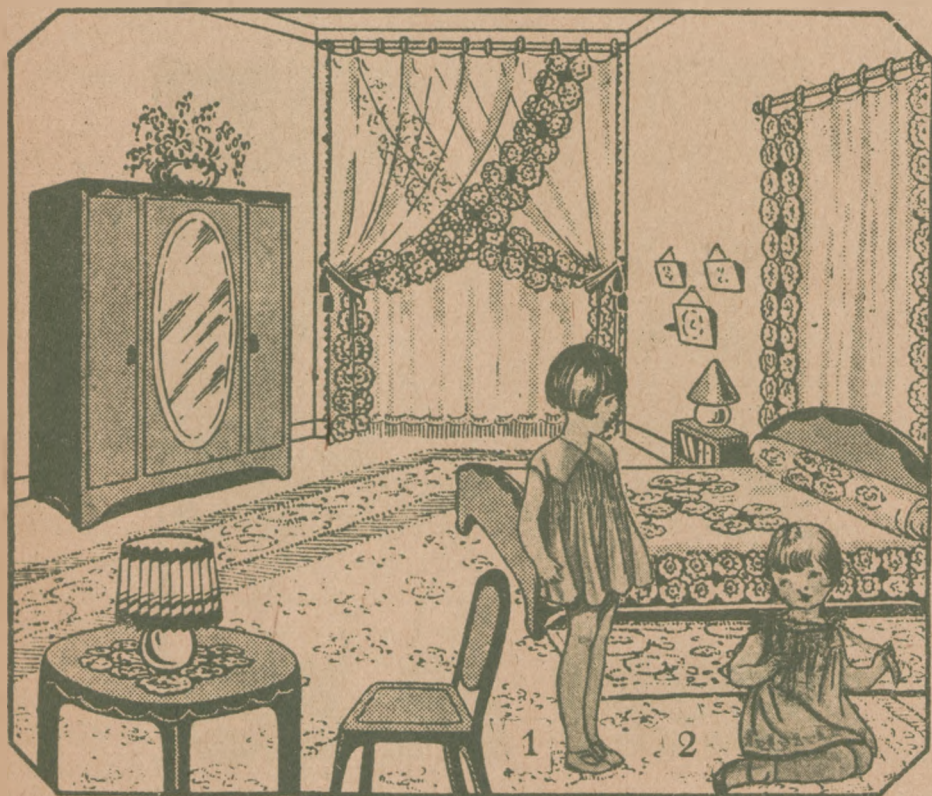


RADY PRAKTYCZNE

Dodatek do Nr. 14

DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA”

TREŚĆ NUMERU: Ubranka. Paltocik dla dziewczynki. Wycinanka. O czym opowiadać dzieciom w czasie lato. Jagody. Pierogi i lazanki z jagodami. Podala H. Łukasiewiczowa.



Paltocik dla dziewczynki

Nawet malutka kilkoletnia dziewczeczka wygląda ładnie, gdy włoży coś nowego „nie obnoszonego”. Sweterki robione na drutach lub szydełkiem już się trochę znudziły, a zresztą dla sześciolatniej panienki trzeba czegoś poważniejszego, sweterki to dobre dla małych dzidziusiów. Podajemy więc ostatni model płaszczyka robionego na kanwie wełną „zéphyre” koloru wielbłądziego.

Najpierw na kanwie należy odrysować formę płaszczyka tak jak na rys. 1. Trzeba przytem nadać trochę długości i szerokości, bo kauwa w robocie się zbiegnie. Potem kanwę zakłada się na krosna, aby robota równo wyszła. Tło można zrobić koloru wielbłądziego, poprzeczne nitki koloru tabaki, szlak w barwach żywych w jednym tonie np. szafirowym, czerwonym lub zielonym, za-





3

4



5

6



7

8

1. Satynkowa sukienka dla małej dziewczynki. Karczek gładki, sukienka suto marszczona.

2. Sukienka batystowa przybrana wstążką i wyszyciem.

3. Ubranko dla chłopczyka z kretonu w deseń geometryczny tak obecnie modny.

4. Ubranko z płócienka przybrane zefirem w deseń.

5. Bluzeczka z płótna niebieskiego przybrana pliskami, majteczki płócienne granatowe.

6. Sukienka z płótna „rogózki“ lub surowego jedwabiu przybrana wstążką i wyszyciem.

7. Oryginalna sukienka ze sztucznego jedwabiu w pasy.

8. Sukienka z trykoliny lub woalu. Na karczku wyszyta różyczka.

Wycinanka



Wycinanka

Podajemy wzór na ładną wycinankę dla starszych dzieci. Wychodzi efektownie o ile dobierze się barwne kolory. Nadaje się dla starszych dzieci, ponieważ jest dosyć skomplikowana. Może być zresztą wykonywana wspólnymi siłami przez starsze i młodsze dzieci. Będzie to miła rozrywka podczas słotnych dni letnich, gdy dzieci muszą siedzieć w domu.

Może też mamusia sama przery-

sować obrazek na brystol i dać dzieciom do kolorowania kredkami lub farbami.

Nadaje się też ten obrazek na lamigłówkę, t. j. po przerysowaniu po prostu go mamusia na wiele części w dowolny sposób i dać dzieciom do ułożenia.

W jednym z poprzednich numerów pisaliśmy obszerniej o takiej zabawie w lamigłóWKi robione w domu.

O czym opowiadać dzieciom w czasie lata

Letnie miesiące dziecko miejskie powinno zużytkować na obserwowanie natury, a opowiadania, bajeczki należałoby związać z tem, co dziecko otacza i co go interesuje. A więc o kwiatkach i ptaszkach, o żabkach, które rechoczą z wieczora, o kurze, która wodzi kureczątka, o maleńkich mrówkach i o wielkiej krowie, której się dziecko trochę boi. Naturalnie stosuje się to przedewszystkiem do dzieci, które wyjeżdżają na wieś, ale i dzieci, które pozostaną w mieście podczas spacerów powinny obcować z przyrodą i nią się interesować. Idąc na spacer mamusia powinna o tem pamiętać i umieć odpowiedzieć dziecku na jego pytania. A pytań będzie bardzo dużo: co je wiewiórka, a zajaczek, gdzie śpią ptaszki, a skąd się bierze deszczyk i wiele, wiele innych.

Ponieważ zaś trudno jest być przygotowaną na te wszystkie pytania, więc radziłabym mamusi kupić jaką książeczkę, któraby jej w tem pomogła. Jest kilka bardzo dobrych książeczek z przyrodniczymi pogadankami.

Elż. Jag.

A więc dla najmłodszych książeczka Marji Weryho „Co słonko widziało“. Jest tam powiastka o kureczątku, co się przelekło małej jaszczurki, o tem jak z ziarenka wyrosła choinka i jakie były jej dzieje, o hieroztropnym motylku i wiele innych, opowiedzianych łatwo i zajmująco. Dla trochę starszych dzieci też ładne powiastki z życia przyrody są tej samej autorki „W ich świecie“. Mamusia wiele skorzysta z książeczek Heleny Boguszewskiej „Patrz dookoła“. Ułożona jest w formie oddzielnych pogadanek, w których mamusia znaj-


 KRAGÓVIENSIS

dzie odpowiedź na większość pytań dziecięcych. Książeczki te są niedrogi, a bardzo pożyteczne. Poleciłabym też książeczki B. Dyakowskiego,

jakkolwiek są trochę trudniejsze. A więc „Początkowa nauka o przyrodzie“, „Las i jego mieszkańcy“, „Przygody młodej kawki“ i inne.

J A G O D Y

Nastęła pora jagód, trzeba to wykorzystać i starać się zastosować jagody do wielu potraw. A więc przede wszystkim jagody z mlekiem i cukrem. Przebrać jagody, przesypać je cukrem i dolać chłodnego, gotowanego mleka. Będzie to doskonała potrawa na drugie śniadanie lub podwieczorek zależnie od tego w jakiej porze dziecko je obiad. Tak samo można przyrządzić poziomki, truskawki i maliny. Niektóre mamusie zamiast mleka używają kwaśnej

śmietany lub śmietanki. Otóż kwaśna śmietana dla małych dzieci zwłaszcza w lecie jest wręcz szkodliwa, śmietankę też nie wszystkie dzieci dobrze znoszą, jakkolwiek dla innych może być odpowiednim pożywieniem, a mianowicie dla dzieci, które potrzebują intensywnego odżywiania. Jednakże odżywianie śmietanką powinno być wskazane przez doktora, w przeciwnym razie lepiej dawać wszelkie jagody z mlekiem.

Pierogi z jagodami

Przebrane jagody przesypać mialkim cukrem i odstawić na czas jakiś. Przygotować ciasto wolne i ciągnące, dając na ½ kilo mąki jedno jajko, łyżeczkę masła i trochę wody. Ciasto, rozwałkować cienko i nakładać jagodami, zakryć jagody ciastem, wykrajać pierogi szklaneczką od piwa, pozaklejać brzegi i wrzucić na gotującą wodę. Gdy wypłyną wy-

jąc łyżką durszlakową (ostrożnie, aby się nie rozleciały) i podać bądź gorące bądź ułożyć, jedno koło drugiego na dużym półmisku, aby ostygły. Podać dla dorosłych i starszych dzieci z bitą śmietaną, dla małych dzieci ze śmietanką.

W ten sam sposób robi się pierogi z wisien, które należy przedtem wydrążyć i posypać cukrem tak, jak jagody.

Łazanki z jagodami

Znacznie mniej kłopotu sprawiają łazanki z jagodami, a są też przez dzieci bardzo lubiane. Ugnieść ciasto tak jak na makaron (½ kilo mąki i 1 jajko zagnieść mocno) rozwałkować na stolnicy jak najcieniej, a gdy trochę przeschnie, pokroić na kwa-

dratowe płatki, które przetrząsnąć i wrzucić na wrzącą wodę, gdy wypłyną wylać na durszlak i przelać zimną wodą. Przedtem mieć już przygotowany kompot z jagód. Wymieszać łazanki z kompotem i podać nastół.