чынам, ад правільна праведзенай канчатковай апрацоўкі і афармлення гатовага швейнага вырабу шмат у чым залежаць яго якасць і знешні выгляд.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Выкананне канчатковай апрацоўкі швейнага вырабу

Мэта: навучыцца выконваць канчатковую апрацоўку і афармленне сталовай бялізны.

Абсталяванне: швейны выраб (прадмет сталовай бялізны), нажніцы, рабочая скрынка, лінейка, вугольнік, прасавальная дошка, прас, прапрасавальнік.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце чыстку швейнага вырабу.
2. Выканайце канчатковую вільготна-цеплавую апрацоўку швейнага вырабу.

Спампавана з сайта www.aversev.by

3. Прышыйце фурнітуру, аздобныя элементы (па мадэлі).

4. Правядзіце самакантроль (узаемакантроль) якасці гатовага вырабу: адсутнасць строчак часовага прызначэння і крэйдавых ліній, замінаў і складак; адпаведнасць эскізу, зададзеным параметрам; якаснае выкананне тэхналагічных аперацый, злучэнне аздобных элементаў, фурнітуры.

5. Складзіце гатовы швейны выраб.

1. У якой паслядоўнасці ажыццяўляецца канчатковая апрацоўка швейнага вырабу? 2. Як выканаць чыстку вырабаў? 3. Што неабходна ўлічваць у працэсе канчатковай вільготна-цеплавой апрацоўкі?

Давайце абмяркуем

Прывядзіце прыклады магчымых спосабаў выпраўлення недахопаў (скрыўлены край дэталі, няроўная строчка, перакос дэталі, несіметрычнасць вырабу і інш.), выяўленых падчас праверкі якасці гатовага вырабу.

§ 18. Догляд вырабаў з баваўняных і льняных тэкстыльных матэрыялаў

Якія ўласцівасці маюць валокны раслінnага паходжання? Якія рэжымы вільготна-цеплавой апрацоўкі вы ведаеце? Успомніце правілы бяспечных паводзін падчас правядзення вільготна-цеплавых работ.

Вы даведаецеся: ■ аб правілах догляду тэкстыльных вырабаў з валокнаў раслінnага паходжання.

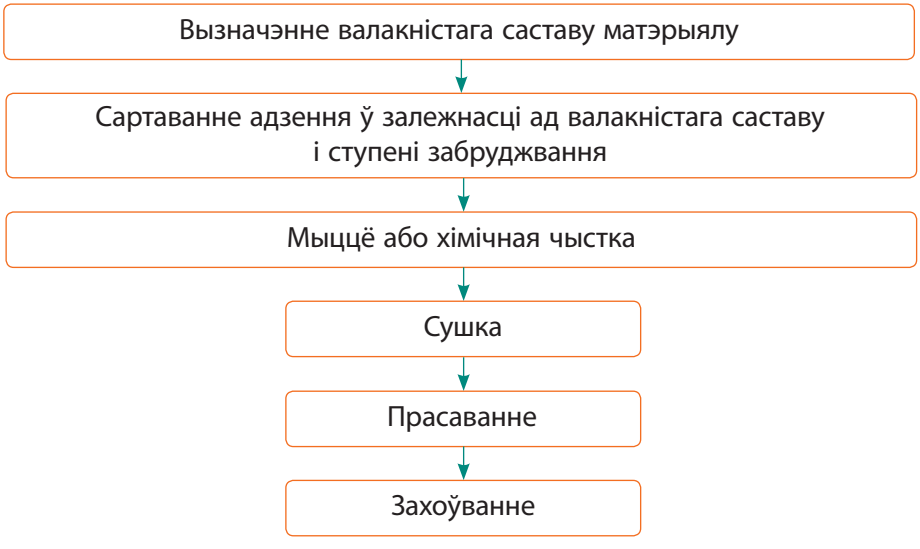
Вы зможаце: ■ правільна даглядаць вырабы з баваўняных і льняных тканін, расшыфроўваць сімвалы на ярлыках.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Спачатку людзі заўсёды звяртаюць увагу на выгляд, адзенне і ахайнасць свайго суразмоўцы і ацэньваюць яго. Для таго каб адзенне ўпрыгожвала, яно павінна быць не толькі модным, сучасным, правільна падабраным па постаці, але і акуратным. Для гэтага трэба сістэматычна клапаціцца пра яго, гэта значыць правільна даглядаць.

Догляд тэкстыльных вырабаў можна падзяліць на некалькі этапаў.

Разгледзьце схему на малюнку 64. Чаму асаблівасці догляду вырабу залежаць ад валакністага саставу? На якіх этапах догляду яго трэба ўлічваць?



Мал. 64. Этапы догляду тэкстыльнага вырабу

Для правільнага выбару пэўных сродкаў і спосабаў догляду вырабу неабходна ведаць валакністы састаў матэрыялу, з якога ён створаны.

Вызначыць валакністы састаў можна па этыкетцы (ярлыку або стужцы), дзе пазначаны састаў сыравіны і даюцца

Спампавана з сайта www.aversev.by

рэкамендацыі па доглядзе вырабу, а таксама па знешнім выглядзе, навобмацак і па пробе на гарэнне (для гэтага прыкладаецца дадатковы адрэзак матэрыялу). Рэкамендацыі па доглядзе могуць давацца ў выглядзе тэксту або сімвалаў, якія аднолькавыя ў многіх краінах свету або маюць невялікія адрозненні.

Сімвалы абазначаюць умовы мыцця, адбельвання, хімічнай чысткі, сушкі і прасавання тэкстыльнага вырабу. Яны могуць быць вытканы, надрукаваны на этыкетцы (ярлыку, стужцы) з матэрыялу, устойлівага да тых відаў апрацоўкі, якія прадугледжаны для вырабу. Таксама сімвалы павінны захоўваць дакладную выяву з інфармацыяй на працягу ўсяго тэрміну службы вырабу.

У табліцы 25 пададзены асноўныя сімвалы па доглядзе адзення ў той паслядоўнасці, якая вытрымліваецца на ярлыках вырабаў.

Табліца 25

Асноўныя сімвалы па доглядзе вырабаў

Сімвал	Від догляду
	Мыццё
	Адбельванне
	Сушка
	Сушка ў барабаннай сушылцы
	Прасаванне
	Прафесійная апрацоўка (чыстка арганічнымі растваральнікамі і аквачыстка)

Спампавана з сайта www.aversev.by

Да кожнага з гэтых сімвалаў існуюць дадатковыя графічныя элементы, якія абазначаюць асаблівасці пэўнага працэсу (тэмпературу, механічную інтэнсіўнасць і іншыя звесткі) (табл. 26).

Табліца 26

Дадатковыя графічныя элементы

Графічны элемент	Значэнне
	Перакрэслены знак — аперацыя забаронена
	Сімвал, падкрэслены адной лініяй, — ашчадная апрацоўка, з загрузкай машыны на 1/2 аб'ёму барабана
	Сімвал, падкрэслены дзвюма лініямі, — вельмі далікатная апрацоўка, з загрузкай машыны на 1/3 аб'ёму барабана
	Кропкі ад 1 да 3 абазначаюць тэмпературу працэсу (мыццё, сушка і прасаванне)

Сімвалы, якія найбольш часта сустракаюцца на ярлыках і этыкетках вырабаў з валокнаў раслінnага паходжання, паказаны ў табліцы 27.

Табліца 27

Сімвалы па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тэкстыльных матэрыялаў

Від догляду	Сімвал	Значэнне сімвала
Мыццё		Ручное мыццё пры тэмпературы вады да 40 °С. Выраб не церці, адціскаць акуратна, без перакручвання
		Ручное ці машыннае мыццё пры тэмпературы вады, якая не перавышае пазначаную на сімвале (40 °С)
		Ручное ці машыннае мыццё пры тэмпературы вады да 60 °С

Спампавана з сайта www.aversev.by

Від догляду	Сімвал	Значэнне сімвала
		Машыннае мыццё пры тэмпературы вады да 95 °С (дапускаецца кіпячэнне)
		Мыццё забаронена
Адбельванне		Адбельванне дазволена любымі акісляльнымі адбельвальнікамі
		Адбельванне дазволена толькі кіслародазмяшчальнымі (без хлору) адбельвальнікамі
		Адбельванне забаронена
Сушка		Сушка ў вертыкальным становішчы
		Сушка на гарызантальнай паверхні ў выпрастаным стане
		Сушка ў вертыкальным становішчы ў цені
		Барабанная сушка пры тэмпературы 60 °С
		Барабанная сушка забаронена
Прасаванне		Прасаванне пры тэмпературы падэшвы праса да 200 °С (адпавядае сімвалу ў выглядзе трох кропак на тэрмарэгулятары праса)
		Прасаванне пры тэмпературы падэшвы праса да 150 °С (адпавядае сімвалу ў выглядзе дзвюх кропак на тэрмарэгулятары праса)
		Прасаванне забаронена
Хімчыстка		Звычайная сухая чыстка з выкарыстаннем тэтрахлорэтылену і іншых растваральнікаў
		Хімічная чыстка з арганічнымі растваральнікамі забаронена

Спампавана з сайта www.aversev.by

Перад мыццём адзення з баваўняных і льняных тканін варта выдаліць плямы пры іх наяўнасці. Затым трэба праверыць усё, што ў кішэнях, зашпіліць усе засцежкі-маланкі, кнопкі і аплікі (за выключэннем гузікаў), шнуркі завязаць. Адзенне вывернуць навыварат, манжэты на рукавах блузак і кашуль выпрастаць. Напрыканцы падрыхтоўчага этапу адзенне неабходна адсартаваць па тыпе тканін, іх колеры і ступені забруджанасці. Асобную ўвагу трэба ўдзяліць вырабам, якія могуць паліняць і афарбаваць іншыя прадметы гардэроба.

Тэкстыльныя матэрыялы з бавоўны і лёну мыюць мылам або ў растворах розных мыйных сродкаў. Для белага палатна падыходзіць любы ўніверсальны парашок, а для каляровага — мяккія сродкі для мыцця без адбельвальнікаў.

Упершыню канструкцыю механічнай пральнай машыны адлюстраваў у сваіх запісах мастак і інжынер Леанарда да Вінчы. У 1797 годзе ў ЗША Натаніэль Брыгс атрымаў патэнт на стварэнне першай пральнай машыны. Яе канструкцыя ўяўляла сабой драўляную скрыню з рухомай рамай, якая стварала эфект ачышчэння тканіны. Праз паўстагоддзя Джэймс Кінг прыдумаў барабан, які круціцца. У 1856 годзе гэты механізм удасканаліў Мур. У ёмістасць з драўлянымі шарыкамі складвалі бялізну і дабаўлялі ваду. Рама ўнутры прылады прымушала шарыкі перакочвацца па бялізне. У 1861 годзе быў вынайдзены механізм для адціскання бялізны.

У 1874 годзе Уільям Блэкстан стварыў першую бытавую пральную машыну, а ў 1900 годзе Карл Міле пачаў серыйную вытворчасць гэтых прылад.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Усе пральныя машыны таго часу былі ручнымі. Першую электрычную машыну для мыцця бялізны запатэнтавалі ў ЗША ў 1910 годзе. У 1930-я гады яе абсталявалі таймерам і зліўной помпай, а ў 1949 годзе выпусцілі першую аўтаматычную пральную машыну. У пачатку 1950-х гадоў у яе з'явілася функцыя адціскання.

У 1978 годзе была створана пральная машына, якая працуе ад мікрапрацэсара.

Асаблівасці догляду вырабаў з баваўняных валокнаў

Вырабы з баваўняных тканін можна мыць у пральнай машыне ў звычайным рэжыме, а трыкатажныя вырабы — альбо ўручную пры тэмпературы не вышэй за 40 °С, альбо выкарыстоўваючы рэжым «Ручное мыццё». Тэмпература вады ў пральнай машыне пры мыцці адзення з тонкіх каляровых тканін не павінна перавышаць 40 °С, з больш шчыльных каляровых тканін — 60 °С, а для белых баваўняных вырабаў можна выставіць тэмпературу 95 °С. Падчас мыцця тканіна часта дае ўсадку, таму перад раскроем вырабу рэкамендуецца ажыццяўляць дэкаціраванне матэрыялу.

Паласкаць вырабы з баваўняных тканін трэба ў цёплай вадзе, каб пазбегнуць рэзкага перападу тэмператур пасля мыцця.

Сушаць вымытыя вырабы з бавоўны пасля слабага адціскання натуральным чынам, пазбягаючы пападання прамых сонечных прамянёў. Трыкатажныя вырабы рэкамендуецца сушыць у гарызантальным становішчы. Нельга перасушваць баваўняныя рэчы: у такім выпадку адбываецца разбурэнне валокнаў. Калі памытыя рэчы перасохлі, можна крыху змачыць іх з дапамогай пульверызатара за 30—40 мінут да прасавання або прасаваць з увільгатненнем.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прасуюць вырабы пры тэмпературы да 200 °С (становішча тэрмарэгулятара «Бавоўна/Cotton», «●●●»), выкарыстоўваючы рэжым падачы пары. Пачынаюць прасаваць з дробных дэталей адзення, паступова пераходзяць на больш буйныя. Апрэціраваную баваўняную тканіну пасля мыцця вывешваюць сушыцца, не выціскаючы, а затым прасуюць у рэжыме «Шэрсць».

Асаблівасці догляду вырабаў з ільняных валокнаў

Перад мыццём ільняных вырабаў рэкамендуецца папярэдняе замочванне (уручную або з функцыяй «Замочванне» ў пральнай машыне). Такія вырабы можна мыць уручную і ў пральнай машыне пры тэмпературы 40—95 °С, пры неабходнасці іх кіпяцяць. Чым танчэйшы матэрыял, тым меншую тэмпературу неабходна выкарыстоўваць для мыцця. Часам для тканіны з лёну асаблівага аздаблення рэкамендуецца сухая чыстка. Калі ў працэсе вытворчасці вырабаў з ільняной тканіны выкарыстоўвалася спецыяльная аздоба, мыццё магчыма толькі пры далікатным рэжыме да 40 °С.

Для мыцця льняных вырабаў рэкамендуюцца сродкі з паніжаным утварэннем мыльнай пены. Часта прымяняюцца сродкі, у састаў якіх уваходзяць адбельвальнікі на аснове кісларoду. Каб адзенне захоўвала насычанасць колеру, можна дадаць да мыйнага сродку лыжку солі. Ільняная тканіна, калі не прайшла спецыяльную апрацоўку, схільная да моцнай усадкі пасля мыцця.

Вырабы з ільняной тканіны абавязкова трэба старанна паласкаць. Калі паласканне робіцца ўручную, то можна дадаць у ваду крыху воцату для захавання яркасці колеру тканіны.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Падчас адціскання выкручваць адзенне з ільняной тканіны не рэкамендуецца. Можна выкарыстоўваць машыннае адціскание.

Вырабы з ільняной тканіны таксама сушаць у машыне. Аднак калі яны маюць аздобу (вышыўку, аплікацыю, роспіс і інш.), то сушыць лепш у падвешаным становішчы ў месцы, якое добра праветрываецца, далей ад сонечных прамянёў. Прасуюць тканіны з лёну пры максімальнай тэмпературы нагрэву падэшвы праса з вялікай колькасцю пары або ў вільготным стане.

Чысцяць баваўняныя і льняныя тканіны нашатырным спіртам, ацэтонам і іншымі сродкамі. Нельга чысціць плямы лімоннай і іншымі кіслотамі, бо яны разбураюць раслінныя валокны.

Тэкстыльныя матэрыялы, якія змяшчаюць валокны раслінnага паходжання і хімічныя, патрабуюць асцярожнага абыходжання. Параметры догляду (тэмпература мыцця, прасавання) выбіраюцца па найбольш слабым валакне, гэта значыць яны зніжаюцца.

Захоўваюць вырабы з тканін раслінnага паходжання на плечках, зашпіліўшы на гузікі або засцежку-маланку, трыкатажныя рэчы — акуратна складзенымі ў шафе.

У аснове старажытных спосабаў мыцця адзення і бялізны ляжыць працэс стварэння руху вады і тканіны.

У старажытнаегіпецкіх папірусах быў знойдзены іерогліф пад назвай «дзве нагі ў вадзе». У той час так абазначалася мыццё. Старажытныя егіпцяне мылі і паласкалі сваю бялізну нагамі, не нахіляючыся.

У Старажытнай Грэцыі ў зямлі выкопвалі маленькія заглыбленні, запаўнялі іх вадой, складвалі туды рэчы і тапталі іх нагамі. Пасля гэтага паласкалі і раскладвалі на марскім узбярэжжы. Вада яшчэ раз прамывала бялізну і церла яе аб гальку.

Спампавана з сайта www.aversev.by

У Старажытным Рыме рэчы прывязвалі да доўгай палкі з вяроўкамі і апускалі ў бурны Цібр. Пад уздзеяннем хуткага цячэння ракі адзенне заставалася на паверхні, а бруд змываўся патокам вады.

Х. Платонаў. Прачка

На Русі мылі адзенне побач з домам або ракой. Для мыцця выкарыстоўвалі карыты, чыгуны, ступы. Гаспадыні замочвалі рэчы ў чыгуне, які ставілі ў печ.

Беларускія жанчыны выбівалі бруд з адзення спецыяльнымі палкамі — рэчы складвалі на камені каля ракі і білі па ім выбівачкай. Ад удараў часцінкі бруду выбіваліся з адзення і вымываліся вадой. Зімой бялізну мылі ў карыце, а паласкалі ў палонках на рацэ ці ў возеры.

Ва ўсе часы гаспадыні ўсімі сіламі імкнуліся берагчы адзенне, каб дамачадцы выглядалі чыстымі і акуратнымі.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Вывучэнне сімвалаў па доглядзе вырабаў з баваўняных і льняных тканін

Мэта: навучыцца вызначаць тэхналогію догляду вырабаў з валокнаў раслінага паходжання з дапамогай расшыфроўвання сімвалаў на ярлыку.

Абсталяванне: ярлыкі швейных вырабаў з баваўняных і льняных тканін.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Вывучыце інфармацыю, пададзеную на ярлыку:
   - валакністы састаў вырабу;
   - сімвалы па доглядзе вырабу.
2. Расшыфруйце значэнне сімвалаў на ярлыку.
3. Запоўніце табліцу ў рабочым сшытку, складаючы рэкамендацыі па доглядзе вырабу.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Валакністы састаў матэрыялу	Сімвал	Значэнне сімвала (рэкамендацыі па доглядзе)

4. Вызначце, ярлык якога вырабу вы вывучалі. Прапануйце свае рэкамендацыі па ўмовах захоўвання гэтага вырабу.

5. Зрабіце вывад аб выкананай рабоце.

1. У чым заключаецца догляд швейнага вырабу? 2. Ад чаго залежыць выбар спосабу догляду вырабу? 3. Якую інфармацыю даюць нам сімвалы на ярлыках швейных вырабаў? 4. Якія асаблівасці догляду баваўняных і льняных вырабаў? 5. Да якіх вынікаў можа прывесці ігнараванне значэння сімвалаў па доглядзе адзення?

Давайце абмяркуем

У дзяўчынкі ў гардэробе ёсць белы трыкатажны жакет, у састаў матэрыялу, з якога ён пашыты, уваходзяць бавоўна і віскоза. Распрацуйце рэкамендацыі па доглядзе гэтага вырабу. Растлумачце свой выбар.

§ 19. Прапорцыі і размеры адзення

Ад чаго залежыць пасадка адзення на фігуры чалавека? Як і чым ажыццяўляюцца вымярэнні фігуры? Якія вымярэнні фігуры чалавека вы ведаеце?

Вы даведаецеся: ■ пра некаторыя характарыстыкі фігуры чалавека (целасклад, пастава), аб прапорцыях у адзенні і прыметах, якія вызначаюць размер адзення.

Вы зможаце: ■ правільна вызначаць размер свайго адзення.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Адзенне — выдатны інструмент, дзякуючы якому можна падаць сябе ў выгадным святле, незалежна ад размераў і прапорцый фігуры. Важна навучыцца правільна ацэньваць асаблівасці свайго целаскладу і ўдала падбіраць адзенне.

Размеры і форма адзення павінны адпавядаць размерам і форме цела чалавека. Таму людзям, якія займаюцца вырабам адзення (мадэльерам, закройшчыкам, канструктарам), неабходна ведаць пэўныя характарыстыкі фігуры чалавека, якія ўплываюць на формы цела: целасклад і паставу, прапорцыі, асноўныя размерныя прыметы.

Асновай для вызначэння формы цела чалавека з'яўляюцца: даўжыня (рост), абхват грудзей (размер), маса, прапорцыі і пастава. Усе гэтыя прыметы ўзаемазвязаны. Даўжыня і прапорцыі цела залежаць у першую чаргу ад узросту і полу чалавека, на паставу аказваюць значны ўплыў від і ўмовы працы.

Форма цела чалавека вызначаецца анатамічнай будовай і залежыць ад узросту, полу, сацыяльнага асяроддзя, спадчынных фактараў, харчавання, спосабу жыцця, асаблівасцей працоўнай дзейнасці, заняткаў спортам і інш.

Целасклад — індывідуальныя асаблівасці фігуры чалавека, звязаныя са ступенню развіцця мускулатуры і тлушчаадкладанняў.

Адрозніваюць два варыянты прымет ***целаскладу***:

- ступень развіцця мускулатуры (слабая, сярэдняя, моцная);
- ступень развіцця тлушчаадкладанняў (слабая, сярэдняя, моцная).

Большасць жанчын маюць змяшаны тып целаскладу.

Умовы жыцця і іншыя фактары моцна ўплываюць на звыклае становішча цела — паставу. Пастава звязана з формай шкілета і размяшчэннем цэнтра цяжару цела, ваганні

Спампавана з сайта www.aversev.by

якога залежаць ад полу, узросту чалавека, прапорцый цела. Пры канструяванні адзення паставу вызначаюць па контуры тулава з боку спіны, гледзячы на фігуру ў профіль. Паводле прынятай у швейнай прамысловасці класіфікацыі адрозніваюць тры асноўныя тыпы паставы: нармальная, сутулая і перагібістая.

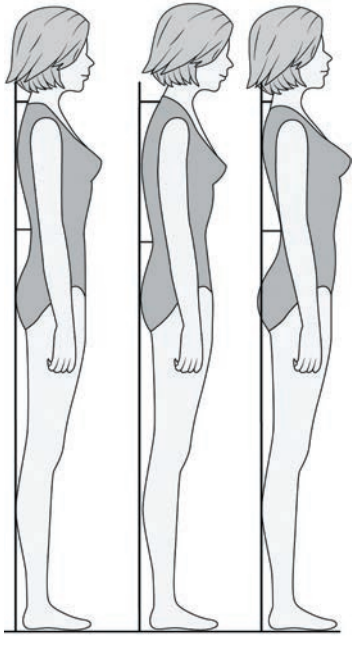
Пастава — натуральнае звыклае становішча цела стоячы, без напружання мышцаў.

Разгледзьце малюнак 65. Чым адрозніваюцца паказаныя на ім жаночыя фігуры? Як іх можна ахарактарызаваць?

Нармальная (тыпавая) *пастава* характарызуецца роўнай ступенню выгібаў паяснічнага і грудного аддзелаў пазваночніка. Корпус не адхілены ні наперад, ні назад; злёгку выступаюць грудзі, ягадзіцы, жывот.

Сутулая пастава характарызуецца нахіленымі наперад галавой і плячамі; шырокай, акруглай спінай, моцна выпуклай у вобласці лапатак і невялікім прагібам па лініі таліі. Вузкая запалая грудная клетка, плоскія ягадзіцы, жывот, які выступае.

Перагібістая пастава адметная адведзенымі назад плячамі, адкінутай назад галавой, прамой вузкай спінай і вялікім перагібам пазваночніка па лініі таліі. Шырокія выпрастаныя грудзі, ягадзіцы, якія выступаюць.



Мал. 65. Тыпы паставы: *а* — нармальная; *б* — сутулая; *в* — перагібістая

Спампавана з сайта www.aversev.by

Для вызначэння прыналежнасці да канкрэтнага тыпу паставы часцей за ўсё карыстаюцца наступнымі параметрамі: становішча корпуса (Ск) — адлегласць ад сёмага шыйнага пазванка да вертыкальнай плоскасці, якая датыкаецца да лапатак; глыбіня таліі (Гт) — адлегласць ад прагібу ў вобласці таліі да вертыкальнай плоскасці, якая датыкаецца да лапатак.

Ці трэба ўлічваць асаблівасці целаскладу, паставы пры падборы адзення або яго вырабе? Ці можна, на ваш погляд, зрокава змяніць прапорцыі, скрыць недахопы фігуры? Якія прыёмы вы можаце прапанаваць?

Гармонія ў абліччы ў першую чаргу залежыць ад правільна падабраных прапорцый у адзенні для кожнага канкрэтнага чалавека.

Прапорцыі ў адзенні — гэта суадносіны асобных яго частак паміж сабой і з формай касцюма ў цэлым.

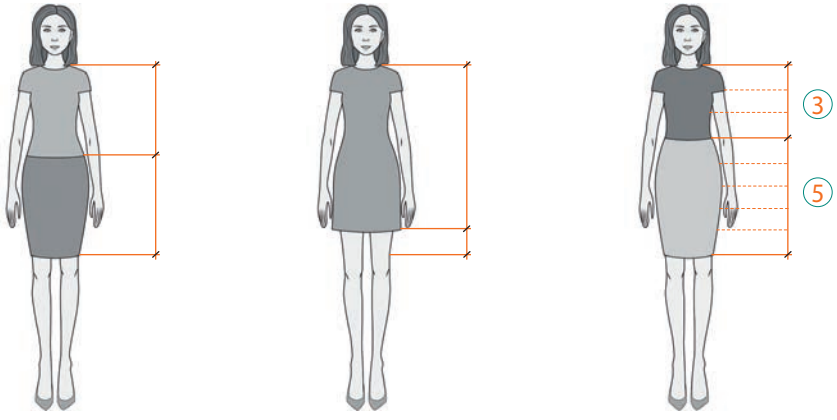
Прапорцыі ў адзенні бываюць наступных відаў (мал. 66):

1. *Роўнасць* — часткі касцюма роўныя адносна адна адной (прынцып аднолькавасці). Такое дзяленне выклікае адчуванне спакою, статыкі.

2. *Няроўнасць* — часткі касцюма няроўныя адносна адна адной (прынцып разнастайнасці). Такое дзяленне выклікае адчуванне руху, дынамікі. Няроўнасць можа быць нязначнай або пабудаванай па прынцыпе кантрасту.

3. *«Залатое сячэнне»* (разнавіднасць прапорцый няроўнасці) выражаецца наступнымі суадносінамі: 3 : 5 (5 : 3), 5 : 8 (8 : 5), 8 : 13 (13 : 8) і г. д. Ва ўсіх гэтых адносінах сума двух лікаў утварае цэлае, якое адносіцца да большага ліку так, як большы да меншага.

Спампавана з сайта www.aversev.by



а *б* *в*

Мал. 66. Віды прапорцый у адзенні:
а — роўнасць; *б* — няроўнасць; *в* — «залатое сячэнне» (3 : 5)

Прапорцыі ў адзенні зрокава ўплываюць на прапорцыі фігуры, напрыклад, сукенка з укарочанай лініяй даўжыні спадніцы ўкарочвае поўную фігуру; у больш шырокай сукенцы такой жа даўжыні поўная фігура выглядае квадратнай. Кожны чалавек павінен ведаць найбольш выгадныя для сябе прапорцыі ў адзенні і памятаць пра іх.

Па даных псіхалагічных даследаванняў, людзі ў адзенні з тканіны з буйнымі ўзорамі выглядаюць больш поўнымі, таму што позірк затрымліваецца на лініях узораў.

Ці ведаеце вы, як вызначыць свой размер адзення? Якія лічбы размешчаны на этыкетках і ярлыках? Што яны азначаюць?

Адзенне ў масавай вытворчасці вырабляецца на тыпавыя фігуры, параметры якіх адлюстраваны ў дзяржаўных (ДАСТ) і галіновых (АСТ) стандартах. Тыпавая фігура вызначаецца асноўнымі (вядучымі) ***размернымі прыметамі***. Да іх адносяцца: рост (Р) — вызначае даўжыню; абхват

Спампавана з сайта www.aversev.by

грудзей (Аг) — вызначае размер; абхват бёдзер (Аб) для жанчын і абхват таліі (Ат) для мужчын — вызначаюць паўнату (шырыню) гатовага вырабу.

Для тыпавых фігур існуе паняцце «інтэрвал абыякавасці» (прамежак паміж суседнімі размерамі вырабу): па росце 6 см, абхваце грудзей і бёдзер 4 см. Варыянты фігур жанчын па росце вызначаны ад 152 да 182 см; па абхваце грудзей — ад 80 да 132 см; па абхваце бёдзер — ад 82 да 142 см.

Для абазначэння размерных паказчыкаў вырабаў на таварным ярлыку пазначаюць поўныя велічыні росту, абхвату грудзей і абхвату бёдзер (таліі) для дарослых і велічыні росту і абхвату грудзей для дзяцей.

Уважліва разгледзьце малюнак 67. Прачытайце інфармацыю на таварных ярлыках. Вызначце размерныя прыметы прапанаваных швейных вырабаў. Каму, на ваш погляд, падыдуць гэтыя вырабы?

Мал. 67. Таварныя ярлыкі

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Вызначэнне размеру адзення

Мэта: навучыцца вымяраць асноўныя размерныя прыметы фігуры чалавека і адпаведна вызначаць размер адзення.

Абсталяванне: сантыметровыя стужкі.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце наступныя вымярэнні фігуры, працуючы ў парах:

- рост (вымераць па вертыкалі ад падлогі да макушкі);

Спампавана з сайта www.aversev.by

- абхват грудзей (сантыметровая стужка праходзіць гарызантальна вакол тулава праз месцы выступу грудных залоз);
- абхват бёдзер (сантыметровая стужка праходзіць гарызантальна вакол тулава на ўзроўні ягадзічнай мышцы, спераду — з улікам выступу жывата).

2. Запішыце атрыманыя вымярэнні ў рабочы сшытак.

Размерная прымета	Умоўнае абазначэнне	Велічыня, см
Рост	Р	
Абхват грудзей	Аг	
Абхват бёдзер	Аб	

3. Вызначце свой размер адзення (гл. Дадатак 4) і запішыце яго.

4. Зрабіце вывад аб выкананай рабоце.

1. Што такое пастава чалавека? 2. Якімі паказчыкамі вызначаецца тып паставы? 3. Якія прапорцыі ў адзенні вы ведаеце? 4. Як вызначыць размер адзення? 5. Якія размерныя прыметы вызначаюць паўнату? Чаму для жанчын і мужчын яны розныя?

Давайце абмяркуем

Прыгожая, правільная пастава не даецца чалавеку ад прыроды. Яе трэба фарміраваць з дзяцінства. Што, на ваш погляд, можа садзейнічаць падтрыманню пазваночніка ў нармальным стане? Знайдзіце ў дадатковых крыніцах парады і сфармулюйце памятку (рэкамендацыі) па захаванні і фарміраванні правільнай паставы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прапануем вам вырабіць прадметы сталовай бялізны, паказаныя ў вучэбным дапаможніку, або натхніцца імі і прыдумаць уласныя мадэлі.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Раздзел 3

Асновы дамаводства

Афармленне жылля — адзін з найстаражытнейшых відаў дзейнасці людзей. Самаадчуванне і настрой чалавека залежаць ад умоў, якія яго акружаюць. Гэта перш за ўсё адносіцца да прасторы, дзе чалавек жыве.

§ 20. Інтэр'ер жылога памяшкання

Што вы ведаеце пра інтэр'ер жылых памяшканняў? Як вы думаеце, што неабходна ўлічваць пры распрацоўцы інтэр'ера?

Вы даведаецеся: ■ пра інтэр'ер жылога памяшкання і яго кампазіцыю.

Вы зможаце: ■ распрацоўваць эскіз жылога пакоя з улікам каляровага рашэння.

Жылое памяшканне (кватэра, прыватны дом) — адзін з найбольш важных складнікаў жыцця чалавека. У доме ён праводзіць шмат часу, таму прыгажосць і зручнасць інтэр'ера з'яўляюцца важнымі для самаадчування. Сённяшняя планіроўка і інтэр'ер жылога дома — работа дызайнераў, архітэктараў, дэкаратараў.

Інтэр'ер складаецца з будаўнічых канструкцый (падлогі, сцен, столі) і прадметаў напаўнення (мэблі і дэкору).

Інтэр'ер — гэта ўнутраная прастора памяшкання з элементамі навакольнага абсталявання.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Дызайн інтэр'ера — планаванне і праектаванне створанай чалавекам прасторы, складаная частка дызайну асяроддзя. Над стварэннем інтэр'ера працуюць *дызайнеры*, гэта людзі, якія займаюцца афармленнем памяшканняў.

Кампазіцыя інтэр'ера — асаблівае размяшчэнне і суадносіны яго складаных частак: мэблі, свяцілень, бытавога абсталявання, функцыянальных зон. Пры афармленні інтэр'ера ўлічваюць цэласнасць кампазіцыі, наяўнасць кампазіцыйнага цэнтра, акцэнтаў і рытму. Таксама вельмі важна, каб у памяшканнях была агульная сувязь паміж прадметамі інтэр'ера.

Сучасны інтэр'ер жылога памяшкання павінен быць простым у доглядзе, зручным для жыцця і функцыянальным. Напрыклад, пры невялікай плошчы памяшкання выкарыстоўваюць прадметы-трансформеры, якія выконваюць некалькі функцый адначасова.

Афармляючы жылую прастору, неабходна прадумаць функцыянальныя зоны, якія залежаць ад трох фактараў:

- узроставага (асабістая прастора, якая неабходна розным пакаленням жыхароў);
- часавага (аддзяляюць начное і дзённае правядзенне часу);
- функцыянальнага (памяшканне павінна адпавядаць індывідуальным патрэбнасцям і спосабу жыцця ўсіх членаў сям'і).

Кожны пакой жылога памяшкання павінен быць выкананы з улікам яго прызначэння. Вылучаюць: *асабістыя зоны* — для заняткаў, сну, захоўвання асабістых рэчаў (мал. 68, *а*); *агульныя зоны* — для адпачынку, прыёму гасцей, прагляду тэлепраграм (мал. 68, *б*); *гаспадарчую зону* — для захоўвання бытавой тэхнікі і інш.

Асвятленне памяшканняў можа быць натуральным і штучным. ***Натуральнае асвятленне*** — гэта прамыя сонечныя прамяні, якія дабратворна дзейнічаюць на чалавека.

Спампавана з сайта www.aversev.by

а *б*

Мал. 68. Функцыянальныя зоны жылой прасторы:
а — асабістая; *б* — агульныя

Штучнае асвятленне падзяляецца на агульнае, функцыянальнае і акцэнтнае. Прызначэнне *агульнага* святла ў пакоі — падтрыманне дастатковага ўзроўню асветленасці. Гэта можа быць цэнтральная люстра ці некалькі лямп па перыметры столі (мал. 69, *а*). *Функцыянальныя* крыніцы святла ўстанаўліваюцца над зонамі, дзе жыхары будуць чытаць, працаваць, гатаваць і інш. Тут выкарыстоўваюць настольныя або падвесныя лямпы, бра, таршэры (мал. 69, *б*). *Акцэнтнае* святло павінна вылучаць у інтэр’еры дэкаратыўныя элементы, напрыклад карціны ці прадметы інтэр’ера. Для гэтага ўжываюць невялікія лямпы (мал. 69, *в*).

а *б* *в*

Мал. 69. Штучнае асвятленне: *а* — агульнае; *б* — функцыянальнае;
в — акцэнтнае

Спампавана з сайта www.aversev.by

Псіхолагамі даказана, што колер аказвае вялікі ўплыў на настрой і самаадчуванне чалавека. Існуе правіла, паводле якога не рэкамендуецца выкарыстоўваць больш за тры колеры ў адным памяшканні. У асноўны колер павінна быць афарбавана 60 % паверхняў, у другі колер — 30 %. Ён павінен гарманіраваць з асноўным, але істотна адрозніваццa ад яго. Дапаможны колер (10 %) можа быць яркім і насычаным, займаць невялікую плошчу на малюнку штор ці ў дэталях інтэр'ера, а таксама быць арнаментам на шпалерах.

Самы просты спосаб выбраць каляровую гаму інтэр'ера — вызначыць адценні двух колераў, размешчаных побач у каляровым крузе. Шторы ці канапавыя падушкі ў інтэр'еры жылога дома могуць быць яркім акцэнтам.

Якія яркія акцэнты вы маглі б прапанаваць для інтэр'ера свайго пакоя?

Агульная каляровая гама памяшкання выбіраецца ў залежнасці ад яго прызначэння, памераў, асветленасці і арыентацыі на бакі свету. Для афарбоўкі сцен рэкамендуецца выбіраць светлыя тоны, якія будуць спрыяць зрокаваму павелічэнню памеру пакоя.

Прынята лічыць, што халодныя адценні супакойваюць і дапамагаюць зняць напружанне, цёплыя колеры, наадварот, зараджаюць энергіяй і бадзёраць.

Халодныя (пасіўныя) колеры — гэта сіні, зялёны, фіялетавы і іх вытворныя адценні. Гэтыя колеры не толькі супакойваюць, але і ствараюць уражанне большай прасторы. Яны выдатна падыдуць для памяшканняў, якія прызначаны для адпачынку, а таксама для пакояў, добра асветленых сонцам (мал. 70).

Цёплыя (актыўныя) колеры — гэта чырвоны, аранжавы, жоўты і іх вытворныя адценні. Гэтыя колеры паляпшаюць настрой чалавека, бадзёраць, стымулююць жаданне дзейнічаць. Яны падыдуць для памяшканняў, у якіх

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 70. Афармленне пакоя ў халоднай каляровай гаме

чалавек праводзіць больш за ўсё часу і працуе: гасцінай, рабочага кабінета, дзіцячага пакоя, сталовай. Аднак памяшканні, афармленыя ў цёплыя тоны, будуць здавацца значна меншымі (мал. 71).

Непажадана выкарыстоўваць выключна халодныя ці цёплыя тоны. Для разнастайнасці каляровую гаму інтэр’ера лепш развесці іх спалучэннем. Любы колер пры натуральным і штучным асвятленні выглядае інакш. Спалучэнне колераў варта абавязкова правяраць як пры дзённым святле, так і пры вячэрнім асвятленні.

Распрацоўка любога віду інтэр’ера жылога памяшкання ўключае наяўнасць мэблі. Пры планаванні інтэр’ера жылля трэба прадумаць размяшчэнне прадметаў у адпаведнасці з занаваннем і патрэбнасцямі жыльцоў. Не апошнюю ролю іграе і эстэтычны фактар. Звыклы ўсім спосаб размеркавання мэблі ўздоўж сцен не заўсёды зручны і прадуктыўны.

Мал. 71. Афармленне пакоя ў цёплай каляровай гаме

Спампавана з сайта www.aversev.by

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

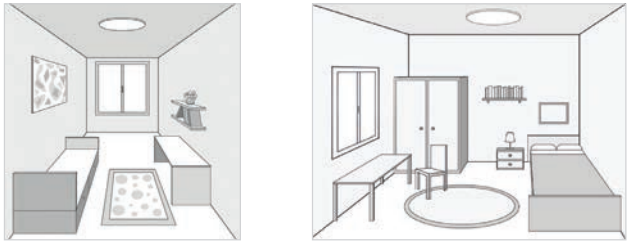
Вызначэнне функцыянальных зон жылога памяшкання. Распрацоўка эскіза жылога пакоя з улікам каляровага рашэння

Мэта: навучыцца вызначаць функцыянальныя зоны і распрацоўваць эскіз пакоя з улікам каляровага рашэння.

Абсталяванне: лінейка, каляровыя алоўкі.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце варыянты эскізаў пакояў (мал. 72). Выберыце адзін з іх для работы.



Мал. 72. Эскізы пакояў

2. Зарысуйце яго ў рабочы сшытак.

3. Вызначце функцыянальныя зоны памяшкання. Выдзеліце іх на малюнку. Запішыце іх назвы і прызначэнне.

4. Выберыце каляровую гаму (2—3 колеры). Размалюйце эскіз пакоя.

5. Апішыце коратка свой варыянт каляровага рашэння.

1. Хто займаецца распрацоўкай інтэр'ераў жылых памяшканняў? 2. Якія функцыянальныя зоны ёсць у кватэры? 3. Якія крыніцы святла выкарыстоўваюць для штучнага асвятлення? 4. Якое значэнне колеру ў інтэр'еры жылля? 5. У якіх жылых памяшканнях рэкамендуецца выкарыстоўваць для афармлення цёплыя тоны?

Давайце абмяркуем

Як вы разумееце выразы: «У гасцях добра, а дома лепш» і «Мой дом — мая крэпасць»? Адказ абгрунтуйце. Прывядзіце прыклады.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 21. Мэбліроўка жылых памяшканняў

Якія віды мэблі вы ведаеце? Якія з іх ёсць у вас дома?

Вы даведаецеся: ■ пра віды мэблі, аб правілах яе падбору і размяшчэння.

Вы зможаце: ■ распрацаваць эскіз мэбліроўкі пакоя.

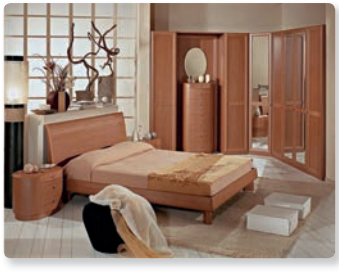
Мэбля не толькі забяспечвае камфорт у паўсядзённым жыцці людзей, але і з'яўляецца важнай часткай упрыгожвання інтэр'ера.

Мэбля бытавая — гэта вырабы, прызначаныя для абсталявання розных памяшканняў, кватэр, дач або для выкарыстання на адкрытым паветры.

Існуе вялікая колькасць відаў мэблі. Усю мэблю класіфікуюць па некалькіх прыметах.

Па ***эксплуатацыйным прызначэнні*** мэбля падзяляецца на некалькі відаў: для агульнага пакоя (пакой з сумешчанымі функцыямі, напрыклад сталовай і спальні), спальні, сталовай, гасцінай, дзіцячага пакоя, кухні, пярэдняй, ваннага пакоя, а таксама для дачы (мал. 73).

а



б

в

г

Мал. 73. Віды мэблі па эксплуатацыйным прызначэнні: *а* — для гасцінай; *б* — для спальні; *в* — для дзіцячага пакоя; *г* — для пярэдняй

Спампавана з сайта www.aversev.by

Па ***функцыянальным прызначэнні*** адрозніваюць наступныя віды мэблі:

- для захоўвання (корпусная): шафа, камода, тумба, сервант, стэлаж;
- сядзення і ляжання: ложак, канапа, тахта, крэсла, крэсла-ложак;
- работы і прыёму ежы: стол (абедзенны, пісьмовы, часопісны, камп'ютарны);
- іншая: вешалкі, шырмы і інш.

Па ***канструктыўна-тэхналагічных прыметах*** вылучаюць некалькі падгруп мэблі. Часта ў жылых памяшканнях выкарыстоўваецца секцыйная, убудаваная і трансфармуемая мэбля. *Секцыйная мэбля* складаецца з некалькіх прадметаў, якія ўстанаўліваюцца адзін на адзін ці побач (мал.74, *а*). *Убудаваная мэбля* — гэта частка канструкцыі памяшкання (шафы-купэ, перагародкі) (мал. 74, *б*). *Трансфармуемая мэбля* — вырабы, канструкцыя якіх дазваляе шляхам перамяшчэння дэталей мяняць іх функцыянальнае прызначэнне і памеры (крэсла-ложак, канапа-ложак, парта-трансформер) (мал. 74, *в*).

У мінімалістычным інтэр'еры жылога дома максімальна выкарыстоўваецца ўсё убудаванае — тэхніка, асвятляльныя прыборы. Многія прадметы мэблі «хаваюцца» ў простыя паверхні. Ложак або стол, які адкідваецца, — папулярны прыём мінімалізму.

Інтэр'ер афармляецца мінімальнай колькасцю колераў (белы, шэры, чорны). Для надання дынамікі могуць выкарыстоўвацца яркія акцэнты, напрыклад жоўтае крэсла ў шэрым пакоі.

Спампавана з сайта www.aversev.by

а *б* *в*

Мал. 74. Віды мэблі па канструктыўна-тэхналагічных прыметах: *а* — секцыйная; *б* — убудаваная; *в* — трансфармуемая

Па прызначэнні мэбля падзяляецца на адзінкавыя вырабы, гарнітуры і наборы. Вырабленыя ў адзіным стылі і прызначаныя для ўстаноўкі ў адным памяшканні наборы з некалькіх прадметаў мэблі называюць *гарнітурамі* (мал. 75, *а*). *Набор мэблі* — гэта група мэблевых вырабаў для жылой кватэры (або пакоя), якая мае некалькі функцыянальных прызначэнняў. Напрыклад, набор мяккай мэблі для зоны адпачынку (канапа, крэслы, часопісны столік) (мал. 75, *б*). У інтэр'ер пакоя добра ўпісваюцца *адзінкавыя вырабы*, якія дапаўняюць і завяршаюць агульную мэбліроўку пакоя (крэсла-ложкі, камоды, паліцы) (мал. 75, *в*).

а *б* *в*

Мал. 75. Віды мэблі па прызначэнні: *а* — гарнітур; *б* — набор мэблі; *в* — адзінкавы выраб

Спампавана з сайта www.aversev.by

Бескаркасная мэбля па вонкавым выглядзе нагадвае мяшок-чахол. Адсутнасць цвёрдага каркаса дазваляе ёй прымаць любую форму. Такая мэбля здольна падстроіцца пад цела чалавека і дазваляе ствараць арыгінальны дызайн памяшкання.

Падчас абсталявання кватэры ці дома неабходна зручна расставіць мэблю. Кожнае памяшканне мае функцыянальнае прызначэнне, размяшчэнне аконных і дзвярных праёмаў, габарыты і крыніцы святла. Пры дапамозе мэблі можна нават скарэкціраваць форму пакоя. Перад размяшчэннем трэба старанна прааналізаваць спосаб жыцця яе ўладальнікаў і прадугледзець магчымыя варыянты мэбліроўкі, каб вызначыць прастору для кожнай функцыянальнай зоны.

Хай-тэк — гэта сучасны стыль інтэр'ера, для якога характэрны вольная прастора і бездакорная практычнасць абсталявання з мінімумам дэкору. Мэбля выбіраецца са шкла, металу і пластыку, выкарыстоўваюцца ўбудаваныя шафы і канапы-трансформеры. У пакоях на вокнах размешчаны жалюзі, адсутнічае тэкстыль.

Як вы мяркуеце, ці ўлічвалася наяўнасць функцыянальных зон пры расстаноўцы мэблі ў вашым пакоі?

Агульнапрынятыя правілы расстаноўкі мэблі ў пакоі

1. Вылучыць галоўны элемент памяшкання. У гасцінай гэта можа быць тэлевізар ці карціна, у спальні — ложак, а на кухні — абедзенны стол.

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Размяшчаць прадметы мэблі на адлегласці 1,8—2,4 м адзін ад аднаго. Расстаноўка мэблі ў пакоі павінна быць гарманічнай і свабоднай для перамяшчэння.
3. Надаць асаблівую ўвагу кутам. У вузкім пакоі іх запоўніць прадметамі, якія не будуць прыцягваць да сябе ўвагу (стэлаж або падлогавая ваза).
4. Расстаўляць канапу, стол і крэслы на адлегласці 0,6—0,8 м адзін ад аднаго. Камфортнай для зносін або чаяпіцця з гасцямі лічыцца адлегласць выцягнутай рукі.
5. Вешаць карціны як мага вышэй, а паліцы не застаўляць фатаграфіямі і сувенірамі. Гэта дапаможа візуальна павялічыць прастору.

Мэбля ў кватэры павінна быць шматфункцыянальнай. Напрыклад, часопісны столік можа мець палічкі і нішы з дзверцамі. Кампактная канапа з ніжнімі скрынямі для пасцельных рэчаў становіцца ноччу зручным спальным месцам. У шафах-купэ можна захоўваць асабістыя рэчы і прадметы. Канапа-кніжка для сну захавае вольную прастору ў пакоі днём.

Плануючы расстаноўку мэблі, нельга забываць пра ўмовы жыццядзейнасці і перавагі ўсіх жыхароў кватэры або дома, важнасць добрага асвятлення.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА
Распрацоўка эскіза мэбліроўкі пакоя

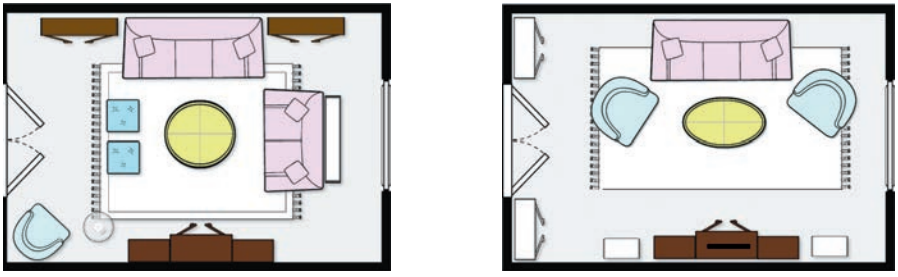
Мэта: навучыцца распрацоўваць эскізы мэбліроўкі пакоя, выбіраць варыянт рацыянальнага размяшчэння мэблі.

Абсталяванне: лінейка, аловак, нажніцы, клей.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разгледзьце прыклады эскізаў мэбліроўкі пакоя (гл. мал. 76).

Спампавана з сайта www.aversev.by



Мал. 76. Эскізы мэбліроўкі пакоя

2. Начарціце план вашага пакоя ў маштабе 1 : 50. Абазначце дзвярныя і аконныя праёмы.

3. Выберыце цэнтральны элемент кампазіцыі (тэлевізар, ложак, стол). Прадумайце колькасць прадметаў мэблі і аптымальную адлегласць паміж імі. Выберыце спосаб выкарыстання вольнага месца ў кутах пакоя.

4. Начарціце на паперы габарытныя памеры прадметаў мэблі (шаблоны) у маштабе 1 : 50. Выражце шаблоны і падпішыце.

5. Перасоўваючы шаблоны па чарцяжы пакоя, выберыце варыянт расстаноўкі мэблі. Зафіксуйце клеем выбраны варыянт мэбліроўкі.

1. Як падзяляецца мэбля па эксплуатацыйным прызначэнні? 2. Што трэба ўлічваць пры падборы мэблі? 3. Як правільна размясціць мэблю ў жылым памяшканні? 4. Пералічыце агульнапрынятыя правілы расстаноўкі мэблі ў пакоі. 5. Што разумеюць пад шматфункцыянальнасцю мэблі? Прывядзіце прыклады.

Давайце абмяркуем

Як вы лічыце, якія віды мэблі найбольш часта сустракаюцца ў нашых дамах? Якія віды — усё менш? Падмацуйце свой адказ прыкладамі.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Раздзел 4

Асновы вырошчвання раслін

Кветкі і дэкаратыўныя расліны — пастаянныя спадарожнікі жыцця чалавека. Кветкі, якія растуць каля дамоў, на вуліцах ці ў скверах, радуюць людзей, прывіваюць любоў да прыроды роднага краю. Расліны адлюстроўваюць на вышытых ручніках, абрусах, тканінах, з якіх шыюць адзенне. Іх малюнкі прысутнічаюць на ганчарных вырабах, печах, сценах жылля. Выявы раслін надаюць розным прадметам хатняга ўжытку прыгажосць і ствараюць утульнасць.

§ 22. Кветкава-дэкаратыўныя расліны адкрытага грунту

Ці даводзілася вам саджаць кветкавыя расліны?

Вы даведаецеся: ■ пра віды і агратэхніку вырошчвання кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Вы зможаце: ■ падрыхтоўваць глебу і саджаць кветкава-дэкаратыўныя расліны.

Цяжка ўявіць сабе свята без кветак або жылыя масівы без зялёных насаджэнняў. У гісторыі чалавецтва кветкаводства заўсёды займала асаблівае месца. Першыя звесткі

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 77. Прыклады азелянення

пра дэкаратыўныя расліны адносяцца да 5—6 тысячагоддзя да нашай эры. Напрыклад, сярод незлічоных скарбаў грабніцы фараона Тутанхамона археолагі знайшлі маленькі вянок з палявых кветак.

Роля кветак і дэкаратыўных раслін у жыцці чалавека велізарная. Яны — частачка ўсёй жывой зялёнай прыроды, дзякуючы якой ёсць магчымасць дыхаць чыстым паветрам. Расліннасць, якая ўпрыгожвае Зямлю, часта называюць лёгкімі планеты.

Дэкаратыўныя расліны шырока выкарыстоўваюць для азелянення гарадоў і населеных пунктаў краін, служаць задавальненню эстэтычных патрэбнасцей чалавека (мал. 77).

Засушаныя часткі раслін выкарыстоўваюць фларысты для выканання сваіх работ.

Існуе вялікая разнастайнасць кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту, якія аб'яднаны ў тры віды: *драўнінныя*, *куставыя* і *травяністыя* (мал. 78).

а *б* *в*

Мал. 78. Віды кветкава-дэкаратыўных раслін: *а* — драўнінныя; *б* — куставыя; *в* — травяністыя

Спампавана з сайта www.aversev.by

Якія віды кветкава-дэкаратыўных раслін вы ведаеце? Чым яны адрозніваюцца?

Кветкава-дэкаратыўныя расліны дзеляцца на некалькі груп па шэрагу прымет.

Па ***ўмовах вырошчвання*** расліны бываюць *адкрытага грунту* і *аранжарэйныя* (мал. 79). Да аранжарэйных адносяцца такія расліны, якія могуць дасягаць нармальнага развіцця і зімаваць толькі ва ўмовах аранжарэі.

Крокус

Нарцыс

Браткі

а

Хрызантэма

Фрэзія

Антурыум

б

Мал. 79. Групы раслін па ўмовах вырошчвання: *а* — адкрытага грунту; *б* — аранжарэйныя

Па ***працягласці жыцця*** расліны адкрытага грунту дзеляцца на аднагадовыя, двухгадовыя і шматгадовыя (гл. мал. 80). *Аднагадовыя расліны* размнажаюцца насеннем, цвітуць на працягу аднаго сезона і заканчваюць свой цыкл развіцця. *Двухгадовыя расліны* дасягаюць поўнага

Спампавана з сайта www.aversev.by

расцвітання на другі год пасеву і па выспяванні насення адміраюць. *Шматгадовыя расліны* растуць на адным месцы на працягу некалькіх гадоў і захоўваюць пры гэтым сваю дэкаратыўнасць.

Астра

Петунія

Гладыёлус

а

Званочак

Гваздзік турэцкі

Наперстаўка

б

Прымула

Дэльфініум

Півоня

в

Мал. 80. Групы раслін па працягласці жыцця:
а — аднагадовыя; *б* — двухгадовыя; *в* — шматгадовыя

Па ***спосабе выкарыстання*** расліны можна падзяліць на дывановыя, бардзюрныя, павойныя, ампельныя і масіўна-дэкаратыўныя (мал. 81). *Дывановыя* — яркія нізкарослыя

Спампавана з сайта www.aversev.by

расліны, якія шчыльна пакрываюць зямлю. Нізкарослыя *бардзюрныя* расліны саджаюць уздоўж клумб і газонаў. *Павойныя* і *ампельныя* — гэта дэкаратыўныя расліны з доўгімі і гібкімі парасткамі, якія ўюцца ўверх або сцелюцца па зямлі. Высокія *масіўна-дэкаратыўныя* расліны адрозніваюцца арыгінальнасцю кветак і лісця.

Лабелія
а

Барвенак
б

Клематіс
в

Амарант
г

Дыцэнтра
д

Мал. 81. Групы раслін па спосабе выкарыстання: *а* — дывановыя; *б* — бардзюрныя; *в* — павойныя; *г* — ампельныя; *д* — масіўна-дэкаратыўныя

Па ***дэкаратыўнай прымеце*** кветкава-дэкаратыўныя расліны падзяляюцца на *прыгожаквітнеючыя*, *лістава-дэкаратыўныя*, *з духмянымі і прыгожымі кветкамі*, *з дэкаратыўнымі пладамі* (мал. 82).

Вяргіня
а

Хоста
б

Ружа
в

Фізаліс
г

Мал. 82. Групы раслін па дэкаратыўнай прымеце: *а* — прыгожаквітнеючыя; *б* — лістава-дэкаратыўныя; *в* — з духмянымі і прыгожымі кветкамі; *г* — з дэкаратыўнымі пладамі

Спампавана з сайта www.aversev.by

Якія віды дэкаратыўных раслін вы выбралі б для ўпрыгожвання прысядзібнага ўчастка?

Вялікай папулярнасцю карыстаюцца дэкаратыўныя расліны ва ўладальнікаў прысядзібных і садовых участкаў. Любая расліна будзе добра развівацца і цешыць садавода, калі яна атрымлівае з глебы досыць пажыўных рэчываў. Аднак глеба абясплоджваецца. Таму неабходна скарыстоўваць арганічныя і мінеральныя ўдабрэнні, мікраэлементы.

Арганічныя ўдабрэнні — гэта торф, кампост, гной. Пры рэгулярным унясенні такіх удабрэнняў адбываецца акультурванне глебы. Эфектыўна скарыстоўваць арганічныя ўдабрэнні пры перакопванні глебы восенню ці вясной.

Мінеральныя ўдабрэнні — гэта азотныя, калійныя і фосфарныя. Пры недахопе азоту лісце раслін губляе яркую зялёную афарбоўку, слабее рост парасткаў. Асабліва патрэбны такія ўдабрэнні ў пачатку вегетацыі, таму іх уносяць у глебу вясной. Калі ў глебе недахоп калію, зніжаецца супраціўляльнасць раслін да захворванняў, затрымліваецца іх рост. Фосфар павялічвае ўстойлівасць раслін да нізкіх тэмператур і засухі.

Адрозніваюць камбінаваныя і простыя ўдабрэнні. *Простыя* змяшчаюць толькі адзін элемент. *Камбінаваныя* — два і больш элементы, напрыклад, азот, фосфар і калій. Камбінаваныя ўдабрэнні ўносяць у глебу, калі рыхтуюць яе да пасадкі.

Для стымулявання нармальнага росту раслін выкарыстоўваюць ***мікраэлементы***. Спажываюцца яны раслінамі ў невялікіх колькасцях. Папулярныя мікраэлементы — гумат, борная кіслата, марганцоўка.

Частата падкормкі, колькасць удабрэнняў і іх від залежаць ад саставу глебы, канкрэтнай расліны і яе вегетацыйнага перыяду.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Якія прылады для работы ў садзе вядомы вам? Якія работы імі выконваюць?

Падчас работы ў садзе неабходна выкарыстоўваць ручны інвентар. Пры гэтым трэба выконваць пэўныя правілы.

Правілы бяспечнай работы і санітарна-гігіенічныя патрабаванні

1. Выконваць работу на ўчастку належыць у спецыяльным адзенні (халат і пальчаткі).
2. Захоўваць асцярожнасць пры рабоце з выкарыстаннем прылад: не класці на зямлю завостранай часткай уверх, не кідаць адзін аднаму, пераносіць іх толькі ў вертыкальным становішчы завостранай часткай уніз.
3. Выконваць нормы пераносу цяжару.
4. Не выкарыстоўваць падчас работы ядахімікаты.
5. Пры атрыманні траўмы ці дрэнным самаадчуванні паведаміць настаўніку.
6. Па заканчэнні работы ачысціць і аддаць на захоўванне ручны інвентар.
7. Зняць спецвопратку і старанна вымыць рукі з мылам.

Для работы ў садзе выкарыстоўваюць лапаты, вілы і граблі (садовыя і веерныя) (мал. 83). Садовыя граблі прызначаны для выраўноўвання і разрыхлення глебы. Веерныя граблі выкарыстоўваюць для ўборкі апалага лісця і скошанай травы.

Мал. 83. Ручны інвентар для работы ў садзе

Спампавана з сайта www.aversev.by

Рыхліцелі і шуфлік скарыстоўваюць пры рыхленні глебы, пасадцы і акучванні раслін. Для работы неабходны лейкі, вёдры, пікіровачныя калочкі, скрыні для расады, шнуры, рулеткі, укрыўныя матэрыялы (поліэтыленавая плёнка, спанбонд), а таксама садовыя пальчаткі з розных матэрыялаў для засцярогі рук ад бруду і механічных пашкоджанняў.

Пасля перакопкі глебы, унясення ўдабрэнняў, рыхлення выконваюць пасадку або перавалку раслін (мал. 84). Восеньскія пасадкі шматгадовых дэкаратыўных раслін дазваляюць ім добра ўкараніцца, а вясной хутчэй развівацца. Вясной часцей высаджваюць аднагадовыя культуры. Ранняй вясной рыхтуюць глебу, абазначаюць месцы пасадак і высейваюць насенне кветак. Калі міне пагроза замаразкаў, высаджваюць расадныя расліны. Перад пасадкай у зямлю дабаўляюць удабрэнні, робяць разоркі і лункі, саджаюць расліны, робяць глебу больш цвёрдай і шчодра паліваюць.

Мал. 84. Пасадка кветкава-дэкаратыўных раслін

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Восеньская апрацоўка глебы, пасадка кветкава-дэкаратыўных раслін

Мэта: навучыцца апрацоўваць глебу і выконваць пасадку кветкава-дэкаратыўных раслін.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, шнур, калочкі, расадны матэрыял, удабрэнні.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Падрыхтуйце глебу для пасадкі раслін. Вызначце месца пасадкі, зрабіце лункі на глыбіню каранёў расліны. Паліце.

2. Падрыхтуйце пасадачны матэрыял. Паліце расаду.

3. Выканайце пасадку раслін. Пасыпце торфам (зямлёй). Прыцісніце.

4. Паліце расліны.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Веснавая падрыхтоўка глебы, пасадка кветкава-дэкаратыўных раслін

Мэта: навучыцца апрацоўваць глебу і выконваць пасадку кветкава-дэкаратыўных раслін.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, шнур, калочкі, расадны матэрыял, насенне, удабрэнні.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Падрыхтуйце глебу для пасадкі раслін. Вызначце месца пасадкі, зрабіце лункі (разоркі) на глыбіню каранёў расліны (або з улікам памеру насення). Паліце.

2. Падрыхтуйце пасадачны матэрыял (насенне, расаду). Паліце расаду.

3. Выканайце пасадку раслін. Насенне раўнамерна насыпце ў лункі. Пасыпце торфам (зямлёй). Прыцісніце.

4. Паліце расліны.

1. Навошта вырошчваюць кветкава-дэкаратыўныя культуры? 2. Чым адрозніваюцца аднагадовыя кветкавыя расліны ад шматгадовых? 3. Калі можна перасаджваць кветкава-дэкаратыўныя расліны? 4. Які ручны інвентар можна выкарыстоўваць пры работах у садзе?

Давайце абмяркуем

Прааналізуйце, якія віды дэкаратыўных раслін ёсць у двары вашай школы. Абмяркуйце, якія яшчэ расліны можна пасадзіць. Прапануйце свае варыянты.

Спампавана з сайта www.aversev.by

§ 23. Догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту

Ці даводзілася вам даглядаць дэкаратыўныя расліны?

Вы даведаецеся: ■ пра прыёмы догляду кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Вы зможаце: ■ выконваць догляд кветкава-дэкаратыўных раслін.

Высаджаныя расліны патрабуюць пастаяннага догляду ўвесь сезон. Гэта шэраг мерапрыемстваў, якія ўключаюць паліў, праполку, рыхленне, падкормку, мульчыраванне, прышчыпку.

Паліў праводзіцца адразу пасля пасадкі і да поўнай прыжывальнасці раслін, а потым рэгулярна на працягу ўсяго сезона (мал. 85). Паліваць расліны неабходна раніцай або вечарам. Пры паліве ў гарачы поўдзень вада хутка выпарваецца, у раслін могуць быць апёкі. Тэмпература вады павінна быць на 1—2 °С вышэй за тэмпературу глебы. Сярэдняя норма паліву — 10 л на адзін квадратны метр плошчы.

Мал. 85. Паліў

Праполка. Пустазелле абясплоджвае глебу, з'яўляецца асяродкам для развіцця хвароб і шкоднікаў, псуе дэкаратыўны выгляд насаджэнняў. Шматгадовыя расліны патрабуюць большай увагі: іх праполваюць на працягу вясны і лета (мал. 86). Інструменты для праполкі павінны быць такімі, каб не пашкодзіць самі дэкаратыўныя расліны. Садовы кораневыдаляльнік дазваляе без скарыстоўвання хімічных сродкаў справіцца з пустазеллем (мал. 87).

Мал. 86. Праполка

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 87. Інвентар для выдалення каранёў

Рыхленне пачынаюць праводзіць толькі пасля надзейнага ўкаранення раслін (мал. 88). Звычайна рыхляць глебу праз 2—3 дні пасля дажджу ці паліву. Пасля моцнага дажджу або шчодрага паліву на паверхні глебы ўтвараецца корка, якая перашкаджае доступу паветра да каранёў, а значыць, і іх росту. Адначасова праводзяць акучванне тых раслін, карэнішчы якіх выступаюць з зямлі (напрыклад, касачоў, півонь, флёксаў). Пры рыхленні трэба ўлічваць глыбіню залягання каранёў. Рыхленне часта сумяшчаюць з праполкай, а часам — і з падкормкай.

Мал. 88. Рыхленне

На працягу вегетацыі 2—3 разы праводзяць ***падкормкі*** раслін удабрэннямі (мал. 89). Падкормкі бываюць каранёвыя і пазакаранёвыя. *Каранёвыя* праводзяць, уносячы ўдабрэнні ў глебу. Яны могуць быць сухімі і вадкімі. Сухія падкормкі ўносяць у добра ўвільготненую зямлю, вадкія — разводзяць у вадзе паводле інструкцыі і паліваюць імі глебу. *Пазакаранёвыя* праводзяць шляхам апырскивання растворамі лісця і парасткаў. Скарыстоўваюць растворы рэгулятараў росту,

Мал. 89. Падкормка

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 90. Мульчыраванне

Мал. 91. Прышчыпка

макра- і мікраэлементаў. Пазакаранёвыя падкормкі праводзяць у сонечнае надвор'е, каб раствор даўжэй захоўваўся на лісці і лепш пранікаў у расліну.

Мульчыраванне — гэта пакрыццё глебы спецыяльным арганічным матэрыялам для захавання вільгаці, цяпла, папярэджвання развіцця пустазелля (мал. 90). У якасці мульчы выкарыстоўваюць перагной, торф, пілавінне, саломку, пясок, кампост, нятканы матэрыял. Таўшчыня слоя — 3—7 см.

Прышчыпка — выдаленне верхняй часткі маладога парастка. У выніку гэтага ў рост ідуць спячыя пупышкі. Чым часцей расліну прышчыпваюць, тым больш парасткаў яна дае і квітнее больш багата. Прышчыпваюць нажніцамі, ногцямі або нажом (мал. 91). Для ўзмацнення развіцця суквецця ў або бутонаў на галоўных парастках праводзяць *пасынкаванне* — выдаленне ў расліны бакавых парасткаў або бутонаў.

Выдаленне адцвілых суквецця ў праводзяць па меры неабходнасці. Таксама секатарам абразаюць сухія галінкі. Калі не дапускаць утварэння насення, то цвіценне будзе багатым і працяглым.

Засцярога ад шкоднікаў і хвароб з'яўляецца вельмі важнай для раслін. Гэта шэраг папераджальных механічных і біялагічных мерапрыемстваў, якія праводзяцца на працягу ўсяго вегетацыйнага перыяду.

У канцы сезона выконваецца комплекс мерапрыемстваў па арганізацыі захоўвання раслін, якія знаходзяцца ў перыядзе спакою. Выбіраюць прыдатнае месца і ствараюць

Спампавана з сайта www.aversev.by

умовы для захоўвання цыбульных, карэнішчавых і клубнекарэнішчавых раслін.

Пры правядзенні любых мерапрыемстваў па доглядзе раслін нельга забываць аб выкананні правіл бяспечнасці. Напрыклад, праводзіць абразанне калючых раслін варта ў пальчатках з падоўжанымі манжэтамі, якія ахоўваюць рукі.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Восеньскі догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы догляду раслін восенню.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, удабрэнні.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце абразанне завялых сцёблаў, лісця, сухіх галінак, адцвілых суквеццяў.
2. Выкапайце старыя расліны.
3. Выканайце праполку кветніка з рыхленнем глебы і выдаленнем пустазельнай расліннасці.
4. Разраўнуйце глебу для пасадкі цыбульных раслін.
5. Замульчыруйце кветнік торфам (перагноем, пілавіннем).
6. Падкарміце шматгадовыя расліны загадзя прыгатаваным растворам мінеральных удабрэнняў.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Веснавы догляд кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы догляду раслін вясной.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, удабрэнні.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце праполку кветніка з рыхленнем глебы і выдаленнем пустазельнай расліннасці.
2. Выканайце прарэджванне ўсходаў пасаджаных раслін, прышчыпку ўкаранелых кветак (пры неабходнасці).
3. Падкарміце расліны мінеральнымі ўдабрэннямі.
4. Паліце расліны.

1. Якое значэнне мае правільны догляд кветкава-дэкаратыўных раслін? 2. З якой мэтай выконваюць мульчыраванне? 3. Чым адрозніваецца прышчыпка ад пасынкавання? 4. Як захоўваюць расліны, якія знаходзяцца ў перыядзе спакою?

Давайце абмяркуем

Як вы разумееце выраз «Хто саджае кветкі, той сее дабро»? Абгрунтуйце адказ. Прывядзіце прыклады.

§ 24. Размнажэнне раслін

Што вы ведаеце пра спосабы размнажэння раслін? Ці даводзілася вам самім гэта рабіць?

Вы даведаецеся: ■ пра спосабы насеннага размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Вы зможаце: ■ выконваць падрыхтоўку насення да пасеву, догляд пасеваў і высадку расады ў грунт.

Дэкаратыўныя і кветкавыя культуры размнажаюцца насенным і вегетатыўным спосабамі.

Насенны спосаб размнажэння бывае двух відаў: безрасадны і расадны.

Пры *безрасадным спосабе* насенне высейваюць непасрэдна ў грунт у падрыхтаваныя разоркі, лункі (па 2—3 зярняткі) або раўнамерна раскідваюць па паверхні зямлі. Адлег-

Спампавана з сайта www.aversev.by

ласць паміж разоркамі — 15—20 см. На гліністых глебах сеюць менш глыбока, чым на лёгкіх, а на сухіх — крыху глыбей. Пры пасеве ранняй вясной насенне закрываюць рыхлай зямлёй або пяском. Дробнае насенне не закрываюць, а толькі апырскваюць вадой.

Аптымальная глыбіня закрывання — двайная велічыня таўшчыні насення, а пры пасеве пад зіму — у 5—6 разоў больш за таўшчыню насення. Для раўнамернага размеркавання насення ў глебе яго змешваюць з дробным пяском. Для пасеву пад зіму выкарыстоўваюць у два разы больш насення. Увосень садзяць насенне ранніх аднагадовых і двухгадовых раслін.

Расадны спосаб уключае пасеў насення і вырошчванне расады ў закрытым грунце з наступнай высадкай яе на пастаяннае месца ў адкрыты грунт пасля заканчэння перыяду начных замаразкаў. Расадны спосаб дапамагае атрымаць больш ранняе цвіценне культур.

Прызначанае для пасеву насенне павінна валодаць высокімі гатункавымі і пасяўнымі якасцямі. Сабранае восенню насенне чысцяць ад раслінных рэшткаў, сушаць, сартуюць і прыбіраюць на захоўванне. Для захоўвання выкарыстоўваюць папяровыя канверты, на якіх пішуць назвы раслін і адзначаюць дату збору.

Каб насенне добра прарасло, лепш не захоўваць яго больш за 2—4 гады. Асабліва гэта актуальна для большасці аднагадовых раслін.

Каб паскорыць прарастанне насення, перад пасевам яго замочваюць у цёплай вадзе на суткі, падсушваюць і высейваюць. Замочванне ў растворы стымулятару росту паскарае працэс прарастання. Пратручванне насення ў гарачай вадзе

Спампавана з сайта www.aversev.by

(50—60 °С) на працягу некалькіх мінут засцерагае парасткі ад грыбковых і бактэрыяльных інфекцый.

Для вырошчвання расады выкарыстоўваюць розныя ёмістасці: спецыяльныя міні-парнікі, касеты, тарфяныя гаршчочкі (мал. 92).

а *б* *в*

Мал. 92. Ёмістасці для расады: *а* — міні-парнік; *б* — касеты; *в* — тарфяныя гаршчочкі

Час пасеву насення на расаду залежыць ад таго, як хутка развіваецца расліна. Пачатак пасадак — сярэдзіна студзеня, заканчэнне — красавік. Для вырошчвання расады лепш выкарыстоўваць пакупны грунт, узбагачаны неабходнымі пажыўнымі рэчывамі (мал. 93).

а *б* *в* *г* *д*

Мал. 93. Пасеў насення на расаду: *а* — падрыхтоўка глебы; *б* — раўнамерны пасеў насення; *в* — пасыпанне насення глебай, пяском, прыцісканне рукой; *г* — увільгатненне глебы з насеннем; *д* — пакрыццё плёнкай або празрыстай накрыўкай

Калі на раслінах разаўюцца два сапраўдныя лісточкі, праводзяць *пікіроўку* — перасадку раслін, якія вырошчвалі з насення (мал. 94). Пікіруюць у ізаляваныя ёмістасці, каб карані менш пашкоджваліся пры пасадцы ў грунт. З дапамогай пікіравальнага калочка робяць перасадку сеянца ў скрыначку з зямлёй.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Расаду забяспечваюць добрым асвятленнем, прыцяняюць ад сонечных прамянёў, засцерагаюць ад скразнякоў (мал. 95). Зямлю ўвесь час рыхляць, расліны рэгулярна паліваюць і праполваюць. Раз у два тыдні праводзяць падкормку вадкімі ўдабрэннямі. За 10—15 дзён да высадкі расады ў адкрыты грунт яе загартоўваюць. Расліны становяцца больш моцнымі, набываюць характэрную для іх афарбоўку.

У пачатку лета расаду высаджваюць у грунт на пастаяннае месца (мал. 96). Расаду ў гаршчочках добра паліваюць за 20—30 мінут да высаджвання. Высаджваюць расліны ў пахмурнае надвор'е, шчодра паліўшы глебу. Каранёвую сістэму расліны апускаюць у лунку, прыціскаюць зверху, прысыпаюць сухой зямлёй. Пры пасадцы трэба імкнуцца не разбурыць зямельны камяк расліны, каб не пашкодзіць каранёвую сістэму.

Саджанцы паліваюць праз 3 дні. Звычайна расліны прыжываюцца на працягу двух тыдняў. Усе работы выконваюць у засцерагальных пальчатках з захаваннем прыёмаў бяспечнага карыстання прыладамі.

Мал. 94. Пікіроўка расады

Мал. 95. Вырошчванне расады

Мал. 96. Высаджванне расады ў грунт

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Восеньскія работы з насеннем

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы збору, ачысткі, захоўвання, пасеву насення і догляду пасеваў восенню.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, папяровыя канверты для насення.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце збор, ачыстку і сартаванне выспелага насення.

2. Падрыхтуйце насенне для захоўвання: раскладзіце яго па папяровых канвертах, падпішыце.

3. Разраўнуйце глебу, выканайце разметку разорак для пасадкі насенных раслін.

4. Паліце разоркі і высадзіце насенне. Замульчыруйце кветнік торфам (перагноем, пілавіннем).

5. Выканайце праразджванне парасткаў раней пасаджаных раслін.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Веснавыя работы з насеннем

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы падрыхтоўкі насення і глебы, догляду пасеваў вясной.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, пікіровачныя скрынкі, касеты, гаршчочкі, калочак.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Выканайце сартаванне і замочванне насення для пасеву.

2. Разраўнуйце глебу, выканайце разметку разорак для пасадкі насенных раслін.

3. Паліце разоркі і высадзіце насенне. Замульчыруйце кветнік торфам (перагноем, пілавіннем).

4. Выканайце пікіроўку расады ў падрыхтаваныя ёмістасці.

5. Падрыхтуйце глебу і высадзіце расаду ў грунт.

1. У чым перавага насеннага размнажэння раслін? 2. Як правільна падрыхтаваць насенне да пасеву? 3. Для чаго патрэбна пікіроўка? 4. Якія патрабаванні трэба выконваць пры вырошчванні расады? 5. Колькі часу неабходна для прыжывання расады пасля высаджвання яе ў грунт?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Давайце абмяркуем

Чаму насенне аднагадовых і двухгадовых дэкаратыўных раслін высаджваюць восенню? Як вы лічыце, у чым асаблівасць такой пасадкі? Адказ абгрунтуйце.

§ 25. Вегетатыўнае размнажэнне раслін

Ці ведаеце вы спосабы вегетатыўнага размнажэння раслін?

Вы даведаецеся: ■ пра спосабы вегетатыўнага размнажэння кветкава-дэкаратыўных раслін адкрытага грунту.

Вы зможаце: ■ выконваць такія прыёмы размнажэння раслін, як дзяленне, пасадка ўкаранелых чаранкоў, адводкаў і цыбулін.

Саджанец — расліна, прызначаная для пасадкі і атрыманая вегетатыўным размнажэннем.

Вегетатыўным называецца размнажэнне асобнымі часткамі раслін. Такое размнажэнне характэрна для большасці шматгадовых раслін, якія не маюць насення. Для размнажэння выкарыстоўваюць лісце, сцябло ці корань раслін. Для некаторых аперацый скарыстоўваецца вострая рэжучая прылада, таму важна строга выконваць правілы бяспечных паводзін падчас практычных работ на ўчастку.

Дзяленнем карэнішчаў і клубняў можна размнажаць півоні (мал. 97), флёксы, касачы, прымулы, папараць. Калі такія расліны не дзяліць доўгі час, яны перастаюць багата цвісці. Расліну падразаюць лапатай з усіх бакоў, акуратна выкопваюць віламі з глебы, дзеляць на некалькі частак і адразу саджаюць разрэзаныя часткі ў глебу.

Мал. 97. Дзяленне карэнішчаў півоні

Спампавана з сайта www.aversev.by

Мал. 98. Размнажэнне цыбулінамі

Мал. 99. Размнажэнне клубнямі вяргіні

Мал. 100. Чаранкаванне

Размнажэнне цыбулінамі і клубнецыбулінамі праводзяць пасля адмірання часткі расліны, якая знаходзіцца над зямлёй (мал. 98). Цыбуліны і клубнецыбуліны пасля выкопвання захоўваюць у сухім памяшканні пры тэмпературы +5 °С. Пасадку цыбулін нарцысаў і цюльпанаў праводзяць восенню, клубнецыбулін гладыёлуса — вясной. Перад пасадкай пажадана замачыць іх у цёплай вадзе на суткі.

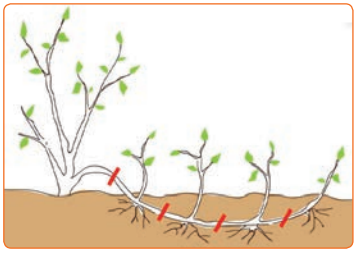
Размнажэнне клубнямі. Клубнямі размнажаюць, напрыклад, вяргіні (мал. 99). Вясной перад высаджваннем у грунт іх прарошчваюць на святле ў халаднаватым памяшканні. Клубні разразаюць так, каб кожная частка мела фрагмент з каранёвай шыйкай і 1—2 пупышкі. Зрэзы апрацоўваюць драўняным попелам. Часткі клубня вытрымліваюць 1—2 дні ў сухім памяшканні, якое праветрываецца, і высаджваюць у адкрыты грунт.

Чаранкаванне. Чаранкамі называюць розныя часткі раслін, якія аддзяляюць з мэтай укаранення. Чаранок утварае карані і развіваецца ў самастойную расліну (мал. 100). Чаранкі могуць быць сцёблавымі, ліставымі і каранёвымі. Чаранкаванне праводзяць часцей у пачатку лета. Абразаюць сцёблавыя чаранкі з 1—2 ліставымі вузламі. Пасадку чаранкоў праводзяць ніжнім зрэзаным канцом у ёмістасць, накрываюць поліэтыленавай плёнкай для стварэння вільготнасці, чакаюць

Спампавана з сайта www.aversev.by

з’яўлення каранёў, а потым высаджваюць у грунт.

Размнажэнне адводкамі. Вясной маладыя парасткі кустоў укладваюць у разоркі, прышпільваюць прышчэпкамі і прысыпаюць зямлёй (мал. 101). Добра ўтвараюць карані адводкі ўзростам не больш за адзін год.



Мал. 101. Размнажэнне адводкамі

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Восеньскія работы па вегетатыўным размнажэнні раслін

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы вегетатыўнага размнажэння раслін восенню.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, пасадачны матэрыял (чаранкі, цыбуліны, клубнецыбуліны, клубні).

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разраўнуйце глебу, выканайце разметку разорак і лунак для пасадкі раслін.
2. Размяркуйце месцы пасадак кожнай расліны.
3. Паліце месцы пасадак раслін.
4. Выканайце пасадку цыбульных раслін, чаранкоў у падрыхтаваныя разоркі. Чаранкі саджайце так, каб каранёвая шыйка раслін не была заглыблена. Прыцісніце глебу рукамі да каранёў. Замульчыруйце.
5. Паліце расліны.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Веснавыя работы па вегетатыўным размнажэнні раслін

Мэта: навучыцца выконваць прыёмы вегетатыўнага размнажэння раслін вясной.

Абсталяванне: лапата, граблі, вядро, лейка, рыхліцелі, шуфлік, нажніцы, пасадачны матэрыял (чаранкі, цыбуліны, клубнецыбуліны, клубні).

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Разраўнуйце глебу, выканайце разметку разорак і лунак для пасадкі раслін.
2. Размяркуйце месцы пасадак кожнай расліны.
3. Падрыхтуйце расліны для пасадкі. Падзяліце карэнішчы, разрэжце клубні, рассартуйце чаранкі, цыбуліны і клубнецыбуліны.
4. Паліце месцы пасадак раслін.
5. Пасадзіце расліны. Прыцісніце глебу рукамі да каранёў. Замульчыруйце.
6. Паліце расліны.

1. Чым адрозніваецца вегетатыўнае размнажэнне ад насеннага?
2. Якія расліны размнажаюць вегетатыўным спосабам?

Давайце абмяркуем

Успомніце, якія расліны ёсць у кветніку каля вашай школы. Якія з іх размнажаюцца вегетатыўна і якім спосабам?

Паспрабуйце падрыхтаваць расаду такіх папулярных аднагадовых відаў кветкавых раслін, як цынія і аксаміткі. Назірайце за развіццём раслін, рабіце фота, дзяліцеся ўражаннямі з сябрамі. Расаду можна высадзіць каля дома, у садзе або на клумбе каля школы.

Цынія здольна радаваць сваёй прыгажосцю і працяглым цвіценнем з канца чэрвеня і да першых замаразкаў. Яна ўстойлівая да шкоднікаў, хвароб, засушлівых умоў; любіць сонечнае, цёплае, абароненае ад ветру месца. Саджаць цынію на расаду трэба ў пачатку красавіка ў індывідуальныя гаршчочкі ці касеты на глыбіню 3—5 мм, засыпаючы зверху зямлёй. Высаджваюць у грунт у пачатку чэрвеня.

Аксаміткі квітнеюць усё лета і да самых замаразкаў. Кветкі непатрабавальныя ў доглядзе, адпужваюць шкоднікаў. Насенне высяваюць у пачатку красавіка ў гаршчочкі або касеты на глыбіню 1 см, засыпаюць зямлёй. Можна саджаць у скрыню, робячы разоркі на адлегласці 2—3 см і глыбінёй 1 см. Насенне кладуць на адлегласці 2 см, засыпаюць зямлёй. Высаджваюць у грунт у пачатку чэрвеня.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Раздзел 5

Асновы дамаводства (для хлопчыкаў)

Адзенне мае велізарнае значэнне ў жыцці чалавека. Падчас нашэння яно падвяргаецца ўздзеянню вялікай колькасці розных негатыўных фактараў, у выніку гэтага могуць з'явіцца дэфекты. Адтэрмінаваць эксплуатацыю адзення можна з дапамогай навыкаў выканання дробнага рамонту вырабаў гардэробу і ведаў пра догляд іх.

§ 26. Догляд вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў

? *Якое значэнне для чалавека мае адзенне? З якіх матэрыялаў яно вырабляецца?*

Вы даведаецеся: ■ як правільна даглядаць адзенне, пра найпрасцейшы рамонт адзення, аб правілах правядзення аперацый па рамонце адзення.

Вы зможаце: ■ выконваць найпрасцейшы рамонт адзення, замену фурнітуры.

Тэрмін эксплуатацыі адзення, яго даўгавечнасць залежаць ад правільнага догляду, акуратнасці чалавека. Каб адзенне было заўсёды ў парадку, трэба беражліва абыходзіцца з ім, своечасова даглядаць і рамантаваць яго. Адзенне ніколі не будзе выглядаць акуратным, калі яно забруджана, не адпрасавана, не хапае якой-небудзь фурнітуры, ёсць пашкоджаныя швы і інш.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Што значыць даглядаць адзенне? Якія спосабы догляду адзення вы ведаеце? Якія прылады і прыстасаванні выкарыстоўваюць для догляду яго? Як даведацца пра спосабы догляду канкрэтнага вырабу?

Адзенне ствараецца з разнастайных матэрыялаў, таму і спосабы догляду швейных вырабаў розныя. Для таго каб не памыліцца з выбарам рэжымаў мыцця, прасавання, спосабаў чысткі, адбельвання, сушкі, захоўвання, неабходна ўмець чытаць інфармацыю, прыведзеную на ярлыку вырабу, і прытрымлівацца гэтых рэкамендацый. Пра значэнне адлюстраваных на ярлыку знакаў і аб правілах догляду швейных вырабаў вы можаце даведацца з § 18.

Што такое, на ваш погляд, рамонт адзення? Якія спосабы рамонту вы ведаеце і дзе кожны з іх мэтазгодна прымяняць?

У працэсе нашэння адзенне падвяргаецца шматлікім механічным уздзеянням. У выніку гэтага ў яго могуць адбывацца розныя пашкоджанні: адрыванне фурнітуры, распорванне злучальных швоў, падгібу вырабу, абкіданых зрэзаў і інш. Аднаўленне невялікіх пашкоджанняў адносіцца да ***дробнага рамонту***, які можа выканаць кожны чалавек.

Што вы разумееце пад словам «фурнітура»? Якія элементы адносяцца да адзежнай фурнітуры?

Да адзежнай фурнітуры (гл. с. 165) адносяцца: гузікі, засцежкі-маланкі, кнопкі, аплікі, зашпількі, спражкі і інш.

Да вынаходства гузікаў адзенне зашнуроўвалі, як і чаравікі. Першы сапраўдны гузік быў прыдуманы датчанінам Кнобе ў XIV стагоддзі. У той час гузікі скарыстоўвалі не толькі ў якасці засцежкі, але і для аздобы. Пра знатнасць і дастатак людзей рабілі выснову таксама і па колькасці гузікаў. Вось чаму на багатым старадаўнім адзенні іх часцей больш, чым зашпілек. Так, Францішак, кароль Францыі, распарадзіўся аздобіць свой

Спампавана з сайта www.aversev.by

камзол 13 600 залатымі гузікамі. Беднякі насілі алавяныя гузікі такіх жа форм, як і багацеі.

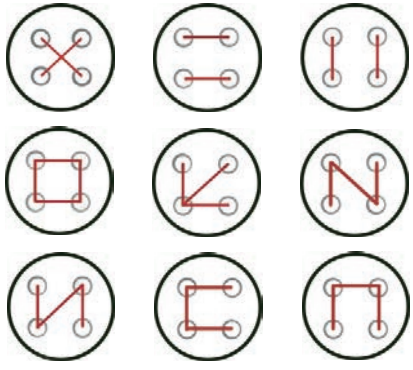
У 1895 годзе прыдумалі засцежку-маланку, якая аказалася ў некаторых выпадках значна зручнейшай за гузікі. Але ў «маланкі» з'явіўся дастойны саперник, калі швейцарац Жорж дэ Местраль сур'ёзна зацікавіўся сакрэтам незвычайнай каштоўнасці дзядоўніку. Стужка-дзядоўнік з фірменнай назвай «велькро» ў скарыстанні яшчэ хутчэйшая і прасцейшая за «маланку». У цяперашні час гэта стужка трывала ўвайшла ва ўжытак і выкарыстоўваецца нават для вырабу адзення касманаўтаў.

Гузікі служаць для зашпільвання вырабаў з дапамогай петляў або для аздаблення вырабу. Асартымент гузікаў вельмі разнастайны. На малюнку 102 паказана класіфікацыя гузікаў па розных прыметах.

Мал. 102. Класіфікацыя гузікаў

Спампавана з сайта www.aversev.by

Гузікі падбіраюць у колер асноўнага матэрыялу або аздобы. Да лёгкага адзення гузікі з навылётнымі адтулінамі прышываюць шчыльна да тканіны (з двума адтулінамі — 4—5 шыўкамі, з чатырма адтулінамі — 3—4 шыўкамі ў кожную пару адтулін). Для вопраткі гузікі робяць на стойцы (ножцы). У залежнасці ад таўшчыні тканіны вышыня стойкі можа быць 1—2 мм, яе абвіваюць 2—3 віткамі. У вырабах з баваўняных і льняных тканін гузікі дапускаецца прышываць без стойкі.



Мал. 103.
Спосабы прышывання гузікаў з чатырма адтулінамі

Гузік з чатырма адтулінамі можна прышываць рознымі спосабамі (мал. 103).

Гузік з вушкам (ножкай) прышываюць шчыльна чатырма шыўкамі, нітку пры рабоце зацягваюць, а вузельчык пакідаюць на правым баку.

Гузікі прышываюць баваўнянымі ніткамі № 40, 50 або шаўковымі № 65, 75, 33, складзенымі ўдвая. Ніткі падбіраюць у адпаведнасці з таўшчынёй матэрыялу і відам гузіка.

Гузікі з навылётнымі адтулінамі прышываюць ніткамі ў колер гузікаў.

Гузікі з вушкам прышываюць ніткамі ў колер тканіны.

Для трываласці гузікі прышываюць з пракладкай з тканіны, якую падкладаюць з вываратнага боку, або з падгузікам (у вырабах з грубых тканін).

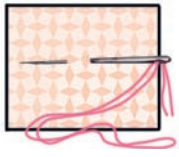
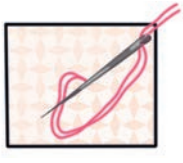
Паслядоўнасць прышывання гузікаў апісана ў тэхналагічных картах (вучэбных) 8—10.

Спампавана з сайта www.aversev.by

ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 8

Прышыванне гузікаў з навылётнымі адтулінамі

Абсталяванне: дэталь з тканіны памерам 10 × 10 см, гузікі з двума і чатырма навылётнымі адтулінамі, швейныя ніткі ў колер гузікаў, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, аловак.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
1. Намеціць на дэталі з тканіны месца прышывання гузіка з двума адтулінамі. Адмераць нітку для работы, скласці яе ўдвая, усунуць у вушка іголкі абодва канцы ніткі	
2. Замацаваць нітку пятлёй на правым баку тканіны	
3. Прапусціць іголку ў адтуліну гузіка і вывесці іголку з ніткай. Прапусціць іголку ў другую адтуліну гузіка, увесці ў тканіну з правага боку і вывесці на выратны бок тканіны	
4. Выканаць 4—5 шыўкоў у адтуліны гузіка	
5. Замацаваць нітку пятлёй на выратным баку тканіны	

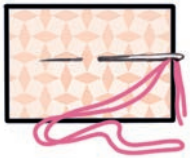
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
6. Выканаць работу па пунктах 1—6 для гузіка з чатырма адтулінамі, пры гэтым выконваць 3—4 шыўкі ў кожную пару адтулін	
Самакантроль: праверыць трываласць прышывання гузікаў, якасць замацавання нітак у пачатку і канцы работы	

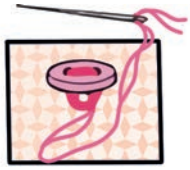
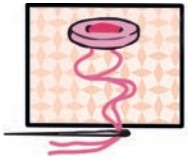
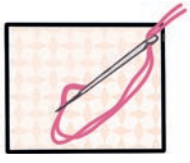
ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 9

Прышыванне гузіка з навылётнымі адтулінамі да вопраткі

Абсталяванне: дэталь з грубай тканіны памерам 10×10 см, гузікі з двума і чатырма навылётнымі адтулінамі, швейныя ніткі ў колер гузікаў, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, аловак.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
1. Намеціць на дэталі з тканіны месца прышывання гузіка з двума адтулінамі. Адмераць нітку для работы, скласці яе ўдвая, усунуць у вушка іголкі абодва канцы ніткі	
2. Замацаваць нітку пятлёй на правым баку тканіны	
3. Прапусціць іголку ў адтуліну гузіка і вывесці іголку з ніткай	

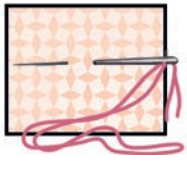
Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
4. Выканаць 3—5 шыўкоў у адтуліны гузіка. Пры шыцці гузік злёгку адцягваць, каб ён не прылягаў да тканіны	
5. Вывесці іголку на правы бок тканіны, абвіць ніткі пад гузікам 2—3 віткамі для атрымання стойкі	
6. Замацаваць нітку пятлёй на вываратным баку тканіны	
Самакантроль: праверыць пругкасць стойкі, якасць замацавання нітак у пачатку і канцы работы; гузік не павінен шчыльна прылягаць да тканіны	

ТЭХНАЛАГІЧНАЯ КАРТА (ВУЧЭБНАЯ) 10

Прышыванне гузіка з вушкам

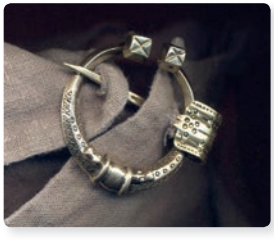
Абсталяванне: дэталь з тканіны памерам 10 × 10 см, гузікі з вушкам, швейныя ніткі ў колер тканіны, нажніцы, ручная іголка, ігольніца, напарстак, аловак.

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
1. Намеціць на дэталі з тканіны месца прышывання гузіка з дзвюма адтулінамі. Адмераць нітку для работы, скласці яе ўдвая, усунуць у вушка іголкі абодва канцы ніткі	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Паслядоўнасць выканання	Графічная выява
2. Замацаваць нітку пятлёй на правым баку тканіны	
3. Прапусціць іголку праз адтуліну вушка гузіка	
4. Увесці іголку ў тканіну з правага боку і вывесці на вываратны бок тканіны. Выканаць 4—5 шыўкоў у адтуліну вушка гузіка	
5. Замацаваць нітку пятлёй на вываратным баку тканіны	
Самакантроль: праверыць трываласць прышывання гузікаў, якасць замацавання нітак у пачатку і канцы работы	

Да з’яўлення гузікаў з бронзавага веку да Ранняга сярэдневякоўя ролю засцежкі ў адзенні выконвала фібула, якая адначасова служыла аздабленнем. Фібуламі злучалі краі плашча, зашпільвалі рукавы, замацоўвалі паясы і партупеі, падколвалі тунікі, каб яны станавіліся вышэйшыя за калена.



Воіны часта выкарыстоўвалі багата дэкараваныя фібулы, каб у выпадку гібелі на полі бою «расплаціцца» за сваё пахаванне дарагім упрыгажэннем.

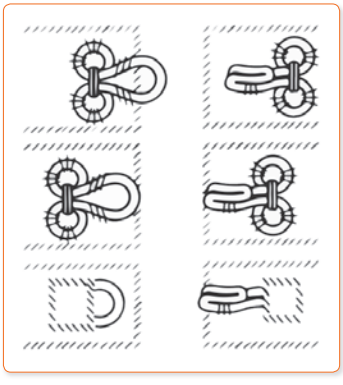
Спампавана з сайта www.aversev.by

Аплікі і зашпількі выкарыстоўваюць там, дзе патрабуецца змацаваць засцежку трывала, але непрыметна з правага боку вырабу. Выконваюць іх з пластмасы і металу, розных форм і памераў, у залежнасці ад віду адзення і прызначэння (мал. 104).

Мал. 104. Аплікі і зашпількі

Аплікі і зашпількі прышываюць рознымі спосабамі, у залежнасці ад віду тканіны, мадэлі вырабу, месца размяшчэння.

Аплікі прышываюць у трох месцах (за кожнае вушка і каля выгібу) 3—4 шыўкамі, якія прымацоўваюць, і 3—4 шыўкамі, якія замацоўваюць; зашпількі — у чатырох месцах: за кожнае вушка і перад імі, робячы па 3—4 шыўкі, якія прымацоўваюць, і 3—4 шыўкі, якія замацоўваюць (мал. 105). Аплікі і зашпількі на вырабе часцей за ўсё закрываюцца тканінай — на паверхні застаюцца толькі носік апліка і дужка зашпількі. Для большай трываласці да выватнага боку ў месцах размяшчэння аплікаў і зашпілек прымацоўваецца пракладка з баваўнянай тканіны.

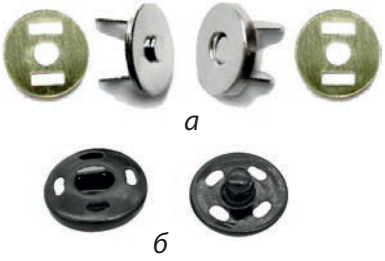


Мал. 105. Прышыванне аплікаў і зашпілек

Калі засцежка не мае вялікай нагрузкі, выкарыстоўваюць маленькія аплікі, а зашпількі выконваюць з нітак.

Аплікі і зашпількі прышываюць ніткамі № 50—60 у колер тканіны. Аплік павінен размяшчацца на правым баку верхняй часткі засцежкі, а зашпілька — на правым баку ніжняй.

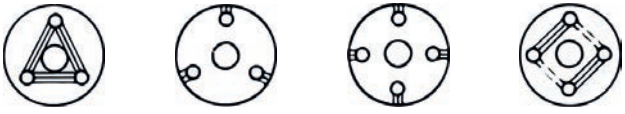
Спампавана з сайта www.aversev.by



Мал. 106. Кнопкі: *а* — прабіўныя; *б* — прышыўныя

Кнопкі — асаблівы від засцежкі, якая складаецца з двух элементаў (галоўкі і накладкі са спружынай). Яны ўваходзяць адна ў адну. Кнопкі адрозніваюцца матэрыялам (металічныя, пластмасавыя), формай (круглая, квадратная, кроплепадобная і інш.), памерам, спосабам мацавання (прабіўныя, прышыўныя) (мал. 106).

Прышываюць кнопкі рознымі спосабамі, робячы па 4—5 шыўкоў у кожную адтуліну (мал. 107). У вырабах з тонкіх тканін пад кнопкі на вываратны бок падкладаюць пракладку з баваўнянай тканіны.



Мал. 107. Прышыванне кнопак

Кнопкі прышываюць ніткамі ў колер тканіны ў адно складанне. Галоўку прышываюць з вываратнага боку верхняга краю так, каб шыўкі былі нябачнымі з правага боку, а накладку — з правага боку ніжняга краю засцежкі. Спачатку прышываюць верхнія палавінкі кнопак, а затым па разметцы — ніжнія палавінкі.

Рамонт распоратага шва

Часта падчас выкарыстання адзення можа адбывацца пашкоджанне швоў. Гэтыя дэфекты можна ўстараніць з дапамогай швейнай машыны ці ўручную.

Каб выканаць рамонт ***распоратага злучальнага шва***, неабходна выраб вывярнуць на вываратны бок, месца раз-

Спампавана з сайта www.aversev.by

рыву ачысціць ад нітак, дэталі на пашкоджаным участку сфастрыгаваць, а потым злучыць швом «за іголку», пасля чаго выдаліць ніткі фастрыгавання і выканаць вільготна-цеплавую апрацоўку адрамантаванага ўчастка (мал. 108).

Мал. 108. Злучальная строчка

Калі пашкодзіліся ніткі ***абкідвальнага краю***, то аднавіць іх можна з дапамогай косых або пяцельных абкідвальных шыўкоў (мал. 109).

а

б

Мал. 109. Абкідвальныя строчкі: *а* — косыя шыўкі; *б* — пяцельныя шыўкі

Мал. 110. Падшывальная строчка

У выпадку пашкоджання ***падшывальнай строчкі*** па ніжнім краі вырабу можна выкарыстоўваць косыя падшывальныя шыўкі (мал. 110) або скарыстаць клеявыя матэрыялы (клеявая павуцінка без паперы або на папяровай аснове).

Успомніце, як правільна адмераць даўжыню ніткі. Як завязаць вузельчык? Якія прылады неабходны, каб выканаць рамонт адзення? Якіх правіл бяспечных паводзін трэба прытрымлівацца пры выкананні ручных аперацый?

Спампавана з сайта www.aversev.by

Правілы бяспечнай работы іголкай і нажніцамі

1. Інструменты неабходна захоўваць у пэўным месцы.
2. Нельга дапускаць страты іголак. Да і пасля работы трэба праверыць іх колькасць.
3. У выпадку паломкі паламаную іголку трэба аддаць настаўніку.
4. Нельга браць іголку ў рот, уколваць яе ў адзенне.
5. Пры шыцці трэба прымяняць напарстак.
6. Нельга пакідаць іголку на рабочым месцы без ніткі.
7. Недапушчальна адкусваць нітку зубамі.
8. Забаронена трымаць нажніцы вострымі канцамі ўгору.
9. Перадаваць нажніцы неабходна, трымаючы за зведзеныя лёзы, кольцамі ўперад.
10. Нельга пакідаць нажніцы раскрытымі.
11. Працаваць нажніцамі варта толькі на сваім рабочым месцы.
12. Неабходна выкарыстоўваць для работы добра адрэгуляваныя і завостраныя нажніцы.
13. Нельга рэзаць нажніцамі на хаду.
14. Недапушчальна адцягвацца самому падчас работы, замінаць таварышу і адцягваць яго.

ПРАКТЫЧНАЯ РАБОТА

Найпрасцейшы рамонт адзення (на выбар)

Мэта: навучыцца выконваць найпрасцейшы рамонт адзення (прышываць гузікі, кнопкі, аплікі, зашываць адзенне па распоратым шве).

Абсталяванне: дэталь тканіны памерам 20 × 20 см, фурнітура (гузікі з двума, чатырма адтулінамі, з вушкам, аплікі, зашпількі, кнопкі), вырабы, якім патрэбны рамонт, кравецкі мел, нажніцы, іголкі, швейныя ніткі.

Паслядоўнасць выканання работы:

1. Падбярыце неабходныя швейныя ніткі ў адпаведнасці з прапанаванай фурнітурай.

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Вызначце месцы прышывання фурнітуры.

3. Прышыйце фурнітуру ў адпаведнасці з тэхналагічнымі картамі (вучэбнымі) 8—10 і вывучаным матэрыялам параграфа.

4. Выканайце рамонт распоратых швоў з дапамогай ручных шыўкоў («за іголку», пяцельнага, косага).

5. Правядзіце канчатковую вільготна-цеплавую апрацоўку ўзору.

Самакантроль: праверыць трываласць мацавання фурнітуры, колькасць шыўкоў, якасць замацавання ніткі, адсутнасць сцягвання тканіны пад фурнітурай, роўнасць злучальнай, абкідвальнай, падшывальнай строчак, раўнамернасць шыўкоў і адпаведнасць тэхнічным умовам.

1. Ад чаго залежыць спосаб прышывання гузікаў? 2. Навошта выконваюць стойку падчас прышывання гузікаў? 3. Якую фурнітуру прышываюць ніткамі ў два складанні? Чаму?

Давайце абмяркуем

Прыдумайце нестандартныя спосабы прымянення адзежнай фурнітуры.

Знайдзіце цікавую гістарычную інфармацыю пра адзежную фурнітуру. Падрыхтуйце прэзентацыю і пакажыце яе сваім аднакласнікам.

Спампавана з сайта www.aversev.by

ДАДАТКІ

Дадатак 1

Энергетычная каштоўнасць прадуктаў і іх каларыйнасць

Прадукты	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Мяса				
Ялавічына I катэгорыі	18,6	16	—	218
Бараніна I катэгорыі	15,6	16,3	—	209
Свініна тлустая	11,7	49,3	—	491
Свініна мясная	14,3	33,3	—	357
Цяляціна I катэгорыі	19,7	2	—	97
Мяса труса	21,2	11	—	183
Вяндліна	22,6	20,9	—	279
Сардэлькі свіныя	10,1	31,6	1,8	332
Сардэлькі ялавічныя	11,4	18,2	1,3	215
Сасіскі малочныя	11	23,9	0,4	261
Птушка				
Куры I катэгорыі	18,2	18,4	—	238
Яйкі курыныя (1 яйка *I катэгорыі вагой 47 г*)	12,7	11,5	0,7	157
Рыба				
Камбала далёкаўсходняя	15,7	3	—	90
Карп	16	5,3	—	112
Акунь марскі	18,2	3,3	—	103
Скумбрыя атлантычная	18	13,2	—	191
Стаўрыда акіянічная	18,5	4,5	—	114
Траска	16	0,6	—	69

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прадукты	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Малочныя прадукты				
Малако пастэрызаванае 3,2% -й тлустасці	2,9	3,2	4,7	60
Вяршкі 10% -й тлустасці	2,7	10	4,5	119
Смятана 10% -й тлустасці	2,7	10	2,9	119
Смятана 20% -й тлустасці	2,5	20	3,4	206
Тварог 18% -й тлустасці	15	18	2,8	236
Тварог нятлусты	22	0,6	1,8	110
Сырок тварожны дзіцячы 23% -й тлустасці	9,1	23	18,5	319
Кефір 3,2% -й тлустасці	2,9	3,2	4	59
Кефір нятлусты	3	0,05	4	31
Сыр галандскі	23,7	30,4	—	375
Сыр расійскі	22	29,5	—	361
Марожанае сметанковае	3,7	10	19,4	183
Марожанае пламбір	3,7	15	20,4	232
Масла сметанковае	0,8	72,5	1,3	661
Алей				
Алей (сланечнікавы)	—	99,9	—	899
Хлебабулачныя вырабы				
Хлеб аржаны	5,6	1,1	37,5	189
Хлеб пшанічны	7,6	0,8	49,2	235
Батон з пшанічнай мукі 1-га гатунку	8	1	49,1	238

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прадукты	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Здоба звычайная	8,1	5,3	54,9	301
Сушкі простыя	10,7	1,2	71,2	339
Сухары сметанковыя	8,5	10,8	66,7	399
Макаронныя вырабы вышэйшага гатунку	11,0	1,3	70,5	338
Кашы				
Грэцкая з ядрыцы	3	3,4	146	101
Манная вязкая	2,2	2,9	16,4	100
Аўсяная з зярнят	2,6	4,1	15,5	109
Аўсяная са шматкоў	2,4	4	14,8	105
Груца	2,9	3,5	22,9	135
Пшанічная	4,4	3,6	25,7	153
Прасяная	2,8	3,4	16,8	109
Рысавая	2,4	5,5	25,8	144
Ячная	2,1	2,9	15,3	96
Цукар, крухмал, кандытарскія вырабы				
Цукар	—	—	99,8	399
Крухмал бульбяны	1,0	0,6	83,5	343
Карамель з фруктова-ягаднымі начынкамі	0,1	0,1	92,4	371
Шакалад малочны	9,8	34,7	50,4	554
Мармелад жэлейны	0,1	—	79,4	321
Пасціла	0,5	—	80	324

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прадукты	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Халва тахіна-арахісавая	12,7	29,9	50,6	516
Пячэнне цукровае з мукі вышэйшага гатунку	7,5	11,8	74,4	436
Вафлі з фруктовай начынкай	2,8	3,3	77,3	334
Ватрушка	11,9	6,4	37,5	256
Шматкі кукурузныя	8,5	1,5	76	350
Снэкі кукурузныя	6	19	62	440
Агародніна				
Кабачкі	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белакачанная	1,8	0,1	4,7	28
Бульба	2	0,4	16,3	77
Морква	1,3	0,1	6,9	35
Агуркі грунтавыя	0,8	0,1	2,5	14
Перац салодкі	1,3	0,1	4,9	26
Радыска	1,2	0,1	3,4	20
Бурак	1,5	0,1	8,8	42
Таматы грунтавыя	1,1	0,2	3,8	24
Гарбуз	1	0,1	4,4	22
Цыбуля рэпчатая	1,4	0,2	8,2	41
Садавіна				
Абрыкосы	0,9	0,1	9,0	44
Курага	5,2	0,3	51	232

Спампавана з сайта www.aversev.by

Прадукты	Бялкі, г	Тлушчы, г	Вугляводы, г	Энергетычная каштоўнасць, ккал
Бананы	1,5	0,1	19,2	89
Грушы	0,4	0,3	10,3	47
Персікі	0,9	0,1	9,5	45
Слівы	0,8	0,3	9,6	49
Яблыкі	0,4	0,4	9,8	47
Апельсіны	0,9	0,2	8,1	43
Ягады				
Кавун	0,6	0,1	5,8	27
Вінаград кішміш	0,6	0,6	15,4	72
Разынкі	2,3	0,5	65,8	281
Суніцы садовыя	0,8	0,4	7,5	41
Маліны	0,8	0,5	8,3	46
Парэчкі чырвоныя	0,6	0,2	7,7	39
Парэчкі чорныя	1	0,4	7,3	44
Напіткі				
Кава растваральная чорная без цукру	0,2	0,5	0,2	7
Какава з малаком	3,6	2,8	23,4	134
Таматны сок	1	0,1	2,9	18
Чай з цукрам	0,1	—	7	28
Кісель вішнёвы	0,2	—	18,9	78
Напітак сыроватачны з сокам	0,64	0	17,44	72,3

Спампавана з сайта www.aversev.by

Рэцэпты страў з малака і малочных прадуктаў

Малочны соус

Інвентар і посуд: скаварада, каструля (2 л), лыжка чайная, лыжка сталовая, сіта, мерная шклянка, соуснік.

Інгрэдыенты: малако — 150 мл, масла сметанковае — 10 г (0,5 ст. л.), мука пшанічная — 10 г (0,5 ст. л.), вада — 50 мл, цукар — 2 г (0,5 ч. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Пасеяваць на скаварадзе муку з маслам, увесь час памешваючы (мука павінна заставацца амаль белай).
2. Закіпяціць малако і ўліць у пасероўку, бесперапынна памешваючы. Варыць пры слабым кіпенні 10—15 мінут.
3. Дадаць соль, цукар і праварыць 2—3 мінуты.
4. Працадзіць малочны соус.
5. Наліць соус у соуснік, падаваць цёплым.

Дэсерт з тварагу і чарніц

Інвентар і посуд: глыбокая ёмістасць, блэндар, сталовая лыжка, талерка, дэсертная талерка, харчовая плёнка.

Інгрэдыенты: тварог — 500 г, смятана — 50—60 г (2—3 ст. л.), чарніцы — 150 г, цукар — 70—80 г (2—3 ст. л.), пячэнне — 100 г.

Паслядоўнасць гатавання:

1. Узбіць у чашы блэндара на вялікай хуткасці да аднастайнай масы тварог, смятану, чарніцы (можна выкарыстоўваць свежыя або замарожаныя ягады), цукар.
2. Выкласці на дно ёмістасці пячэнне.

Спампавана з сайта www.aversev.by

3. Выкласці палову тварожнай масы на пячэнне, раўнамерна размяркоўваючы яе. Паўтарыць слаі.

4. Накрыць ёмістасць харчовай плёнкай і паставіць у халадзільнік прыкладна на 1 гадзіну. За гэты час слаі пячэння добра насыцяцца.

5. Дастаць дэсерт, перавярнуўшы ёмістасць на талерку. Дыяметр талеркі павінен быць большы за дыяметр ёмістасці на 2—3 см.

6. Падзяліць на порцыі, падаваць на дэсертных талерках, можна ўпрыгожыць ягадамі чарніц.

Дэсерт з ражанкі

Інвентар і посуд: глыбокая ёмістасць, блэндар, лыжка сталовая, лыжка чайная, міска, каструля (1,5 л), каструля (2 л), мерная шклянка, формы для дэсерту, апрацоўчая дошка, нож.

Інгрэдыенты: ражанка — 500 мл, цукар — 100 г (4—5 ст. л.), жэлацін — 10 г, вада — 50 мл, какава-парашок — 10 г (1 ст. л.), банан — 1—2 шт.

Паслядоўнасць гатавання:

1. Заліць жэлацін халоднай кіпячонай вадой (10—15 °С) і пакінуць для набухання на 10 мінут.

2. Ачысціць бананы, нарэзаць кавалачкамі, дабавіць цукар, какава-парашок і ражанку.

3. Узбіць усё да аднастайнай масы блэндарам.

4. Растапіць жэлацін на вадзяной пары. Уліць яго тонкім струменем у атрыманую аднастайную масу. Змяшаць усё на працягу 30 секунд, каб жэлацін раўнамерна размеркаваўся.

5. Разліць атрыманую сумесь па формах для дэсерту.

6. Паставіць дэсерт у халадзільнік і пакінуць да поўнага ахаладжэння прыкладна на 2—3 гадзіны.

7. Падаваць халодным.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Снеданне з рысу і тварагу

Інвентар і посуд: міска, тарка дробная, блэндар, лыжка сталовая, каструля (2 л), формы для дэсерту.

Інгрэдыенты: рысавыя крупы (белыя) — 500 г, тварог (нятлусты) — 100 г, малако — 100 мл, масла сметанковае — 10 г (0,5 ст. л.), разынкі — 50 г, шакалад белы — 50 г, мёд — 30 г (1 ст. л.), ванілін — 1 пачак.

Паслядоўнасць гатавання:

1. Рысавыя крупы прамыць, адварыць на слабым агні да гатоўнасці 15 мінут.

2. Нагрэць малако, дабавіць у яго мёд, масла сметанковае, выкласці звараныя рысавыя крупы, дабавіць тварог, ванілін.

3. Узбіць усё да аднастайнай масы блэндарам.

4. Разынкі прамыць, выкласці на сурвэтку, каб прасушыліся. Дабавіць разынкі ў масу, добра змяшаць атрыманую сумесь.

5. Надзерці белы шакалад на дробнай тарцы.

6. Раскласці прыгатаваную масу па формах для дэсерту і пасыпаць цёртым белым шакаладам.

Прасяная каша малочная

Інвентар і посуд: каструля з тоўстым дном (2 л), лыжка сталовая, міска, талерка.

Інгрэдыенты: прасяныя крупы — 200 г, малако — 1 л, масла сметанковае — 60 г (3 ст. л.), цукар — 10 г (1 ч. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Уліць малако ў каструлю з тоўстым дном і давесці да кіпення.

Спампавана з сайта www.aversev.by

2. Прасяныя крупы перабраць, прамыць некалькі разоў гарачай вадой, каб каша не гарчыла, усыпаць у кіпячае малако. Дабавіць соль і цукар.

3. Накрыць каструлю накрыўкай і варыць малочную прасяную кашу на слабым агні, перыядычна памешваючы, 15—20 мінут.

4. Дабавіць сметанковае масла і змяшаць.

5. Выкласці кашу на талерку, падаваць парцыённа.

Рысавая каша малочная

Інвентар і посуд: міска, дробная тарка, блэндар, лыжка сталовая, лыжка чайная, каструля (2 л), сіта, талерка, мерная шклянка.

Інгрэдыенты: рысавыя крупы (белыя) — 1 шклянка, малако — 4 шклянкі, масла сметанковае — 10 г (0,5 ст. л.), цукар — 25 г (1 ст. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Рысавыя крупы прамыць, варыць на павольным агні, пастаянна памешваючы, 8—10 мінут.

2. Адкінуць звараныя рысавыя крупы на сіта, даць вадзе сцячы. Прамыць цёплай кіпячонай вадой, каб крупінкі не зліпліся.

3. У каструлі падагрэць малако. Дабавіць звараныя і прамытыя рысавыя крупы ў малако, змяшаць і варыць на слабым агні, часта памешваючы, 15—20 мінут (каша павінна злёгку кіпець).

4. Перад выключэннем дадаць цукар, соль, змяшаць, накрыць каструлю накрыўкай. Зняць каструлю з кашай з пліты на падстаўку, укрыць ручніком і вытрымаць 5—10 мінут.

5. Перад падачай малочную рысавую кашу трэба заправіць сметанковым маслам.

6. Выкласці кашу на талерку, падаваць парцыённа, можна зверху ўпрыгожыць ягадамі ці садавінай.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Рэцэпты страў беларускай нацыянальнай кухні

Зацірка

Інвентар і посуд: каструля (2 л), лыжка сталовая, міска эмаліраваная, сіта, скаварада, талерка сталовая.

Інгрэдыенты: мука пшанічная — 60 г (3 ст. л.), яйкі — 2 шт., вада — 100 мл, масла сметанковае — 10 г (0,5 ст. л.), малако — 400 мл, соль і цукар (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Прасеяць пшанічную муку.
2. Злёгку падсмажыць муку на скаварадзе без масла да светла-карычневага адцення.
3. Выкласці падрыхтаваную муку ў міску.
4. Дабавіць у муку яйкі, соль і невялікую колькасць вады.
5. Змяшаць усе інгрэдыенты да ўтварэння густой масы.
6. Атрыманую масу старанна перацерці рукамі, прапускаючы яе праз пальцы, да ўтварэння рваных камячкоў.
7. Наліць у каструлю малако і давесці яго да кіпення.
8. Атрыманыя камячкі засыпаць у каструлю з кіпячым малаком.
9. Варыць малочную зацірку на невялікім агні, перыядычна памешваючы, 15 мінут.
10. Дабавіць соль, цукар.
11. Разліць зацірку па талерках, дабавіць сметанковае масла.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Суп малочны па-беларуску

Інвентар і посуд: каструля (2 л), буйная тарка, лыжка сталовая, лыжка чайная, міска эмаліраваная, скаварада, талерка.

Інгрэдыенты: малако — 4 шклянкі, вада — 2 шклянкі, мука пшанічная — 1 шклянка, морква — 1 шт., яйка — 1 шт., цукар — 10 г (1 ч. л.), масла сметанковае — 20 г (1 ст. л.), соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Змяшаць малако з вадой і давесці да кіпення.
2. Пакласці ў кіпячае малако надраную на буйной тарцы моркву, дадаць соль і варыць 5—8 мінут.
3. У муку ўбіць яйка, дабавіць ваду, старанна перамяшаць (давесці да кансістэнцыі смятаны). Паступова, пры бесперапынным памешванні, сумесь уліць у суп.
4. Перад заканчэннем варкі дабавіць соль, цукар і сметанковае масла.
5. Разліць суп па талерках.

Пялюхі

Інвентар і посуд: каструля (0,5 л), кавамолка (блэндар), лыжка сталовая, скаварада, дошка апрацоўчая, друшляк, міска эмаліраваная, лапатка, талерка сталовая мелкая.

Інгрэдыенты: грэцкія крупы — 2 шклянкі, яйка — 1 шт., малако (вада) — 2/3 шклянкі, масла сметанковае — 60 г (3 ст. л.) або шпік — 100—150 г, соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Грэцкія крупы прамыць і высушыць.
2. Змалоць грэцкія крупы так, каб атрымалася мука.

Спампавана з сайта www.aversev.by

3. Грэцкую муку высыпаць у эмаліраваную міску.

4. Дабавіць яйка, малако (ваду), соль.

5. Замясіць густое цеста.

6. На апрацоўчую дошку выкласці цеста, тонка раскачаць. Нарэзаць ромбікамі 3—4 см.

7. Апусціць ромбікі ў кіпячую падсоленую ваду.

8. Адварыць 15—20 мінут.

9. Адкінуць на друшляк і выкласці на талерку.

10. Падаваць пялюхі парцыённа, паліўшы іх растопленым сметанковым маслам або дробна нарэзаным падсмажаным шпікам.

Драчона

Інвентар і посуд: міска эмаліраваная, лыжка сталовая, бляха, талерка сталовая, нож.

Інгрэдыенты: малако — 150 мл, мука пшанічная — 35 г (2 ст. л.), яйкі — 4 шт., смятана — 40 г (2 ст. л.), алей — 20 мл, соль (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Выканаць першасную апрацоўку яек.

2. Расцерці яйкі, дадаць малако, муку, смятану і соль.

3. Усё старанна змяшаць да аднастайнай масы.

4. Разагрэць бляху з алеем.

5. Выкласці на разагрэтую бляху аднастайную масу вышынёй 2,5—3 см.

6. Выпякаць у духоўцы пры тэмпературы 180—200 °С на працягу 8—10 мінут.

7. Падаваць парцыённа квадратнай ці прамавугольнай формы.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Крупнік

Інвентар і посуд: каструля (2,5 л), тарка буйная, міска эмаліраваная, дошка апрацоўчая, нож, лыжка сталовая, скавараду, талерка сталовая глыбокая.

Інгрэдыенты: булён курыны — 1 л, бульба — 1—2 шт., морква — 1 шт., цыбуля рэпчатая — 1 шт., груца — 4 ст. л., шампіньёны — 100 г, масла сметанковае — 30 г, лаўровы ліст — 1 шт., соль і перац чорны молаты (на смак).

Паслядоўнасць гатавання:

1. Груцу перабраць, прамыць, заліць халоднай вадой і пакінуць на 1 гадзіну.
2. Бульбу ачысціць, памыць і нарэзаць кубікамі.
3. Выліць курыны булён у каструлю. Паставіць каструлю з булёнам на пліту, дабавіць нарэзаную бульбу і пачаць варыць суп.
4. Рэпчатую цыбулю і моркву ачысціць, памыць і нарэзаць кубікамі. Моркву можна надзерці на тарцы.
5. Выкласці ў скавараду падрыхтаваную агародніну, дабавіць сметанковае масла і пасерааваць на працягу 4—5 мінут. Перакласці пасераваную агародніну ў каструлю з супам.
6. Шампіньёны ачысціць, памыць і нарэзаць кавалачкамі. Падрыхтаваныя шампіньёны дабавіць у каструлю з супам.
7. Працягнуць варыць суп 10—12 мінут на невялікім агні.
8. Зліць ваду з груцы і пакласці яе ў суп. Дабавіць лаўровы ліст, соль і перац.
9. Прадоўжыць варыць суп, перыядычна памешваючы, да гатоўнасці ўсіх інгрэдыентаў 40—45 мінут.
10. Выключыць пліту, накрыць ручніком каструлю з супам і вытрымаць 10—15 мінут.
11. Падаваць парцыённа ў сталовых глыбокіх талерках.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Дадатак 4

Велічыні асноўных размерных прымет тыпавых фігур жанчын

Назва размернай прыметы		Велічыні размерных прымет тыпавой фігуры, см	Інтэрвал паміж размерамі, см
Рост		146; 152; 158; 164; 170; 176	6
Абхват грудзей		84; 88; 92; 96; 100; 104; 108; 112; 116; 120; 124; 128; 132; 136	4
Абхват бёдзер па паўнотным групам	1	88; 92; 96; 100; 104; 108; 112; 116; 120; 124	4
	2	92; 96; 100; 104; 108; 112; 116; 120; 124; 128; 132; 136; 140; 144	
	3	96; 100; 104; 108; 112; 116; 120; 124; 128; 132	
	4	100; 104; 108; 112; 116; 120; 124; 128; 132; 136	

Спампавана з сайта www.aversev.by

Спіс выкарыстаных крыніц

Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 9-е изд., стер. — М. : Академия, 2013. — 400 с.

Белорусская кухня / В. А. Болотникова [и др.]. — Минск : Ураджай, 1976. — 152 с.

Белорусская кухня / Л. Д. Маркова [и др.] ; под ред. З. В. Василенко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Минск : Ураджай, 1993. — 222 с.

Бобылёва, О. Н. Цветочно-декоративные растения открытого грунта : учеб. пособие для нач. проф. образования / О. Н. Бобылёва. — 3-е изд., стер. — М. : Академия, 2012. — 208 с.

Бузов, Б. А. Материаловедение в производстве изделий лёгкой промышленности (швейное производство) : учебник для студентов высш. учеб. заведений / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова ; под ред. Б. А. Бузова. — М. : Академия, 2004. — 448 с.

ГОСТ 12807-2003. Межгосударственный стандарт. Изделия швейные. Классификация стежков, строчек и швов. — Взамен ГОСТ 12807-88 ; введ. с 01.01.2006. — М. : Стандартинформ, 2005. — 119 с.

ГОСТ 31396-2009. Межгосударственный стандарт. Классификация типовых фигур женщин по ростам, размерам и полнотным группам для проектирования одежды. — Взамен ГОСТ 17522-72 ; введ. с 01.07.2010. — М. : Стандартинформ, 2011. — 20 с.

ГОСТ ISO 3758-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия швейные. Маркировка символами по уходу. — Взамен ГОСТ ISO 3758-2010 ; введ. с 01.01.2016. — М. : Стандартинформ, 2015. — 32 с.

ГОСТ 15968-2014. Межгосударственный стандарт. Ткани чистольняные, льняные и полульняные одёжные. Общие технические условия. — Взамен ГОСТ 15968-87 ; введ. с 01.01.2016. — М. : Стандартинформ, 2015. — 15 с.

Декоративное садоводство и цветоводство : учеб.-метод. комплекс / авт.-сост. И. М. Морозов. — Витебск : ВГУ им. П. М. Машерова, 2010.

Дмитрук, Л. Б. Как создать цветник : учеб.-метод. пособие / Л. Б. Дмитрук, И. М. Морозов. — Витебск : ВГУ им. П. М. Машерова, 2006.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Егоров, Г. А. Технология муки. Технология крупы : учебник для студентов вузов / Г. А. Егоров. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : КолосС, 2005. — 296 с.

Зеньков, А. С. Тайны молока / А. С. Зеньков. — Минск : Ураджай, 1987. — 208 с.

Калмыкова, Е. А. Материаловедение швейного производства : учеб. пособие / Е. А. Калмыкова, О. В. Лобацкая. — Минск : Вышэйшая школа, 2001. — 214 с. : ил.

Качемцева, А. А. Интерьер городской квартиры : учеб.-метод. пособие / А. А. Качемцева, Р. А. Соловьев ; Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет. — Нижний Новгород : ННГАСУ, 2015. — 127 с.

Медведев, Г. М. Технология макаронных изделий : учебник для вузов : в 3 ч. / Г. М. Медведев. — СПб. : Гиорд, 2006. — 312 с.

Савостицкий, Н. А. Материаловедение швейного производства : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н. А. Савостицкий, Э. К. Амирова. — 6-е изд., испр. — М. : Академия, 2012. — 272 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех сфер собственности / сост. В. Д. Вержбицкая, Т. А. Корольчик. — Минск : Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. — 680 с.

Скурихин, И. М. Как правильно питаться / И. М. Скурихин, В. А. Шатерников. — М. : Лёгкая и пищевая промышленность, 1984. — 240 с.

Технология швейных изделий : учебник / Н. Н. Бодяло [и др.]. — Витебск : ВГТУ, 2012. — 307 с.

Товароведение непродовольственных товаров : учебник для сред. спец. учеб. заведений / А. П. Ходыкин [и др.]. — М. : Дашков и К°, 2006. — 540 с.

Труханова, А. Т. Основы технологии швейного производства : учебник для проф. учеб. заведений / А. Т. Труханова. — 4-е изд., стер. — М. : Высшая школа : Академия, 2001. — 336 с. : ил.

Химический состав продуктов питания : справочник / сост. Н. В. Василькова, В. Н. Радевич. — Минск : Научно-информационный центр-БАК, 2010. — 112 с.

Черник, В. Ф. Возрастная физиология и школьная гигиена : пособие / В. Ф. Черник. — Минск : БГПУ, 2015. — 250 с.

Спампавана з сайта www.aversev.by

(Назва ўстановы адукацыі)

Навучальны год	Імя і прозвішча вучня	Стан вучэбнага дапаможніка пры атрыманні	Адзнака вучню за карыстанне вучэбным дапаможнікам
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			

Вучэбнае выданне

Сысоева Ірына Аляксандраўна
Ганіна Марына Уладзіміраўна
Уласевіч Таццяна Пятроўна

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ
Абслуговая праца

Вучэбны дапаможнік для 6 класа
ўстаноў агульнай сярэдняй адукацыі
з беларускай мовай навучання

Нач. рэдакцыйна-выдавецкага аддзела *С. П. Маляўка*
Рэдактар *Т. У. Прымачонак*
Вокладка мастака *Н. В. Музычэнка*
Мастакі *Н. В. Музычэнка, Я. В. Грышаева, М. У. Ганіна*
Мастацкі рэдактар *В. М. Горбач*
Камп'ютарная вёрстка *А. М. Брыкет*
Карэктары *Н. В. Федарэнка, Г. М. Мазіна*

Падпісана да друку 15.08.2022. Фармат 70×90 $^{1}/_{16}$. Папера афсетная. Друк афсетны. Ум. друк. арк. 18,14. Ул.-выд. арк. 11,4. Тыраж 4729 экз. Заказ

Навукова-метадычная ўстанова «Нацыянальны інстытут адукацыі» Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь. Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 1/263 ад 02.04.2014.
Вул. Караля, 16, 220004, г. Мінск

Адкрытае акцыянернае таварыства «Паліграфкамбінат імя Я. Коласа».
Пасведчанне аб дзяржаўнай рэгістрацыі выдаўца, вытворцы, распаўсюджвальніка друкаваных выданняў № 2/3 ад 10.09.2018. Вул. Каржанеўскага, 20, 220024, г. Мінск

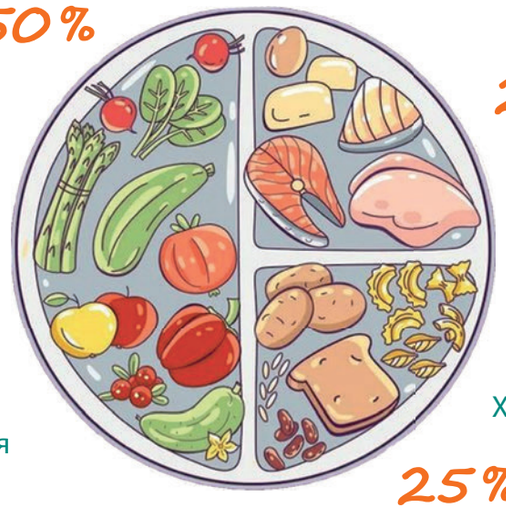
Спампавана з сайта www.aversev.by

Правіла талеркі

Правіла талеркі — спосаб харчавання, які дазваляе ідэальна спалучаць прадукты ў сваім рацыёне і не лічыць каларыйнасць страў.

Дадзены спосаб вельмі просты: талерку (дыяметрам 20—25 см) трэба візуальна падзяліць на 3 часткі. Кожную з частак трэба запоўніць па пэўным прынцыпе:

- 1/2 талеркі — агародніна, садавіна, ягады;
- 1/4 талеркі — прадукт, які змяшчае бялок (рыба, птушка або мяса);
- 1/4 талеркі — гарнір (крупы, макаронныя вырабы цвёрдых гатункаў, бульба і да т. п.).



Перавагі выкарыстання правіла талеркі

- рэгулярнае ўжыванне вялікай колькасці агародніны, багатай вітамінамі і клятчаткай;
- раўнамернае размеркаванне асноўных кампанентаў ежы (бялкі, тлушчы, вугляводы);
- магчымасць уключаць разнастайныя прадукты ў свой рацыён;
- эканомія часу на вядзенні дзённіка харчавання і падліку калорый.

Спампавана з сайта www.aversev.by

Віды машынных іголак

Маркіроўка, назва, від вастрыя	Нумар	Апісанне	Прызначэнне
H, універсальная	60—120	Слабазакругленая	Для тонкіх тканін і тканін сярэдняй шчыльнасці
H-J, джынс	80—110	Вельмі тонкае, добра заточанае вастрыё, вушка нізкае	Для шчыльных тканін (джынс, брызент)
H-SUK, вязаныя вырабы	70—90	Шарападобнае вастрыё	Для тоўстага трыкатажу, джэрсі, вязаных матэрыялаў
H-S, стрэйч	70—90	Лёгкае закругленне вастрыя	Для стрэйчавых матэрыялаў (трыкатаж, сінтэтыка)
H-M, мікратэкс	60—90	Асабліва тонкае, добра заточанае вастрыё	Для шоўку, тафты, тканін з мікравалокнаў
H-Q, квілцінг	75—90	Тонкае вастрыё, спецыяльны скос	Для прашывання
H-LL, H-RL, скура	90—100	Рэжучае вастрыё са скосам пад вуглом 45°	Для ўсіх відаў натуральнай і штучнай скуры, замшы, плёнкі, цыраты, пластыку
H-ZWI, двухстрыжнёвая	70—90	Дзве іголкі ў адным трымальніку, адлегласць паміж стрыжнямі ў мм: 1.6, 2.0, 2.5, 3.0, 4.0, 6.0; тры тыпы: H, J, E	Для дэкаратыўнага аздаблення, выканання зашчыпаў

Валокны раслінага паходжання

Валакно	Расліна	Краіны культывавання	Матэрыялы, якія вырабляюцца
Насенныя			
Бавоўна	Бавоўнік	Індыя, ЗША, Кітай, Пакістан, Турцыя, Узбекістан, Бразілія, Нігерыя, Малі	Тканіны, трыкатаж, ніткі, пража, вата і інш.; штучнае валакно і ніткі, плёнкі і інш.
Лубяныя			
Лён	Лён	Кітай, Францыя, Расія, Беларусь, Канада, Індыя, ЗША і інш.	Тканіны, будаўнічы ўцяпляльнік, ушчыльнікавы матэрыял у сантэхніцы
Пянька	Каноплі	Індыя, Кітай, Манголія	Тканіны, марскія канаты, вяроўкі, парусіна і інш.
Джут	Джут	Індыя, Пакістан	Тэхнічныя, упаковачныя, мэблевыя і іншыя тканіны, дывановыя вырабы
Кенаф	Кенаф	Індыя, Кітай, Іран, Бразілія, ЗША і інш.	Радно, брызент, шпагат, вяроўкі і інш.
Рамі	Рамі (кітайская крапіва)	Кітай, Рэспубліка Карэя, Філіпіны, Інданезія, Індыя	Бялізнавыя і тэхнічныя тканіны, вяроўкі, канаты, рыбалоўныя сеткі

Валакно	Расліна	Краіны культывавання	Матэрыялы, якія вырабляюцца
Ліставыя			
Абака (манільская пянька)	Абака (тэкстыльны банан)	Філіпіны, Эквадор, Інданезія, Коста-Рыка, Кенія	Дываны, матэрыял для мэблевай абіўкі, вяроўкі, канаты, шнуры, цыноўкі, плеценая мэбля
Сізаль (сізальская пянька)	Агава сізалевая	Танзанія, Кенія, Ангола, Бразілія	Канаты, сеткі, вяроўкі, шпагат, палавікі, упаковачныя і іншыя грубыя тканіны
Хенэкен (мексіканскі сізаль)	Агава фуркроідная	Куба, Сальвадор, Мексіка, Гандурас	Радно, упаковачная тканіна, вяроўкі, шпагат
Пладовыя			
Койр (какосавыя валокны)	Какосавая пальма	Індыя, В'етнам, Шры-Ланка, Гана, Тайланд, Малайзія	Маты, цыноўкі, вяроўкі, канаты, рыбалоўныя сеткі, матэрыял для набівання матрацаў і падушак

Спампавана з сайта www.aversev.by