

Здравствуйте, дорогие друзья!

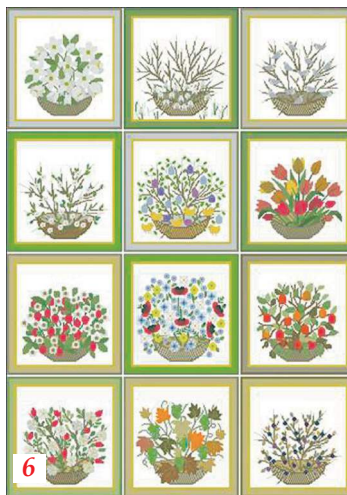
Вот и наступил новый год, а вместе с ним и новая глава не только в нашей жизни, но и в мире рукоделия и творчества. Последнее время мы наблюдаем развитие технологий, которые облегчают нашу жизнь и делают многие процессы быстрее и проще. Однако все больше и больше людей возвращаются к истокам — к ручному труду.

Уютные зимние вечера — идеальное время для того, чтобы посвятить себя любимому хобби. Вязание, шитье, плетение — все это наполняет нашу жизнь теплом и уютом. Ведь что может быть лучше, чем провести вечер, создавая что-то своими руками?

В наступившем году мы рады представить вам самые интересные и необычные проекты, которые помогут воплотить свои идеи в жизнь. И, конечно же, будем делиться советами от профессионалов и любителей.

Пусть этот год станет для вас временем новых открытий и свершений в мире рукоделия! Вместе с нашими авторами вы сможете создавать неповторимые вещи, которые станут украшением вашего дома и вашей жизни.

С нетерпением ждем вас на страницах Самоделкина и желаем вдохновения, терпения и радости творчества! Оставайтесь с нами!



Читайте в номере

Для дома

- Подставка для тарелок..... 3
- Люстра в кружевах..... 4
- Винтажные стулья для кухни..... 5
- Стол-тележка..... 28

Хозяйшке

- Цветочные лукошки 6
- Конфетница-карусель .. 8

- Пуловер «Фуксия»..... 19
- Шапочка «Эльф» 21

Хозяину

- Демпфер для двери.... 22
- Заточка старой бритвы 23
- Железобетонный пол над подвалом 25
- Универсальный зажим 26

«Самобранка» №1. «Домашний хлеб: от лепешки до каравая»

С детства обожаете корочку ржаного «кирпичика», без ума от хрустящей чиабатты и ноздреватой фокачи, любите эксперименты с лавашом? Тогда не пропустите свежий номер «Самобранки» — «Домашний хлеб: от лепешки до каравая». В нем вы найдете подробную инструкцию по выведению ржаной и пшеничной закваски, советы по выбору муки, замесе и выпечке подового и формового хлеба и, конечно же, подробные рецепты пресных лепешек, тонкого лаваша, фокачи, чиабатты, ржаных и пшеничных хлебов, праздничных караваев и даже безглютеновой выпечки. На любой вкус и для любого уровня умений.

Не пропустите!

«Усадьба» №1. «Меню для огорода: питание, подкормки, удобрения»

Как известно, у разных овощных культур различные потребности: они предпочитают разные типы грунта, нуждаются в освещенности или любят расти в тени, требуют много влаги или спокойно переносят засушливое лето. Но в удобрениях нуждаются все овощи без исключения! Причем, каждую овощную культуру рекомендуется подкармливать по индивидуальному графику. Обо всех этих нюансах получения щедрых урожаев найдете рекомендации специалистов и советы овощеводов-практиков в брошюре «Меню для огорода: питание, подкормки, удобрения». Уверены, что эта мини-энциклопедия будет полезной как начинающим дачникам, так и огородникам со стажем.

УЖЕ В ПРОДАЖЕ!



Реклама. УНП 192173221. ООО «Издательский дом «Толока»