

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

ТЕХНОЛОГІЇ

Термінологічний словник-довідник

**Укладачі: Тетяна Миколаївна Бербец,
Людмила Миколаївна Хоменко**

Умань
Візаві
2023

Рецензенти:

Курач М. С., доктор педагогічних наук, професор кафедри теорії і методики трудового навчання та технологій, проректор з наукової роботи Кременецької обласної гуманітарно-педагогічної академії імені Тараса Шевченка;

Цина А. Ю., доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри теорії і методики технологічної освіти факультету технологій та дизайну Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка;

Ткачук С. І., доктор педагогічних наук, професор, декан факультету інженерно-педагогічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

*Рекомендовано до друку вченою радою
факультету інженерно-педагогічної освіти
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини
(протокол № 3 від 25 жовтня 2023 р.)*

Технології : термінологічний словник-довідник / МОН України, Т38 Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: Тетяна Миколаївна Бербец, Людмила Миколаївна Хоменко. – Умань : Візаві, 2023. – 89 с.

У словнику-довіднику представлено і систематизовано понад 200 термінів, їх визначень і тлумачень, а також деякі відомості з довідкового, етимологічного, історичного і практичного характеру з освітньої галузі «Технології».

На допомогу вчителям трудового навчання (технологій), викладачам спеціальних дисциплін, майстрам виробничого навчання, методистам освітніх закладів, здобувачам вищої освіти педагогічних вищих навчальних закладів.

УДК 37.013:62(038)

АБРИКОСА (франц.) – плодове дерево сім. розоцвітих, що дає соковиті, м'ясисті плоди з великою кісточкою, а також його плід.

АБРИС (нім. *abris* – план, креслення) – лінійний (контурний) рисунок допоміжного призначення, виконаний при калькуванні. Застосовують, наприклад, у процесі роботи художника над перенесенням зображення з картону на оригінал. Інколи абрис збігається з поняттям контура або схематичного креслення.

АЖУРНИЙ (франц. *ajour* – крізний, мереживний) – майстерно і тонко зроблений (ажурна робота – дуже тонка, майстерна робота).

АЗУ – страва з дрібних шматочків м'яса в гострому соусі, приготовлена з м'якоті яловичини, свинини або баранини. М'ясо нарізують упоперек волокон скибочками шириною 2 см, завдовжки 3-4 см. В процесі приготування додають підсмажену до напівготовності нарізану великими шматками картоплю, солоні огірки, часник, чорний перець, томат-пюре. Перед подачею на стіл посипають дрібно посіченою зеленню петрушки і кропу.

АЙВА (тюрк.) – невелике дерево (або чагарник) сім. розоцвітих з твердими ароматними плодами, схожими формою на яблуко або грушу, а також плід його.

АКСЕСУАР (від франц. *accessoire*, букв. – допоміжний, другорядний) – 1) в мистецтві – допоміжні деталі в композиції. 2) А. – різноманітні доповнення до костюма, що із силуетом і кольором характеризують стиль одягу тієї чи іншої історичної епохи. До А. належать такі дерев'яні вироби: декоративні елементи сумок, поясів, парасоль, гудзики, обручі, браслети тощо.

АЛИЧА – плодове дерево, споріднене сливі, а також плід його.

АЛОЕ (грец.) – південна рослина сім. лілейних з товстим м'ясистим листям, що розводиться в кімнатних умовах як лікарська або декоративна.

АНАНАС (ісп.) – 1) тропічна рослина з ароматним і соковитим товстошкірим плодом овальної форми.

АНОРАК – сучасна спортивна і повсякденна утеплена куртка, що не промокає, або куртка-плащ з капюшоном. Свою назву отримала від верхнього одягу народностей Півночі. Є два варіанти А.: куртка спортивного стилю без застібки спереду, що надягається через голову; півпальто з плащової тканини з подвійною застібкою («блискавка» і гудзики або кнопки), кишнями, поясом, кокеткою і утепленою підкладкою, іноді знімною.

АНСАМБЛЬ (франц. *ensemble* – разом) – гармонійне за кольором і формою поєднання одягу з головним убором і аксесуарами.

АНТРЕКОТ (франц.) – відбивна котлета з міжреберної частини яловичини.

АНТРОПОМЕТРИЧНІ ТОЧКИ – умовні орієнтири при визначенні розмірних ознак фігури людини.

АНТРОПОМЕТРИЯ (грец. *anthropos* – людина і *metros* – вимірювати) – система вимірювань людського тіла і його частин.

АНЧОУС (англ.) – дрібна морська риба, споріднена оселедцеві, консервована в оцті з прянощами, хамса.

АПАШ (франц.) – 1) комір апаш – відкритий і широкий; 2) фасон чоловічої сорочки з відкритим широким коміром.

АПЕЛЬСИН – цитрусове дерево, а також кисло-солодкий плід його з м'якою шкіркою оранжевого кольору.

АПЕТИТ – 1) бажання їсти. *Відсутність апетиту. Перебити апетит. Апетит приходить під час їжі* (поїв.). *Смачного!* (побажання тому, хто їсть).

АПЛІКАЦІЯ (від лат. *applicatio* – приєднання) – техніка створення орнаментальних і сюжетних композицій із різних матеріалів (тканини, соломи, паперу, дерева, шпону, шкіри, металевих пластин тощо) шляхом накладання (наклеювання, нашивання і т.д.) різних за формою елементів на площину, які створюють задуманий художником образ.

АПОРТ – сорт крупних солодких яблук.

АПРЕТУВАННЯ (франц. *apreter* – обробляти) – пропитка текстильних матеріалів або нанесення на них при остаточній обробці різних речовин – апретів (крохмаль, клей, синтетичні смоли і ін.), що додають матеріалам жорсткість, неможливість зсіданню, вогнестійкість та інші властивості.

АРАХІС (грец.) – південна трав'яниста рослина сім. бобових з плодами, що містять маслянисті речовини, а також плід її, земляний горіх.

АРТИКУЛ (лат. *articulus* – розділ, стаття) – тип виробу, товару, його цифрове або буквене позначення.

АСИМЕТРИЯ (грец. неспівмірність, невідповідність) – це відсутність жодної *симетрії*, несиметричність, нерозмірність, один з різновидів композиції, коли її елементи мають нерівнозначні функції; підпорядкування частини цілому. А. – передумова динамічної побудови композиції, мальовничості форм, органічно пов'язана з симетрією. Більшість симетричних композицій включають асиметричні елементи. А. відбиває невпорядкованість, незавершеність і за своєю суттю вона індивідуальна, тоді як симетрія ґрунтується на певній типологічній спільності.

АСОРТИМЕНТ (франц. *assortment* – підбір, набір, комплект) – склад і співвідношення окремих видів виробів в продукції підприємства, галузі виробництва або якій-небудь групі товарів. Наприклад, в асортимент швейних виробів підприємства входять одяг для жінок, чоловіків і дітей, а також вироби, що не відносяться до одягу. Асортимент швейних матеріалів – безліч натуральних і хімічних матеріалів, об'єднаних в наступні групи: *основні* (для верху і підкладки, трикотажні полотна, неткані матеріали, натуральне і штучне хутро і шкіра, плівкові матеріали), *матеріали для утеплення* (ватин, вата), *прокладки* (бортова і кишенькова тканини), *скріплюючі* (нитки), *оздоблювальні і фурнітура* (тасьма, мереживо, стрічки, гудзики, кнопки, гачки і т. д.).

АСОРТІ (франц. *assorti* – добре підібраний) спеціально підібрана суміш, набір (наприклад, цукерки асорті, компот асорті, варення асорті, овочево асорті і так далі).

АТЛАС (араб.) – штучна або натуральна шовкова тканина з гладкою блискучою лицьовою поверхнею і матова з вивороту, іноді з введенням шерстяного або льняного ворсу. На лицьовій стороні тканин атласного переплетення видно тільки нитки основи (основний атлас) або тільки нитки підткання. Цінніше волокно завжди йде по лицьовій стороні. Атласний тип переплетення ниток був винайдений в Китаї і пізніше разом з технологією вирощування тутового шовкопряда і обробки шовку–сирцю був вивезений по Великому шовковому шляху через Середню Азію на Близький Схід і до Європи, де в епоху Відродження було налагоджено власне виробництво атласу. Проте в

Європі навіть в новий час широко використовувався китайський атлас – акинфа. Найвищої якості виготовлення атласу досягло в Ірані в 16-17 ст. Відомі гладкі і візерунчасті, муарові, важкі та інші сорти атласів. Атлас використовується до сьогоднішніх днів для виготовлення одягу, хусток, краваток, як підкладкова тканина.

АХРОМАТИЧНІ КОЛЬОРИ (від грец. – безбарвний) – кольори, які не мають кольорового тону, а тільки світловий (білий, сірий, чорний).

АЦИДОФІЛН – кисломолочний напій, що отримується шляхом квашення пастеризованого цілісного або знежиреного коров'ячого молока спеціальною закваскою (ацидофільними бактеріями).

БАБА, РОМОВА БАБА – рід кексу циліндричної або конічної форми, просоченого ромом, вином.

БАВОВНА – рослинне волокно, сировина для виготовлення пряжі для в'язання і ткацтва, відоме в Індії з 7 ст. до н.е. Через арабський світ бавовна потрапила до Палестини, Єгипту, Сицилії. До кінця VIII століття до Європи ввозилася тільки у вигляді готових виробів. Вперше виробництво бавовняних тканин в Європі було відкрите в 1772 році в Англії. Відомо багато сортів бавовняних тканин: індійський гур, гаман, французький бомбазин, дрогет, жаконет, французький грубий підкладковий реवेश, тонкий англійський кембрик, найбільш поширені ситець, сатин, бязь, фланель і ін.

Бавовняні тканини міцні, гігієнічні, легкі, мають достатній термін експлуатації. Вони зручні для носіння, легко перуться і прасуються.

З бавовняних волокон отримують не тільки побутову, білизняну тканину. З відходів бавовника виготовляють целюлозу, папір, лаки, лінолеум, картон. Бавовник містить до 29% жиру. Масло споживають, роблять маргарин, гліцерин, мило, змащувальні матеріали. Макуху згодують худобі.

Бавовна зимова – загальна назва бавовняних тканин з ворсом (байка, фланель і т. д.).

БАВОВНЯНИЙ – 1) все, пов'язане з обробкою бавовника, з перетворенням його на тканину; 2) зроблений з пряжі, отриманої з бавовни; бавовняні тканини.

БАГАТОШАРОВІСТЬ (поверховий одяг) – термін введений в 1972 році у зв'язку із заміною старого принципу «довге зверху короткого» на протилежний, щоб всі шари одягу опинилися на виду, наприклад, брюки – блуза навипуск – довгий жилет – короткий жакет.

БАЗИСНА СІТКА – сукупність допоміжних вертикальних і горизонтальних ліній, відповідних основним лініям фігури: лінія шиї на сітці відповідає основі шиї. лінія грудей – виступаючій частині грудей, лінія талії – талії, лінія стегон виступаючій частині стегон, лінія низу – заданому положенню низу виробу, лінія середини переду і спинки – середині переду і спини. Положення ліній сітки визначається по знятих мірках з урахуванням надбавок для вільного облягання.

БАЙКА (гол.) – м'яка ворсова тканина з шерстяного або бавовняного волокна; використовується залежно від сорту для одягу і білизни. Дорогі сорти шерстяної байки були дуже популярні в період розквіту англійської моди, особливо для пошиття чоловічих пальт і спортивного одягу.

БАЛИК – солонина і пров'ялена хребтова частина червоної риби. Осетровий балик.

БАЛЬЗАМ (грец.) – 1) густа запашна рідина з розчинених в ефірних маслах смол або інших рослинних речовин; 2) цілющий засіб.

БАНАН (ісп.) – висока тропічна рослина з великим листям, а також його подовжений і злегка зігнутий солодкий борошністий плід, що росте в суплідді.

БАНТ (польськ.) – вузол з петлями, що вільно висять, із стрічки або шнура; використовується як обробка або прикраса костюма. З 18 століття став прикрасою не тільки зачіски, але і чоловічого і жіночого костюма. Так, були в моді «сходи з бантів» – вертикальний ряд бантів, що збільшуються в розмірі донизу, що оптично зменшувало талію; бант-еполет, закріплений на плечі, бант Ватто, що прикрашає буф рукава двома зчепленими петлями, чоловічі краватки–банти, пояси, зав'язані на талії пишним бантом і т.д. Мотив банта також часто використовувався як орнамент. Бант не вийшов з моди і у наш час.

БАРБАРИС – колючий чагарник з дрібними червоними ягодами, а також самі ягоди.

БАРОКО (італ. – вичурний) – стиль в мистецтві, що сформувався в Італії.

БАРХАТ (ОКСАМИТ) – ворсова тканина з м'якою пухнастою лицьовою поверхнею, отриманою введенням окрім основи спеціальної ворсової нитки (ворсової основи). Основою для ворсу, що визначає сорт оксамиту можуть служити шовк, бавовна (напівоксамит) і шерсть. Ворсову нитку під час прядіння витягають за допомогою спеціальних металевих голок так, щоб вона утворювала на лицьовій стороні петлі. Якщо ці петлі розрізали, оксамит отримував назву розрізного, якщо ні – нерозрізного, або петельного. Техніка виготовлення оксамиту була винайдена в Китаї, в Європі стала відома в кінці 13 століття. Найбільш дорогими вважалися сорти шовкового оксамиту, що відрізнялися від інших низьким ворсом. Оксамит на шерстяній і бавовняній основі з'явився в 17 столітті. Назва сорту оксамиту визначає місце або технологію його виготовлення.

Оксамит подвійний – оксамит з подвійною основою і подвійною ворсовою ниткою.

Оксамит–манчестер – названий по місцю первинного виробництва бавовняного оксамиту в Манчестері в Англії.

Оксамит ритий – ворсовою ниткою витягувався або тільки орнамент, або фон тканини, яка за рахунок цього виглядала рельєфною.

Напівоксамит – оксамит з бавовняною основою і шовковим або шерстяним пітканням.

БАСКА – обробна деталь жіночого і дитячого плаття у вигляді широкого волана, що розкльошується, яка пришивається (або знімна) по лінії талії до ліфа плаття, блузи або до поясу плаття. Обрізний край баски обробляють зигзагоподібною строчкою, окантовкою, тасьмою, бейкою.

БАТИСТ (франц.) – дуже тонка напівпрозора м'яка мерсеризована тканина, бавовняна, льняна або шовкова, полотняного переплетення з туго скручених ниток. Висока міцність тканини у поєднанні з легкістю і прозорістю досягається за рахунок скрупульозного дотримання однакової товщини основи і піткання при використанні будь-якої сировини. Назва тканини походить від прізвища її творця Франсуа Батіста з Камбре, французького ткача, що жив в 13 столітті. Справжній батист виготовляють з вибілених ниток на відміну від близької по

техніці тканини кембрик, також відомою з 13 століття, витканої із забарвлених ниток або орнаментованої в техніці набійки.

БАТИК (япон. – малювання гарячим воском) – техніка розпису, а також прикрашена нею тканина. Ефект батика заснований на поєднанні малюнка, що наноситься на тканину непроникним для фарби складом (для «гарячого» батика – розігрітий віск, для «холодного» – гумовий клей), з подальшим фарбуванням тканини в бакс або тампонами. Інші кольори наносяться повторним фарбуванням після зняття частин воскового або клейового малюнка. Багато народів світу в глибоку давнину розвивали це мистецтво – індійці, китайці, єгиптяни, перуанці, але найвищого розквіту воно досягло на Яві в 14 столітті. У 17 столітті тут був винайдений чантинг – оригінальний інструмент для нанесення узорів: маленька мідна судина з одним або декількома зігнутими носиками і бамбуковою або дерев'яною ручкою. На виготовлення одного батика розміром приблизно 250 см × 105 см витрачалось віл півтора тижнів до двох років залежно від характеру задуманих узорів і особливості колірних поєднань. Довгий термін обумовлений також застосуванням натуральних фарбників, що дуже поволі дають фарбувальний ефект, причому тільки за допомогою кисню, що викликає необхідність багатократного занурення тканин у фарбувальний склад (до 10 разів на день) з подальшим просушуванням на повітрі. У наш час ручна техніка батика майже повністю витіснена методом штампування. У Європі батик почали застосовувати на початку 20 століття.

БАТНИК (англ. – гудзики донизу) – жіноча блуза з набивних тканин або тонкого трикотажу, що по крою нагадує чоловічу сорочку. Вперше була показана в середині 70-х років 20 століття французьким модельєром Кашарелем (Жаном Буське).

БЕЗЕ (франц.) – легке тістечко із збитих яєчних білків і цукру. Начинкою може служити крем.

БЕЗНИТКОВЕ З'ЄДНАННЯ – з'єднання деталей швейного виробу клеєм або зварюванням за допомогою праски, преса, спеціальних машин.

БЕКОН (англ. *bacon*) – м'ясний продукт, приготовлений з нежирної свинини, отриманої від переробки туші свині спеціальної відгодівлі. Розрізняють бекон *солоний* і *копчений*. Використовують для холодних закусок, приготування супів (наприклад, горохового) і других блюд (солянка, тушкована капуста з беконом і ін.).

БЕРЕТ (франц., спочатку – барет) – м'який плоский головний убір різної величини, круглої або квадратної форми, деталь жіночого і чоловічого модного європейського костюма, особливо поширена в 15–16 століттях. Шили з оксамиту або шовку, прикрашали вишивкою, пір'ям, ювелірними виробами – пряжками, брошками, шпильками. Вперше берет з'явився як чотирикутний головний убір священників в епоху середньовіччя, а як чоловічий світський головний убір – на початку 16 століття в Італії у вигляді плоского берета (як він тоді називався). В середині 16 століття італійська мода вводить берет з маленькими відігнутими донизу полями, а французька – берет з великого круга тканини, зібраного по краю і нашитого на жорсткий борт, сполучений з невеликими пологими полями, які залежно від моди піднімали або опускали вниз. Поля берета у Франції прикрашали шнурами з перлів, пряжками з коштовних каменів і страусиним

пером. Маленький капелюх у вигляді берета з'явився і в жіночій французькій моді середини 16 століття. Іспанська ренесансна мода віддавала перевагу маленькому берету з вузькими полями, обробленими пряжками, шнурками, тасьмою, страусиним пір'ям. У Німеччині 90–х років 15 століття берет був невеликим з м'яким круглим денцем і відігнутими ззаду полями, потім розмір його збільшується, поля з двох частин робили навколо всього берета і відгортали значно крутіше. Між розрізами полів протягували шнурки і стрічки і скріпляли їх золотими шпильками, причому чим ширше ставав берет, тим більш плоским було його денце. Особливою популярністю користувався берет з опушеними полями, що прикривали потилицю. Мода на берет повернулася в епоху романтизму, особливо популярний був великий берет в середовищі художників.

БЕФСТРОГАНОВ – страва з дрібних шматочків м'яса, що тушкуються в сметані.

БІКІНІ – жіночий купальний костюм: вузький бюстгальтер і плавки, що не доходять до талії.

БІСЕР (араб, бусра – пацьорки, стеклярус) – дрібне різнобарвне намисто зі скла, фарфору, кульки з наскрізними отворами посередині. Б. виробляли ще в Стародавньому Єгипті і Сирії, звідси він потрапив до Європи. У др. пол. 19 ст. основним постачальником Б. в європейські країни були чехи. На Україні Б. набув особливого поширення у 18-19 ст. Б. слугує матеріалом для виготовлення прикрас для шиї та волосся, поясів, браслетів, гаманців, торбинок, підвісок для годинників, краваток тощо, а також для інкрустування виробів з дерева.

БІСКВІТ (франц.) – сорт легкого здобного печива; тістечко із збитих яєць, муки, цукру і ін.

БІСКВІТЧИК – робоча професія в кондитерській промисловості. Веде технологічний процес виготовлення бісквіта, печива вищих сортів, пряників і здобних виробів на агрегатах і потоково-механізованих лініях. Повинен знати рецептуру і технологію приготування бісквіта, пряників, здобних виробів, кремів і начинок, методи визначення якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

БІФШТЕКС – смажений шматок яловичини.

БЛАЙЗЕР (англ.) – спочатку частина чоловічого костюма, клубний піджак членів англійських аристократичних клубів. На початку 60-х років 20 століття увійшов до чоловічої, а потім жіночої моди як жакет з тонкого синього, білого, коричневого, темно-червоного однотонного сукна або габардину з металевими гудзиками, англійським або шалевим коміром. На нагрудній кишені клубного блайзера шовком вишивають емблему клубу або геральдичний знак. Такий же знак може бути зображений на гудзиках. Носять блайзер в комплекті зі світлими брюками або спідницею в складку і строгою однотонною сорочкою або блузою. У 90-і роки стало модним підвертати або заковувати рукави блайзеру, щоб було видно вузьку смужку підкладки.

БЛАНШИРУВАННЯ (франц. *blanchir* – білити, обдавати кип'ятком) короткочасна обробка плодів і овочів гарячою водою або парою з подальшим охолодженням для оберігання від потемніння і полегшення варіння. Час бланширування залежить від виду сировини, ступеня зрілості плодів і їх величини.

Блонди (франц.) – нитяне мереживо з квітковим малюнком західноєвропейського типу з тонкого несуканого шовку–сирцю золотисто–жовтого кольору, який і дав назву мереживу. З’явилися блонди у 18ст. у Франції, основними центрами їх виробництва були міста Канн, Байе, Пюї. Особливо велика популярність блондів була в першій половині 19 століття. Мірні блонди використовували як обробку, в цій техніці виконували також деталі одягу і окремі вироби – коміри, шалі, косинки і навіть плаття.

БЛУЗА – різновид куртки, що виконується з легких тканин, з рукавами різної довжини і форми, прямого і напівприлеглого силуетів. Довжина блузи – приблизно до лінії стегон. Носять її навипуск з поясом або без нього; залежно від моди пояс може бути оформлений в з кулісою.

БЛУЗА-СОРОЧКА – один з напрямів в жіночому одязі. Виріб м’якої форми, невеликого об’єму, скроєний за піжамним типом, з дуже низькою проймою, деталями в збірку і складку, з великим коміром, може бути з коміром-стійкою, але частіше без нього.

БЛУЗОН – одяг унісекс: широка коротка куртка, знизу зібрана на пришивний пояс, трикотажну гумку або шнур, протягнутий в кулісу. Як правило, рукави такої куртки мають пришивні манжети із застібкою. Іноді пояс і манжети роблять в’язані «резинкою». Блузон увійшов до моди в 40-і роки 20 століття. Шіють його зі всіляких тканин, трикотажного полотна, штучного хутра або шкіри. Носять у будь-яку пору року.

БЛЮДО – велика тарілка, кругла або довгаста, для подачі страви на стіл. Напр.: фарфорове блюдо.

БЛЮДЦЕ – тарілочка під чашку або стакан з підведеними краями. Напр.: чайне блюдце.

БОА (лат.) – дуже довгий вузький шарф з хутра, страусиною пір’я, мережив, тюлю, був особливо модний в епоху розквіту романтизму і на рубежі 19-20 ст. Назву отримав від латинського найменування королівського удава – *boa constrictor*. У 30-і роки 19 століття хутряним Б. обробляли також теплий верхній одяг на хутряній підкладці.

БОБРИК – жорстка щільна шерстяна тканина з коротким стоячим ворсом. Використовується для пошиття верхнього одягу. Б. був у моді і випускався у великій кількості в 50-і роки 20 століття.

БОДІ ШОРТИ, або КОМБІДРЕС (амер.) – суцільно–кроєна і з’єднана з трусиками трикотажна блуза, майка або кофтина з ластовицею спереду, застібнута на гудзики, гачки або кнопки.

БОРТ – правий або лівий край одягу, що застібається спереду на гудзики або петлі (пальто, плащ, піджак, халат і тому подібне).

БОРТІВКА – щільна полотняна або напівполотняна тканина полотняного переплетення, використовується як прокладка в борти, коміри для уникнення деформації.

БОРЩ – страва, суп з буряка.

БОСТОН (англ.) – щільна шерстяна тканина саржевого переплетення, в дві або більше нитки. Назву свою отримала від породи овець, яких розводили в графстві Лінкольн в Англії. Основні кольори – темні (синій, чорний), вироблення двостороннє. За межами Англії увійшла до моди на початку ХХ

століття як тканина для жіночих і чоловічих пальт, а також для костюмів. У цій якості використовується і до теперішнього часу.

БОТВІНЯ – холодний зелений суп з вареною рибою, що готується на хлібному квасі.

БРЕЗ – жир, знятий з бульйону. Використовують для приготування тушкованого м'яса і овочів.

БРЕЗЕНТ (топ.) – груба щільна тканина, яка не промокає, просочена особливим водотривиким розчином; застосовується для виготовлення одягу, який не промокає.

БРЕТЕЛЬ (франц.) – смужка з матерії, зазвичай у вигляді рулику, яка йде від передньої частини ліфа через плече до спинки і з'єднує її і полочки ліфа в жіночому одязі і в білизні.

БРИНЗА – сир з овечого (або змішаного з козиним) молока.

БРОКАТ (нім.-італ.) – шовкова матерія, заткана або вишита золотом або сріблом.

БРОКАТЕЛЬ (франц.) – легка напівшовкова матерія, виткана невеликими квітами, золотими або срібними букетами, кольоровими нитками, що іноді відтіняють. У другій половині 17 століття використовувалася для весняних платтів; у 18 столітті перетворилася в особливий стиль тканин – органзи і серпанки з вишивкою металевими нитками.

БРУКВА – коренеплід з кулястим солодкуватим коренем ясно-жовтого кольору. Столова бруква, кормова бруква.

БРУСНИЦЯ – лісова рослина, чагарник з шкірястими вічнозеленими листами, а також їстівні червоні кислуваті ягоди.

БРУТТО (італ. *brutto* – грубий, нечистий) – маса товару з упаковкою. У кулінарії – маса продукту до його первинної обробки.

БРЮКИ (гол.) – поясний одяг, частина чоловічого і жіночого костюма. Слово походить від назви фландрського сукна «брюкши», а воно у свою чергу – від назви міста Брюгге в Бельгії. Проте, за іншими джерелами, воно було утворене від латинського «*bracae*» «штани, шаровари».

У Європі брюки вперше з'явилися у галлів і у деяких німецьких племен. У 12 столітті чоловічі панчохи-брюки вважалися повсякденним одягом. У 15–16 століттях в Іспанії, Англії і Франції до моди увійшли брюки найрізноманітніших фасонів: короткі і довгі, вузькі і широкі, такі, що мають іноді фантастичні форми. Широкі брюки 17 століття, завдовжки по коліна, були схожі на спідницю. Кінець моді на короткі брюки до колін – кюлоти, які носили ще при Людовіку XIV, поклала французька революція, ввівши довгі панталони. Останні залишалися в моді до кінця 19 століття, то розширюючись, то звужуючись. На зміну їм прийшли сучасні брюки. Але колоти аж до 1820 року були парадним одягом теперішнього часу як приналежність деяких спортивних костюмів, в першу чергу альпіністських. У жінок довгі панталони як нижній одяг з'явилися у 16 столітті, але тільки на початку 20 століття жіночі брюки набули загального поширення як верхній одяг.

БРЮКИ–БАНАНИ – брюки, розширені на стегнах за рахунок складок і звужені до щиколотки, не мають традиційної стрілки. Увійшли до моди в 80-і роки 20 століття.

БРЮКИ–БЕРМУДИ – в сучасній моді жіночі вузькі, трохи ширші за ногу, брюки завдовжки на 5 см нижче за коліна, із стрілками, іноді з одворотами.

БРЮКИ–БРИДЖІ – брюки для верхової їзди, носять їх з високими чобітьми. Крій дуже широкий в стегнах, тому під час їзди вони натягаються, не утворюючи складок і не заважаючи рухатись.

БРЮКИ–БРІЧЕС – протягом 12 сторіччя брюки-панчохи розділилися на короткі– брюки-брічес, що прикривають боки і стегна, та довгі панчохи, що приєднуються до них за допомогою шнурків, і облягають ногу.

БРЮКИ–ГАЛІФЕ – військові, спочатку кавалерійські, брюки, які щільно облягають гомілку, щоб їх зручно було заправляти в чоботи, і широкі в стегнах. В кінці 80–х років 20 століття увійшли до моди як частина чоловічого і жіночого вечірнього і естрадного костюма. Назвою зобов'язані генералові Галіфе, що вперше їх надів.

БРЮКИ–ГОЛЬФ – увійшли до моди в 20-і роки 20 століття як спортивний одяг. Короткі середньої ширини брюки з тканини в клітку з пришивними манжетами, застебнутими під колінами або на середині ікри на гудзики.

БРЮКИ–ШРАМІДА – трапецієвидного силуету з високим, щільно прилеглим або суцільновикроєним корсажем, що акцентує талію. Шиють їх з тонкої шерсті, бавовняних і льняних тканин.

БРЮКИ–РЕТРО – в сучасній моді розширені по стегнах брюки з високим поясом і складками, закладеними біля талії.

БРЮКИ–СИГАРЕТИ – дуже вузькі брюки, у яких штанини рівномірно звужені донизу, але достатньо довгі, так що на кісточках утворюються невелику поперечні складочки. Носять в комплекті з довгою просторою селянською блузою, тунікою і туфлями на високому каблучі. Увійшли до моди в 70-і роки 20 століття.

БРЮКИ–ФЮЗО – формою нагадують веретено, їх відрізняє невелике «наповнення» по стегнах і в області коліна, що звужується до щиколотки. Рекомендуються тканини: шерстяні, сумішеві, льняні і ін.

БУБЛИК – велике товсте кільце з некрутого тіста. Бублик з маком.

БУБУ – запозичене з африканського стилю з тимчасовою модою пляжне плаття. Крій – прямокутний відріз тканини, складений навпіл, по лінії плечей з вирізом для горловини. Бічні шви не застрочують, по талії в кулісу протягають шнур із зав'язками ззаду.

БУЖЕНИНА – смажений або запечений м'ясний продукт, приготовлений з натертого спеціями свинячого окосту без кістки. Використовують як холодну закуску; у гарячому вигляді подають на стіл з відварною картоплею або картопляним пюре.

БУКЛЕ (франц.) – переважно шерстяна тканина з букльованої нитки, пальтова або костюмна тканина. Букльована нитка з вузликами і петлями різної величини додає тканині характерну рельєфність. Зустрічаються тканини, що буклювали, з бавовняних і синтетичних волокон.

БУЛАВКА – голка з головкою, служить дія проколювання або (з красивою головкою) для прикраси. *Англійська булавка* (зігнута, з пристосуванням для застібання).

БУЛЬЙОН – відвар м'яса, свійської птиці, риби, грибів, овочів. На бульйоні

готують заправні і прозорі супи і соуси. Для прозорих бульйонів з яловичини найбільш придатні шматки з так званою цукровою кісткою. Заправні супи з яловичини готують також з плечової, лопаткової частини, рідше – з голені. З баранини, свинини, телятини також можна варити бульйон як основу для заправних супів, але прозорі супи на цих бульйонах готують рідко. Найбільш наваристі і міцні бульйони виходять з нестарих курей і індичок. З гусаків і качок варять бульйони для приготування заправних супів; прозорі супи з них не готують.

БУМАЗЕЯ – щільна бавовняна тканина з зачісуванням на однієї стороні. Ворсована сторона нагадує фланель.

БУРЯК – коренеплід, цінна овочева рослина. Містить цукор, білки, органічні кислоти, клітковину, а також фосфор, калій, різноманітні солі, необхідні людині. У їжу вживають у молодих рослин листя і коренеплоди, у зрілих – тільки коренеплоди. Листя використовують для приготування борщу, коренеплоди – для приготування борщу, вінегретів, гарнірів, закусок, ікри, салатів, соусу, для маринування і сушки.

БУТЕРБРОД (нім. *butterbrot* – хліб з маслом) – скибочка хліба з маслом, сиром, ковбасок рибою, ікрою і тому подібне.

БУФЕТНИК – професія у сфері обслуговування. Повинен знати: асортимент, сорти і технологічну характеристику товарів, що відпускаються, режим і терміни їх зберігання; правила сервіровки і подачі продукції; ціни на товари, що відпускаються; матеріали і прийоми упаковки, правила експлуатації використовуваного устаткування (ваги, касові апарати, холодильники), обліку продукції і складання товарного звіту.

Буфи (від франц. *bouffer* – надуватися) – пишні складки на рукавах жіночого одягу. спідницях; конструктивно-обробний елемент одягу, необхідний для отримання об'ємної форми. Щоб буфи не розходилися, під ділянки до них кладуть прокладки; їх розмітку виконують на деталі по лекалу або лінійці.

БУФ–МУСЛИН (франц.) – дуже тонка, напівпрозора бавовняна тканина, гладкофарбована або розшита, різновид серпанку, але більш високої якості і тому дорожча, ніж серпанок.

БУХАНЕЦЬ – фермовий, зазвичай чорний хліб.

БУШЛАТ – двобортне коротке півпальто; один з видів форменого одягу моряків. У царській армії Росії чорний довгий бушлат з сукна застібався на шість гудзиків, пришитих до темно-синіх петлиць з чорним кантом. Матроси гвардійського екіпажа носили бушлат з білим кантом по коміру і борту.

БЮСТГАЛЬТЕР – жіночий ліфчик для підтримки бюста.

БЮСТЬЕ, або Бардотка (франц.) – блуза, зменшена до розміру бюстгальтера, елемент сучасного вечірнього і естрадного костюма, запропонованого французьким стилістом Жаном Полем Гот'є. Вперше з'явилася в 50-і роки; виконана в стилі «надлишок». Шиють бюстье з різних матеріалів: шовку, парчі, замші, шкіри і ін. Носять як святковий одяг і на відпочинку.

БЮСТЬЕ–КОРСАЖ (франц.) – щільно прилегла до тіла блуза на бретелях з шнурованням або на гудзиках.

БЯЗЬ – тонка щільна бавовняна тканина полотняного переплетення, вибілена, гладко фарбована або набивна. З'явилася в Росії в 16 столітті,

використовувалася для опашнів, каптанів і іншого верхнього одягу як підкладка. У 18-20 століттях вибілена бязь служила для пошиття нижньої солдатської білизни, оскільки була дешевшою за миткаль. У торговому середовищі вибілена бязь називалася «шила». Гладкопофарбовану бязь використовували для підкладки і дублювання костюмних і пальтових тканин, набивну – для жіночого і дитячого легкого плаття. В даний час використовується, в основному, як тканина для постільної білизни.

ВАНІЛІН – ароматична речовина, що міститься у ванілі.

ВАНІЛЬ (франц.) – споріднена орхідеї тропічна рослина, а також її плоди (стручки), що вживаються як прянощі і в парфумерії, містить ароматичну речовину ванілін. Найбільш якісними вважаються стручки ванілі, покриті дрібними голчатими кристалами ваніліну. Ваніль широко застосовують в кондитерській справі і в кулінарії. Природну ваніль нерідко замінюють ваніліном, який отримують синтетично.

ВАРЕНЕЦЬ – квашене топлене молоко.

ВАРЕНИКИ – вид маленьких пиріжків з прісного тіста, начинених сиром, ягодами; уживаються у вареному вигляді.

ВАРЕННЯ – солодка страва: ягоди або фрукти, зварені з цукром.

ВАТРУШКА – різновид відкритого пирога, пиріжка з сирною начинкою.

ВАФЕЛЬНИЦЯ – форма для виготовлення вафель.

ВЕЛЬВЕТ (шт.) – бавовняна тканина в рубчик, в якій за принципом ритого оксамиту чергуються смужки з виступаючим ворсом і без ворсу.

ВЕЛЮР (франц.) – 1) замшевидна щільна шкіра хромового дублення, з якої виготовляється верх легкого взуття; 2) узагальнена назва кращих сортів драпу, оксамиту, плюшу.

ВЕРЕТЕНО – 1) ручний інструмент для прядіння ниток. В. виготовлявся в основному з дерева, з видовженим загостреним одним кінцем, потовщеною серединою і закінченням у вигляді головки на другому кінці; 2) стержень як осьова частина різних знарядь і машин, наприклад *верстата ткацького, прядки, млина ручного, вітряка*; 3) дерев'яний круг токарного верстата на металевій основі; 4) вертикальна вісь гончарного круга; шпиль.

ВЕРСТАТ ТКАЦЬКИЙ – дерев'яне устаткування для виготовлення (ткання) ручним способом полотна, килимів тощо.

ВЕРХНЯ СОРОЧКА – легкий одяг для чоловіків і для хлопчиків з довгими чи короткими рукавами для носіння навипуск.

ВЕРШКИ – молочний продукт з 10–35– відсотковим вмістом жиру, що виготовляється шляхом сепарації коров'ячого молока. Поживний продукт. Містить білки, вуглеводи, мінеральні солі, вітаміни А, В, В₂, С, Е і Р. Використовується для приготування різних кулінарних виробів. З жирних вершків, що легко і швидко збиваються в густу піну, готують солодкі страви і деякі кондитерські вироби.

ВИДЕЛКА – приналежність столового приладу з гострими зубцями на довгій ручці.

ВИВОРІТ – внутрішня сторона тканини, одягу.

ВИКРІЙКА – шаблон для розкрою тканини. За часів існування цехів ремісників була цеховою власністю і ретельно оберігалась від копіювання.

Викрійки сучасного вигляду з паперу вперше з'явилися в 19 столітті, спочатку в Англії, потім у Франції. З 1850 року викрійки почали публікувати в журналах мод як додаток. З 1860 року виробництво викрійок поставлене на промислову основу Е. Баттеріком (1826-1903).

ВИМОГИ до одягу – загальні вимоги можна умовно розділити на ергономічні, естетичні і вимоги, що характеризують термін придатності одягу. Ергономічні вимоги, пов'язані з антропометричними, фізіологічними і гігієнічними особливостями людини і визначають найбільшу ефективність його діяльності в системі людина-виріб-середовище. Естетичні вимоги передбачають відповідність виробу суспільним естетичним нормам, стильовому напрямку, що склався, і моді. В цілому, ці вимоги зводяться до того, що одяг повинен бути красивим і сучасним. Термін служби (довговічність) одягу характеризується часом її придатності – носіння і залежить від опору одягу фізичному зносу.

ВИНО – алкогольний напій (переважно виноградний). *Червоне вино. Виноградні вина. Хлібне вино* (горілка).

ВИНОГРАД – південна ліанова рослина з солодкими ягодами, а також ягоди цієї рослини, що використовуються для їжі, для виготовлення соків і вина.

ВИРІБ – завершений продукт роботи майстра. За призначенням існують: *утилітарні* – ті, що використовуються у побуті; *декоративні* – несуть тільки естетичну функцію; *декоративно-ужиткові* – ті, що одночасно виконують естетичну і утилітарну функції. Будь-який виріб складається з елементів. В монолітному виробі (з одного куска деревини) елементами називають різні частини цього виробу, напр., у ложки ручка. Всі інші вироби, які не є монолітними складаються з деталей, складальних одиниць і груп. В деревообробці до деталей належать бруски різної форми, планки, дошки і щити. Складальною одиницею називають декілька зібраних деталей, які є елементарною частиною виробу. Група – це частина виробу, яка складається з деталей і складальних одиниць.

ВИРІВНЮВАННЯ ПОВЕРХНІ ДЕТАЛІ – одна з операцій волого-теплової обробки. Застосовують для усунення зморшок, складок, згинів тканини. Цю операцію виконують при обробці як окремих деталей, так і виробу в цілому для надання йому товарного вигляду.

ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС – процес перетворення в умовах виробництва матеріалів у готову продукцію.

ВИСІКАННЯ – вирізування, видалення (вручну або на спеціальному устаткуванні) частини матеріалу по краях або всередині деталі для оберігання зрізів від обсіпання.

ВИТОЧКА – конструктивний елемент одягу; невелика складочка, що звужується, застрочується з вивороту, щоб ушити одяг по фігурі. *Розрізняють виточки розрізні, нерозрізні і виточки-склади (защепи).*

ВИШИВКА – один з видів народної прикладної творчості. Розрізняють вишивку *ручну* і *машинну*. Для ручної вишивки використовують різноманітні за забарвленням і товщиною нитки, тканини, голки (в основному короткі з широким вушком), ножиці, наперсток, гачок і п'яльця. Технологія ручної вишивки сягає сивої давнини і багато в чому залежить від національних традицій, специфіки розвитку цього виду народної творчості в тій або іншій

місцевості: російська гладь, білоруський орнамент, вологодське скло, штопка, павутина, гіпюр, мережка. Виконують її по малюнку, нанесеному на різні тканини, і по рахунку ниток тканини (рахункові вишивки – мережки). Машинну вишивку також виконують по малюнку, приметаному до тканини, яку поміщають в п'яльця і обшивають по контуру малюнка. На машині можна виконувати ажурну і кольорову гладь.

ВІШАЛКА – планка або стійка з гачками для вішання одягу і головних уборів пришитими до них петлями, за які його вішають. Вішалку настрочують, накладаючи один край на інший.

ВІДВАР – рідина, насичена соком того, що в ній варилося.

ВІДЛЬОТ – вільний край, відкладна частина коміра.

ВІДПАРЮВАННЯ – обробка поверхні виробу парою для зняття напруги, що виникла у волокнах тканини при виготовленні виробу. Використовують спеціальні відпарювальні апарати і пароповітряні манекени.

ВІДПРАСУВАТИ – видалити пом'яті місця перед шиттям або в процесі виготовлення виробу; відпрасовують згини, складки на деталях.

ВІНЕГРЕТ (франц. *Vinaigrette* – соус з оцту, масла і солі) – холодна страва з суміші дрібно нарізаних овочів, приправлена рослинним маслом, головним компонентом якої є буряк. Використовують як холодну закуску і як гарнір до м'ясних блюд.

ВІСКОЗА (лат.) – в'язка маса, що отримується з деревної целюлози при обробці її сірковуглецем і їдким натрієм; застосовується для виготовлення штучного віскозного шовку, штучної шерсті і т. д.

ВЛАСТИВОСТІ ЛЬОНУ – товщина волокон льону така ж, як і волокон бавовни. Довжина їх рівна 15-25 мм. Колір волокон льону від світло-сірого до темно-сірого. Льон має характерний блиск, оскільки його волокна мають гладку поверхню.

ВЛАСТИВОСТІ ТКАНИНИ – набір ознак, що визначають якість тканини з урахуванням її призначення. Розрізняють фізико-механічні (міцність, розтяжність, зносостійкість), технологічні (усадка, обсипається і ін.), і гігієнічні (гігроскопічність, теплопровідність, повітропроникність і т. д.) властивості. Міцність – опірність розриву – важливий показник якості тканини; розтяжність – зміна форми і розмірів; зносостійкість – стійкість тканини до зношування в процесі експлуатації; зминання – утворення на тканині зморшок, складок після стиснення; усадка – часткова зміна довжини і ширини після зволоження і волого-теплової обробки; обсипання – негативна властивість тканини, що полягає в тому, що нитки не утримуються на обрізаних краях; такі властивості, як гігроскопічність, повітропроникність, теплопровідність і тому подібне, характеризують призначення тканини.

ВМЕТУВАННЯ – тимчасове з'єднання двох деталей по увігнутих або опуклих лініях. *Вметування рукавів в пройму, комірів в горловину.*

ВОЛАН (франц.) – 1) вид волана у жіночому платті або спідниці; 2) уніформа візників, суконна синя чумарка до п'ят із завищеною талією і безліччю складок ззаду. Волан міг мати невисокий стоячий комір або був без коміра з вирізом по ший. Застібався до поясу на ліву сторону на маленькі металеві круглі або конічні гудзики. По борту зазвичай йшла чорна або темно-синя оксамитова смуга, іноді

дві смуги різної ширини, обшлаг був обшитий оксамитом. Волан підперізувався обвитим джгутом матерчатим поясом із звисаючими кінцями, шкіряним з металевими бляхами, рідше тканим. Під волан, зазвичай, надягали російську сорочку і жилет.

ВОЛОГО–ТЕПЛОВА ОБРОБКА ШВЕЙНИХ ВИРОБІВ – обробка деталей виробу або всього виробу з використанням вологи, тепла і тиску. Застосовують для надання одягу бездоганної форми і для остаточної обробки швейних виробів. Основні операції – *прасування поверхні деталей, декатирування, спрасування, запрасування, розпрасування, припрасування, відпарювання, відтягування.*

ВОЛОКНА ПРИРОДНІ ТЕКСТИЛЬНІ (натуральні) – волокна *рослинного* (льон, прядиво, бавовна, коноплі, джут), *тваринного* (натуральний шовк, шерсть) або *мінерального* (азбест) походження, придатні для виготовлення пряжі.

Хімічні волокна отримують в заводських умовах, і залежно від сировини, використовуваної при їх виробництві, вони можуть бути штучні і синтетичні. Штучні волокна отримують з продуктів переробки природних полімерів (матеріали рослинного, тваринного і мінерального походження). Вони діляться на целюлозні (віскозні, ацетатні, триацетатні і ін.), білкові (казеїнові і ін.), мінеральні (металева і скловолокно). *Бавовна* – найдешевше і найпоширеніше натуральне текстильне волокно, його отримують з плодів бавовника. З високоякісної бавовняної пряжі виготовляють білизняні, платтяні, побутові, трикотажні тканини, нитки, а з нижчих сортів бавовни виробляють вату. *Льон* – цінна сировина для виробництва натуральних текстильних волокон. Лягну солому після зрізання, вимочують у воді, висушують. Цю операцію повторюють неодноразово, доводячи солому до певної кондиції, пластичності. Льон, що вилежався, відправляють на заводи первинної обробки, де лягані стебла мнуть, тріпають, щоб підготувати волокна до подальшої обробки. З тонкого лягну волокон виробляють білизняні, технічні, тарні тканини. З грубого – виготовляють технічні тканини, канати, вірьовки і інші вироби. *Шовк* – продукт, що виділяється залозами гусениць тутового, дубового і інших шовкопрядів. Гусениці шовкопрядів формують з шовку кокони. Для отримання шовкових волокон хорошої якості кокони піддають первинній обробці гарячим повітрям або парою. З шовкового волокна виробляють тонкі міцні тканини і трикотаж. *Азбест* – матеріал волокнистої будови, здатний розщеплюватися на тонкі, гнучкі, дуже міцні волокна. З азбесту виробляють теплоізоляційні матеріали, гальмівні стрічки.

Волокна тропічних рослин служать для технічних цілей (мішки, ізоляційний матеріал, брезент, риболовні сіті, канати, пакувальна тканина), застосовуються вони і у виробництві побутових виробів (килими, покривала, оббивка для меблів).

ВОЛОКНО – клітина тваринної або рослинної речовини ниткоподібної форми; тонка непрядена нитка рослинного, мінерального або штучного походження.

Для виготовлення швейних матеріалів застосовуються волокна, які дуже різноманітні, але всі вони підрозділяються на два основні класи: натуральні і хімічні (штучні і синтетичні).

ВУЛЬКОРД (англ.) – щільна смугаста шерстяна тканина для брюк.

ВШИВАТИ – з'єднати остаточно дві деталі по опуклих, увігнутих і інших фігурних лініях. Вшивання рукавів в пройму, коміра в горловину.

В'ЯЗАННЯ – один з видів прикладної народної творчості. Для в'язання використовують нитки (шерстяні, бавовняні, шовкові, штокпа, ірис), а також пряжу. Розрізняють в'язання *ручне* (спицями, гачком) і *машинне* (за допомогою в'язальних машин). При ручному використовують різні види в'язок: панчішну, хусткову, візерунчасте в'язання, резинку, схрещену резинку, англійську резинку і т.д.; на машині – різні переплетення, включаючи ажурні і рельєфні, і будь-яку пряжу (шерстяну, бавовняну і синтетичну).

ГАВА (франц.) – дуже щільне сукно, найчастіше білого кольору, що використовувалося для пошиття верхнього одягу. До 18 століття ввозилося до Європи зі Сходу, потім технологію виготовлення габи і виробів з неї запозичила Іспанія. Одним із різновидів габи вважається шерстяний або бавовняний габардин.

ГАБАРДИН (франц.) – чисто шерстяна, високоякісна тканина саржевого переплетення. Для неї характерний різко виражений діагональний рубчик, що утворюється дуже частим переплетенням основи і ниток піткання. Використовується для пошиття костюмів і легких пальт.

ГАЗ (франц.) – шовкова або бавовняна тканина полотняного переплетення з тонко скрученої бавовни, в якій дві нитки основи переплітаються з однією ниткою утока і не ущільнюються при цьому. За рахунок простору між нитками газ легкий і напівпрозорий. Існує декілька сортів газу – узорчатого, гладкого і навіть діагонального переплетення.

ГАЛАНТЕРЕЯ (франц.) – узагальнена назва дрібного приладдя туалету (стрічки, мережива, гудзики, рукавички, парасольки, запонки, краватки і тому подібне).

ГАЛЕТА (франц.) – сухе печиво з прісного тіста.

ГАЛУШКИ – шматочки тіста (з манної крупи, пшеничної муки), зварені в бульйоні, молоці.

ГАМА КОЛЬОРОВА – визначення взаємозв'язку послідовного ряду кольорів та їх відтінків у образотворчому і декоративному мистецтві. Г.К. може поєднувати всі кольори спектру або частину їх.

ГАМАНИ – рід верхніх теплих панчо, що закривають ногу від верхньої частини ступні до коліна.

ГАРБУЗ – баштанна рослина сім. гарбузових з великими кулястими солодкими плодами, а також плід її.

ГАРДЕРОБ (франц. *garde-robe*) – 1) весь одяг, що належить одній людині і відповідає її способу життя, певним соціальним, кліматичним умовам; 2) велика шафа для одягу, а також приміщення для зберігання одягу.

ГАРНІР (франц. *garnir* – забезпечувати, прикрашати) – додавання до страв із м'яса, риби, дичини, гарячих і холодних закусок. Можна приготувати з різних круп, овочів, маринадів, солінь та ін. Всі складові основної страви повинні добре поєднуватися на смак з гарніром. Добре поєднуються, наприклад, відварна картопля і відварна риба, смажена картопля і смажена риба, смажена картопля і печеня; картопляне пюре і відварна картопля більше підходять до страв з відварної свійської птиці, відварного язика і сосисок. Тушковану білокачанну

капусту подають до смаженого гусака, страв зі свинини; кольорову капусту – до страв з курей і курчат; зелений горошок – до котлет, відварної шинки. З круп'яних гарнірів найчастіше застосовують розсипчасті каші: рисову – до відварної курки, баранини; гречану – до смаженого і тушкованого м'яса; гарнір з макаронів, заправлених маслом або томатом, – до м'ясних блюд. Маринади і соління, квашені і мочені овочі – до закусок. Крім того, гарнір може складатися і з набору різних овочів (такий гарнір називається складним), наприклад, смажена картопля, зелений горошок і морква; подається, в основному, до м'ясних блюд.

ГАРНІТУР (франц. *garniture*) – підбір предметів, речей, що виконує загальну функцію (з одного матеріалу і загального стилю). *Гарнітур меблів. Гарнітур пляжної білизни.*

ГВОЗДИКА – прянощі, що отримують з висушених бруньок квітки тропічного гвоздикового дерева. Смак пекучий, запах пряний, в продаж поступає в цілому вигляді і в подрібненому. Застосовується в кондитерському виробництві, а також в кулінарії – для приготування різних маринадів.

ГІГРОСКОПІЧНІСТЬ – здатність волокон і інших матеріалів поглинати вологу з повітря. Гігроскопічність бавовни висока. Бавовна швидко вбирає вологу і швидко висихає. Під впливом сонячного світла бавовна поступово втрачає свою міцність. На дотик волокна м'які, теплуваті. Волокна бавовни горять яскраво-жовтим полум'ям, утворюючи сірий попел. Під час горіння відчувається запах паленого паперу.

Гігроскопічність льняного волокна більша, ніж бавовняного. Льон переносить більший нагрів праски, ніж бавовна. Стійкість льону до світла трохи вища, ніж бавовни. На дотик волокна льону завжди прохолодні, жорсткі. Горить льон так само, як бавовна.

ГІПЮР – тонкий ажурний матеріал з опуклим малюнком, що нагадує мереживо. Гіпюрове полотно.

ГІРЧИЦЯ – рослина сім. хрестоцвітних, що виростає в багатьох районах Росії. Гірчичний порошок отримують з макухи насіння гірчиці чорної і серептської. При його змочуванні гарячою водою особлива речовина, що міститься в гірчиці, – синигрин розкладається, внаслідок чого виділяється ефірне гірчичне масло, яке додає готовій гірчиці гострий, гіркуватий і своєрідний запах і смак.

Столову гірчицю готують багатьма способами. Приводиться найпоширеніший. Гірчичний порошок (100 г) ретельно розчиняють, заливають окропом і настоюють 12-24 год., щоб гірчиця не була гіркою. Після цього зайву воду зливають; у суміш додають оцет (44 г), сіль (2 г), цукор (10 г) і для пом'якшення гостроти – соняшникову олію (10 г).

Використовується гірчиця як приправа до м'ясних і рибних блюд.

ГЛАДИЛЬНИК-ПРАСУВАЛЬНИК – робоча професія на підприємствах швейного виробництва. Веде волого-теплову обробку різних виробів і деталей до них за допомогою спеціального прасувального устаткування (праски, преси, відпарювачі, пароповітряні манекени). Повинен знати: види і властивості різних матеріалів, режим, технічні умови і послідовність виконання операцій волого-теплової обробки, способи регулювання температури нагріву і зволоження, порядок укладання готових виробів.

ГЛАДЬ – різновид ручного або машинного вишивання суцільними

щільноприлеглими один до одного стьобаннями.

ГЛАЗУР (нім.) – шар застиглого прозорого цукру на фруктах, солодких борошняних виробках.

ГОДЕ (франц.) – спідниця з клинців, що різко розширюються в нижній частині, або зі вставками по низу, плісированими або викроєними по косій.

ГОЛКА – загострений металевий стрижень з вушком для втягання нитки, пристосування для шиття. Інші різновиди голок: гравіювальні для створення офортів, медичні (порожнисті усередині), грамофонні.

Перші голки були не сталеві. Вони виготовлялися з рибних чи інших кісток. Археологи ще і зараз знаходять їх при розкопках поселень, що відносяться до кам'яного століття. За допомогою загостреного кремента наш далекий предок проробляв в кістяній голці невеликий отвір – вушко і зшивав шкури нитками з жил. На зміну кістяним прийшли бронзові, потім залізні, а в будинках багатих людей були срібні голки. Перші сталеві голки завезли до Європи в 14 столітті араби.

Довгий час голки виготовляли вручну. Спочатку кували тонкий стрижень, один кінець якого загинали (вушко ще не уміли робити), а інший заточували. Але коли була придумана волочильна дошка, голки стали набагато витонченішими. гладкими, а головне, міцними. У 18 столітті в Європі почався бурхливий розвиток шпилькового виробництва. З'явилися різні механічні пристосування, верстати, на яких і почали штампувати шпильки, і голки. Сьогодні їх роблять із спеціальної сталі.

ГОЛКОВОДІЙ – деталь швейної машини; гнучий металевий стрижень, на кінці якого закріплюється машинна голка. Положення рухомої голки зазвичай регулюють, зміщуючи голководій.

ГОЛКОТРИМАЧ – хомутик з гвинтом або гвинт, який призначений для закріплення машинної голки в голководії. Голка встановлюється на всіх машинах в голкотримач до упору коротким жолобком у бік носика човника або петлювача.

ГОЛУБЦІ – страва з різного фаршу (м'ясного, овочевого, грибного і ін.), загорнутого в капустяне або виноградне листя. Тушкуються в соусі.

ГОРІХИ – плоди деяких дерев або чагарників з їстівним ядром в твердій оболонці. Містять багато жиру, білкових мінеральних речовин, вітамінів. До найбільш поширених відносяться: арахіс, волоські, кедрові, фундук, мигдаль, фісташки. Стиглі ядра горіхів споживають в свіжому вигляді.

У кулінарії використовують для приготування солодких блюд (начинки, креми, морозиво і т. п.), борошняних і кондитерських виробів, соусів (горіхові блюда і соуси грузинської, вірменської і середньоазійської кухні).

ГОРЛОВИНА – контурна лінія, що проходить по основі ший на рівні сьомого шийного хребця ззаду і над яремною виїмкою спереду. При побудові креслень виробів ширину горловини полички приймають рівній ширині горловини спинки (ширина паростка).

ГОРОХ – 1) рослина сім. бобових; 2) зелений горошок; недостиглі зерна гороху, уживаються, зазвичай, як гарнір; 3) круглі крапки на матерії. *Ситець в горошок.*

ГОФРЕ (франц.) – деталь або виріб з дрібними жорсткими складками, що

створюють на матеріалі суцільну ребристу поверхню; складки виходять шляхом спеціальної хіміко–термічної обробки.

ГРЕЧКА – посівна трав'яниста рослина, з насіння якого виготовляють муку і крупу.

ГРИБ – 1) особливий організм, що не створює квіток і насіння, і розмножується спорами. *Їстівний гриб. Отруйний гриб. Поганий гриб. Капелюшок гриба, ніжка гриба*: 2) наріст на стовбурі дерева (розм.); 3) чайний гриб – шарувате утворення (мікроорганізми) на поверхні розчину слабого солодкого чаю, що надає напою кисло-солодкого смаку і має освіжаючі властивості.

ГРІНКИ – підсмажені скибочки білого хліба. *Бульйон з грінками*.

ГРОГ (англ.) – гарячий напій, з рому або коньяку, змішаних з водою і з цукром.

ГРУДИНКА – грудореберна частина м'ясної туші. У кулінарії – м'ясний продукт, приготований з посоленої нежирної свинячої (рідше яловичої, баранячої) туші. Випускають копчено–варену, копчено-запечену, сирокочену грудинку. Використовують для приготування холодних закусок, борщів, супів з горохом або квасолею, підсмажують з яйцями.

ГУЛЯШ – страва з шматочків м'яса в соусі.

ГУДЗИК – слова «гудзик», «гудзичок» походять від слова «лякати». Спочатку гудзики скріпляли одяг тільки біля коміра. Наші предки вважали комір свого одягу Дуже важливою деталлю в містичному плані: адже найуразливішими, беззахисними по відношенню до нечистої сили виявлялися найбільш відкриті частини тіла – шия і обличчя. Злих духів не можна було безперешкодно пропускати до тіла людини. У зв'язку з цим гудзики прикрашалися заговореними узорами, покликаними відгонити, відлякувати від власника одягу злих духів. Тому первинне призначення гудзика було не тільки практичне, але і магичне.

Перші гудзики були знайдені в околицях Кельна приблизно за 300 років до народження Христа. Багато оброблені, вони використовувалися як прикраси. Елементом застібки гудзика стали тільки в 14 столітті, коли були винайдені петлі. До 17 століття для багатих людей гудзики виготовляли навіть з перлів. Про знатність і достаток людей судили по кількості гудзиків. Так, король Франції Франциск (1515–1547 роках) розпорядився прикрасити свій камзол 13600 золотими гудзиками.

Д

ДЕКАТИРОВКА (франц. *decatir* – знищувати блиск) – обробка деяких видів тканин (наприклад, шерстяних) парою або гарячою водою для попереднього зсідання та не змінення розмірів в готовому виробі, що поліпшує якість (ущільнення, збільшення м'якості). Вид тканини після декатирування не міняється і не вимагає додаткового прасування.

ДЕКОЛЬТЕ (франц.) – великий виріз у верхній частині жіночого плаття.

ДЕЛКАТЕС (франц.) – вишукана, тонка страва.

ДЕМІСЕЗОННИЙ – верхній одяг, призначений для носіння навесні і осінню. Демісезонне пальто.

ДЕСЕРТ (франц.) – фрукти або солодка страва, що подається в кінці обіду.

ДЕФЕКТ (лат. *defectus*) – вада, недолік. У швейних виробів буває *технологічний і конструктивний*. До технологічних дефектів відносяться: *зайве натягнення* (складки, складки в місцях з'єднання деталей швейного виробу, а також відгинання його країв від кутів); *зміна ширини шва* (відхилення ширини шва від встановленої); *викривлення швів* (відхилення з'єднання деталей від встановленого напрямку); *викривлений край деталі* (швейного виробу); *звуження* (розширення) (зміна розмірів в поперечному напрямі); *дефект шва* – дефект зшивних, вшивних, обшивних швів (видно нитки строчки при слабкому натягненні ниток або при ослабленій строчці); *зовнішній дефект деталі* (зміна або ослаблення структури або забарвлення матеріалу в результаті порушення режиму волого–теплової обробки); *пропуск стібків в строчці* (часткова відсутність переплетення зшивних шарів нитками); *розтягнутий край* (подовження краю в порівнянні зі встановленим розміром); *ослаблена (часта) строчка* (невідповідність частоти стібків встановленій частоті); *слабка (стягнута) строчка* (недостатнє (зайве) натягнення ниток); *укорочення (подовження) деталі* (зміна розмірів в пайовому напрямі). Конструктивні дефекти; несиметричність конструктивних ліній; несиметричність петель; *неспівпадіння малюнка матеріалу або порушення симетричності малюнка*.

ДЕФОРМАЦІЯ (лат. *deformatio* – спотворення) – зміна форми і розмірів виробів, тканин в результаті зовнішніх дій. Може виникнути внаслідок закінчення покладеного терміну експлуатації чи з інших причин.

ДЖЕМ – варення з фруктів або ягід у вигляді густого желе.

ДЖЕМПЕР (англ.) – в'язана шерстяна або шовкова кофта без застібок, що надягається через голову.

ДЖЕРСИ (англ.) – шерстяне або шовкове трикотажне полотно; з нього шиють одяг, що облягає тіло.

ДЖИНСИ – брюки унісекс, вперше були зшиті з палаткового брезенту і запатентовані в 1850 році американським фабрикантом Льові Страусом як заміна шкіряним брюкам. Пізніше для них почали використовувати тканину денім, яка вивозилася для потреб фірми «Льові Страус» через Геную (по-італійськи – Дженева), що, мабуть, і дало назву джинсам, а потім і тканині для них. Більше ста років джинси були виключно робочим одягом, а в молодіжну моду увійшли в кінці 60-х років 20 століття і завоювала загальну популярність, ставши одним з перших елементів одягу унісекс. У 60-ті роки виникли джинсова мода і джинсовий стиль в одязі, для яких характерні спортивний стиль, велика кількість кишень і блискавок, металевих гудзиків і заклепок, обробка строчкою, дуже раціональний крій. У джинсовому стилі почали шити практично всі види верхнього одягу, взуття, головні убори, сумки – спочатку тільки з джинсової тканини, а з 70-х років також з вельвету, велюру, плащової тканини, шкіри. Як варіанти прикраси джинсового одягу використовуються вишивка, набійка, виварювання.

ДЖУТ (англ.) – тропічна рослина сім. липових (батьківщина – Південна Америка, Африка).

ДИЗАЙН (від англ. *desing* – проектувати, креслити) – художнє конструювання промислових виробів за законами доцільності і краси. В проектуванні естетично досконалих зразків побутових предметів, машин,

верстатів та інших засобів виробництва майстри Д. розв'язують комплексні проблеми, пов'язані з психологією, естетикою, гігієною та психофізичним навантаженням людей, які користуватимуться їхніми виробами. Крім виробів, проектується й усі супутні їм предмети у різноманітних зв'язках з іншими процесами, в яких вони беруть участь.

ДИНЯ – баштанна рослина сім. гарбузових з крупним, солодким плодом.

ДОГЛЯД ЗА ОДЯГОМ – знання і уміння, а також відповідні дії з попередження псування і передчасного зносу одягу.

ДОМОВОДСТВО – ведення домашнього господарства, що включає приготування їжі, догляд за квартирою, одягом, покупки, рукоділля і інші справи, необхідні в повсякденному житті людини.

ДРАЖЕ (франц.) – 1) сорт дрібних цукерок округлої форми; 2) вітамінні або лікарські пігулки такої ж форми.

ДРАП (франц.) – важка щільна тканина, чисто шерстяна або з паперовою основою.

ДРАПРОВКА (франц.) – укладання деталі одягу в м'які складки; вільно провисаючі складки тканини, які використовують для прикрашання одягу.

ДРАТВА – кручена просмолена або навощена нитка для шиття взуття, шкіряних виробів.

ДРІЖДЖІ – речовина з мікроскопічних грибків, що викликає бродіння. *Тісто на дріжджах.*

ДРУШЛЯК – кухонний посуд у вигляді ковша з дрібними отворами для видалення рідини. Друшляк буває металевий або пластмасовий.

ДУБЛЬОВАНИЙ МАТЕРІАЛ – полотно, що складається з одного, іноді двох чи трьох різних за природою і властивостям шарів матеріалу – тканина, поверхню якої зміцнено іншим матеріалом, трикотаж з поролоном, тканина з поролоном, штучна шкіра з тканиною. Використовується і для пошиття одягу.

ДУТИКИ, ДУТИШІ (дутий одяг) – побутова назва теплих і легких тканин, які не намокають пальт, курток, брюк, жилетів, взуття на основі простьобаної об'ємної синтетичної тканини – синтепону, які здаються як би надутими. Вони мають яскраво виражений спортивний стиль і не поєднуються з одягом в класичному стилі. Увійшли до моди в 80-і роки 20 століття.

ДЮШЕС – сорт південних груш.

ЖАБО (франц.) – 1) мереживні або серпанкові волани навколо коміра або на грудях чоловічої сорочки, модні у 18 столітті; 2) стоячий комір чоловічої сорочки, що виходить із-за краватки по обидві сторони і підборіддя; був поширений у 19 столітті; 3) обробка з мережив або легкої тканини в збірку на грудях, зазвичай у жіночій блузі або платті.

ЖАКЕТ (франц.) – спочатку верхній чоловічий і одяг, що увійшов до моди в середині 14 століття у Франції. Прилегла форма жакета моделювалася виточками, напрямками ліній стьобання і спеціальним кроєм спинки. Поличок і рукавів, що розширюють плечі і створюють враження тонкої талії. Довжина жакета досягала середини стегна, а тканинами для нього служили сукна різних сортів і забарвлень, щільні шовки, оксамит. Жакет зберігався в моді до кінця 15 століття. У цей же період він існував і в жіночому костюмі як верхній одяг, що облягає фігуру, повторює лінії силуету. Знову назва «жакет» прийшла в чоловічу

моду в 1850-1870 роках і відносилися вона до різновиду сюртука з відкритими грудьми, лацканами і сильно заокругленими полами. Такий сюртук називався візиткою.

ЖАРОВНЯ – посудина для гарячого деревного вугілля, а також залізна піч, що нагрівається вугіллям.

ЖБАН – посудина у вигляді глека з кришкою.

ЖЕЛАТИН (франц. *gelatine*; лат. *gelatus* – замерзлий, застиглий) – суміш білкових речовин, що отримуються шляхом виварювання кісток, обрізків шкіри, хрящів і т.п.; речовина, що використовується у процесі приготування холодців м'ясних і рибних, а також солодких блюд.

ЖЕЛЕ (франц.) – десертна страва, що готується з фруктових–ягідних соків, цукру, вина, молока та інших продуктів за допомогою желатину; холодець з риби, м'яса або дичини.

ЖЕНЬШЕНЬ (кит.) – багаторічна трав'яниста рослина сім. аралієвих; зустрічається на півночі Китаю і Кореї; на Далекому Сході; препарати з кореня застосовуються як тонізуючий засіб.

ЖИЛЕТ (франц.) – чоловічий і жіночий одяг без рукавів. Термін «жилет» з'явився у Франції в 17 столітті як похідне від імені персонажа комічного театру, частиною костюма якого він був. Тип одягу без рукавів із застібкою спереду з'явився в жіночому одязі за часів середньовіччя, в кінці 11 – на початку 12 століття (у такому вигляді він зберігся в традиційному жіночому костюмі багатьох народів), а близький до сучасної конструкції завдовжки до талії або трохи нижче – тільки в середині 18 століття. Шили його з дорогих тканин, прикрашали вишивкою, дорогими гудзиками. У епоху рококо увійшов до моди так званий англійський жилет з білого піке з гудзиками, обшитий коштовним камінням. Спинку жилета з того часу шили з дешевшої тканини. У епоху Французької революції і на початку 19 століття тканиною для жилетів служать парча і оксамит, в епоху бідермейер – шерстяна або шовкова тканина в смужку, клітку, дрібні квіти. У 70-х роках 18 століття короткі жилети починають носити з фракком, в першій половині 19 століття надягають по два–три жилети одночасно, наприклад, з білого піке і верхній оксамитовий з випущеним поверх нього пікейним коміром нижнього жилета. За час існування цієї частини костюма її крій і деталі мінялися безліч разів. Жилети кроїли двобортними і однобортними, з глибоким вирізом горловини різної форми і закриті, з комірами, декількома кишеньками і без них, з кишеньками для годинника, ланцюжок якого пускали від кишеньки до одного з гудзиків застібки. Разом з краваткою жилет до нового часу залишався одною з найбільш яскравих і схильних до змін моди частиною чоловічого костюма. З 19 століття він міцно увійшов до жіночої моди.

ЖИРИ – органічні сполуки; один з основних компонентів клітин і тканин живих організмів. Необхідна, найбільш калорійна складова частина їжі. Природні жири підрозділяються на *тваринні* (яловичий, свинячий, баранячий і тому подібне) і *рослинні* (соняшниковий, оливковий та ін.).

ЖИТО – колосова рослина сім. злаків, із зерен якого випікають чорний хліб.

ЗАГОТІВКА – не цілком готовий виріб, напівфабрикат або його частина, що обробляються остаточно в процес; виробництва.

ЗАДРАПРУВАТИ – прикрашати якими–небудь тканинами; закутувати,

збираючи одяг, тканини в красиві складки.

ЗАКРІЙНИК – майстер по закрою матеріалу для шиття плаття, взуття.

ЗАМЕТУВАННЯ – тимчасове ниткове закріплення підігнутого краю, деталі, складок і виточок.

ЗАМША – м'яка шкіра з бархатистою поверхнею, вироблена з шкур оленя, лося, барана дубленням і просоченням жирами; застосовується для виготовлення верхнього одягу; взуття, рукавичок і ін.

ЗАПАС НА ШОВ (ПРИПУСК) – технологічний припуск матеріалу по краю деталі для виконання шва. Залежно від ступеня обсіпання матеріалу по краях зрізів запас на шов має різну величину: для бавовняних тканин – 0,7-1 см; для пальтових тканин і драпу – 1-1,5 см; для шерсті і шовку – 1,5-2,0 см.

ЗАПІКАНКА – страва з готових продуктів, запечених в духовій шафі (рисова запіканка, сирна запіканка). У рецепт її приготування завжди входять збиті яйця.

ЗАПОШИВАЧ – пристосування до швейної машини для підгинання зрізів при виконанні запошивного шва. Застосовують запошивач різних конструкцій: стаціонарні і відкидні, вузькі і широкі, з підошвою, що коливається і звичайною.

ЗАПРАСОВУВАННЯ – процес прасування припусків швів або складок в один бік і закріплення їх в такому стані. *Запрасувати припуски на шви, виточки або припуск на глибину складки.*

ЗАСТІБКА – пристосування (петлі з гудзиком, пряжка і тому подібне) для застібання.

ЗАШИТИ – полагодити, зшивши краї, а також з'єднати швом кінці чого-небудь.

ЗАШТОПАТИ – зашити дірку в якій-небудь тканині, переплітаючи нитки.

ЗБИВАЛКА – інструмент для приготування кремів, мусів, коктейлів.

ЗЕЛЕНЬ – овочі і трави, що споживаються.

ЗЕЛЬЦ – різновид ковбасних виробів. Залежно від вигляду сальтисон готують з вареної сировини: шинкованого свинячого м'яса, свинячих голів, язика, печінки та ін., що містять колоїдальні речовини. Використовують тільки для холодних закусок.

ЗЕФІР – 1) рід пастили, а також рід тістечка із збитих вершків; 2) бавовняна тканина, з якої шиють чоловічі сорочки.

ЗРАЗИ – котлети з крупи, м'яса, риби і інших продуктів з начинкою, які обкачують в сухарях і підсмажують, а потім тушкують в невеликій кількості рідини.

ЗШИВАННЯ – постійне закріплення машинним швом (строчкою) будь-якого шва, підігнутого краю деталі або виробу.

ЗШИТИ – з'єднати дві деталі, приблизно рівні по величині, строчками постійного призначення по намічених лініях. Зшити бічні і плечові зрізи, зрізи рукавів, частин поясу, волану.

ГОФРУВАННЯ (франц. *gaufre* – пресувати складки) – отримання на тканині дрібних жорстких складок за допомогою хімічної обробки з подальшою термофіксацією в спеціальних камерах. Гофрування як спосіб художнього оздоблення одягу використовують при виготовленні спідниць, вставок, комірів, манжетів.

ІЗЮМ – сушені ягоди винограду. Використовують для приготування

компотів, пудингів, квасу, при випічці кондитерських і хлібобулочних виробів. І

ІМБИР – прянощі, що отримуються з багатого ефірними маслами висушеного кореневища тропічної рослини сім. імбирних. Буває в основному у вигляді порошку сірувато-жовтого кольору, пряного аромату і пекучого, злегка гіркого смаку. Використовують для ароматизації пряників, здобних булок, квасу і настоянок, а також при тушкуванні м'яса і птиці.

КАВА (араб, *кахва*) – насіння (зерна) тропічної рослини – кавового дерева; напій з мелених зерен. До складу зерен входять клітковина, азотні речовини, кофеїн, цукор і мінеральні солі.

КАГОР – сорт червоного вина.

КАГУЛЯРИ (франц.) – одяг (плаття і капюшон) з вирізами для очей, призначений для певних обрядів.

КАКАО (ісп.) – порошок, що виробляється з насіння (какао-бобів) тропічного дерева какао. З нього готують гарячі і холодні напої, його додають в солодкі блюда (креми, морозиво), кондитерські креми, помадки, глазур і ін..

КАЛАЧ – пшеничний хліб у формі замка з дужкою.

КАЛЬКА (франц. *calque* – копія) – прозорий рулонний чи листовий папір або тонка тканина, призначені для копіювання зображень тушшю чи м'яким олівцем.

КАЛЬКУВАННЯ – в образотворчому та декоративно-ужитковому мистецтві копіювання зображення (рисунок, ескізу) обведенням його контурів по накладеному зверху прозорому папері (кальці).

КАМЗОЛ – старовинна чоловіча куртка-безрукавка під верхній одяг.

КАМКА – старовинна шовкова візерунчаста тканина.

КАМЛОТ (франц.) – щільна шерстяна або напівшерстяна тканина.

КАНАУС (перс.) – щільна шовкова тканина.

КАНВА (франц. *canavas*) – сітчаста бавовняна тканина. на яку нанесено апрет, використовується як основа для вишивання, іноді як матеріал для прокладки в одязі.

КАНИТЕЛЬ (франц.) – тонка металева (зазвичай золота або срібна) нитка для вишивання.

КАНІФАС (нім.) – легка бавовняна тканина з рельєфним тканим малюнком, за старих часів – смугаста.

КАНТ – вузький кольоровий шнурок, слугує для обшивання по краю або шву одягу, оздоблення одягу.

КАП – у античних греків шерстяний плащ, який надягали поверх хітона. Накидка, яка довго зберігає свій традиційний крій незшитого шматка матерії.

КАПОР – дитячий, а також жіночий головний убір із стрічками, що зав'язують під підборіддям

КАПОТ (франц.) – 1) жіночий просторий одяг з рукавами і застібною спереду, в 20-30-і роки 19 століття – верхнє жіноче плаття для вулиці, з 40-х років – тільки домашній одяг; 2) невеликий, високо одягнений дамський капелюх, поширений близько 1850 року, з 1890 року його носили переважно немолоді жінки.

КАПРОН – рід штучного волокна, а також тканина з такого волокна.

КАПТАН (перс.) – верхній одяг, вперше з'явився в Стародавній Персії в

середині 6 століття до н е. Мав широкі рукави з складками в нижній частині з підрізами тканини в бічних частинах каптана. В 16-17 століттях існувало декілька видів каптанів. Знатні і немолоді люди носили каптани в будинку, а молодь надягала їх на вулицю поверх сіряка. З 17 століття каптан прикрасив високий стоячий багато декорований комір–козир.

КАПУСТА – плодовий овоч. У кулінарії використовують для приготування салатів, начинок, перших блюд у свіжому, квашеному, консервованому, маринованому, сушеному видах. Джерело різних вуглеводів, азотистих речовин, мінеральних солей. За вмістом азотистих речовин, серед яких переважають білки, капуста перевершує моркву, буряк, ріпу та інші овочі. Згадується в стародавніх руських переказах і оповідях. Прийшла ця культура в південні слов'янські племена від тих, що жили в Криму і в деяких інших районах Причорномор'я греко-римських колоністів. Вони і передали саму назву «капуста» і секрет її вирощування. З плином часу наші предки навчилися готувати з неї безліч найрізноманітніших страв, починаючи від салатів і закінчуючи знаменитими борщами і пирогами з капустою. Капуста не тільки дуже смачна, але і надзвичайно корисна для людського організму, що підтверджено науковими дослідженнями.

КАПЮШОН (франц.) – головний убір, сполучений з верхнім одягом, пришивний або знімний, – на гудзиках, кнопках, блискавці. Надягається поверх головного убору або замість нього. Пришивається або пристьобується (на гудзики, кнопки, «блискавку») до горловини одягу. Широко використовується в різних видах чоловічого, жіночого, дитячого одягу: халатах (особливо пляжних), плащах, куртках, пальто. У платтях, джемперах, блузонах капюшон частіше відіграє декоративну роль.

КАРАМЕЛЬ – 1) рід твердих цукерок з начинкою; 2) палений цукор для підфарбовування кондитерських виробів.

КАРБОНАД (франц. *carhonnade* – м'ясо, жарене на вугіллі) – смажений або запечений шматок свинячого філе, натертого сумішшю часнику, мускатного горіха і солі.

КАРДАМОН – прянощі, отримані з плодів рослини сім. імбирних, що містять ефірні масла. У подрібненому вигляді використовують для приготування кондитерських виробів, а також соусів.

КАРДІГАН (англ.) – довгий прямий жакет без коміра і лацканів, введений в моду лордом Кардіганом на початку 19 століття. Англійський чоловічий одяг для дозвілля. У сучасну моду прийшов в 60-і роки 20 століття. Пізніше так почали називати в'язаний шерстяний джемпер у спортивному стилі. Термін знов увійшов до лексики моди у зв'язку з появою швейних і трикотажних виробів, що зберігають форму такого жакета. В наші дні кардігани носять і чоловіки, і жінки.

КАРМАЗИН (нім.) – старовинна тонка суконна тканина червоного кольору.

КАРОТЕЛЬ (франц.) – сорт моркви з коротким округлим коренем.

КАРТОПЛЯ – найважливіша продовольча культура, звана в народі другим хлібом. У бульбах міститься 11-23% крохмалю, 1-3% білка, жири, мінеральні солі і вітамін С. Із картоплі готують різні страви.

КАРТУЗ (гол.) – чоловічий головний убір з козирком, неформений кашкет.

КАСТОР – сорт щільного сукна.

КАСТРУЛЯ – посуд з вогнетривких матеріалів для варіння їжі.

КАША – страва із звареної крупи. Залежно від співвідношення кількості рідини і крупи розрізняють каші рідкі, в'язкі, розсипчасті. Рідкі і в'язкі варять на воді, молоці, використовуючи для цього такі крупи, як пшоно, рис, вівсяну, манну, гречану. Подають до столу як самостійну страву. В'язкі каші використовують також для приготування круп'яних котлет, битків, запіканок. Розсипчасті варять на воді або м'ясному бульйоні. Для їх приготування придатні крупи з цілісного зерна (ядриці, рису, пшона і ін.). Використовують як самостійну страву і як гарніри до м'ясних блюд; для начинок пирогів, пиріжків, зразів і рулетів, а також для фарширування свійської птиці.

КАШЕМІР (інд.) – м'яка шерстяна або напівшерстяна камвольна тканина саржевого переплетення, забарвлена в рівні однотонні кольори або набивна. Спочатку виготовлялася в м. Кашмірі в Індії. Найбільш популярним виробом з неї є шалі. В кінці 80-х – початку 90-х років 19 століття – наймодніша тканина для чоловічого і жіночого верхнього одягу.

КАШКЕТ – головний убір, що вперше з'явився в кінці 18 століття; спочатку виглядав як загострений кольоровий суконний ковпак з кистю. У 1811 році замінений м'яким кашкетом-безкозиркою у всіх частинах російської армії і флоту. У 1844 році був встановлений кашкет сучасного вигляду, з кокардою і донцем або верхи з тугим дротяним каркасом.

КАШНЕ (франц.) – чоловіча шовкова або шерстяна шийна хустка або шарф. Був особливо модний на початку 20 століття.

КАЧАЛКА – дерев'яний вал для розкочування чого-небудь (тіста, білизни).

КАЧАН – верхівка стебла капусти, округле потовщення з щільно прилеглою один до одного крупного широкого листа.

КВАС – кислуватий освіжаючий напій, приготований на воді з хліба з солодом. Може бути приготований з ягід, фруктів. Хлібний квас може бути ще і основою для холодних перших блюд – окрошки, борщу та ін.

КВАШНЯ – дерев'яний кадівб для тіста.

КЕДИ – спортивні черевики на м'якій ребристій гумовій підшві.

КЕКС (англ.) – здобне солодке печиво (часто у вигляді хлібців), зазвичай з родзинками.

КЕПІ – формений кашкет з маленьким денцем і прямим козирком; кепка.

КЕТА – цінна промислова риба сім. лососевих, що мешкає в північній частині Тихого океану; для ікрометання заходить в річки вгору за течією на відстань до 2 тис. км., після чого гине.

КЕФІР – кисломолочний напій, приготований з пастеризованого цілісного або знежиреного молока, в яке додають спеціальну закваску (кефірні грибки). Кефір дуже корисний, тому використовується з лікувальною метою як засіб, регулюючий травний процес і збуджуючий апетит.

КИЛТ, або Кильт – квітчаста спідниця, що має запах (застібку) спереду, зі складками ззаду і з боків. Форма цих спідниць запозичена з національного одягу горців Шотландії, тому їх називають ще спідницями-шотландками. Найбільш поширені види їх обробки: бахрома по вертикальному краю полотна, що має запах; плісировка ззаду і з боків або тільки ззаду; застібка на 3–4 дрібні металеві

пряжки, закріпленої на тонких шкіряних ремінцях, на гудзики або (як в справжньому народному костюмі) на крупну декоративну шпильку.

КИРЗА – замітник шкіри; щільна багатошарова тканина, просочена для оберігання від вологи особливим водонепроникним складом.

КИСІЛЬ – драглиста рідка страва, приготована зі свіжих, сушених чи консервованих плодів, фруктових–ягідних соків, сиропів, молока на картопляному або кукурудзяному крохмалі.

КИШЕНЯ – деталь верхнього одягу; в нашому розумінні увійшла до чоловічої моди тільки в останній третині 17 століття. Вперше кишені з'явилися на камзолі Людовика 14. Пізніше почали робити кишені в жилетах, а потім в брюках і інших видах одягу. Кишені діляться на накладні і прорізні, останні залежно від положення розрізу – на вертикальні, горизонтальні і похилі. Накладні кишені можуть бути оформлені клапаном, прорізні – клапаном, листочкою, бейками і «в рамку» (кишеня жилетна). Із спрощенням моди в 20 столітті кишеня стала одним з основних декоративних елементів одягу.

КИШМИШ (тюрк.) – сорт винограду з дрібними плодами без насіння, а також висушені на сонці ягоди цього сорту, іноді неправильно звані родзинками.

КІВЕР – високий жіночий головний убір (циліндрової або конусоподібної форми).

КІМОНО (яп.) – 1) японський чоловічий і жіночий одяг, на зразок халата з дуже широкими рукавами; 2) покрій одягу з суцільновикроєними рукавами. Запозичений з національного японського одягу.

КІТЕЛЬ (нім.) – формена куртка військового крою.

КЛАПАН (нім.) – деталь з основного або з оздоблювального матеріалу, що закриває вхід в кишеню (наприклад, бічні прорізні кишені з клапанами).

КЛАСИФІКАЦІЯ ОДЯГУ – розподіл одягу (залежно від сезону (літній, демісезонний, зимовий), статевовікової ознаки (жіночий, чоловічий, дитячий), призначення (побутовий, спортивний, виробничий, Спеціальний, формений), а також за ознакою: верхній – пальто, півпальто, накидка, плащ, жакет, піджак, куртка, спідниця, брюки, шорти, жилет, костюм, комбінезон, напівкомбінезон, блуза; легкий – плаття, плаття-костюм, халат, блуза, верхня сорочка, фартух; натільний – нижня сорочка, нічна сорочка, труси, піжама; пляжний – плавки, купальний комплект, купальник; постільний – простирadlo, наволочка, підодіяльник; головні убори – шапка-вушанка, кашкет, капелюх, берет, кепі, безкозирка, шлемо, пілотка, чіпець.

КЛЕЙОНКА – тканина, покрита або просочена складом, який не промокає.

КЛЯР – рідке тісто, приготоване з муки, молока, яєць, солі або цукру (залежно від призначення). Вживають для смаження риби, овочів, яблук і тому подібне.

КЛЬОШ (франц.) – розширення, широкий розхил тканини внизу (у спідниць, брюк).

КМЕНТ (батистове полотно) – груба тканина такого ж вигляду і зшивання, як батист. Вперше згадується в Старому Завіті.

КОВБАСА – харчовий продукт: особливо приготований м'ясний фарш в округлій і подовженій прозорій оболонці з кишки або з штучної плівки.

КОВБОЙКА – сорочка з клітчастої тканини. Її відмінні риси – вільний крій,

довів рукави з манжетами на гудзиках і кишені на грудях. Інколи куточки коміра пристібаються гудзиками, на плечах можуть бути погони.

КОВЕРКОТ (англ.) – щільна шерстяна або напівшерстяна тканина з діагональними смугами з двох різноколірних кручених ниток. Використовується в основному для пошиття чоловічих пальт.

КОВПАК – конусоподібний або овальний головний убір.

КОЗИРОК – тверда частина картуза, кашкета, виступаюча над лобом.

КОКЕТКА – конструктивний і обробний елемент одягу; верхня відрізна частина спинки або полички, що доходить приблизно до лінії грудей; поясних виробів, що доходить приблизно до лінії стегон (або вище за цю лінію).

КОКТЕЙЛЬ (англ. *cocktail*, букв. – півнячий хвіст) – охолоджена суміш різних напоїв, соків, молока, вершків з додаванням сиропів, фруктів, ягід, меду і тому подібне.

КОЛГОТКИ – дитячі або жіночі трикотажні штани, сполучені з панчохами.

КОЛЕНКОР (франц.) – бавовняна тканина полотняного переплетення, вибілена і накрохмалена в процесі обробки. Нитки основи і утока досить товсті, що відрізняє коленкор від подібних тканин. Коленкор випускали одноколірним, білим або кольоровим, а клей або крохмаль, використовували для просочення, додавали йому глянєць. При довгій експлуатації просочення на згинах обсіпалося. Коленкор використовувався для пошиття білизни, кольоровий і дорожчий – для обробки підкладки; для церковних потреб. Коленкор служив також основою для виготовлення набивних тканин – миткаля, ситцю.

КОЛІР – 1) один з основних засобів образотворчого та декоративно-ужиткового мистецтва, що відображає в поєднанні зі світлотінню світловий тон предмета, забарвлення; 2) якість окремого кольорового тону в ансамблі художнього твору або мотиву.

КОЛЬРАБІ (нім.) – дворічна овочева рослина з потовщеним м'ясистим стеблом, що використовується в їжу; різновид капусти.

КОМБІНЕЗОН – суцільновикроєний костюм зі штанами. Він виник як спеціальний робочий одяг. Проте років п'ятнадцять тому мода, використавши відповідні тканини, запропонувала його як повсякденний і навіть святковий одяг для молоді. Повсякденні комбінезони мають підкреслено спортивний стиль; численні кишені, хлястики, блискавки, кнопки, гудзики, пояси. Штани можуть закінчуватися пришивними манжетами, збіркою на резинці, застібною на гудзики або кнопки. Святкові комбінезони, на відміну від повсякденних, шують з тонких тканин, шовку або трикотажу з безліччю складок, часто без рукавів. Для підлітків мода пропонує напівкомбінезон – брюки з нагрудниками або широкими бретелями.

КОМІР – відрізна суцільновикроєна або накладна частина верхнього одягу, що обрамляє виріз горловини. Аж до середніх століть комірів на одязі взагалі не було, в 14 столітті з'явилася вузька смужка у вирізі, що поступово перетворилася на комір-стійку. У 15 столітті вузький комір-стійка був типовий для чоловічого плаща в бургундському стилі, потім до моди увійшли хутрянні і мереживні коміри.

Комір а-ля Марія Стюарт – мереживний комір на дротяному каркасі. Назву отримав по імені шотландської королеви Марії Стюарт. Був у моді в епоху

Ренесансу.

Комір «альберт» – комір чоловічої сорочки поч. 20 століття – стоячий, крохмальний, із злегка відігнутими куточками. Назву отримав на честь принца Альберта, чоловіка англійської королеви Вікторії і отця Едуарда VII.

Комір «п'єро» – призібраний, що розкльошує, або плісирований відкладний комір. Назву отримав від імені персонажа італійської комедії дель арте (комедія масок) П'єро.

КОМОД – різновид меблів типу скрині: невелика шафа з висувними шухлядами, де зберігають білизну тощо.

КОМПЛЕКТ – набір швейних виробів певного призначення, об'єднаних єдиним художнім задумом і виконаних з одного або різних матеріалів. Може складатися з плаття і пальта, костюма і пальта, домашнього плаття і фартуха.

КОМПОЗИЦІЯ ОДЯГУ (від. *composite* – складання, скріплення) – поєднання і взаємозв'язок силуету, форм, ліній, пропорцій, кольору матеріалів, що створюють органічне єдине ціле.

КОМПОТ – солодкий напій із зварених свіжих, сушених, консервованих чи свіжозаморожених фруктів і ягід.

КОНДИТЕР – людина, що працює в кондитерській промисловості. Повинен знати: технологічний процес приготування тіста, помадки, крему, сиропу, правила експлуатації тістомісильних і глазувальних машин.

КОНИНА – м'ясо коня як їжа.

КОНОПЛІ – трав'яниста однорічна рослина, відома вже 3500 років. Волокна конопель називаються прядивом.

КОНСЕРВАЦІЯ (лат.) – спосіб збереження і заготівки продуктів на тривалий час. Існують різні способи консервації (стерилізація, заморожування, сушка, соління, квашення, мочіння, маринування і ін). Найбільш простий і надійний спосіб консервації – стерилізація. У домашніх умовах можна консервувати фрукти, ягоди, овочі; рибу і м'ясо в домашніх умовах консервувати не рекомендується.

КОНСЕРВИ (франц.) – харчові продукти, піддані *стерилізації* або *пастеризації* і розфасовані в герметично закупорені ємності. Промисловість випускає *овочеві, фруктові, м'ясні, рибні, молочні консерви*. Серед овочевих – овочеві натуральні (зелений горошок, стручкова квасоля); овочеві закусочні (ікра з кабачків, буряка, баклажанів, фарширований перець); обідні (борщ, щі, розсольник і др.); томатні (томат-пюре, томат-паста, томатний соус, томатний сік); мариновані овочі (огірки, томати, кабачки). Фруктові консерви – це різноманітні компоти, варення, соки, пюре, соуси, пасти. М'ясні – виробляють з яловичини, баранини, свинини і м'яса птиці, а також інших м'ясних продуктів (ковбаса, сосиски, шинка, паштет); можуть бути з додаванням круп'яних, овочевих і макаронних виробів. Рибні консерви розрізняють натуральні – у власному соку; у томатному соусі – з обсмаженої або відварної риби; у маслі – з підсушеної, копченої або обсмаженої риби; у желе – з відварної риби. Молочні консерви – згущене молоко, какао, вершки і кава з цукром, сухі молочні продукти.

КОНСОМЕ (франц.) – міцний бульйон з м'яса або дичини.

КОНСТРУКТИВНІ ЕЛЕМЕНТИ ВИРОБІВ – елементи, які входять до складу

виробів – його конструкції, основні з них: кишені, застібки та ін.

КОНСТРУЮВАННЯ ОДЯГУ – розробка по образу моделі креслень деталей виробу і виготовлення викрійки. Конструюють одяг *способом муляжу* або *за системою крою*. При способі муляжу виготовляють лекала або безпосередньо деталі виробів, накладаючи матеріал на манекен або фігуру і обкреслюючи їх контури. Розрахунків при цьому способі не проводять. За системою крою створюють конструкцію виробу розрахунковим способом (по розрахункових формулах).

КОНСТРУЮВАННЯ ШВЕЙНОГО ВИРОБУ (лат. *constructio* – складання, побудова) – розгортка основних деталей виробу на кресленні в їх взаємному розташуванні згідно ліній базисної сітки. Конструювання швейного виробу розробляють по розрахунках, початковими даними для яких служать вимірювання фігури і припуски.

КОНТРАСТ (франц.) – найбільш поширений засіб посилення виразності композиційного рішення. Це поєднання протилежних характеристик. Дуже сильний контраст може візуально зруйнувати композиційний лад, тому необхідно обмежуватися вимогами цілісності враження.

КОНФІТЮР (франц. *confiture* – варити в цукрі) – 1) желеподібний харчовий продукт з рівномірним розподілом в ньому цілими або подрібненими фруктами або ягодами, увареними з цукром з додаванням колоїдуючих речовин; 2) різновид джему.

КОНЦЕНТРАТИ (харчові) (лат. *comenytratus* – зосереджений, концентрований) – в харчовій промисловості зневоднені, під дані спеціальній обробці харчові продукти і напівфабрикати, зручні для зберігання і швидкого приготування їжі. Асортимент їх різноманітний: Концентрати *перших* блюд (суп–пюре, гороховий, щі, борщ, овочеві, картопляні і грибні супи і ін.), *других* блюд (всілякі каші, лапшевики, крупники, пудинги і ін.), *солодких* блюд (киселі, креми, желе і ін.), для приготування *борошняних кондитерських* виробів (кекси, торти і ін.), а також *живильні суміші* і різноманітне *дитяче харчування*.

КОНЬЯК – міцний алкогольний напій, виготовлений із спирту, отриманого перегонкою виноградних вин, з подальшою витримкою його в дубових бочках.

КОПЮВАЛЬНІ СТЬОБАННЯ – незатягнуті кошторисні стьобання тимчасового призначення. Служать для перенесення ліній з однієї деталі на іншу. Копювальні стьобання прокладають м'якими тонкими нитками контрастного відтінку точно по крейдяних лініях, (частота їх – 4-5 в 5 см, довжина – 0,7-1,5 м. Після прокладення стібків деталі, складені удвічі лицьовою стороною всередину, розсовують, натягуючи стьобання, потім нитки розрізають посередині. Кінці ниток, що залишилися в тканині, створять контури нанесених ліній.

КОПРА – м'якоть плоду кокосової пальми.

КОРЕЙКА – м'ясний продукт, приготований з солоної спинної частини м'ясної або беконної свинячої туші. Випускають сирокочену, копчено–варену і копчено-запечену корейку. Використовують як холодну закуску.

КОРЖ – коржик з муки, рід пряників.

КОРИТО – 1) видовбана або дощата дерев'яна посудина для господарських потреб; 2) у ручному млині – скринька, в яку падає борошно; 3) видовбана з

колоди довга посудина біля криниці: 4) ночви.

КОРИЦЯ – прянощі, що отримуються з висушеної кори тропічного коричневого дерева, що містить ефірні масла. Смак гіркувато-пекучий, запах ніжний, пряний. Буває у вигляді трубочки, мелена і мелена з цукром. Використовують для приготування м'ясних і рибних блюд (за 10 хв до готовності), а також в кондитерській промисловості. Змішану з цукровим піском, корицю додають в кисле молоко, кефір, інші кисломолочні продукти.

КОРІАНДР – прянощі; плоди однорічних трав сім. зонтичних. Солодкуватий смак, пряний аромат. Застосовується при виготовленні різних страв, соусів, маринадів і кондитерських виробів.

КОРНІШОНИ – дрібні огірки завдовжки 3–5 см, зняті незабаром після цвітіння огіркової рослини; використовуються для маринування і засолки.

КОРОВАЙ – великий круглий хліб.

КОРСАЖ (франц.) – частина жіночого плаття, що охоплює груди, спину і боки; жіночий пояс спідниці.

КОРСЕТ (франц.) – широкий пружний пояс для стягування талії.

КОСИНКА – жіноча трикутна хустка.

КОСТЮМ (франц.) – 1) характерний дія різних історичних епох, країн і станів одяг зі всіма особливостями крою, кольору і роду матерії, взуттям, аксесуарами, зачіскою, манерою носити бороду і вуса і т.д.; 2) з 19 століття комплект з декількох предметів одягу, в який в чоловічій моді обов'язково входять штани, в жіночій моді – спідниця або штани. Предмети, що входять в костюм, повинні поєднуватися за стилем, кроєм, матеріалом, кольором.

КОТЛЕТА – жарений шматок м'яса з реберцем (так звана відбивна) або овальний коржик з м'ясного, овочевого, рибного фаршу, каші і т. д.

КОФТА – короткий жіночий одяг, що носить із спідницею.

КРАБ (нім. *krabbe*) – морська тварина, використовується в кулінарії, як делікатесна страва.

КРАВАТКА (нім.) – деталь чоловічого костюма. Вперше з'явилася у вигляді шийної хустки у римських легіонерів як захист від холоду. Знов шийну хустку почали використовувати солдати хорватського полку французького короля Людовика 14, але вже як прикраса, що вплинула на чоловічу моду взагалі. Відповідно до цієї моди представники вищих станів носили мереживні шийні хустки, на зав'язування яких (особливим способом) йшло досить багато часу. У другій половині 17 століття шийна хустка поступово перетворювалася на краватку і міняла фасон кожне десятиліття. У 70-х роках він викладався декількома вузькими бантами з мереживними кінцями, в 80-х – безліччю петель із стрічок по обидві сторони вузла, в 90-х краватка а-ля Штенкерк виглядав як шарф, що вільно розвівається, пропущений одним кінцем через шосту і сьому петлі застібки жюстокора (від франц. – «прилеглий до тіла», прообраз піджака або камзол). В кінці 18 століття він увійшов і в жіночу моду. Краватка – шийна хустка поступово витіснилася жабо, потім знов повернулася в моду в епоху Французької революції і директорії у вигляді широкої хустки з білої матерії. Французькі революціонери на знак протесту носили краватку чорного кольору. У Англії початку 18 століття краватка була замінена вузькою чорною стрічкою «відлюдник» з дорогоцінною шпилькою, що закріплюється спереду. У 30-40-х

роках 19 століття з'явилися підручники по зав'язуванню краваток, автором одного з яких був Оноре де Бальзак. Чим стриманішою ставала чоловіча мода, тим більше зростала роль краватки як декоративного елемента костюма.

Конструкція, близька до шийної хустки, лежала в основі крою краватки до кінця 60-х років 19 століття. Згорнутий по діагоналі або розрізаний по косій нитці шматок тканини охоплював шию спереду, кінці його перехрещувалися ззаду і зав'язувалися на вузол спереду. З'явилося безліч способів зав'язування краваток, назви багатьох з них носять прізвища історичних осіб. Так, краватка а-ля Байрон коралового кольору ніс в собі дух великого поета і борця за свободу, тому не терпів ані найменшого удавлення і прикладався не спереду у напрямку до спини, як завжди, а навпаки, два його кінця зав'язувалися на великий вузол під підборіддям. Краватка а-ля Вальтер Скотт шили з тканини в клітку.

Велике розповсюдження на рубежі 19-20 століть мали краватки-метелики. Їх носили з фракком, віцмундиром, форменим і цивільним сюртуком, смокінгом, рідше з костюмом. У 20 столітті з'явилися також краватки, що дублюються для жорсткості іншою тканиною, по крою близькі до сучасного, зав'язані жорстким вузлом, а кінцями заправлені у виріз жилета або фракка. Тканинами для краваток служать м'які шовки – фуляр, кашемір та інші, для жорстких краваток – тверді шовки і шерстяні тканини.

КРАВЕЦЬ – майстер, фахівець з шиття одягу. Повинен знати: асортимент одягу, конструкцію швейних виробів, їх складові частини, способи і прийоми виконання машинних, ручних, прасувальних робіт, пошивні властивості зшивних матеріалів.

КРАЙ – смуга мережива, що має зубці тільки по одній стороні.

КРЕМ – солодка густа страва із збитих вершків, масла з шоколадом, фруктовим соком, варенням, родзинками, горіхами і т.п.; напівфабрикат, званий кондитерським кремом і використовуваний для начинки і прикраси кондитерських виробів (торти, тістечка, булочки і ін.). Приготований крем складають у форми і охолоджують; подають на стіл на десертних тарілках, блюдцях або в спеціальних вазах (креманках).

КРЕП (франк.) – шовкова або бавовняна тканина, легка і прозора, популярна в середині 19 століття. Для виготовлення крепу основу натягували з дуже туго скручених ниток, а уток – із слабо скрученої пряжі, завдяки чому поверхня тканини виходила нерівною, шорсткою, покритою невеликими горбками або зморшкуватою. Креп має багато сортів, використовується для пошиття одягу: крепдешин, креп-жоржет, креп-марокен, креп-рашель і т. д. Чорний креп у вигляді пов'язок на рукаві або капелюсі указував на траур.

КРЕПДЕШИН – китайський креп, напівпрозорий, як правило, однотонний або з квітковим малюнком, знову увійшов до моди в 50-х, потім в 90-і роки 20 століття.

КРИВОШИПНО-ШАТУНОВИЙ МЕХАНІЗМ пристрій в швейній машині, використовуваний для перетворення обертального руху головного валу в поворотно-поступальний рух голки.

КРОЇТИ – розрізати матеріал (тканину, шкіру) на шматки певної форми для шиття чого-небудь.

КРОМКА (ПРУЖОК) – подовжня вузька смуга по краю тканини, що

утворюється при ткацтві; спеціальна льняна тасьма, використовувана для прокладення по краях лацканів, бортів, по перегибах низу пілочки і лацканів для оберігання деталей від розтягування.

КРОСНА – 1) простий ткацький верстат у вигляді чотирикутної рами для ткання килимів, решета, кошиків; 2) покліть (Поділля); 3) орнаментальний мотив в *гуцульському різьбленні* по дереву у вигляді горизонтальної риски, яку перпендикулярно перетинають дві вертикальні. Термін ідентичний назві народного ткацького верстата вертикальної конструкції, контури якого узагальнено повторює орнаментальний мотив К.

КРОХМАЛЬ (польск. *krochmal*, нім. *kraftmehl*) – запасний вуглевод рослин; складається з двох полісахаридів – амілози і амілопектина. Накопичується в клітинах насіння, цибулин, бульб, в листі і стеблах рослин. Крохмаль – основна частина продуктів харчування; з нього варять клейстер. У кондитерському виробництві використовується для приготування хліба і хлібобулочних виробів, безалкогольних напоїв, фруктових консервів, киселів. Для ягідних і фруктових киселів краще вживати картопляний крохмаль (кисіль виходить прозорим): для молочних киселів – кукурудзяний (кисіль виходить ніжнішої консистенції з матовим відтінком).

КРУПА – харчовий продукт з цілісних або роздроблених зерен круп'яних (просо, гречка, рис, кукурудза), зернових (ячмінь, овес, пшениця) і бобових (горох, квасоля, чечевиця) культур; а також пластівці (вівсяні, кукурудзяні), сплюснені зерна (рисові, пшеничні) і саго. Використовують для приготування гарнірів, каш, супів, запіканок і інших страв.

КРУТИЛЬНИЦЯ – робоча професія на підприємствах текстильної промисловості. Обслуговує крутильні машини, на яких виробляють кручену пряжу, а також нитки; перевіряє якість ниток, що поступають, заправляє ними машину, регулює натягнення ниток, ліквідує їх обриви. Повинна знати: вимоги до якості ниток, що поступають, номери, види, число складань пряжі, способи попередження і усунення недоліків пряжі, причини обривності і способи її зниження.

КУЛЕБ'ЯКА – довгастий пиріг з м'ясом, рибою і тому подібне

КУЛНАР – робоча професія на підприємствах громадського харчування. Повинен знати: рецептуру приготування тіста і начинок; вимоги до якості сировини і готової продукції, норми витрати сировини; технологічні вимоги по виготовленню борошняних кулінарних виробів; правила обслуговування печей.

КУЛІШ – рідка пшоняна каша.

КУЛЬТУРА ПРАЦІ (лат. *cultura* – обробіток, виховання, освіта, розвиток, шанування) – сукупність умінь і навичок раціонально організувати свою працю. Включає комплекс умінь: планувати трудову діяльність; організувати робоче місце і підтримувати на нім порядок; працювати точно і якісно; раціонально використовувати робочий час; творчо удосконалювати прийоми праці і об'єкти суспільно корисної і виробничої праці; користуватися в своїй роботі технічною документацією (кресленнями, картами інструкцій і технологічних); контролювати свою роботу з необхідним ступенем точності; дбайливо відноситися до устаткування і економно витратити матеріали і енергію.

КУМАЧ (араб.) – бавовняна тканина полотняного переплетення червоного кольору, використовувалася в основному для пошиття сарафанів (кумачник) і чоловічих сорочок в російському селянському середовищі.

КУМИС (тюрк.) – кисломолочний напій з молока кобили (рідше коров'ячого і верблюжого). Містить 2-2,5 % білка, 1-2 % жиру, 3,5-4,8 % цукру, вітаміни, фосфор і кальцій, 0,6-1,2 % молочної кислоти і ін. Харчова цінність обумовлена високим вмістом розчинних білкових речовин. Лікувальне значення кумису пов'язане з наявністю в нім великої кількості вітамінів групи В і вітаміну С, а також антибіотиків.

КУРАГА (тюрк.) – висушені на сонці половинки плодів абрикоси. Використовують для компотів, а також як начинку при випічці пирогів, пиріжків.

КУРТКА – різновид півпальта або піджака; може бути з утеплювальною підкладкою і з капюшоном. За призначенням розрізняють робочі, спортивні, куртки-плащі.

КУТНИК КРЕСЛЯРСЬКИЙ – розмічальний трикутний інструмент, в якому один кут дорівнює 90°, необхідний для проведення ліній під різними кутами, при розмічанні орнаменту тощо; косинець.

ЛАВРОВИЙ ЛИСТ – прянощі; висушене листя південної вічнозеленої рослини. Має своєрідний смак і аромат; додається як приправа в супи, страви з яловичини, свинини, у фаршировану рибу, маринади, соуси. У супи лист кладуть за 5 хвилин до закінчення варіння, в другі блюда – за 10 хвилин; при тривалішому варінні з лавровим листом у їжі з'являється гіркий присмак. Містить ефірне масло, володіє високою ароматичністю. Використовується при солінні, маринуванні плодів, овочів і консервації м'яса і риби.

ЛАВСАН – різновид синтетичної тканини.

ЛАМІ – тканина атласного переплетення з натурального або штучного шовку, з одного боку типу креп-марокену, з іншого - блискуча. Була популярна в 30-і роки 20 століття.

ЛАМПАС – кольорове нашивання (смуга) по бічному шву уздовж штанів, наприклад, на форменому військовому одязі.

ЛАНГЕТ (франц.) – м'ясна страва з вирізки, нарізаної подовженими скибочками завтовшки 1,5-2 див.

ЛАНКА – в швейній машині; сукупність деталей, що входять в одну систему і не мають руху щодо один одного. Ланки бувають рухомі (кривошип, шатун, повзун) і нерухомі (корпус швейної машини).

ЛАПКА – деталь швейної машини, частина механізму переміщення тканини (матеріалу). Забезпечує захоплення матеріалу рейкою для його переміщення. Розрізняють спеціальні лапки; лапка-запошивач – для відгинання зрізів деталей при виконанні запошивного шва; лапка-рубильник – для подвійного підгинання і застрочування низу чоловічих сорочок, воланів, внутрішніх країв підбортів і інших робіт.

ЛАСИ – блискучі ділянки на тканині, потертості, що утворилися в результаті неправильної волого-теплової обробки або від тривалого носіння виробу. Ступінь їх прояву залежить від вигляду, структури і кольору тканини, а також від температури, тиску і часу волого-теплової обробки. Усунути можна

відпарюванням. На спідницях, штанах і рукавах чистять щіткою, змоченою в оцті, просушують і пропрасовують через пропрасовувач з лицьового боку.

ЛАСТОВИЦЯ – чотирикутна вставка попідпахви сорочки, зшитої за принципом народного костюма. При крої з простих геометричних фігур ластовицею розширювали пройму, дозволяючи вільно рухати руками. Сьогодні ластовиці використовуються в класичному крої кімоно, а також в крої жіночої нижньої білизни і панчох великого розміру.

ЛАТКА – шматок тканини, шкіри, нашитий на діряве місце.

ЛАЦКАНИ (ВИЛОГИ) (нім. – одвороти) – відігнуті верхні кути пілочки пальта, жакетів, піджаків. У сучасному чоловічому і жіночому одязі поширені довгі лацкани. В жіночому одязі використовують лацкани без коміра і асиметричних (одворот з одного боку). Роблять і кольорові лацкани (у літньому молодіжному одязі), зокрема два різні, нерідко контрастні кольори.

ЛЕКАЛО – 1) інструмент для проведення різноманітних кривих ліній; 2) шаблон з картону, паперу, по якому розмічають, вирізують деталі виробу при розкрої.

ЛЕКАЛЬНИК – робочий на підприємствах легкої швейної промисловості, фахівець з виготовлення, розмноження, вимірювання площ лекал. Повинен знати: техніку побудови креслень суміжних розмірів і ростів; принципи конструювання виробів по групах статури; технічні умови виготовлення лекал і так далі.

ЛИМОН – цитрусове вічнозелене плодове дерево, а також плід його з ароматною твердою шкіркою і кислою на смак м'якоттю.

ЛИМОНАД – солодкий прохолодний напій, зазвичай на лимонному соку.

ЛИМОННА КИСЛОТА – безбарвні кристали, добре розчинні у воді, що отримують з лимонів і іншої рослинної сировини. Використовують як добавку до фруктових вод, цукерок, для приготування різних солодких блюд.

ЛИЦЬОВА СТОРОНА – зовнішня сторона матеріалу, деталі, виробу.

ЛІВРЕЯ – формений одяг особливого крою, зазвичай обшитий галуном, для швейцарів, лакеїв, кучерів.

ЛІЙКА – 1) конус із трубкою, яким користуються для переливання рідини в посуд з вузькою шийкою або для фільтрування; 2) черпак для виливання води; 3) у підсвічнику трубка, в яку вставляється свічка.

ЛІНІЙКА – 1) тип стародавнього колісного багатомісного екіпажа, візок для швидкої їзди; 2) креслярський прилад для вимірювання і розмічання. Л. бувають: дерев'яні, металеві та пластмасові довжиною від 15 см до 1-2 метрів. Найбільш зручні металеві, а також з прозорої пластмаси.

ЛІНІЙКА-НАПРАВЛЯЮЧА – пристосування до швейної машини для виконання строчок, паралельних краю або раніше виконаній строчці. Служить обмежувачем, пристроєм, який вирівнює ширину шва при невеликих відхиленнях. При виконанні швів різної ширини застосовується відкидна лінійка – одно і двохріжкові.

ЛІСТОЧКА – деталь у вигляді смужки основного, підкладкового або обробного матеріалів, що оформляє верхній край кишені. Бувають без прокладки або з прокладкою.

ЛІФ – верхня частина жіночого і дитячого (для дівчаток) плаття – до лінії

талії У багатьох моделях платтів ліф викроюють разом з рукавами.

ЛОКШИНА – виріб з пшеничної муки у вигляді тонких висушених смужок тіста, а також суп з ними.

ЛОСКУТ – обривок або відрізок тканини, шкіри.

ЛЮСТРИН (франц.) – тонка блискуча шерстяна або напівшерстяна тканина, виготовлена з напівгрубої пряжі; використовувалася у минулому для шиття чоловічих піджаків.

ЛЬСЗОН – збите яйце з молоком або цукром. Використовують при остаточній обробці м'ясних напівфабрикатів (спочатку їх обмочують, а потім панірують і смажать); при випічці кондитерських виробів, приготуванні грінок.

ЛЛЯНЕ ВОЛОКНО – використовують для виробництва літніх костюмно-платтєвих тканин, білизни, скатертин, рушників і т.д. Лляні тканини мають гладку, блискучу поверхню, міцні, дуже мнуться, але добре прасуються. Вони відрізняються високими гігієнічними властивостями і віддають вологу, швидко і добре відпираються. Лляні тканини застосовують для виготовлення літнього одягу, постільної білизни, скатертин, серветок і рушників.

ЛЬОВАНТИН (франц.) – шовкова тканина. спочатку привозилася зі сходу, що пояснює походження терміну від слова «Льовант» (Схід) – загальної назви всіх країн східного бережжя Середземного моря, Близького Сходу. До 40-х років 19 століття виготовлялася тільки однотонною і використовувалася для жіночого верхнього одягу – платтів, капотів. Основна колірна гамма – сірий, сталевий і різні відтінки синього кольору.

ЛЬОН – це трав'яниста рослина висотою 1 м і більше. Всього в світі налічується більше 200 видів льону. Промислову значущість з них мають лише 3 види: льон-довгунець, лен-межеумок, льон-кучерявець.

Мистецтво обробітку льону зародилося майже 9 тис. років тому в гірських областях Індії. Льон був відомий в Сирії і Вавилоні, звідки проник до Єгипту. Єгипетські жерці носили одяг тільки з льону. У Стародавній Греції високо цінували білий, оброблений пурпуром, одяг з лляних тканин. Старогрецький історик Геродот згадує про те, як єгипетський цар Амазіс приніс в дар Афіні Родоській лляну тканину, кожна нитка якої складалася з 360 якнайтонших ниток. Ця тканина цінувалася у прямому розумінні на вагу золота.

Науковими дослідженнями доведено, що в одязі з льону при високій температурі пітніють в два рази менше, ніж в одязі з штучних волокон, і майже в півтора рази менше, ніж в бавовняній. Льон «відводить жару» - волога випаровується з нього майже з такою ж швидкістю, як з поверхні водоймища. От чому лляна тканина завжди свіжа і прохолодна.

Є у льону ще одна чудова властивість. Мумії єгипетських фараонів, знайдені в гробницях-саркофагах, як відомо, були забинтовані в найтонші лляні тканини високої якості, дивовижної міцності і уціліли до наших днів. Річ у тому, що у складі лляного волокна є елементи кремнезему, що попереджає процеси гниття. Свідомство тому не тільки єгипетські мумії, але і найдавніші рукописи, книги, написані на папері, отриманому з лляної сировини. Знаменита «лляна книга» – найбільший літописний пам'ятник етрусків – написана на лляній тканині ще в 7 столітті до н.е.

У народі говорять: «Яке волокно, таке і полотно». Лляні волокна різні. З них

виготовляють і грубі тканини технічного призначення – мішковину, брезент, і найтонший батист, і дивовижні, майже невагомні мережива – блонди. А між цими полюсами – безліч тканин складних переплетень, з різними домішками і додаваннями: льон з лавсаном, схожий на шерсть, лляний кремплін і ін. Новинка в нашій легкій промисловості – лляні тканини, що нагадують джине.

У з'єднанні з насиченими фарбами пітканевих (поперечних) ниток срібними іскорками виблискують пайові (основні) нитки жорсткого, невибіленого льону. З такої тканини шують практичні і модні костюми для молоді.

Льон чудово тримає форму, добре носить, красиво драпірується. На його фоні вирашно виглядає будь-яка обробка – строчка, мереживо, вишивка.

Економісти підраховали, що дає людині 1 га землі, засіяної льоном, при середньому урожаї. Виявилось, що з вирощеного урожаю можна виготовити 1220 м тканини, 120 мішків, 10 кг мотузки, 9 кг особливо тонкого сигаретного паперу. З відходів отримують 2 м кистоплит для обробки салонів літаків, автобусів, меблів і ще 2 кг сигаретного паперу. З 8ц насіння 1,5 ц залишають на посів, а з останніх отримують 160 кг лляної олії і 200 кг інших потрібних речовин, які знаходять застосування в хімічній, харчовій, парфумерній, медичній, миловарній, паперовій, гумовій промисловості. Цінна лляна олія відноситься до категорії тих, що висихають, тих, що тверднуть на повітрі, а тому необхідне для виготовлення оліфи, лаків, фарб. Без нього не зробити ні клейонки, ні лінолеуму, ні непромокаючого плаща. Після віджимання лляного сім'я на олій залишається макуха, багата білками, жирами. Це цінний висококалорійний корм для худоби. Льон-довгунець входить до числа тих 200 рослин, з яких виготовляють лікарські препарати. Лінетол – суміш етилових ефірів і жирних кислот лляної олії – допомагає в лікуванні атеросклерозу і інших серцево-судинних захворювань. А хто з людей, страждаючих радикулітом, не згадає добрим словом припарки з прогрітого лляного сім'я, прикладені до хворого місця. Лляна олія володіє властивостями загоювати рани. Відвари льону допомагають лікувати виразку шлунку, запальні захворювання внутрішніх органів. Ось яка дивовижна рослина – льон, який нас одягає, годує, лікує.

МАЇС (ісп.) – застаріла назва кукурудзи.

МАЙОНЕЗ (франц.) – соус з яєчного жовтка, рослинної олії, оцту і різних приправ; холодна страва з птаха або риби, полита таким соусом, стає значно смачніша.

МАЙОРАН (лат.) – рід рослин сім. губоцвітих; деякі види використовуються як ефірномасляні пряні рослини.

МАЙСТЕРНЯ – ремісниче приміщення.

МАКАРОННІ ВИРОБИ – харчовий продукт з висушеного пшеничного тіста різної форми (стрічки, трубочки, нитки, ріжки, пір'я, зірочки, черепашки, вушка, колючка і т. п.). Основна перевага макаронних виробів – можливість тривалого зберігання без втрат поживних і смакових якостей, швидкість і легкість приготування.

МАКІНТОШ – плащ, з прогумованої тканини, а також літнє (зазвичай габардинове) чоловіче пальто типу плаща, що було в моді в 40-50-х роках 20 століття.

МАКОГІН (м'яло) – 1) дерев'яний товчач для розтирання солі, маку, пшона тощо; 2) у мосяжників: дерев'яна колотушка для вбивання в дерево металевих прикрас при інкрустації; 3) дерев'яний прилад для розколювання колод на клепки.

МАНГАЛ – жаровня.

МАНГО – запашний солодкий плід фонічного плодового дерева. Містить вуглеводи, білки, вітаміни А і С. Вживають в свіжому і консервованому видах (компот, сік).

МАНЕКЕН (франц. – фламанд.) – фігура у формі людського тулуба, спочатку з дерева або пап'є-маше, призначена для примірки і показу одягу. У 18 столітті паризька мода розповсюджувалася за допомогою журналів і манекенів, що розсилалися кожного місяця спочатку до Лондона, потім в решту всіх столиць країн Європи. На Стародавньому світі цю роль грали теракотові розписні статуетки, в епоху Ренесансу – спеціальні ляльки.

МАНЖЕТ (франц.) – обшлаг (низ, край) у рукаві блузи, сорочки або іншого верхнього одягу, пришитий або який пристьобується. Вперше манжети з'явилися в 16 столітті в Франції у вигляді мереживного волана по низу рукава, в кінці 17 століття розповсюдилася по всій Європі. У дамській моді, в якій прикраса рукавів, а значить і манжет, відіграють важливу роль, в першій половині 18 століття вперше з'явилися пагодові рукави: вузькі, такі, що доходили до ліктя і там стягнуті; передню частину передпліччя в них покривала мереживна манжета, що іноді складалася з декількох лав. Мереживна манжета знову була в моді в блузах романтичного стилю. Зв'язок манжет з коміром зберігається до нашого часу, що особливо помітно в чоловічій моді. Зміни в комірі ведуть до змін в манжетах: то вони схожі на комір «млинове жорно», то на мереживний комір. Наприклад, в іспанській моді манжети і комір робили з однакових дорогих мережив; у другій половині 18 століття носили манжети складчасті і вужчі, що було пов'язане з модою на жабо. На початку 19 століття з'явилася перша схожість з сучасною манжетою, і з того часу вона вже не зникла з чоловічого одягу. В кінці 19 століття з міркувань економії була зроблена спроба продовжити термін носіння сорочки використанням змінних дуже тугих валів, які як самостійна деталь протягували через зап'ястя в рукави піджаків, пристібали гудзиками манжетів і сполучали з манишкою. Перед Першою світовою війною від жорсткої форми манжет-валів відмовилися, замість них прижилася подвійна манжета. Жорсткі манжети залишилися у вечірньому одязі. Для денних і спортивних сорочок зараз існує цілий ряд різних варіантів манжет. Вважається, що манжети створюють елегантний вигляд і що одяг, де немає манжет, візуально не такий ефектний.

МАНИШКА – вставка для чоловічого або жіночого костюма у вигляді нагрудника, що закриває виріз жилета, фрака або дамського плаття. Манишка може бути знімною або пришивною, прикріпленою до сорочки з дешевшої тканини або до вирізу плаття, прикрашений вишивкою, мереживом, складками і заціпками. Знімні манишки і манжети стали особливо популярні в другій половині 19 століття серед людей середнього достатку, дрібних і середніх чиновників як імітація білих сорочок, необхідних у форменому костюмі. Манишки чорного кольору були в моді в період романтизму, в 20-30-і роки 19

століття, коли наявність білої плями в чоловічому костюмі була украй рідкісним явищем. В кінці 19 століття знімні манишки змінилися целулоїдними комірами і як частина чоловічого костюма до теперішнього часу надягають тільки під фрак. Відродження манишки як частини жіночої моди відбулося в 50-і роки 20 століття в комплекті з платтям і платтям – пальто в стилі Крістіана Діора.

МАНІР, МАНЕРА (франц. *maniere* – спосіб дії, спритність рук, від лат. *manus* – рука) – дошка з плоскорельєфним зображенням для ручної вибійки тканин. М. бувають дерев'яні і металеві. Дерев'яні М. мають вигляд дошки з вирізьбленим на ній рисунком, у металевому М. рисунок набирається з окремих латунних частин або форм, які вбиваються в дошку. Часто М. виготовляють змішаними: на тій самій дошці великі форми вирізують з дерева, а тонкі (піко) набирають з латуні. Тепер М. вибивають в основному штучні вироби – хустки, шалі, покивала, скатерки, ковдри тощо.

МАНТИЛЬЯ (ісп.) – мереживна, зазвичай біла або чорна, жіноча накидка у іспанок, що покриває голову і верхню частину тулуба; коротка жіноча накидка без рукавів в жіночому костюмі 19 століття.

МАНТІЯ (грец.) – широкий, спадаючий до землі одяг, що надягається поверх іншого плаття; урочистий одяг царів, служителів церкви; у деяких країнах – суддів, членів академій.

МАНТО (франц.) – вперше манто з'явилося в 12 столітті як чоловічий плащ у формі півкола з вирізом для шиї, що скріплюється спереду пряжкою або зав'язками. Пряма сторона цього манто закривала праве плече. У 15 столітті широка мантия типу манто, вишита по краях золотом, була частиною костюма кавалера ордена Золотого Руна. У 17 столітті манто вже мало прямокутний комір, було широким, шилося з сукна, оксамиту, чорної саржі, оброблялося по коміру і низу галуном. Модним було пускати манто з одного плеча, задрапірувавши і накинувши його кінець на інше плече. В цей же час манто стає частиною жіночого костюма і шиється або маленьким, як пелерина, або дуже довгим і широким. На початку 19 століття манто – широка накидка без рукавів, з другої половини 19 століття до теперішнього часу – просторий жіночий одяг з хутра з широкими рукавами. Хутряні вечірні манто з горностаю, шиншили, скунса, соболя, з поєднань каракулю з сободем, опосума з котиком були введені в моду в 1911-1913 роках. Відмітною особливістю манто є характер застібки: наскрізні застібки на гудзиках не застосовуються.

МАНУФАКТУРА (лат.) — вироби текстильної промисловості, тканини.

МАРГАРИН (франц. *margarine*) – харчовий продукт; суміш тваринних жирів, рослинних масел, смакових, ароматичних і інших речовин. Розрізняють маргарин молочний (столовий, вершковий, екстра), такий, що є емульсією жиру з молоком, і кулінарний (маргагуселин, кондитерський жир), такий, що виготовляється без додавання молока. Калорійність маргарину близька до калорійності вершкового масла. Використовують в бутербродах, для різних кулінарних цілей (заправка перших і других блюд, легке обсмажування м'яса і овочів), а також додають в тісто. Кулінарні жири придатні для смаження і тушкування різноманітних м'ясних, рибних і овочевих страв, добавки в тісто.

МАРЕНГО – меланжева тканина переважно темно-сірого, часто майже чорного кольору. Меланжевий ефект досягається під час прядіння додаванням

білих волокон в темну шерсть.

МАРИНАД (франц. *marinade*, букв. – солити в розсолі) – рідина для маринування, до складу якої в тій або іншій пропорції входять оцет, прянощі, спеції, часто також і рослинне масло; мариновані овочі, фрукти, ягоди, спеціально приготовані або як самостійна закуска, або для гарніру. Маринади готують овочеві, ягідні, плодові. Залежно від кількості використаної кислоти овочеві маринади можна зробити слабо кислими, кислими і гострими; плодові і ягідні – кисло-солодкими і гострими.

МАРИНУВАННЯ – один із способів консервації і приготування продуктів за допомогою оцтової кислоти.

МАРКІЗЕТ (франц.) – прозора, легка тканина, що виготовляється з дуже тонкої, скрученої з двох ниток пряжі дорогих сортів. Випускається однотонною і набивною.

МАРМЕЛАД – фруктовий виріб желеподібної консистенції з приємним кисло-солодким смаком і ароматом плодів або ягід.

МАРМОТКА (франц.) – волани, прикраси жіночих капелюхів, що прикріплюються з внутрішньої сторони полів.

МАРСЕЛІН (франц.) – тонка, але щільна однотонна шовкова або шерстяна тканина, що спочатку виготовлялась в м. Марселі. Використовувалася в 19 столітті для пошиття жіночого плаття і верхнього одягу.

МАШИННІ ОПЕРАЦІЇ – з'єднання деталей виробу на швейній машині. Розрізняють машинні операції по з'єднанню деталей або дрібних частин з основними деталями – зшиванням (бічні, плечові шви), пришиванням (клапани до поличок), вшивання (нижній комір), обшивати (комір, клапани); по закріпленню – настрочити (плечові шви виробу, ліктьові), вистрочити (застрочити) (припуски на шви); по обробці – прострочити (клапани, хлястики, борти, комір).

МЕД (бджолиний) – солодка речовина, що виробляється бджолою медоносною з нектару рослин. Цінний харчовий продукт для людини. Містить до 80% вуглеводів, мінеральних, ароматичних речовин, вітамінів і органічних кислот. З медом п'ють чай; його подають до млинців і оладок; використовують при виготовленні кондитерських виробів (медовий пряник, пряники і ін.).

МЕЛАНЖ – зміщення в пряжі волокон, забарвлених в різні кольори; тканина, що виробляється з такої пряжі.

МЕНЮ (франц. *menu*) – перелік страв і напоїв до сніданку, обіду і вечері. Корисно, щоб в меню сніданку входила одна гаряча страва: м'ясна або рибна з овочевим гарніром або каша, молочні продукти, яйця. Обід може складатися із закуски, першого, другого блюда і солодкого. Такий набір блюд встановився залежно від особливостей дії цих блюд. Так, закуски – блюда, що мають гострий, солоний смак, – збуджують апетит. Перша страва – борщі, супи, бульйони – завдяки змісту екстрактних речовин м'яса, риби, грибів підсилюють виділення травних соків і сприяють тим самим кращому засвоєнню наступної – другої страви. Друга страва повинна бути ситною. Третє, зазвичай солодке, – це страва, що завершує обід. Вечеря повинна складатися з легкої їжі (молоко, кефір, кисле молоко і так далі). Різноманітність їжі – одна з головних умов її поживності, тому при частому повторенні навіть найсмачніша страва не викликає апетиту, що

значно знижує її засвоюваність.

МЕТР – 1) основна одиниця довжини у метричній системі мір; 2) лінійка або стрічка з сантиметровими поділками, що використовується для вимірювання чого-небудь.

МЕХАНІЗМ ШВЕЙНОЇ МАШИНИ - група деталей, що передають і перетворюють рух від приймача руху (махового колеса і головного валу). Універсальна побутова швейна машина має 4 основних і 4 допоміжних механізми. Основні: механізм голки протягує нитку і переміщує тканину; допоміжні: притискна лапка, комплект натягнення верхньої нитки, регулятор стібка, моталка.

МИСКА – дерев'яний виріб токарної або різьбярської роботи; миса, миска, мисочка, тарілка, таця тощо.

МІДІЇ – морські моллюски. Використовують для приготування салатів; можна смажити, тушкувати, запікати.

МІКСЕР (англ. mixer) – прилад для змішування холодних напоїв, збивання яєць, кремів, соусів, пюре і тому подібне.

МІНІ-МОДА – виникла в середині 60-х років в Англії як найкоротший одяг в історії жіночого костюма. Першою її демонструвала знаменита манекенниця Леслі Хорнбі-Твіггі, а розробляли і пропагували її кутюр'є Мері Куант (Англія) і Андре Куреж (Франція).

МІТКАЛЬ (перс.) – бавовняна тканина полотняного переплетення з досить товстих ниток невивіленої пряжі, як правило, сіруватого відтінку. При подальшій обробці з міткаля отримували інші тканини: при вибілюванні – коленкор і мадаполам, при фарбуванні – кумач, – при нанесенні орнаменту – ситець і так далі. Найкращим міткалем в 19 столітті вважався англійський.

МІШУРА (араб.) – позолочені або посріблені металеві нитки, що використовуються для виготовлення парчевих тканин, галуна, канителі і т. д.

МЛИНЦІ – борошняна страва. Готують з пшеничної, гречаної, а також із спеціальної млинцевої муки. Тісто замішують негусте, дріжджове або бездріжджове, на воді або молоці (опарним або безопарним способами). Пекти їх рекомендується безпосередньо перед подачею на стіл, щоб вони були гарячими; окремо можна подати розтоплене вершкове масло, сметану, молоко, варення і ін. Млинці можна скрутити пиріжком або трубочкою і начинити їх м'ясом, сиром, джемом і тому подібне.

МОДА (лат.) – нетривале панування певного смаку в якій-небудь сфері життя або культури, у вузькому сенсі – зміна форм костюма. Час панування моди в античному костюмі визначався сторіччями, у наш час – одним сезоном. Мода мінлива і суперечлива, вона одночасно є виразом індивідуальності і масовості, духу нововведення і схильності до наслідування, демократизму і елітарності, утилітарності і високого мистецтва. Мода народжується як виклик смакам, що склалися, живе в боротьбі з ними і, повністю завоювавши їх, вмирає. Одне з перших визначень моди дав І. Кант. В. Даль визначив моду як «ходячий звичай, тимчасову і мінливу примху в життєвому побуті, суспільстві, в крої одягу і нарядах», а П'єр Карден – як «віддзеркалення індивідуальних якостей окремої особи в соціальному і моральному аспектах».

МОДЕЛЮВАННЯ ОДЯГУ – розробка моделі або первинного зразка одягу. Розрізняють творче і технічне моделювання одягу. Творче – це процес створення

моделі, що складається з двох моментів: роботи над композицією моделі і виконання композиції в матеріалі; технічне – створення конструкції моделі по ескізу.

МОДЕЛЬ (франц. *modele*, італ. *modello*, від лат. *modulus* – міра, взірець, норма) – в декоративно-вжитковому мистецтві – виріб, з якого знімається форма для відтворення в іншому матеріалі. В художньому конструюванні – взірець, що служить еталоном, стандартом для масового виробництва.

МОДЕЛЬЄР – фахівець, що займається розробкою ескізного проекту моделі з урахуванням напрямку моди, в одязі і споживчого попиту. Повинен знати: закони композиції костюма, прийоми художнього оздоблення виробів, системи конструювання одягу і технологію її виготовлення.

МОДИСТКА – майстриня дамських капелюхів, а також кравчиха.

МОДНИК – франт, у всьому слідує моді.

МОЛОКО – цінний харчовий продукт. Містить воду, повноцінні білки, молочний цукор і жир, мінеральні речовини, вітаміни, гормони, ферменти, а парне молоко – імунні речовини. Буває цілісне, топлене, білкове, нежирне, з вітаміном С, вітамінізоване для дітей; залежно від способу термічної обробки - пастеризоване і стерилізоване. Використовують для приготування супів, каш, соусів, киселів, кондитерських виробів. Добовою нормою споживання молока для дорослої людини вважається 0,5-0,6 л, а для дітей і підлітків – близько 1 л.

МОРКВА – овоч; цінний в харчовому відношенні коренеплід завдяки високому вмісту цукру (6-9%); каротину (провітамін А), вітамінів В, В2, С, а також мінеральних речовин (солі натрію, кальцію, фосфору, заліза). Вживають в свіжому, сушеному і переробленому видах. У кулінарії використовують для заправки супів і соусів, для приготування других блюд і холодних закусок. Якнайповніша засвоюваність каротину моркви досягається в результаті її теплової обробки з жиром (котлети із сметаною, морква, що тушкуються в молочному соусі, і ін.).

МОРС – напій, приготований з охолодженого фруктового або ягідного відвару з цукром. Заздалегідь з ягід віджимають сік, потім сполучають з відваром, отриманим після варіння мезги. Можна подати морс з харчовим льодом, який кладуть в напій або подають окремо.

МОХЕР – шерсть ангорської кози; тканина, виріб з такої шерсті.

МУАР (франц.) – шовкова тканина полотняного переплетення з хвилеподібним відливом, отриманим за рахунок обробки спеціальними валами-каландрами, однотонна, з переливом. Використовувалася для пошиття жіночого плаття, обробки чоловічого одягу, орденських стрічок. Муар з шовку вищої якості називався громуар, муар з крупними хвилями – муар-антик.

МУКА – продукт, що отримується при помелі зерна в основному хлібних злаків, рідше – гречки, кукурудзи і насіння бобів. Залежно від вигляду зерна розрізняють пшеничну, житню і пшенично-житню муку. Виробляють пшеничну муку-питлівку, вищого, 1-го і 2-го сортів, шпалерну. Житня мука випускається трьох сортів: сіяна, обдирання і шпалерна. У незначних кількостях виробляють кукурудзяну, ячмінну, соєву, горохову, рисову, гречану і вівсяну муку. Млинцева складається з борошна вищого гатунку (87,8%), цукру, ячного порошку, сухого молока, лимонної кислоти, соди і солі. Використовують для

випічки хлібобулочних і кондитерських виробів, а також в кулінарії.

МУЛІНЕ (франц.) – кручений шовк, пряжа різних кольорів, скручена з ниток, використовується для вишивання.

МУС – солодка страва із збитої фруктової, ягідної, молочної або шоколадної маси. Для прискорення процесу збивання посуд із масою, яка збивається, рекомендується поставити на деякий час в холодильник.

МУСКАТНИЙ ГОРІХ – плід тропічної рослини мускатника; прянощі з пекучим смаком і специфічним ароматом. Додають в різні соуси, овочеві і м'ясні блюда, в борошняні вироби. Перед вживанням натирають на тертці або подрібнюють ножем. У соуси кладуть в кінці варіння, в овочеві і м'ясні блюда – під час варіння, в борошняні вироби – при замішування тіста.

МУСЛІН (франц.) – дуже тонка легка шерстяна або бавовняна тканина полотняного переплетення, популярна до середини 19 століття. Іноді при виготовленні мусліну використовувалася також лляна або шовкова пряжа. Слово «муслін» походить від назви м. Мосула в Іраку, де в давнину знаходилися відомі текстильні мануфактури. Різновидом мусліну можна вважати рихлу тонку шерстяну тканину, яка використовувалася для пошиття жіночого плаття.

МУФТА (нім.) – приналежність жіночого туалету для зігрівання рук. Прообразом муфти було воронкоподібне подовження вузьких рукавів, які носили як чоловіки, так і жінки під час холодної погоди при бургундському дворі. Хутряна муфта циліндрової форми як самостійна модна деталь вперше з'явилася у Венеції. З Італії муфта розповсюдилася і в інші країни Європи. У 17-18 століттях вона стала приналежністю як жіночого, так і чоловічого гардероба і вважалася привілеєм вищих шарів; простим людям її носити заборонялося. Жінки носили муфти не тільки на вулиці, але і удома, і в суспільстві. Після Французької революції чоловіки повністю відмовилися від муфти, в жіночій моді цей аксесуар час від часу з'являвся знов і був особливо популярним на рубежі 19-20 століть. 20 століття ввело в моду муфту, яка одночасно була і сумкою.

М'ЯКИШ – м'яка частина печеного хліба.

М'ЯСО – туші і частини туш забійних тварин, що використовуються для приготування їжі. У харчуванні людини - основне джерело повноцінних білків. Залежно від виду тварин розрізняють яловичину, баранину, свинину, а також м'ясо свійської птиці і ін. Яловиче м'ясо використовують для приготування прозорих бульйонів і супів, а також других страв (азу, антрекот, біфштекс, лангет, бєфстроганов, а з рубаного м'яса – котлети, битки, зрази, тефтелі, рулети). З яловичини виробляють рулет, яловичину у формі, яловичину пресовану. Свинину можна смажити, варити, тушкувати і запікати.

Зі свинини готують борщі, розсольники, котлети, рагу, шашлики, шніцелі, ескалопи і ін. Широко використовують свинину і для промислового виробництва м'ясних продуктів (окости, рулети, вироби шинок, буженина, карбонад, шийка). З баранини готують заправні супи, смажені і тушковані страви, закуски, фарш, рулет копчено-варений, баранину у формі і ін. Блюда з баранини – характерна особливість Кавказької і середньоазіатської національної кухні.

М'ЯСОРУБКА – машинка для розмелювання м'яса на фарш.

НАБІЙКА – 1) тканина з набитим узором, а також сам узор (спеціальне);

2) нижній шар на каблучці.

НАКИДКА – верхній одяг без рукавів різної довжини. Різновид накидки – пелерина.

НАКЛАДКА – спосіб з'єднання частин виробу.

НАНСУК – тонка бавовняна тканина, схожа з полотном.

НАПЕРСТОК - металевий ковпачок, що надягають на палець під час шиття для оберігання від уколу голкою, а також для забезпечення упору голки при проколюванні зшивних матеріалів. Може бути з денцем і без нього.

НАРОДНІ МОТИВИ В МОДІ – одним з популярних напрямів моди від кутюр є стилізація традиційних костюмів різних країн і народів. Широко відомі шотландські спідниці, мексиканські пончо голландські сабо, російські чобітки, квітчасті селянські хустки. Джинси і джинсовий стиль, батьківщина яких Америка, розповсюдилися так широко, що ніхто вже не замислюється про їх походження. Вплив етнографії на сучасну моду глибший і принциповіший, ніж перенесення окремих деталей, предметів або прийомів прикраси в наш одяг. Можна говорити про народний стиль (фольк, кантрі) як про один з типів сучасного одягу. У минулому сторіччі найпопулярнішою прикрасою костюма були справжні індійські кашемірові шалі. Нинішнє сторіччя почалося з поголовного захоплення Сходом, до моди увійшли кімоно, тюрбани і екзотичні колірні комбінації. Вплив Азії можна углядіти в моді 20-х років 20 століття, а появу ватяних підплічок пов'язують з виступом в Парижі в 1931 році храмових танцівниць Бангкока в одязі з піднятими плечима. Звернення до національного мистецтва своєї країни, стилізація народного одягу, спроби пристосувати її до пануючого смаку і моди завжди були менш успішними, ніж запозичення окремих речей і деталей. Одяг селянки не розроблявся в салонах, однак на початку сторіччя увійшли до моди ірландські мережива, вишивка на лляних тканинах, іспанська мантилья. Прямий силует плаття-сорочки дозволяв використовувати вставки справжніх народних вишитих полотен, наприклад, рушників. Успіх етнографічних запозичень завжди залежав від того, наскільки вони узгоджувалися з принципами, що панували в моді. Були часи, коли мода не потребувала особливої потреби ні в копанні в старих скринях, ні в екскурсах в далекі країни. Ще порівняно недавно здавалося природним бажання модного миру, захопленого прогресом техніки, одягатися в одяг нової конструкції, з нових штучних матеріалів, але експеримент несподівано виявився короткочасним. Вулиці, а потім і подіуми заповнили циганки в спідницях, що розвіваються, індійці в жилетах з бахромою і головних пов'язках, польські селяни в шубах, з овчини. Протест проти офіційної моди, антимода і кітч, що стихійно народився на вулицях, стали основою народного стилю, свобода, випадковість, що здається, в поєднанні речей і їх різноманітність стали новим ідеалом. Розчарування в синтетичних матеріалах збільшило популярність проблем збереження і захисту природи, зробило людей сприятливішими до всього простого і природного. Натуральні тканини, в'язані і вишиті вручну речі сприймаються зараз як острівець стародавньої природи серед штучного світу. Етнографічні запозичення привносять оригінальність і додають забарвлення сучасному стандартизованому одягу. У великій моді в цьому напрямі тон останнім часом задають молоді художники, наприклад Кензо, Такада.

Відкидаючи старі принципи і звертаючись до зразків, нав'язаних селом і передмістям рубежу століть, узвишсями Тибету, степами Киргизії, вони прагнуть створити вільну, більш гуманістичну моду. Характерно, що модельєри різних країн починають приділяти все більше уваги традиційному одягу простого народу. До моди увійшли фартухи і сарафани. Приклади популярного нині сорочкового крою можна знайти в народному одязі будь-якої країни. Вплив Далекого Сходу, помітний в моді останніх сезонів, теж сходиться до селянського одягу. Вироблена протягом сторіч доцільність і краса не втратили свого значення і у наш час.

НАСТРОЧУВАННЯ – прокладення строчки при накладенні однієї деталі на іншу для їх з'єднання, закріплення припуском шва, складки, направлених в один бік.

НАЧИНКА – те, що кладуть всередину виробів з тіста (пироги, пиріжки, кулеб'яки, млинчики і ін.) і використовують для фарширування овочів. Готують з сирих або варених м'ясних, рибних продуктів, овочів, круп, сиру, варення, повидла, джему, горіхів, маку і ін.

НЕЙЛОН - схоже на шовк синтетичне волокно, а також тканина з цього волокна.

НЕТКАНІ МАТЕРІАЛИ – матеріали, виготовлені в результаті фізико-хімічного або механічного зчеплення волокон між собою.

НЕТТО (італ. – чистий) – маса товару після виключення втрат, витрат, тари, упаковки. У кулінарії – маса продукту після первинної обробки.

НИТКА – тонко скручена пряжа; з'єднувальний матеріал. Залежно від призначення розрізняють нитки швейні, вишивальні (муліне, ірис), в'язальні (креше) і штопки. Виробляють з бавовняної, шерстяної, льняної пряжі, хімічних волокон, натурального шовку. Швейні бавовняні нитки бувають сірі, білі, чорні, кольорові, матові і глянцеві. Залежно від товщини діляться по номерах: чим тонша нитка, тим вищий її номер. Нитки № 30 шиють вироби з товстої тканини, пришивають гудзики до пальта і костюмів; № 40 – плаття, костюми, білизна: тоншими (№ 50 № 60) – блузи, легкі плаття. Залежно від товщини нитки застосовують голки різних номерів: чим тонше нитка, тим нижчий номер голки. Шовкові нитки виробляють з натуральних і хімічних волокон. Вироби з тонких тканин шиють № 65 і № 76. Шовк № 13 і № 18 застосовують для обметування петель, пришивання гудзиків, вишивання. Вишивальні нитки виробляють з бавовняної пряжі в 4 складання. Муліне – бавовняні нитки високої якості; виробляють в 12 складань. В процесі мерсеризації (обробка водним розчином лугу) вони набувають блиску і підвищеної міцності. Ірис – бавовняні нитки високої якості. Виробляються з товстої пряжі в 2 складання. Використовуються для в'язання і вишивання крупних малюнків. В'язальні нитки виготовляють з бавовняної пряжі. Випускають переважно матовими, білого кольору. Для в'язання крупних виробів (скатертини, покривала і ін.) застосовують також бавовняні нитки в 2 складання. Штопка – бавовняна нитка, мерсеризована або матова. Випускають № 37 в 4 складання – для грубої штопки № 100 в 4 складання – для тоншої. На катушці нитки завжди здаються темнішими, ніж на тканині, тому, щоб правильно підібрати колір, рекомендується вибирати нитки трохи темніші за колір тканини.

НИТКОНАПРАВЛЮВАЧ – пристрій у вигляді гачка, дротяного колечка або отвору, розташоване на різних деталях швейної машини, яке служить для проведення нитки від катушки або бобіни до робочих органів.

НИТКОПРИТЯЧУВАЧ – робочий орган швейної машинки. Виконує наступні функції: змотує нитку з катушки; подає нитку голці і човнику; витягує нитку з човника і затує стібок.

НОЖИЦІ – інструмент для розрізання.

НОМЕР ГОЛКИ – величина, що позначає товщину леза голки. Номер голки чисельно рівний діаметру леза, вираженому в сотих долях міліметра (наприклад, голка № 75 має діаметр 0,75 мм).

НОРФОЛК – стиль чоловічих костюмів, близький до стилю «мисливець» у поєднанні з елементами спортивного стилю. Для піджаків цього стилю характерні спинка зі складками, або кокеткою, накладні кишені зі складками і клапанами. Довжина – до середини стегон, іноді цей піджак носять з поясом. Тканини – шерстяні, фактурні, твіди, в ялиночку і ін.

НЮАНС – відтінок, ледве помітна відмінність, його завдання полягає в посиленні загального зв'язку елементів костюма, композиції.

ОБВАРИТИ – обдати окропом, ошпарити.

ОБІД – 1) їжа, зазвичай, в середині дня (урочистий обід, званий обід); 2) перерва в роботі на час обіду, обідня перерва (розм.).

ОБМЕТУВАННЯ ЗРІЗІВ – обметування зрізу деталей або краю петлеподібними стібками постійного призначення з метою запобігання тканини від обсіпання. Обметування зрізів відкритих швів, петель.

ОБШИВАТИ – з'єднати дві деталі з подальшим вивертанням їх на лицьову сторону. Обшивати нагрудник, бретелі, комір, клапани.

ОБШИТИЙ КРАЙ – оброблений внутрішньою строчкою по контуру край деталі, що складається з двох і більше шарів тканини. Припуски шва для обшивання країв деталей проєктують меншої величини, чим запаси для з'єднувальних швів з метою зменшення товщини шва. Обшивають краї борту, відльоти і кінці комір, манжети.

ОБШЛАГ – одворот на кінці рукава, а також взагалі нижня пришивна частина рукава.

ОВОЧІ – городні плоди і зелень, що споживаються; незамінні продукти харчування. Містять необхідні для організму людини вітаміни і мінеральні солі, білки, різні органічні кислоти, ефірні масла, що сприятливо впливають на процеси травлення. Розрізняють основні групи овочів: коренеплоди (бруква, морква, петрушка коренева, пастернак, ріпа, редиска, редька, буряк); листові (капуста, салат, шпинат, кріп, ревіль, щавель і тому подібне); плодові (томати, баклажани, перець овочевий, огірки, кавун, диня, гарбуз, кабачки, патисони, цвітна капуста, горох, квасоля, боби); цибулинні (цибуля ріпчата, часник, цибуля, цибуля-батун, шнітт-цибуля). У окремі групи виділяють картоплю і пряно-смакові овочі (аніс, коріандр, тмин, м'ята і ін.). Додавання овочів до будь-якого блюда, приготованого з м'яса, риби і інших продуктів, сприяє кращому його засвоєнню.

ОГІРКИ – плодові овочі сім. гарбузових. Містять до 98,2% води, білків, клітковини, мінеральних солей, вітамін С. Покращують апетит, сприяють

засвоєнню жирів і білків. За розміром розрізняють дуже дрібні – пикулі (до 5 см), дрібні, – корнішони (5-9 см), середні (9-12 см), великі, - зеленці (більше 12 см). У їжу використовують в свіжому і переробленому видах (солоні, консервовані, мариновані).

Одяг – сукупність предметів, якими покривають, в які вдягають тіло. Одяг оберігає людину від несприятливих дій навколишнього середовища. Одягом називається і європейський костюм (блуза, жакет, спідниця, білизна), і індійське сарі, і спідниця з листя і пір'я у жителів глухих африканських селищ, і одяг жителів Півночі.

Одяг СПЕЦІАЛЬНИЙ – вбрання, призначене для захисту людини під час роботи від пилу, забруднюючих речовин, кислот тощо.

ОЗДОБЛЕННЯ ОДЯГУ – доповнення до швейного виробу. Використовують основну або обробну тканину, тасьму, шнур, шкіру, хутро, вишивку і тому подібне. До обробки відносяться заціпи, волани, рюші, рулик, жабо, канти, буфи, обробні строчки і т. д. Заціпи – дрібні складки; строчать їх шириною 0,1 см (чим менший захват тканини, тим красивіші вони виходять). Розташовують залежно від моделі: групами, в комбінації зі складками шириною (0,5-1,0 см). в пайовому, косому або поперечному напрямі. Зацепи застрочують на тканині двійною ниткою і до її розкрою, потім накладають викрійку, розташовуючи їх в потрібному напрямку. Обробляють блузи, плаття, спідниці і т. д. Волан – викроюють по косій або поперечній нитці у вигляді півкола або кола. Може бути однакової ширини на всьому відрізку або звужуватися до одної або двох сторін. Рюш – смужка тканини, розкроєна під кутом 45° до нитки основи або по поперечній нитці. Обидві сторони його обробляють на машині, приметують, потім пристрочують до деталі по середині. Рюш заздалегідь збирають в збірку, гофрують, плісирують. Рулик викроюють з косої смужки тканини. Ширина його 2,5-3,0 см залежно від розтяжності тканини. Жабо – волан, що розкльошує, зібраний посередині. Обробні строчки виконують на виробках з щільної тканини, використовуючи шовк або муліне в тон основної тканини. Кантом обробляють краї деталей або підкреслюють фасонні лінії.

ОКАНТОВКА – обробка краю виробу, деталі смужкою обробних матеріалів або тасьмою. Служить обробкою, оберігає зрізи тканини від обсипання.

ОКАНТОВУВАЧ – спіралеподібне пристосування до швейної машини, що служить для обробки зрізу деталі тасьмою або смужкою тканини.

ОКАТ – верхній зріз рукава, що сполучається з проймою. Повинен відповідати розмірам і формі пройми.

ОКІСТ – частина туші; у кулінарії – м'ясний продукт, що готується з тазостегнової або лопаткової частин м'ясних або беконних свинячих туш. Виготовляють окороки варені, копчено-варені, копчено-запечені і сирокочені. Споживають як холодну закуску, а також у смаженому вигляді. Гарнір до закуски – огірки свіжі або солоні, салат зелений, білокачанна або червонокачанна капуста, помідори; до підсмаженого окосту – зелений горошок або квасоля, картопляне пюре.

ОКРОШКА – холодний суп, рідкою основою якого є хлібний квас. Гарнір може складатися тільки з овочів – картоплі, зеленої цибулі, редиски, огірків свіжих з додаванням яєць (окрошка овочева) або з овочів в суміші з

м'ясопродуктами (окрошка м'ясна).

ОЛАДКИ – виріб з муки, овочів на дріжджах або на питній соді. Подають до сніданку або обіду, а також як солодку страву (оладки з яблуками, варенням, джемом). Для приготування рідини беруть менше, ніж для приготування млинців, тому консистенція готового тіста гущіша.

ОМЛЕТ (франц. omelette – страва з яєць) – страва з яєць, з додаванням м'ясних, рибних продуктів, різних овочів, зелені, фруктів, ягід. Продукти змішують з сирими збитими яйцями або кладуть як начинку в середину і запікають до повного згортання білків і утворення рум'яної скориночки. Омлети з варенням, медом, горіхами і іншими подібними продуктами використовують як солодку страву.

ОПАРА – заправлене дріжджами рідке тісто, що заграло.

ОПОЛОНИК – велика ложка, якою насипають рідку страву.

ПАЛАНТИН (франц.) – вид жіночої накидки, яка вільно лягає на плечі. Назва пов'язана з ім'ям принцеси Палантінської, яка, захищаючись від холоду, накинула на плечі смужку з соболів. Вперше з'явився в моді в 70-х роках 17 століття і зберігся до наших днів як розкішна накидка, доповнення до вечірнього туалету, найчастіше з дорогого хутра. У 17-18 століттях палантини шили також з мережив шовку, оксамиту і інших тканин, утепляючи ватином і обробляючи хутром.

ПАЛЬТО-ПІДЖАК – швейний виріб, що об'єднує в собі елементи і крої піджака, об'єм і довжину пальта. Прямого силуету, однобортне або двобортне, плечі розширені, деталі великі, лаконічні, завдовжки до середини стегна або трохи нижче. Тканини – шерстяні легкі, пальтові. Пальто-піджак носять іноді поверх звичайного піджака і без нього.

ПАМПУШКА – круглий, жарений в жирі пиріжок.

ПАНАМА – 1) тканина з різних волокон характерного переплетення, при якому дві або більше нитки качка перехрещуються з двома або більше нитками основи. Поверхню панамы нагадує плетений мат. Тканина не щільна, легко розпускається; 2) літній широкополий капелюх. Мода на панаму виникла близько ста років тому, її ввели будівельники Панамського каналу. У Еквадорі має назву сомбреро. Рівно і тонко нарізані з очеретяних стебел смужки фарбують, сушать і плетуть з них капелюхи різного фасону. Справжня панама надзвичайно зручна в носінні, вона легка, її можна м'яти, скручувати, засовувати в кишеню, прати: розпрямившись, вона відразу ж приймає колишню форму. У другій половині 20 століття назва «панамы» розповсюдилася на всі широкополі капелюхи, незалежно від того, з якого матеріалу вони зроблені.

ПАНЕВА – спідниця, частина традиційного жіночого костюма східних слов'ян. Відомі паневи, зібрані на талії на шнур і відкриті спереду або збоку, закриті, або глухі, зашиті повністю або на дві третини довжини. Найбільш типовими є паневи в клітку на синьому, червоному, чорному фоні.

ПАНІРОВКА – обкачування шматків м'яса, риби, сиру або інших продуктів в муці, яйці і панірувальних сухарях або в муці і збитому білку, в рідкому тісті перед обсмажуванням у фритюрі.

ПАНТАЛОНИ (грец.) – те ж, що штани (застар.); нижня жіноча білизна у вигляді трусів вільного крою.

ПАРА – 1) (від франц. *paire* – предмет, що складається з двох частин) – піджачна пара: чоловічий костюм – штани і піджак або сюртук; 2) продукт кипіння води.

ПАРОВАРКА – спеціальна каструля для приготування їжі на пару.

ПРОСТРОЧУВАННЯ - виправити і закріпити оздоблювальною строчкою край деталі. Прострочування бортів, клапанів, комірців після обробки і вивертання.

ПАРОПОВІТРЯНИЙ МАНЕКЕН – вид устаткування для волого-теплової обробки, видалення зморшок і заломів. Складається з пневматичного приводу, притискного пристрою і надувного мішка, який отримує об'ємну форму при нагнітанні в нього сухої пари, а потім гарячого повітря.

ПАРЧА (перс.) – важка шовкова тканина з багатим узором, тканим золотою або срібною ниткою, наприклад, срібна парча Бенарес. В даний час парчу тчуть на жакардових машинах, а назва розповсюдилася і на подібного типу тканини з штучних шовкових, бавовняних і синтетичних волокон. Металева нитка люрекс імітує золото і срібло. Парча завжди була дорогою тканиною і ввозилася спочатку з Візантії, Туреччини, Ірану, з 16 століття – з Франції і Італії.

ПАСЕРУВАННЯ – процес короткочасного нагрівання продукту з жиром. Застосовують для обробки всілякого коріння і цибулі, моркви, томату з метою збереження в жирових розчинах ароматичних речовин, а також додання продуктам особливого смаку і кольору. Пасерують муку, яка залежно від температури нагріву набуває різних відтінків кольору, специфічного смаку.

ПАСТА (італ. – тісто) – назва різних косметичних, кулінарних і інших речовин у вигляді тістоподібної маси, наприклад, зубна паста, томатна паста; 2) в Італії так називаються макаронні вироби – спагеті і тому подібне.

ПАСТЕРИЗАЦІЯ – спосіб знищення шкідливих мікроорганізмів в харчових продуктах одноразовим нагріванням їх до температури нижче 100° С (зазвичай 60-70° С). Названий по імені французького вченого Луї Пастера, що вперше запропонував цей спосіб. Застосовують при консервації харчових продуктів (молока, вершків, плодових і фруктових-ягідних соків, желе і ін.). Нагрівання продуктів до температури вище 100° С приводить до значних змін їх властивостей.

ПАСТЕРНАК – рід дворічних і багаторічних трав, що обробляються як пряний овоч. У їжу вживають м'ясистий коренеплід, що містить цукор, вітаміни В, В2 і С, ефірні масла. Використовують як приправу до перших блюд, до тушкованого м'яса і овочів.

ПАСТИЛА (лат. – коржик) – кондитерський виріб з протертих або зварених з цукром фруктів або ягід (частіше з яблук) і яєчних білків.

ПАТ (франц. – тісто) – рід мармеладу.

ПАТА – дрібна деталь різних форм з нижнім шаром з основної або підкладкової тканини, що використовується для обробки рукавів і кишень.

ПАТИСОН (франц.) – плодовий овоч, однорічна трав'яниста рослина сім. гарбузових; овочева культура. Містить вітаміни, каротин, мінеральні солі (зокрема, калій) і інші корисні речовини. У їжу вживають молоді плоди з щільною хрусткоюм'якоттю, дрібним недорозвиненим насінням і ніжною шкіркою. Молоді патисони мають смак грибів і тому є хорошою сировиною для маринування. Мариновані патисони подають як додатковий гарнір до різних

блюд. Вживають також відварними, смаженими і тушкованими.

ПАХТА – побічний продукт, що отримується при збитті масла. Містить багато лецитину, який сприяє зростанню молодого організму. Напій з пахти незамінний в харчуванні людей розумової праці завдяки вмісту в лецитині легкозасвоюваного фосфору, що є основною поживною речовиною для мозку і центральної нервової системи. Додають в їжу, використовують в кондитерській і хлібопекарській промисловості і т. д.

ПАШТЕТ (нім.) – холодна страва з м'ясних продуктів, риби або овочів. Готують переважно з печінки крупної і дрібної худоби і м'яса свійської птиці і дичини, рідше з риби і овочів (паштет з судака, з печінки тріски, з баклажанів, квасолі і ін.).

ПЕЛЕРИНА (франц. Pelegine – мандрівник) – спочатку накидка без рукавів, яку носили паломники. Варіант короткої пелерини існував також в іспанському одязі епохи Ренесансу. В середні віки мандрівники-пілігрими прикривали свої плечі короткими плащами, що не опускалися зазвичай нижче за пояс. Їх почали називати пелеринами. Знаті і придворні шили свої пелерини із золотої парчі і оксамиту. Простий людина задовольнявся сукном і камлотом - щільною матерією з шерсті. З часом пелерина придбала певне сезонне призначення. Взимку носили пальто з однією або декількома пелеринами з товстих тканин з хутряною окантовкою. У теплу погоду надягали невеликі шовкові пелеринки, що замінювали верхній одяг. З появою кринолінів пелерини набули ще більшого поширення. Вони мали крій півкола або були складені з окремих розширених донизу полотнищ. У другій половині 19 століття в жіночому одязі, в наслідування чоловічій моді, з'являється двобортне пальто, що досить швидко витіснило всілякі пелерини. У наш час пелерини знову стали популярними.

ПЕЛЬМЕНІ – різновид маленьких пиріжків з прісного тіста, начинених фаршем з м'яса або риби з додаванням цибулі, солі і спецій, що вживаються у вареному вигляді. Подають з маслом, оцтом, сметаною, гірчицею, а також в м'ясному бульйоні.

ПЕНЬЮАР (франц.) – домашній одяг, вперше з'явився у Венеції в другій половині 16 століття як спеціальне плаття під час занять макіяжем. З кінця 17 до середини 19 століття пеньюар надягали під час уранішнього туалету у присутності знайомих. У італійській моді пеньюар мав назву рокети.

ПЕРЕПЛЕТЕННЯ – порядок перегину в тканині ниток п'яткання і основи, що визначає в результаті зовнішній вигляд – лицьову і виворітні боки (сторони) тканини. Існують три основні типи переплетення.

1-й тип – полотняне, або тафтяне, при якому чергуються при виході на поверхню тканини одна нитка основи і одна нитка п'яткання по всій ширині і довжині. Тканина має однакові лицьову і виворітну сторони.

2-й тип – саржеве, або кіперне, або діагональне, при якому нитка п'яткання по відношенню до нитки основи в кожному подальшому ряду зрушується на один хід направо або наліво. Місця перетину ниток п'яткання і основи утворюють на поверхні тканини діагональні смужки під кутом 45°. Якщо п'яткання зрушується управо, виходить лицьова саржа, якщо вліво - виворітна.

3-й тип - атласне, при якому не менше п'яти ниток основи закривають п'яткання, що виходить на поверхню тільки над однією ниткою основи

(основний атлас), або не менше п'яти ниток п'ітткання закривають нитку основи, і на поверхню виходить тільки одна її нитка (утоковий атлас).

Окрім типів переплетення, кожен з яких у свою чергу має варіанти, різноманітність тканин досягається також різними поєднаннями видів волокна, характером і ступенем закручування початкової пряжі, поєднанням різних ниток для основи і п'ітткання, ниток різної товщини і кольору і т. д. При полотняному переплетенні легко добитися щільного прилягання ниток один до одного, тому тканина виходить щільнішою, а при саржевому або атласному переплетенні - еластичнішою, тоншою, м'якшою, прозорішою. У одній тканині можна також поєднувати декілька типів переплетення, отримуючи атласний узор на полотняному фоні і т. д.

ПЕРЕЦЬ – прянощі. У кулінарії застосовують перець чорний і білий, запашний, червоний (стручковий). Чорний і білий перець – висушені плоди тропічної рослини сім. перцевих; містять ефірне масло і особливу речовину – алкалоїд киперин, від якого залежить аромат і смак перцю; запашний – незрілий плід тропічної рослини сім. миртових; червоний - плід овочевої рослини сім. пасльонових. Чорний перець має пекучий смак, сильний аромат. У їжу використовують цілі плоди (горошок) і розмолоті. Перець горошком додають в супи, маринади, соуси, при варінні і тушкуванні м'яса і риби, в заливні блюда - незадовго до закінчення їх теплової обробки, білий перець уживається для приготування блюд зі свійської птиці, а також риби. Мелений перець використовують для заправки різних страв, фаршів, начинок. Духм'яний перець схожий на чорний, але горошини його більші, темно-коричневого кольору з гладкою поверхнею. Духм'яний перець (горошок або мелений) має приємний аромат, що нагадує запах гвоздики, змішаної з корицею, його кладуть в маринади і соуси, він служить приправою до супів. Червоний перець відрізняється сильним ароматом, пекучим смаком. Плоди сушать цілими або розмолотими, використовують для додавання в супи, тушковане м'ясо, маринади. Мелений стручковий перець використовують так само, як і чорний перець. Стручки червоного перцю містять особливий алкалоїд, який надає овочу пекучого, гострого смаку.

ПЕРЕЦЬ ОВОЧЕВИЙ (солодкий) – цінний поживний овоч. Зрілі плоди містять цукор, білки, а також, в невеликій кількості мінеральні солі і вітаміни В, В2. За вмістом вітаміну С займає серед овочів перше місце. Зелені і червоні плоди перцю овочевого використовують в свіжому і консервованому видах дія фарширування, як приправу для заправки супів, блюд з тушкованого м'яса, різних національних блюд, овочевих салатів, соусів. Можна маринувати.

ПЕРЕЧНИЦЯ – судина для мелених зерен перцю.

ПЕРКАЛЬ – (франц.) - тонка міцна щільна бавовняна тканина (з неї шиють наволочки, непроникна для пуху і пір'я).

ПЕРЛОН – рід штучного волокна, а також тканина з цього волокна.

ПЕТЛЯ – прорізний отвір в одязі для застібання, а також застібка з тонкого шнура, тасьми.

ПЕТРУШКА – овочева культура; пряний коренеплід і листя, багаті вітаміном С, мінеральними солями, цукром.

Використовують як приправу до перших страв, тушкованих овочів, у тому

числі і в свіжому вигляді. Обжарене коріння і свіже листя додають в овочевий фарш. Прекрасна прикраса для всіляких готових блюд (салатів, холодців і так далі).

ПЕЧЕНЯ – смажена страва, зазвичай м'ясна.

ПЕЧИВО – найбільш поширений кондитерський виріб з різного виду тіста. Для випічки печива використовують муку, цукор, жири (вершкове масло, маргарин), ароматизуючі речовини (есенції), хімічні розпушувачі (питна сода і вуглекислий амоній), молоко, яйця, какао-порошок та іншу сировину.

ПЕЧІНКА – печінка забійної тварини як їжа; субпродукт. Багата вітамінами групи А, В, Е, Д, а також мінеральними солями. Використовують для приготування перших блюд (суп-пюре з печінки), других блюд і холодних закусок (наприклад, паштету).

ПИРИГ – печений виріб з тонко розкачаного тіста, з начинкою.

ПІВКОМБІНЕЗОН – штани з широким поясом і ліфом у вигляді нагрудника з бретелями на резинках або роз'ємними на пряжках.

ПІДБОРТ – суцільно скроєна з поличкою або відрізна деталь з основного або обробного матеріалу, призначена для оформлення бортового краю. У моделях одягу з потайною застібкою на підбортах виготовляють петлі.

ПІДЖАК (англ.) – частина чоловічого костюма – куртка з відкладним коміром і полами, що застібаються.

ПІДКЛАДКА – матерія, пришита до вивороту одягу або до внутрішньої сторони якого-небудь виробу.

ПІДЛИВКА – рідка приправа, якою поливають страву.

ПІДПАХІВНИК – шматок щільної тканини, що пришивається до одягу зсередини під пахвами для оберігання одягу від поту.

ПІДРІЗ – прямолінійний або фігурний розріз від краю всередину деталі для отримання об'ємних форм і декоративних конструкцій зі складками, виточками, кантами.

ПІДТЯЖКИ – дві широкі тасьми, зазвичай прогумовані, перекидаються через плечі і пристібаються до брюк спереду та ззаду для їх підтримки.

ПІДШИВАННЯ – прикріплення підігнутих країв деталі підшивними стібками постійного призначення. Підшивання низу виробу, рукавів.

ПІЖАМА (англ.) – легкий домашній костюм, що складається з брюк і вільної куртки. У Європі з'явилася в 19 столітті завдяки мандрівникам, що запозичили її в країнах з тропічним кліматом. Спочатку використовувалася як жіночий нічний дорожній одяг для поїздки в спальному вагоні. Піжама увійшла до моди на початку 20 століття, повністю замінивши у чоловіків і частково у жінок і дітей нічну сорочку. У 20-і роки вона вкорінилася остаточно, з'явилися різні типи: піжама прямого силуету, подібна до труби, оброблена смугою іншого кольору, що створювало враження кольорових геометричних плям, піжама з тканини в смужку - прототип сучасної стандартної піжами, піжама для сцени фантазійних форм. У 1926 році Л. Лелонг ввела новий тип цього костюма, що складається з чорних шовкових довгих брюк, що щільно обтягують щиколотки, і атласної курточки, що застібається на два ряди гудзиків, з чорним шовковим бантом під шиєю. У 30-і роки піжами стали костюмом для прогулянок та пляжу і мали брюки-кльош.

ПІКЕ (франц.) – тканина з бавовняної пряжі або штучного шовку з рельєфним малюнком в поздовжній рубчик або на зразок сотів. Рельєфність досягається подвійним переплетенням: дуже натягнута нитка нижньої основи прикріплюється до верхньої з виворітного боку тільки по межах малюнка. Пластичність узору збільшується фоном з пряжі слабкого сукання. У 19 столітті широко використовувалася як жилетна тканина.

ПІКУЛІ (англ.) – дрібно нарізані мариновані овочі із великою кількістю прянощів, що вживаються як приправа до м'ясних і рибних страв.

ПІЛОТКА – літній формений головний убір у військових (спочатку у пілотів).

ПІЛОЧКА – одна з основних деталей плечових виробів, обмежена зверху горловиною і плечовими зрізами, а з бокам – проймою і бічними зрізами. Може бути цілісною або такою, що складається з двох, трьох і більше частин.

ПІНА – біла легка речовина, що утворюється на поверхні окропу.

ПІРІЖКИ – невеликі по величині борошняні вироби з тіста різного виду і з різною начинкою. Можуть бути печеними і смаженими. Печені пиріжки можна подавати холодними і гарячими, а смажені у фритюрі – тільки гарячими. До м'ясних бульйонів подають пиріжки з м'ясними, овочевими, круп'яними начинками; до рибних – з рибними начинками, а також з рисом, крупою саго; до грибних бульйонів з грибами, рисом, саго.

ПЛАНКА – накладна деталь у вигляді вузької смужки, використовувана для обробки країв одягу.

ПЛАНШЕТ (франц.) – металева пластинка для застібання корсета.

ПЛАСТРОН (франц.) – дуже накрохмалена верхня частина чоловічої верхньої сорочки (під відкритим жилетом, фракком або смокінгом).

ПЛАТТЯ – одяг, що носиться поверх білизни; жіночий цілісний одяг.

ПЛАТТЯ «ПРИНЦЕСА» – невідрізне по талії, прилеглої форми, в якому лінія найбільшого прилягання розташована трохи вище за талію. Увійшло до моди в другій половині 50-х років і було видозмінено новими прийомами крою в 60-х, коли виник напівприлягаючий силует, побудований на вертикальних лініях швів. Не треба змішувати з платтям «ампір», вільним, а деколи і широким, об'ємним в талії.

ПЛАТТЯ «ФУРО» (франц. – у футлярі) – плаття прилеглого силуету, що щільно облягає фігуру, може бути виконано з еластичних матеріалів.

ПЛАТТЯ-КОСТЮМ – комплект, що включає жакет без підкладки, спідницю, сарафан або плаття.

ПЛАТТЯ-ПАЛЬТО – тепле, невідрізне по лінії талії, однобортне чи двобортне, із застібкою на гудзики. Деталі, характерні для пальта: великі комірі і лацкани, манжети-одвороти, кишені накладні з клапанами і т. д. Вони можуть бути окантовані обробною тканиною в тон або контрастним матеріалом. Тканини – легка шерсть, щільний льон, сумішеві.

ПЛАТТЯ-СОРОЧКА (від франц. – сорочкове плаття). У 17 столітті було відоме як зручний домашній одяг. В кінці 20-х років 20 століття сорочко-подібне плаття з'являється знов і залишається в гардеробі жінок до нашого часу. Плаття-сорочка невеликої форми, прямого силуету, вільне до талії і вузьке в стегнах. Зберігаються елементи, характерні для сорочок: сорочковий рукав, накладні кишені з клапанами, застібка по всій довжині на гудзики. Плаття-сорочку можна

носити як самостійно, так і з брюками, спідницею, використовуючи шкіряні або матерчаті пояси.

ПЛАТТЯ-ФАРТУХ – синтез плаття-сорочки з фартухом. Його відрізняє те, що воно має запах(застібку) і фіксується ззаду або збоку. У нім зберігається основний принцип молодіжної моди – багатошаровість. Це плаття часто носять з шортами, брюками, спідницею – довгою або короткою.

ПЛАТФОРМА ШВЕЙНОЇ МАШИНИ – підстава корпусу. Може бути плоскою, циліндровою і ін.

ПЛАЩ – зазвичай непромокаюче пальто; верхній широкий одяг без рукавів, накидка.

ПЛАЩ-НАКИДКА – коротка готична накидка, що покриває голову, шию, плечі, частину грудей і спини. Прикрашалася по краях рівною облямівкою або зубчиками, а іноді дзвіночками.

ПЛЕД (англ.) – 1) клітчастий шерстяний плащ у вигляді чотирикутного шматка матерії, який носили шотландські горці; 2) велика товста шаль.

ПЛЕЧОВІ ВИРОБИ – види одягу, що тримається на плечах (пальто, піджак, жакет, сорочка, плаття, сарафан). При їх конструюванні особлива увага приділяється визначенню форми і розмірів верхньої плечової ділянки фігури.

ПЛИС (швед.) – бавовняна тканина, схожа з лицьового боку на оксамит.

ПЛИСЕ (франц.) – дрібні паралельні складки на тканині (на платті, спідниці) пригладжені машинним способом або праскою.

ПЛОМБІР – рід вершкового морозива з додаванням шоколаду, горіхів і тому подібне. Пломбір – один з поширених сортів морозива і названий так за назвою річки Пломб'єр, що поблизу Діжона в Східній Франції, звідки розповсюдився рецепт цих ласощів.

ПОКРОЙ – вигляд, що надається одягу тим або іншим способом кроєння, фасону.

ПОВИДЛО – солодка густа маса з плодів або ягід, зварених з цукром. На відміну від джему має однорідну консистенцію (без насіння, насінних гнізд, кісточок і шматочків шкірки). Використовують для приготування бутербродів, а також як начинку для кондитерських виробів і виробів з муки.

ПОВСТЬ – виготовлений із вовни способом валяння цупкий матеріал, що використовується для оббивання дверей, виготовлення теплого взуття, капелюхів, а також спеціальних кругів для кінцевого заточування та полірування інструмента. Див. також *фетр*.

ПОЗУМЕНТ (нім.) – інакше галун-тасьма, зазвичай шита сріблом або золотом, застосовується для прикраси одягу, меблів тощо.

ПОЛОТНИЩЕ – відрізок тканини на всю ширину витканого шматка.

ПОЛОТНО – тканина полотняного переплетення з льону, конопель або бавовни, була добре відома вже в стародавній час. Використовується для одягу і постільної білизни.

ПОЛУДЕНЬ – легка їжа між обідом і вечерею.

ПОМІДОР – (італ. – золоте яблуко) – плодовий овоч, рослина сім. пасльонових, а також його округлий плід зазвичай червоного кольору. Багатий каротином, вітамінами С, В, мінеральними речовинами.

Застосовують в кулінарії для приготування салатів, перших і других страв,

фарширування. Помідори вживають в їжу в свіжому, а також в переробленому видах (томат-пюре, томат-паста, томатний сік, соус, мариновані томати).

ПОМПОН (франц.) – кулька з шовку, шерсті, хутра і тому подібне, що вживається для прикраси жіночих і дитячих головних уборів, платтів, туюфель.

ПОНЧО (ісп.) – південноамериканський плащ у вигляді чотирикутного шматка тканини з вирізом посередині для голови. У 60-і роки 20 століття був запозичений модою від кутюр.

ПОПЛІН (франц.) – двостороння одноколірна або візерунчаста тканина полотняного переплетення. Дорогі сорти попліну виготовляли з високоякісної шовкової основи і шерстяного піткання, дешеві – з низьких сортів шовкової пряжі і бавовняного піткання. Назва тканини походить від назви містечка під Авіньоном у Франції, первинного місця виготовлення попліну.

ПОРОЛОН – пористий синтетичний матеріал з поліуретану, різновид поропласту. Застосовують для виготовлення м'яких сидінь, меблі тощо.

ПОРТУЛАК – однорічна рослина сім. портулакових. Має соковиті м'ясисті стебла завдовжки від 15 до 40 см і діаметром 1-1,5 см. На зламі м'якоть стебла білувато-зелена або рожево-зелена. Листя дрібне, м'ясисте, на коротких черешках. Молоді пагони цієї рослини широко уживаються у вареному вигляді в салатах з оцтом. У консервній промисловості його використовують для виготовлення гострих маринадів.

ПОРТЬЄРА (франц.) – завіса з важкої матерії на дверях або вікнах.

ПОСАДКА – скорочення розміру ділянки деталі одягу по лінії строчки (наприклад, посадка головки рукава при вшиванні його в пройму).

ПОСУД – 1) господарський П. – речі домашнього вжитку, призначені для приготування і подавання їжі та зберігання продуктів. За матеріалом, з якого виготовляють П., розрізняють: металевий, керамічний, скляний, пластмасовий, дерев'яний; 2) декоративний П., що має суто декоративне призначення і використовується для оздоблення інтер'єра. Це вази, тарелі, миски, куманці та ін. 3) хімічний П., призначений для проведення хімічних реакцій, виготовлений із спеціальних сортів скла, кварцу, фарфору та деяких металів.

ПОЯС – одна з найбільш стародавніх і важливих частин жіночого і чоловічого костюма; шкіряна, плетена, тканина, віта довга стрічка для підперізування верхнього одягу. Відомий у всіх народів з бронзового віку. Окрім декоративного, несе також функціональне і смислове навантаження, оскільки не тільки перерозподіляє вагу одягу, знімаючи частину її вантажу з плечей, але є символом, що виражає різні форми моралі залежно від епохи. Так, на Криті, в Стародавній Греції і Римі не підперізували одяг тільки танцівниці і гетери, в середньовіччі пояс був символом жіночої честі і цнотливості. На поясі також носили різні дрібні аксесуари: сумочки, кисети, дзеркала, флакони з косметикою і парфумерією, закріплені різними способами, наприклад, в Японії з допомогою нецке. З епохи бургундської моди пояси прикрашали дзвіночками і іншими деталями. Матеріалом для поясу можуть бути тканини, шкіра, рослинні волокна, прості і дорогоцінні метали, пряжа. Пояс може зав'язуватись вузлами різної форми або застігатися на пряжку. Пояс в різних варіантах існував практично у всіх стилях моди і зберіг свою роль до наших днів.

Пояс є обов'язковою частиною традиційного костюма. В українському

народному костюмі він мав сакральне значення і давався кожному при хрещенні. Ходити без пояса, а особливо молитися, вважалося непристойним. Пояс був також частиною багатьох обрядів, наприклад, весільного. Червоний пояс, дарований чоловікові, охороняв його від наговору, недобрих людей, чужих жінок. Залежно від призначення пояс підв'язувався під грудьми або під животом. Якщо сарафан був зшитий з дорогих тканин, штофа, оксамиту, парчі, пояс зав'язували на сорочці під ним. Дівчата носили на поясі вишиті кишені – так звані лакомники, жінки – гаманці для грошей, чоловіки – гребені, кисети. Виготовлялися пояси плетінням і ткацтвом.

Пояс-жилет - широкий пояс в чоловічому костюмі поч. 20 століття з того ж матеріалу, що і костюм, або з білого піке, застебнутий на три-чотри гудзики.

ПОЯСНІ ВИРОБИ – види одягу, що кріпляться на фігурі по талії (брюки, спідниці, труси, шорти).

ПРАЛЯ – робоча професія в текстильній промисловості. На прядильних машинах різних систем виробляє лляну, бавовняну, шовкову пряжу, з якої потім отримують тканини, швейні нитки, трикотажні і інші вироби. Повинна знати; властивості рівниці, стрічки, номери пряжі, вимоги до їх якості; недоліки напівфабрикатів і пряжі; причини їх виникнення і способи попередження; причини обривності, способи її попередження; види і норми відходів, заходи по їх скороченню.

ПРАСКА – металевий прилад, що нагрівається, для вирівнювання (відпарювання) поверхні тканини, одягу. Електричні праски нагріваються електронагрівальним елементом, поміщеним усередині корпусу. Випускають праски з терморегулятором, що автоматично підтримує необхідну температуру, і з терморегулятором і парозволожувачем.

ПРАСУВАННЯ – одна з основних операцій волого-теплової обробки; примусове зменшення розмірів окремих ділянок (наприклад, контурів деталі), внаслідок чого в середині деталі утворюється опуклість. Опуклість поличок в області грудей виходить при прасуванні по зрізах пройми, горловини і борту; опуклість спинки в області лопаток при прасуванні спинки по плечових зрізах.

ПРАСУВАЛЬНИК – відрізок бавовняної або лляної тканини, що накладається на тканину, деталь або виріб при волого-тепловій обробці в сухому або зволоженому вигляді. Зволожений прасувальник створює робоче (парове) середовище для оброблюваної деталі, забезпечує швидке прогрівання тканини по всій товщині, оберігає від опалу.

ПРАСУВАТИ – прасувати припуски шва або складки на дві сторони і закріпити їх в цьому положенні. Прасувати плечовий або бічний шов виточки, запас на глибину складки.

ПРЕЙСКУРАНТ (нім.) – систематизована збірка цін (тарифів) по групах і видах товарів і послуг. У кожному прейскуранті весь асортимент тканин розділений на групи і підгрупи за призначенням і волокнистому складу, наприклад, бавовняні тканини за торговим прейскурантом діляться на 17 груп (ситцева, бязева, білизняна, платтяна, одяжна, підкладкова і ін.).

ПРИМЕТУВАННЯ – пришивання крупними стьобаннями.

ПРИПРАСУВАТИ – зменшити товщину шва, згину або підігнутого краю деталі. Під час припрасування треба стежити за тим, щоб зберігалася

прямолінійність згину або форма лінії краю або шва. Припрасувати низ виробу, згин складки, шов сточування бретелі, кишені.

ПРИПУСК – 1) різниця між чорною заготовкою і деталлю, виготовленою за розмірами, зазначеними на кресленні. Припуски слід вибирати оптимальні, оскільки надто великі призводять до перевитрат пиломатеріалів і для обробки їх витрачається значно більше часу і сили. Надто малі припуски не дають можливості виготовити деталі потрібних розмірів (згідно з кресленнями), що може спричинити брак.

ПРИТОЧУВАННЯ - з'єднати дрібні деталі з крупними строчками постійного призначення. Приточувати нагрудник, пояс, волян, манжет до рукава.

ПРИШИВАННЯ – прикріплення фурнітури, обробки на виріб стібками постійного призначення. Пришити кнопки, гачки, гудзики до виробу.

ПРОЙМА – отвір для протягування руки і з'єднання рукава з виробом, що утворюється між бічними і плечовими швами при з'єднанні полочки і спинки.

ПРОПОРЦІЇ У ФІГУРІ – співвідношення між величинами різних частин тіла і всієї фігури людини.

ПРОСО – хлібний злак з волосистим суцвіттям, з очищених зерен якого отримують пшоно.

ПРОЦЕС – певна послідовність дій. операцій.

ПРОШИВКА – вузька, мереживна вставка або мереживо для цієї вставки.

ПРЯДИВО – прядильне волокно з конопель.

ПРЯДКА – господарське знаряддя для ручного прядіння ниток, яке приводиться в рух ножним або ручним приводом. Частина: стільчик, підніжок, циганка, колесо із шпичками, стовпчики, шкуроток з отворами, веретено, гайка, вилка (Полтавщина); самопрядка.

ПРЯНИК – солодке м'яке печиво у вигляді коржика або плоскої фігурки.

ПРЯНОЦІ І ПРИПРАВИ – продукти, ароматичні і інші речовини, що додають їжі специфічний смак і аромат. Використовують в невеликих кількостях для збудження апетиту і створення приємного смаку і аромату їжі. Вони пригнічують розвиток гнильних мікроорганізмів, підвищуючи цим збереження продуктів при зберіганні і консервації. До найбільш поширених прянощів, частіше використовуваних в домашній кулінарії, відносять ваніль, гвоздику, імбир, кардамон, корицю, лавровий лист, перець, тмин і ін. Помірна кількість прянощів корисна здоровому організму людини, оскільки викликає посилене виділення соків, покращує апетит і травлення. До основних приправ відносять гірчицю, лимонну кислоту, сіль, оцет і різні соуси. Приправами також можуть служити різні харчові продукти: молоко, сметана, масло, яйця, маслини, коріння і ароматична зелень (морква, пастернак, петрушка, селера, кріп і ін.), цибуля, хрін, часник.

ПТІФУР (франц.) – маленьке тістечко, сорт печива.

ПУДИНГ (англ.) – запіканка з крупи, сиру, борошняних виробів (білого хліба, сухарів), з фруктами, солодощами або іншими приправами. Запікають в духовці або готують в спеціальних формах на пару.

ПУЛОВЕР (англ.) – трикотажна фуфайка без коміра і застібок.

ПУНШ (англ.) – спиртовий напій з рому (віскі, коньяку), розбавленого з водою і звареного з цукром, лимонним соком або іншими приправами з фруктів.

ПУРПУР – темно- або яскраво-червоний колір; дорогий одяг з червоної тканини як ознака розкоші і величі (застар.)

ПЮРЕ – приправа до страви з протертих овочів, а також взагалі протерта маса з фруктів, ягід, овочів.

П'ЯЛЬЦІ (п'яльця) – пристрій для рукоділля у вигляді рамки, на якій закріплюється розтягнута тканина; бувають ручні і на станку (верстаті).

ПРОСТРОЧЕННЯ – прокладення оздоблювальних строчок по краю деталі з лицьового боку; закріплення і обробка країв, бортів, коміра, манжет.

РАГУ – страва з дрібних шматочків м'яса або овочів. М'ясні продукти (баранину, свинину, кролика, свійську птицю) рубають на шматки разом з кісточками і тушкують. Для овочевого рагу придатні будь-які овочі.

РАПОРТ ПЕРЕПЛЕТЕННЯ (франц. rapport від rapporter – приносити назад) – частина (мотив) малюнка (узору), що повторюється, на тканині, трикотажі, вишивці, шпалерах і ін.

РАСЬКЕП – місце з'єднання коміра з підбортом. Сточувати раскеп і ушивати нижній комір в горловину слід одночасно.

РАТИН (франц.) – щільна м'яка шерстяна тканина з поверхнею, що утворюється короткими завитками густого ворсу, що має хвилеподібний колірний і світлотіньовий малюнок; застосовується для шиття пальт.

РАФІНАД (франц.) – очищений цукор в шматках, виготовляється з цукрового піску.

РАХАТ–ЛУКУМ (тюрк.) – кондитерський виріб з муки, крохмалю, цукру, горіхів, фруктових соків і тому подібне.

РЕБРО – місце, лінія перетину двох площин. Вузкий край або бік якого-небудь предмета (по його довжині).

РЕГЛАН (англ.) – названий по імені англійського генерала, що ввів цей фасон в середині 19 століття фасон пальта, плаття з рукавами, скроєними і вшитими так, що вони складають з плечем одне ціле; пальто або плащ такого фасону.

РЕДИНГОТ (англ.) – сюртук для верхової їзди; довгий двобортний сюртук з високою шлицею на спинці. Відомий з середини 18 століття як костюм для верхової їзди. Сучасна мода пригадала про редингот на початку 60-х років 20 століття: він послужив основою невідрізного по талії плавно обтягуючого пальта, злегка розширеного донизу. В наші дні рединготом називають пальто, плащі, довгі жакети, обтягуючі трохи вище за природну лінію талії. Така форма подовжує фігуру, додає їй стрункість.

РЕДИС – овоч з округлим або довгастим коренем, покритим тонкою білою або яскраво-червоною шкіркою.

РЕДЬКА – овоч з їстівним товстим і світлим коренем, що має гострий смак і запах.

РЕЙТУЗИ – вузькі брюки, які щільно обтягують ноги; довгі жіночі або дитячі вузькі трикотажні штани.

РЕМІНЬ – довга вузька смужка шкіри, що використовується для скріплення як пояс.

РЕПС (франц.) – щільна тканина з шерстяної, шовкової або бавовняної пряжі полотняного переплетення з дрібним поперечним або поздовжнім рубчиком на поверхні, утвореним за рахунок різниці в товщині основи і підткання.

Шерстяний репс застосовувався в 19 столітті для декоративних цілей, шовковий – для чоловічого і жіночого одягу тільки в міському середовищі, оскільки був достатньо дорогий. Деякі сорти мають свої назви, наприклад, французький репс мазкий.

РЕЦЕПТ – в кулінарії зміст і витрата продуктів, використовуваних для приготування блюд, а також необхідні вказівки способу приготування (лат. *отримане*) – спосіб приготування чого-небудь.

РЕШЕТО – господарський виріб у вигляді дерев'яного обода з натягнутою з одного боку сіткою для просівання чого-небудь (переважно зерна, крупи).

РИБНІ (продукти) – результат переробки об'єктів риболовецького промислу. Риба за поживністю і смаковими властивостями не поступається м'ясу, а за засвоюваністю перевершує його. Цінність риби визначається наявністю в її складі білків (15–26%), а також жирів, вітамінів, мінеральних речовин. У їжу вживається у вареному, смаженому, тушкованому видах. З риби готують перші, другі страви і закуски. Для приготування закусок використовують також солону, копчену і в'ялену рибу.

РИС (нім.) – пшоно сарацина, астраханська крупа і сама рослина; злак з білими довгастими зернами.

РИСУНОК – 1) сюжетне або орнаментальне зображення, історія якого починається з первісного мистецтва епохи палеоліту (наскельні рисунки печер Ляско, Альтаміра, Фон да Гом і т. ін.), виконане від руки за допомогою графічних засобів – контурної лінії, штриха, плями.

РИТОН (італ. *ritone* – кубок для вина, від грецьк. – ріг для пиття вина) – посудина для пиття, що нагадує ріг; його гострий кінець закінчується протомою чи головою тварини або людини. Ритони робили з різних матеріалів, переважно з металу чи кераміки або цінних порід деревини. За свідченням античних авторів 4 ст. до н. е., Р. були у побуті знаті Фракії, Македонії, Данії, Фессалії тощо.

РИШЕЛЬЄ – ручна або машинна вишивка з вирізуванням тканини по контуру малюнка до виконання строчки або після нього. Для цієї вишивки може бути використана машина із зигзагоподібною строчкою або універсальна машина.

РІВНИЦЯ – робоча професія в прядильному виробництві. Заправляє машину стрічкою, стежить за правильним намотуванням і якістю рівниці, що виробляється; усуває обриви стрічки і рівниці; міняє катушки з намотаною рівницею.

Повинна знати: основні властивості стрічки і рівниці; вимоги до їх якості; види пороків рівниці, причини виникнення, способи їх попередження і усунення.

РІВНОВАГА – стан форми, при якому всі елементи збалансовані між собою. Вона залежить від розподілу мас композиції щодо центру.

РІПА – овоч з потовщеним округлим їстівним коренем ясно-жовтого кольору.

РОБОЧЕ МІСЦЕ – це частина площі цеху, на якій розміщені верстат, різноманітні пристрої та інструменти.

РОБОЧІ ОРГАНИ (швейної машини) – частини машини, що здійснюють певні рухи під тиском основних механізмів і що безпосередньо беруть участь в утворенні човникового стібка. До них відносяться: голка, ниткопритягач, човниковий пристрій, зубчата рейка, лапка.

РОЗМІРНІ ОЗНАКИ – характеристика тіла людини, представлена вимірюваннями (обхвати, подовжні і поперечні вимірювання):

Сш – напівобхват шиї вимірюють по підставі шиї ззаду, над сьомим шийним хребцем, спереду – над яремною виїмкою;

Сг1 – напівобхват грудей перший – з боку спини по нижніх кутах лопаток, торкаючись верхнім краєм стрічки задніх кутів пахвових западин; спереду стрічка проходить над основою грудних залоз;

Сг11 – напівобхват грудей другий – з боку спини, як і Сг1 спереду стрічка проходить по виступаючих точках грудних залоз;

Ст – напівобхват талії – горизонтально по найтоншому місцю фігури;

Сб – напівобхват стегон – горизонтально ззаду по найбільш виступаючих точках сідниць, спереду – з урахуванням виступу живота;

Шг – ширина грудей – горизонтально над основою грудних залоз до вертикалі, проведена вгору від передніх кутів пахвових западин;

Дтс – довжина спинки до лінії талії – від горизонталі на лінії талії до вищої точки проектного плечового шва біля основи шиї паралельно хребту;

Дтп – довжина переду до лінії талії;

Вг – висота грудей – від вищої точки проектного плечового шва у основи шиї до горизонталі на лінії талії через вищу точку грудей, одночасно наголошується її положення;

Вз – висота заднього кута пахвової западини зі сторони спини від вищої точки проектного плечового шва біля основи шиї паралельно хребту з урахуванням опуклості лопаток до горизонталі, що проходить на рівні нижніх кутів пахвових западин; горизонталь встановлюють за допомогою смужки щільного паперу, покладеного дотичною до нижнього кута пахвової западини з вимірюваного боку;

Впк – висота плеча коса – від точки перетину лінії талії з хребтом до кінцевої плечової крапки;

Шс – ширина спини – горизонтально по лопатках між задніми кутами пахвових западин;

Дв – довжина виробу – відстань від сьомого шийного хребця уздовж хребта до рівня бажаної довжини;

Шп – ширина плеча – від основи шиї до кінцевої плечової точки посередині плеча;

Др – довжина рукава – від плечової точки вертикально до рівня бажаної довжини рукава;

Оп – обхват плеча вимірюють горизонтально по найповнішому місцю руки; при вимірюванні рука вільно опущена.

РОЗМІТКА (РОЗМІЧАННЯ) – це важлива стадія технологічного процесу, бо від неї залежить не тільки якість, а й кількість виготовлених деталей. Усі столярні або слюсарні вироби виготовляють за кресленнями. Кожна деталь виробу за своїми розмірами і формою повинна відповідати кресленню. Призначення розмітки – досягти точних розмірів і форми виготовлених деталей.

Розмічання застосовується переважно в одиничному і дрібносерійному виробництві. На заводах багатосерійного і масового виробництва потреба у розмічанні відпадає завдяки використанню спеціальних пристроїв –

кондукторів, упорів тощо.

Залежно від форми розмічуваних заготовок і деталей розмічання поділяють на *площинне* та *просторове (об'ємне)*.

Площинне розмічання, що виконують звичайно на поверхнях плоских деталей, на штабовому і листовому матеріалі, полягає у нанесенні на заготовку контурних паралельних і перпендикулярних ліній (рисок), кіл, дуг, кутів, осьових ліній, різноманітних геометричних фігур за заданим розміром чи контурів різних отворів за шаблонами.

Прийомами площинного розмічання не можна розмітити навіть найпростіше тіло, якщо його поверхні непрямолінійні. При площинному розмічанні неможливо навіть нанести на бокову поверхню циліндра горизонтальні риси, перпендикулярні до його осі, бо до цієї поверхні не можна прикласти косинець чи лінійку. Та якби й знайшлась гнучка лінійка, яку б вдалося обвити навколо поверхні циліндра, то нанесення паралельних рисок на циліндр викликало б значні труднощі.

Просторове розмічання найуживаніше при виготовленні об'ємних виробів; за прийомами воно суттєво відрізняється від площинного. Складність просторового розмічання полягає в тому, що доводиться не тільки розмічати окремі поверхні деталей, розміщені в різних площинах і під різними кутами одна до одної, а й ув'язувати розмітки цих окремих поверхонь між собою.

РОЗПОСАДЖУВАТИ – пришиваючи, посадити або розрівняти посадку.

РОЗТРУБ – розширення у вигляді воронки (спідниця з розтрубом).

РОЗТЯГАЙ – піріжок з відкритою начинкою.

РОЗТЯГУВАННЯ – примусове розтягання окремих ділянок виробу для кращого облягання фігури (наприклад, розтягують середній шов задньої половинки брюк; нижній комір для хорошого облягання шиї).

РОЗХИЛ ВИТОЧКИ – максимальна відстань між сторонами виточки. Величина розхилу виточки залежить від розміру і повноти фігури. Із збільшенням розміру розхилу виточки збільшують в середньому на 0,75 см.

РОКОКО (франц. *rococo*) – художній стиль, який виник у 1-й пол. 18 ст. у Франції і набув розвитку в мистецтві європейських країн у сер. 18 ст. Р. – стиль камерного характеру, для якого характерні витонченість і граціозність. Живопис, скульптура і декоративно-ужиткове мистецтво Р. стають елементами вишуканого декоративного інтер'єра, в якому примхливість орнаментальних форм поєднується із делікатністю ніжних блідих кольорів (готель Субіз у Парижі – архітектори Деламер і Ж. Боффран, художник Ф. Буше, скульптор Ж. Лемуан). Твори декоративно-ужиткового мистецтва (різьблення, розписані та інкрустовані меблі Ж. Каффієрі; шпалери із зображеннями галантних сцен, пасторалей, китайських мотивів шинуазрі; срібні і бронзові вироби – посуд, годинники, бра, жирандолі – Т. Жермена; фарфорові твори дрібної пластики Венсенської та Севрської мануфактур) доповнювали вишукані інтер'єри приватних особняків. На Україні елементи стилю Р. виявились у декоративному оздобленні костьолів, різьбленні іконостасів церков та палацових інтер'єрах середини 18 ст.

РОМ (англ.) – міцний спиртовий напій з соку, що перебродив, або патоки цукрового очерету.

РОСТБІФ (англ.) – підсмажений шматок яловичини, вирізаний з хребтової частини туші.

РУБИЛЬНИК – пристосування до швейної машини, що служить для одинарного або подвійного підгинання зрізу деталі одягу.

РУБЛЕНА – (про будівлю) виготовлена з тесаних колод.

РУБЧИК – опукла смужка на тканині.

РУКАВИ – деталь костюма; у Європі були відомі з бронзового століття, але спочатку тільки в жіночому одязі у вигляді коротких рукавів–кімоно на Криті. У Греції і Римі вони хоча і були відомі, але не використовувалися в одязі. Рукав замінювала драпіровка туніки, що спадає до ліктів складкою. Селяни Північної Італії прив'язували взимку до своїх тунік тканину у вигляді рукавів. Вшивний рукав з'явився в Європі в середні віки і мав безліч варіантів: висячий, крилами, воронкоподібний, мішковидний, кисето-подібний, в складку і збірку. Декор, заснований на контрастах, зокрема кольори верхнього і нижнього одягу, закріпив за рукавом роль естетично мотивованої домінанти навіть в одязі простих людей. Довгі прямі рукави, що панували в 11-12 століттях, в 13 столітті почали помалу змінюватися у воронкоподібні, до зап'ястя вони були дуже вузькими, потім різко розширювалися, звисаючи до підлоги. Відлітні рукави в Західній Європі носили, в основному, чоловіки. У 14-15 століттях з'явилися найхімерніші зі всіх відомих форм рукави: буфи, рукави з шліцами, з яких виднілася біла лляна сорочка. Сорочка тільки увійшла до моди, і її прагнули показати біля шиї і в рукавах. Носили також гладкі рукави з поперечними або подовжніми шліцами, що розширювалися біля зап'ястя і закривали пальці рук. Такі рукави називалися муфтами, з них пізніше розвинулася як самостійна деталь костюма муфта для зігрівання рук. Найцікавішими були рукави–крила, широко відомі в 15 столітті як в жіночому так і чоловічому одязі. Вперше крилоподібні рукави з'явилися при бургундському дворі. Вони шилися з двох крилоподібних частин, облямованих фестонами або хутром. Під час руху руки, а також при подиху вітру вони набували рухливості і були схожі з крилами птаха. Зазвичай розкішні рукави Шили з дуже дорогих матеріалів, що відрізнялися від основної тканини плаття або костюма кольором, фактурою. Щоб легко було урізноманітнювати і міняти костюми, рукави робили змінними по дві-три пари до одного плаття. Це не складало труднощів, оскільки до 14 століття рукави в пройму не вшивали, а пристібали або прив'язували. Дорогі рукави були предметом продажу і обміну, їх дарували лицарям як застава любові, старі рукави роздавали бідним як подавання. На початку 15 століття прикрашали одяг, у тому числі і рукави, довгими смугами тканини, в 16 столітті – шліцами, буфами і всілякими доповненнями: вишивкою, хутром і так далі. Ширина їх додавала відповідну значущість людині. У Німеччині і Іспанії цього часу рукави, як і раніше, прив'язували до ліфа. Якщо вони були іншого кольору, то місце їх з'єднання з основним одягом прикривали смугою тканини або еполетом. Найхарактернішими елементами рукавів епохи Ренесансу були буфи і шліци. В Італії як чоловіки, так і жінки вважали кращими великі декоративні буфи у верхній частині рукавів завдовжки до ліктів або трохи нижче. Особливо розкішні рукави чоловічого одягу шили з дорогого хутра. У Німеччині буфи були трохи менші, але по декілька штук на одному рукаві, частіше всього по п'ять–шість,

розділених широкою тасьмою, все з різних тканин. Найбільші буфи робили на місці ліктя, верхні були трохи менші. Жіночі рукави теж складалися з декількох частин, вузькі і прямі до ліктя, а вище за лікоть – широкі і короткі. У верхнього плаття рукави–крила могли доходити до підлоги. На початку 17 століття використовували шліци, але в подовжньому варіанті від пройми до зап'ястя. У 17 столітті мережива замінили волани по низу рукавів, їх розташовували також і уздовж рукавів. З 1665 року рукав повернувся до нормальної форми: чоловіки почали носити вузькі прямі рукави з широкими відворотами, з-під яких виглядали пишні мережива. Цій формі рукава чоловіки залишилися вірні до нашого часу, а широкі манжети вийшли з моди в кінці 18 століття. У жіночому одязі 17 століття в стилі рококо рукав складав з платтям єдине ціле, при вузькому ліфі верхня частина також була вузькою і гладкою. Нижче за лікті, відповідно до пишної спідниці, він розширювався мереживами. Подальший за рококо період до 1825 року був відносно рукавів дуже скромним. їх кроїли вузькими, довгими або дуже короткими, з маленьким буфом біля плеча або без нього. У стилі бидермейер буф біля плеча, ампір, що зберігся від часів стилю, почав швидко збільшуватися, затьмаривши всі ті, що існували донині. Він мав безліч назв: зверху дуже роздутий, знизу вузький – «баранячий ріг»); надутий настільки, що ширина плечей дорівнювала зросту жінки – «слон», що особливо підкреслював осину талію; у 50-60-і роки 19 століття, коли число воланів на платті доходило до ста, рукави «пагоди» або «напівпагоди» обробляли ними від плеча до кисті і підтримували каркасом. Потім рукави знову звужилися, і у вечірніх туалетах від них залишилася тільки вузька смужка тканини, яку прикривав комір, що звисає через плече. Конусоподібний рукав в стилі бидермейер повернувся в 1890 році, він був широким в плечах і звужувався до зап'ястя, щільно його обтягуючи. Рукав-буф короткий час домінував і на рубежі століть – мав довжину нижче за лікоть і звисав мішком через кисть руки. У 20 столітті, що повернулося до природної лінії одягу, рукави втратили своє декоративне значення, хоча акцент на них робиться дуже часто. Різні форми рукавів зустрічаються також в народному і селянському одязі.

Рукав англес – рукав завдовжки до ліктя з подовжнім розрізом, що скріпляється трьома гудзиками, що був в моді на початку 19 століття.

Рукав мамелюк – вільний довгий рукав, перехоплений в п'яти-шести місцях стрічками, був в моді на початку 19 століття.

Рукав рістор – широкий вільний рукав з бантами із стрічок, названий по імені знаменитої актриси Рісторі.

Рукав пагода – вузький вгорі і розширений до ліктя рукав, закінчений декількома рядами пишних широких мережив. Увійшов до моди в 20-і роки 18 століття. У 30-40-і роки так називали короткі рукави з невеликим буфом, широкі, на вузькій манжеті.

Рукав сабо – рукав з широкими манжетами без мережив і з двома-трьома складками по згину руки. Увійшов до моди в 20-і роки 16 століття.

РУКАВИЦІ – елемент традиційного слов'янського зимового чоловічого і жіночого костюма, призначений для захисту рук від холоду. Рукавиці шили з овчини, сукна, в'язали з шерстяних ниток. В'язаними рукавицями, як правило, користувалися жителі міст.

РУКОДІЛЛЯ – ручна праця (жіноча): шиття, в'язання, вишивання і тому подібне

РУЛЕТ (франц.) – 1) рубане м'ясо або шинка, згорнуті на зразок товстої ковбаси; 2) позбавлений кістки окіст, якому надана округла або подовжена форма; 3) кондитерський виріб з тіста, загорнутий в декілька шарів, з солодкою начинкою.

РУЧНІ ОПЕРАЦІЇ – операції по з'єднанню деталей або частин деталей до обробки на швейній машині з використанням оздоблювальної строчки: зметувати (бічні, плечові і інші зрізи), наметувати (верхній комір на нижній, підборт на борт пілочки), приметувати (дрібні деталі до основних), вметувати (рукав в пройму), заметувати (низ пальта, рукавів); з використанням строчки тимчасового призначення; виметати (краї бортів, коміра); обметувальні строчки: обметати (бічні і плечові шви); стібки підшивні: підшити (низ виробу); пришити (гудзики, гачки, кнопки).

РЮШ – обшивка з особливо легкої тканини.

РЯЖАНКА – кисломолочний продукт, що отримується з топленого молока або топленої суміші молока і вершків сумісним молочнокислим і спиртовим бродінням. Буває 6- і 8-відсоткової жирності.

САЛАТ – 1) однорічна трав'яниста овочева рослина. Листя містить каротин, вітаміни В і С, мінеральні речовини. Використовують в їжу в сирому вигляді; 2) страва з нарізаних овочів, м'яса, риби і інших продуктів з якою–небудь приправою (майонез, сметана, рослинне масло і тому подібне).

САЛАТНИК – спеціальний посуд – рід широкої чашки для салату.

САМОВАР – металева посудина для кип'ятіння води, з краном і внутрішньою топкою у вигляді високої труби, що наповнюється вугіллям.

САНДВІЧ (англ.) – це ні що інше, як прикритий зверху другим шматочком хліба бутерброд. Назва ця народилася більше 200 років тому на Британських островах. Фахівці нагадують, що «двоповерховий хліб з маслом» носить ім'я лорда Сендвіча, що жив у 17 столітті. Лорд був пристрасним гравцем в покер і міг проводити за картонним столом цілі дні. Щоб не переривати гру навіть під час обіду, він почав приносити з собою два шматки хліба, намащені маслом, з вкладеними між ними шматочками м'яса. Його прикладу послідували партнери, а незабаром сандвіч перетнув межі Великобританії і став відомий у всьому світі.

САП'ЯН (перс.) – тонко вироблена забарвлена овеча або козина шкіра; використовується для пошиття елегантного взуття і аксесуарів.

САРАФАН – основний елемент жіночого традиційного костюма. У селянському середовищі відомий з 4 століття, майже повністю вийшов з ужитку до початку 19 століття, залишився лише в середовищі бідного селянства. У найбільш поширеному варіанті широке полотнище тканини збиралося дрібними складочками – причепом – під вузький корсаж на бретелях. Кумачник кроїли з кумачу, штофник – з штофа, китайник – з китайки, клинник – кроєний в клини і гак далі Найстародавнішим був косоклинний сарафан, його шили з складеного навпіл полотнища тканини, а з боків вставляли клини. До цього типу відносяться псковські шушуни з червоної шерстяної тканини, тверські косталани з білого полотна з червоними вишитими і тканими узорами. Другий тип сарафана – косоклинний на запах, перед якого кроївся з двох полотнищ тканини і застібався

на мідні, олов'яні або срібні гудзики, іноді обидва полотнища зшивали, а застібку робили чисто декоративною. До кінця 19 століття з'явився прямий або круглий сарафан на лямках. Для весільних і святкових сарафанів в багатих сім'ях 18-19 століть використовували напівпарчу і штоф блакитного, зеленого, темно-синього, лілового і темно-вишневого кольорів. По передній лінії розрізу нашивали золоте і срібне мереживо і дорогі філігранні гудзики. Бідні верстви населення шили сарафани з однотонних тканин: синього полотна або бязи-китайки, червоної домотканої шерсті із застібками на мідні або олов'яні гудзики. Щоб сарафан тримав форму, його прокладали жорсткою вощеною підкладкою з полотна.

САРДЕЛЬКА – товста коротка, яловича або свиняча ковбаска.

САРЖА – бавовняна тканина діагонального переплетення з блискучою лицьовою стороною; використовується, в основному, як підкладкова, рідше – для пошиття елементів костюма, наприклад, для шкільних фартухів, робочих халатів, нижньої і спортивної чоловічої білизни і так далі. Деякі сорти саржі мають свої назви, наприклад, французька саржа «Маргарита».

САРІ – жіночий одяг в Індії у вигляді шматка тканини (завдовжки в 5-7 м), обгорнутої навколо тіла і перекинутої через плече (іноді накидається також і на голову).

САРОНГ – спідниця без з'єднувального шва, вільно обмотана навколо стегон. Такі спідниці носять в Індії та Індонезії. У 70-х роках 20 століття форму спідниці з одного полотнища запозичила і європейська мода. Спочатку це були довгі спідниці для дому, відпочинку на пляжі. Зараз такі спідниці звичайної довжини носять і в місті. Запах на спідниці повинен бути дуже глибоким – від однієї третини до половини загального об'єму.

САТИН (франц.) – блискуча тканина з бавовни, виткана під атлас, різних сортів, наприклад сатин-тюрк – турецький атлас.

СВЕТР (англ.) – в'язана спортивна верхня фуфайка з високим стоячим коміром, що закриває шию.

СВІЖОЗАМОРОЖЕНИЙ (продукт) – продукт, заморожений в свіжому вигляді для збереження натурального смаку.

СЕЛЕРА – городня рослина сім. зонтичних, корінь і листя якого вживається в їжу як приправа.

СЕРВЕТКА – хустка (з тканини або паперу) для витирання губ після їжі; невелика скатертину.

СЕРВІЗ (франц.) – повний набір столового або чайного посуду з єдиним художнім оздобленням, розрахований на певну кількість людей.

СЕРВІРОВКА (франц.) – розстановка в певному порядку на столі приладів, посуду, блюд.

СЕТИ – невеликі (30 × 40 см) підставки або підстилки прямокутної або овальної форми, замінюючі скатертину. Вони виготовляються з полотна, мережив, пробки, обкорованого дерева, пластика і інших матеріалів і використовуються залежно від стилю сервіровки столу.

СИДР (франц.) – яблучне вино.

СИЛУЕТ В ОДЯЗІ – (франц. – контур предмету) – однотонне зображення фігур і предметів, намальоване або вирізане з паперу, тканини, фанери. У сучасних

вирішеннях жіночого одягу можна виділити прямий, напівприлеглий, прилеглий, трапецієвидний силуети. У прямому силуеті чітка випрямлена лінія плечей, невеликий об'єм в області ліфа, лінія талії не виявляється або підкреслюється поясом. Можливі також розгорнена, розширена і закруглена лінія плечей, об'ємний ліф, різке звуження форми до низу виробу або широка, випрямлена лінія плечей з формою, що звужується донизу. Прямий силует використовують в спортивному одязі. Напівприлеглий силует має невеликий за об'ємом прилеглий ліф, плавне розширення донизу (ступінь розширення може бути різним – від незначного, майже прямого, до великого, різкльошеного). У прилеглому силуеті підкреслена талія на природному місці (іноді може бути і нижче), невеликий об'єм ліфа і різке розширення виробу від талії донизу, стегна підкреслюють за допомогою крою (наприклад, складок). Для трапецієвидного силуету характерна пряма лінія плечей, лінія талії не виявляється або підкреслена поясом на природному місці, лінія стегон підкреслена кроєм або деталями. Трапецієвидний силует використовують, в основному, у верхньому одязі.

СИМЕТРИЯ (грец. *Summetria* – гармонія, розмірність) – розміщення точок або частин предмета в просторі, коли одна половина є ніби дзеркальним відображенням другої (наприклад, симетрична побудова елементів орнаменту).

СИР – цінний харчовий продукт у вигляді твердої або напівтвердої маси, що готується із заквашуваного особливим способом молока.

СИР (творог) – кисломолочний продукт, що отримується квашенням молока і видаленням сироватки. Жирний сир містить 18% жиру, дієтичний – 11%, напівжирний – 9%, знежирений – 0,5%. Цінний харчовий продукт. У нім містяться всі необхідні для життя людини амінокислоти, солі кальцію і фосфору Його можна вживати із сметаною, молоком, а також готувати з нього різні блюда: пудинги, запіканки, сирники, начинки для вареників, ватрушок і піріжків.

СИРОВАР – фахівець з виготовлення сиру Повинен знати: склад і фізико-хімічні властивості молока і сиру, технологію приготування різних сирів, стандарти на готову продукцію, можливі недоліки сиру, способи їх попередження і усунення.

СИРОК – страва у вигляді м'якої маси з сиру, зазвичай з якими-небудь добавками і прянощами.

СИРОП – концентрований розчин цукру.

СИТЕЦЬ – бавовняна тканина полотняного переплетення з вибіленої пряжі. Нитки качка і основи однакової товщини. Орнамент наноситься набійкою.

СИТО – виріб для просівання борошна або проціджування чого-небудь.

СИВАЛКА – 1) посудина з луба для ручного висівання зерна; 2) сільськогосподарська машина для багаторядного механічного висівання зерна.

СІЛЬ – необхідний харчовий продукт, готова приправа. Відіграє важливу роль в життєдіяльності організму: сприяє утриманню води в організмі, служить матеріалом для утворення в шлунку соляної кислоти, завдяки чому їжа краще перетравлюється, а шкідливі мікроби гинуть. Сіль потрібна в харчовій промисловості для консервації м'яса, риби, квашення і соління овочів і тому подібне Кухонна сіль за способом отримання підрозділяється на самосадову,

кам'яну і виварювальну, а за способом обробки – на дрібнокристалічну і мелену. Для профілактики захворювання щитовидної залози випускають йодовану сіль.

Окрім використання в кулінарії, сіль широко застосовують в побуті. Нею, наприклад, добре відмивається посуд. Стакани, банки, пляшки, чашки стають чистими, набувають блиску, якщо їх потерти сіллю, а потім прополоскати чистою водою. Якщо в каструлі пригоріла їжа, потрібно насипати на вологе дно шар солі і залишити на деякий час. Після цього каструля легко очиститься. Праска також добре очищається сіллю: злегка нагріваючи, потрібно поводити нею по солі, насипаній на лист паперу.

Яйця, у яких злегка надтріснула шкаралупа, варять в підсоленій воді – тоді вони не витечуть.

Завіски, що пожовтіли, перед пранням треба погримати в солоній воді. Так чинять і з носовими хустками. Білизна, яку сушать на вулиці, не замерзне, якщо її прополоскати в злегка підсоленій воді.

Вода в грілці довго не остигне, якщо в неї додати хоч би півчайної ложки солі.

Плаття з набивного шовку, тафти зберігають блиск і колір, якщо після прання їх прополоскати в солоній воді (200 г солі на відро води)

Чорнильні плями на виробах з шкіри також можна видалити з допомогою солі. Для цього вологу сіль наносять на забруднене місце, протирають губкою або ганчірочкою, потім змащують скипидаром і начищують до блиску.

Мішечки, в яких зберігаються сухофрукти і крупа, потрібно прокип'ятити протягом 15-20 хв в насиченому соляному розчині, а потім, не віджимаючи, висушити. Шкідники в таких мішечках не заведуться.

СІЛЬНИЧКА (СІЛЬНИЦЯ, СОЛЯНКА) – посудина невеликого розміру токарної або довбарської роботи для солі; сілька (Бойківщина).

СІТРО – рід прохолодного напою.

СКОРОВАРКА – каструля особливої конструкції для прискореного приготування їжі. У їжі, приготованій в скороварці, зберігаються поживні речовини і аромат продуктів.

СМЕТАНА – кисломолочний продукт, що виробляється з пастеризованих і охолоджених вершків квашенням чистими культурами молочнокислих бактерій.

Висококалорійний продукт. Містить молочний жир, білки, молочний цукор, органічні кислоти і мінеральні солі, а також, вітаміни А, В, В2, С, Е і РР. Сметаною заправляють салати, соуси, супи і другі блюда. Її використовують для приготування деяких солодких страв, виробів з тіста, а також як самостійну страву.

СМОКІНГ (англ.) – введений в моду прем'єр-міністром Великобританії Бенджаміном Дізраелі як спеціальний костюм для куріння. Спочатку виглядав як шовковий халат з шалевим коміром і обшлагом з гладкого блискучого атласу, з якого легко струшувався попіл. Перед Першою світовою війною увійшов до моди як замітник фрака. Шили його з крепу або кастора двобортним із застібною на один або два басонні гудзики. Лацкани найчастіше були шалевими, критими матовим шовком. Зазвичай смокінг був чорного кольору, але іноді зустрічалися темно-сині і темно-фіолетові моделі, а в літні місяці в жарких країнах – навіть білі. Брюки до смокінга шили з того ж матеріалу, що смокінг і жилет, жилет був

фрачного крою з шовковою тасьмою, як на фраках. Іноді влітку смокінг носили з білим пікейним фракним жилетом. До смокінга надягали накрохмалену сорочку з чорними гудзичками і краваткою–метеликом чорного кольору. Звичайну краватку із смокінгом не носили. Головний убір міг бути будь-яким, аж до канотье, а взуття – обов'язково чорне або лакове. В даний час використовується як частина вечірнього костюма.

СНІВНИЦЯ – ткацьке знаряддя–пристрій, на якому снують основу тканини; оснівниця.

СНІДАНОК – уранішня їжа.

СОКОВИЖИМАЛКА – пристосування для отримання натуральних соків з фруктів і овочів. Випускають соковижималки ручні різних конструкцій (конусні, гвинтові, важелі) і електричні.

СОЛОМКА – кондитерський борошняний виріб у вигляді окремих або сполучених разом вузьких довгих паличок.

СОЛЯНКА – густий суп, що готується на м'ясному, рибному або грибному бульйонах з гострими приправами. Для приготування м'ясної солянки використовують зазвичай декілька видів м'ясних продуктів. Рибну солянку готують з філе будь-якої, але не дуже дрібної риби, грибну – зі свіжих, сухих або солоних грибів. Солянка може бути і другою стравою. Для її приготування, окрім основних продуктів (м'ясо, риба, гриби) використовують квашену капусту, цибулю, солоні огірки, спеції.

СОРОЧКА – частина традиційного костюма. Жіночі сорочки шили з прямих полотниць лляної або полотняної тканини домашнього виготовлення. У сорочках кінця 18 – початку 19 століття верхню частину рукава робили з тонкого полотна і дорожчих тканин, а нижню – підставу – з домашнього грубого полотна. У крої багатьох сорочок використовували полики – вставки, що розширюють верхню частину. Форма рукавів була різною: прямі або такі, що звужуються до кисті, вільні або збористі, з ластовицями або без них, їх збирали під вузьку обшивку або під широкий, прикрашений мереживом манжет. У весільному або святковому одязі зустрічалися сорочки – довгорукавки з рукавами до двох метрів завдовжки, з клинами, без складок. При носінні такий рукав збирався горизонтальними складками або мав спеціальні прорізи – віконця для протягування рук. Сорочки прикрашали вишивкою лляними, шовковими, шерстяними нитками. Узор розташовувався на комірці, плечах, рукавах і подолі. У обрядових сорочках, які носили без сарафана, ширина вишивки подолу досягала 30-60 см. Переважало двостороннє шиття: червоного, синього, чорного кольору з металевими лелітками. Разом з геометричними мотивами часто зустрічалися рослинні, зооморфні і поліморфні сюжети, серед них – птахи-пави, коні, барси; для північної орнаментики було типове зображення дерева життя з майбутніми фігурами. Чоловіча сорочка могла мати розріз біля коміра збоку – так звана косоворотка. Шили її з тканин різних кольорів, найчастіше білих, синіх, червоних, носили навипуск, підперізаючи нешироким поясом: молоді чоловіки – по талії, немолоді, – нижче, роблячи напуск над поясом, завдяки чому створювалося враження повної фігури. На груди і спину часто підшивали підкладку – підоснову. У народному костюмі сорочка була верхнім одягом, а в костюмі знаті – нижнім. Існувала також світлична сорочка, яку бояри носили

удома, в світлиці. Вона завжди була шовковою. Сорочка боярині була довгою, зшитою з полотна, прикрашеною облямівкою або вишивкою, іноді розшитою перлами. Існувала і жіноча світлична сорочка, верхня, зшита з яскравої шовкової тканини, найчастіше червоної. Вона мала вузькі рукави з прорізом для рук і називалася довгорукавкою. У 18 столітті в ній з'явилися манжети, а рукав став пишнішим, зібраним біля зап'ястя на збірку. Сорочку підперізували з напуском і носили тільки в приміщенні і не при гостях.

Соус (франц.) – рідка приправа, підлива до страви, яка покращує його зовнішній вигляд, смакові якості і підвищує калорійність. Соуси можуть бути гарячими і холодними. Гарячі соуси готують на бульйонах, молоці, сметані, вершковому і рослинному маслі, оцті. Важливу роль в приготуванні деяких соусів відіграє мука, що пасерується. Тому часто соуси підрозділяють на соуси з мукою (на бульйонах, сметані, молоці) і без муки (на вершковому і рослинному маслі, оцті). Для м'ясних і рибних блюд основні соуси – червоний і білий, а також молочний і сметанний. З холодних найбільш поширеним є соус майонез. Крім того, промисловість випускає цілий ряд готових до вживання соусів.

СОЯ – 1) однорічна рослина сім. бобових, багата білком. За зовнішнім виглядом схожого на кущову квасолю. Широко уживається в харчовій промисловості; 2) гостра густа приправа з насіння цієї рослини до м'яса, риби.

СПЕНСЕР – короткий прямий жакет, найчастіше світлих тонів, що доходить до лінії талії або трохи нижче.

СПЕЦІВКА (спецодяг) – спеціальний одяг для роботи, зазвичай, у вигляді куртки.

СПИНКА – одна з основних деталей плечових виробів, обмежена зверху лінією горловини спинки (лінією паростка) і плечовими зрізами, а з боків проймами і бічними зрізами.

СПОСОБИ З'ЄДНАННЯ ДЕТАЛЕЙ – певний прийом, за допомогою якого з'єднують деталі в одне ціле. Див. *з'єднання конструкційне*.

СТАНДАРТИЗАЦІЯ – (англ.) зведення багатьох видів виробів до невеликої кількості зразків (стандартів).

Стандартизація передбачає встановлення одиниць фізичних величин, термінів і позначень, вимог до продукції і виробничих процесів.

Стандартизація спрямована на вирішення таких основних завдань: установлення єдиності термінів, визначень і величин у науці, техніці, технології і виробництві; встановлення єдиності вимірювань; розроблення науково обгрунтованих норм, вимог і методів з метою поліпшення якості проектування й виготовлення виробів; зменшення кількості типів і розмірів однойменних деталей; визначення єдиної системи показників якості продукції, способів її випробування й контролю; полегшення експлуатації машин, спрощення й здешевлення її, ремонту.

Залежно від сфери діяльності, змісту і рівня затвердження стандарти поділяють на такі категорії: державні стандарти (ДСТУ), галузеві стандарти (ГСТ), стандарти підприємств (СТП). Для стандартів кожної категорії визначені галузі обов'язкового застосування, об'єкти стандартизації і порядок затвердження. Будь-який стандарт має відповідний номер і рік затвердження (наприклад, ДСТУ 166–93, ДСТУ 5017–99, ГСТ 629–98, СТП 422–99).

СТЕБЛО – 1) ручка, держачок ложки тощо; 2) нижня частина прядильного гребеня, що вставляється в денце.

СТЕБЛОВИЙ (шов) – у вишиванні – шов у вигляді стібків, що заходять один на одного.

СТЕРИЛІЗАЦІЯ (лат. – безплідний) – знищення мікробів за допомогою високої температури.

Стиль – стійка спільність ознак образної системи, засобів і прийомів художньої виразності, що історично склалася. У історії мистецтва відомі стилі, що трималися протягом трьох–п'яти століть. У своєму розвитку стиль проходить три стадії: 1) демократичну, конструктивну; 2) декоративну; 3) стадію граничної орнаменталізації і ускладнення, що руйнує конструктивні основи. Всі стильові тонкощі виробляються на першому етапі. Істориками костюма чітко розділяються стилі і їх особливості до Першої світової війни: античний, візантійський, раннє середньовіччя, готика, Відродження, бароко, рококо, класицизм і ампір, стиль реставрації, бидермейер (у Франції – стиль Людовика–Пилипа), стиль виставок, позитивізм, модерн (стиль великого міста). Межі стилів 20 століття, стильові ознаки в одязі після закінчення Першої світової війни різні в різних країнах, повністю не сформульовані істориками і просто датуються десятиліттями. Окрім цього, в 20 столітті певні назви отримали стилі, характерні для різних тимчасових відрізків і об'єднані загальними рисами або прототипами, наприклад, стилі кантрі, класичний і так далі.

Стиль сафарі. Одяг цього стилю призначений для відпочинку і шиється з легких, в основному, бавовняних тканин. Для нього характерні вільний крій, велика кількість кишень, погонів, металевих гудзиків. Стиль використовується в жіночому і чоловічому одязі.

Джинсовий стиль характерний для спортивного одягу. Його відмінні риси – точний крій, краєва строчка по швах і деталях, накладні кишені, металеві гудзики, кнопки, «блискавки» і так далі. Одяг цього стилю не обов'язково шиють з традиційної джинсової тканини, підходить будь-яка щільна бавовняна тканина, вельвет. Одяг доповнюється поясом, сумкою, головним убором, взуттям з тієї ж тканини.

Етнографічний, або народний стиль – один з напрямів сучасної моди, використовує привабливу простоту старовинних прийомів створення одягу. Народний стиль збагатив молодіжну моду збірними спідницями, просторими блузами і сорочками, в'язаними вручну грубою в'язкою жилетами, панчохами, шарфами.

Дифузний стиль – поширений в молодіжній моді. Поєднання в одному ансамблі, здавалося б, непоміжних речей. Наприклад, блуза в народному стилі, брюки – в спортивному, або комбінезон, схожий на робочий одяг, доповнені жилетом з яскравою тасьмою, вишивкою, аплікацією, а на ногах – кольорові, з орнаментом в'язані гетри. Легкі, квітчасті літні спідниці носять із спортивними майками і піджаками. Блузи з мереживами і воланами надягають з сарафаном, спідницею або брюками джинсового стилю. Але дифузний стиль допускає зовсім не будь-які поєднання і вимагає розвиненого смаку. Наприклад, пальто класичного стилю з хутряним коміром не поєднується з молодіжними

чобітьми, 1 пухнасті шапки з дорого хутра не утворюють стильової єдності з куртками і джинсами.

Стиль ретро (ретроспектива – погляд в минуле) – напрям в сучасній моді, що використовує мотиви, деталі, прийоми минулих десятиліть. Проте ретро–мода не повторює в точності знахідки минулого, а створює свої. Так, завдяки ретро–моді, повернулися мереживні вставки і обробки, вишивка на блузах, клини на спідницях, підплічники, рюші і зашипи, блискучі шовкові тканини і панбархат, обробки срібними і золотими нитками.

Стиль диско – скорочена назва молодіжного одягу для танцювальних вечорів, дискотек. Плаття, брюки, блузи, комбінезони цього стилю шують з легких, часто блискучих тканин або трикотажу. Це святковий вечірній одяг.

Білизняний стиль. Для платтів, блуз, сарафанів, святкових комплектів цього стилю використовуються зазвичай світлі тонкі шовкові або бавовняні тканини. Цей одяг нагадує витончену тонку білизну, яку носили на початку минулого століття, до тих пір, поки в життя не увійшов трикотаж.

СТІБОК – переплетення ниток між двома проколами тканини голкою. Розрізняють стібки машинні і ручні. Машинні по розташуванню вузлів переплетення ниток діляться на ланцюгові і човникові: за способом прокола – на крізні (видимі) і некрізні (потайні); ручні стібки за способом утворення діляться на прості (універсальні) і складні. До простих відносяться прямі, такі, що копіюють, прокладки, підшивання, обметувальні; до складних – хрестоподібні, петельні, спушені, стьобальні. Всі ручні стібки, окрім петельних і хрестоподібних, виконують справа наліво, при цьому робочу нитку не затягують, якщо це не потрібно спеціально. Довжина і частота стібків залежать від призначення і щільності тканини.

СТІЙКА КОМІРА – суцільно скроєна з відльотом або відрізна частина коміра, розташована від шва ушивання коміра в горловину до лінії його перегину. Відрізну стійку застосовують у виробках з тканин, непіддатливих прасуванню і розтягуванню.

СТОНШУВАННЯ – одна з операцій волого–теплової обробки; зменшення товщини шва, згину, складок і краю деталі.

СТРІЧКА – смужка тканини, виткана найчастіше з натурального або штучного шовку або бавовни. З 7 століття стрічки використовувалися для прикраси одягу як чоловічого, так і жіночого, а також для зачісок і капелюхів.

СТРОЧКА – ряд ручних або машинних стібків, що повторюються. Строчки можуть бути машинними або ручними, прямолінійними або зигзагоподібними.

СТУПА – 1) дерев'яна ручна посудина для очищення проса, ячменю від лущиння товкачем; 2) С. ножа. Частина: колода, підвалини, лабки, попруги, клюпач, вал (Гуцульщина); 3) пастка для лося (Сх. Полісся).

СТЯБЛО – 1) дерев'яне блюдо для пирогів, риби тощо; 2) у рибальському човні: дошка, вид платформи для складання сіток; 3) дерев'яний ківш; 4) видовбане з дерева невелике з двома відділеннями коритце, з якого їдять рибу і юшку з неї (Житомирщина).

СУБПРОДУКТИ – виробнича назва харчових (окрім м'ясної туші) продуктів, що отримують при забої тварин і розробці туш: печінка, язик, мозок, серце і ін. По харчовій цінності субпродукти ділять на 1– у категорію (язик, печінка, мізки,

серце, вим'я, хвост) і 2-у категорію (голова, шлунок, легені, ноги, м'ясо стравоходу, рубець). З субпродуктів готують різні кулінарні блюда: холодець, в перші і другі страви використовують як начинку для пирогів, кулеб'як, запіканок, паштетів і тому подібне в смаженому і вареному видах.

СУДОК – невелика чашка, миска з ручками, що використовується для підливок, соусу.

СУКАЛО – пристрій для намотування ниток на цівку човника ткацького верстата. Частина: кружало. шпіник, цівка, лучок (Полтавщина).

СУКНО – шерстяна або напівшерстяна тканина полотняного або саржевого переплетення. Залежно від використовуваної сировини розрізняють грубо суконні і тонкосуконні тканини. Процес виготовлення сукна складний і включає одинадцять операцій. Шерсть для сукна ретельно промивається і знежирюється, потім тріпається, прочісується, прядеться, тчеться. Готову тканину валяють, ще раз промивають і забарвлюють. Після забарвлення сукно ворсують і стрижуть, знімають так званий мертвий волос, що зістригли, щітками. Очищене сукно пресують. Будь-яке порушення технології відбивається на споживчих якостях, в першу чергу на терміні експлуатації.

СУП – рідка страва, основою якої служать бульйони, відвари, молоко або хлібний квас. Крім рідкої основи, суп містить щільну частину – різноманітні суміші з овочів, круп, макаронних виробів і інших продуктів. За способом приготування розрізняють супи заправні, супи-пюре і прозорі, а крім того, гарячі і холодні. У заправних, окрім бульйонів або відварів, додають овочі, боби, крупи, борошняні і макаронні вироби. Розрізняють гострі заправні супи – борщі, розсольники, солянки, і прісні — зі свіжих овочів, круп'яні і з макаронними виробами. Супи-пюре готують на бульйонах, овочевих або круп'яних відварах, молоці. Основою для прозорих супів є міцні і прозорі бульйони. Овочі, рис, яйця, галушки, макаронні вироби і інші продукти, використовувані для цих супів, відварюються окремо. Молочні супи готують з натурального або концентрованого молока з крупою, овочами, макаронними виробами і галушками; фруктово-ягідні супи – на відварах зі свіжих і сушених плодів і ягід, а також на фруктово-ягідних соках, пюре і готових екстрактах і сироплах. Подають такі супи холодними або гарячими, з макаронними виробами і крупами, які відварюють окремо і кладуть в тарілки або супову миску перед подачею на стіл.

СУТАЖ (франц.) – 1) шнури у кавалеристів; 2) витий шнурок дамського одягу.

СУФЛЕ (франц.) – різні кондитерські вироби, до складу яких входять збиті яєчні білки. Найчастіше готують десертне суфле з фруктів, ягід, шоколаду і тому подібне Суфле може бути приготоване також з курки, риби, овочів (кабачків, помідорів, картоплі і тому подібне), сиру.

СЮРТУК (франц. – широке верхнє пальто) – чоловічий верхній двобортний приталений одяг з довгими лапами.

СЬКАНИЙ ШОВК – шовкова нитка, прядена із золотої нитки з шовком.

ТАЛІЯ (франц.) – найбільш вузька частина тулуба між грудьми і стегнами.

ТАРІЛКА – посуд круглої форми із злегка підведеними краями і широким плоским дном (глибока – для супу, дрібна, десертна).

ТАРТИНКИ (англ.) – маленькі бутерброди на підсмаженому хлібі. Їх особливістю є гарячий гарнір: м'ясні, рибні і інші продукти в гарячому вигляді укладають на підсмажений хліб. Подають тартинки на пирогових або десертних тарілках. Для приготування тартинок можна рекомендувати, наприклад смажену шинку, бекон, корейку або ковбасу з ячнею або із смаженою цибулею, гарячу варену яловичину з соусом, гарячі котлети, сирий, запечений з скибочками помідорів, печінковий паштет домашнього приготування, омлет із зеленою цибулею і так далі.

ТАСЬМА – текстиль у вигляді смужки, облямівки, нашитої на декоративні і одяжні тканини. Першою відомою тасьмою вважається тасьма з Німеччини, що виготовлялась мануфактурою в 15 столітті. Виконується однотонною, з простим і пишним орнаментом, іноді з додаванням срібних і золотих ниток, люрексу, штучних перлів і так далі.

ТАФТА (франц.) – тонка щільна глянсувата тканина, вироблена з бавовняної пряжі або з штучного шовку.

ТАЦЯ – піднос, велике блюдо.

ТВІД (англ.) – 1) легка шерстяна матерія; 2) у епоху бидермейєра піджак з цієї матерії, прямий або злегка приталений, із закритою горловиною. Довгий час залишався частиною чоловічого костюма, піддаючись лише незначним змінам.

ТЕКСТИЛЬНІ ВОЛОКНА – сировиною для будь-якої тканини служить волокно, зване в ширшому значенні текстильним. Це може бути природне, наприклад шерсть, або хімічне волокно. Приблизно 90 років тому вперше отримали з целюлози хімічне волокно. На відміну від природних волокон, отримані хімічним шляхом, і тканини, виготовлені з них, почали називати штучними. В даний час їх правильніше було б називати органічними штучними волокнами, оскільки синтетичні волокна також мають штучне походження. В кінці минулого сторіччя почали виробляти мідно-аміачне волокно – шляхом обробки бавовняної целюлози мідно-аміачним розчином. На початку 20 століття почали виробляти віскозне волокно з деревної целюлози. До теперішнього часу з органічних штучних шовкових тканин віскозний шовк випускається в найбільшій кількості. Віскозний і мідно-аміачний шовки досить схожі за своїми властивостями і відрізняються від інших тим, що легко запалюються, швидко горять, поширюючи запах паленого паперу, як і бавовна. Новий вигляд штучного шовку – ацетатний – з'явився після Першої світової війни; його виробляли з ацетил целюлози. Він відрізняється красивим блиском і еластичніший, ніж віскозні і мідно-аміачні шовки, до того ж пропускає ультрафіолетові промені. Безпосередньо перед Другою світовою війною стало можливим виготовляти синтетичні волокна. У їх основі лежить не обробка якоїсь певної сировини, а довгий і складний процес хімічного синтезу, в результаті якого отримують високо полімерні волокна. В значній мірі властивості синтетичного матеріалу можна поліпшити за рахунок домішки інших волокон. Синтетичні волокна можна змішувати з будь-яким природним волокном, при цьому природне волокно нейтралізує негативні властивості синтетичної тканини, а синтетичне волокно робить тканину міцною, такою, що не мнеться, додає блиску. Початковою сировиною для синтетичних волокон найбільш відомих сортів тканин – капрону, нейлону, силону, перлону і дедерону

служить поліамідне волокно, сировиною для виробництва лавсану і елану – поліестерне волокно.

ТЕНІСКА – бавовняна чоловіча сорочка з коротким рукавом, маленьким коміром і застібною «поло» на два–три гудзики. Вперше була зшита французьким майстром міжнародного класу по тенісу Рене Лакосте (1904 рік) як спеціальна зручна сорочка для гри в теніс замість класичної сорочки. Матеріалом послужило біле бавовняне піке, створене самим Лакосте. Як особиста емблема майстра, на кишеньці був вишитий шовковий крокодил (серед друзів Лакосте отримав таке прізвисько за напористу манеру гри). Пізніше Лакосте очолив фірму, що виготовляє теніски і інший спортивний одяг, а крокодил став емблемою цієї фірми. За час свого існування теніска придбала популярність як повсякденний чоловічий літній одяг не тільки з білих, але і смугастих тканин.

ТЕРЛИЦЯ (ТЕРНИЦЯ) – 1) знаряддя для тіпання льону, конопель тощо. Частини: ніжки – сохи, ребра, стегна, жолоб, мечик з хвостом і ручкою, чопик; 2) дерев'яне сидло, в якому міститься невеликий лучок.

ТЕРМОЛАМА – дуже щільна шовкова тканина, нитки якої скручені з декількох паєм шовку-сирцю; мала характерний золотистий колір і була в 19 столітті однією з найдорожчих тканин для пошиття предметів чоловічого гардеробу, в основному, халатів.

ТЕРМОС (гарячий, теплий) – спеціальна посудина, що має подвійні стінки з тонкого скла, для зберігання вмісту при постійній температурі.

ТЕРТКА – 1) пристосування (дерев'яна рамка з прикріпленою до неї бляхою з отворами) для подрібнення (натирання) корнеплодів і овочів для худоби. 2) дошка-м'ялка для молотьби; 3) предмет домашнього начиння, металева пластина з проколеними отворами для роздрібнення, розтирання чого-небудь (овочів, сиру).

ТЕФТЕЛІ – страва у вигляді кульок з м'ясного фаршу.

ТЕХНОЛОГІЧНА ОПЕРАЦІЯ – елементарна частина стадії *технологічного процесу*, яку виконують на певному робочому місці відповідним інструментом або на відповідному устаткуванні (наприклад, розкроювання впоперек волокон, стругання площини). Операції можуть бути прохідними і позиційними. Прохідні операції виконують під час проходження заготовки через верстат. Це сприяє підвищенню продуктивності і створює умови для поточного виробництва. Позиційні операції виконують при закріпленні заготовки у певній позиції.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС – основна частина виробничого процесу, яка безпосередньо пов'язана з перетворенням матеріалів у готову продукцію (починаючи від розкроювання і закінчуючи готовим виробом). Т. П. поділяється на стадії, а стадії – на операції.

ТЕХНОЛОГІЯ – наука про перетворення і використання матерії, енергію і інформацію в інтересах і за планом людини. Ця наука включає вивчення методів і засобів (знаряддя, техніка) перетворення і використання вказаних об'єктів. У школі «Технологія» – інтеграційна освітня область, що синтезує наукові знання з математики, фізики, хімії і біології і показує їх використання в промисловості, енергетиці, зв'язку, сільському господарстві, транспорті і інших напрямках діяльності людини.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА – науково і практично обґрунтована система прийомів і методів праці певного (даного) виробництва, що застосовуються для перетворення матеріалів у готову продукцію.

ТИК (гол.-англ.) – щільна міцна дешева тканина, льняна або бавовняна, полотняного переплетення, найчастіше смугаста, з поєднанням смуг синього, червоного, білого квітів.

Використовувалася бідними верствами населення в 19 столітті для пошиття плаття.

ТІЛОГРІЙКА – коротка тепла кофта, зазвичай без рукавів; ватяна куртка, ватник (розм.)

ТІЛЬНИК – частина матроської форми, нижній одяг в синьо–білу смужку, без коміра, з довгим рукавом. Деякі флотилії і частини берегової оборони в царській армії мали тільники в червоно–білу смужку, наприклад, частини Одеської берегової оборони.

ТІСТЕЧКО – кондитерський виріб з солодкого здобного тіста. Сировиною для приготування служать мука, жир (вершкове масло, маргарин), цукор, яйця, фрукти, горіхи, шоколад і ін. Залежно від виду тіста тістечка підрозділяються на бісквітні, листкові, пісочні, заварні, цукрові.

ТІСТО – густа маса з муки, замішаної на рідині. Залежно від продуктів, що вживаються, і способів приготування тісто може бути дріжджовим, листковим, бісквітним, пісочним, заварним і ін. Складовими частинами тіста можуть бути мука, рідина (молоко, вода, кисле молоко, сметана), цукор, яйця, жир (розігріті вершкове або топлене масло, маргарин, рослинне масло), дріжджі, сіль, спеції, приправи (ваніль, ванілін, лимонна або апельсинова цедра, мускатний горіх, кардамон, родзинки, цукати, різні фруктові есенції). Дріжджове тісто готують опарним і безпарним способами. Використовують для приготування булочок, пирогів, пиріжків, кулеб'як, ватрушок, пампушок, пасок, кексів. Листкове тісто готують без дріжджів. Бісквітне тісто можна отримати з суміші пшеничної і картопляної муки. Обов'язковий компонент – яйця. З бісквітного тіста готують рулети, торти, тістечка і печива. Для виготовлення пісочного тіста використовують, в основному, ті ж продукти: масло, цукровий пісок, яйця, пшеничну муку, але пропорції міняються, залежно від виду виробу. Із заварного тіста випікають тістечка «еклер».

ТІСТОВІД – робочий, обслуговуючий машини тістомісилок і тістоприготувальні агрегати на хлібозаводах. Повинен знати: сорти і властивості муки і інших продуктів; рецептуру і технологічний процес приготування різних видів тіста, опари, заквасок; способи оцінки якості і методи визначення готовності сировини і тіста; правила обслуговування устаткування.

ТКАНИНА – текстильний виріб з взаємним переплетенням ниток двох систем, розташованих по двох взаємно перпендикулярних напрямках. Нитки, тканини, що йдуть уздовж, називаються основними, або основою, а що йдуть упоперек – утковими або пітканням. Тканини бувають бавовняні, лляні, шерстяні, штапельні і ін. Залежно від способу виробництва їх розділяють на ткані, неткані і трикотажні.

ТКАЦТВО – виготовлення тканини на ткацькому верстаті або іншому пристосуванні, що дає можливість отримати переплетення ниток основи і качка.

На Русі ткацтво відоме з глибокої старовини, про що свідчать археологічні знахідки, датовані 2-1 століттями до н.е. Сировиною для ткацтва служили лляна, шерстяна пряжа і прядиво. Всі процеси, пов'язані з підготовкою до ткацтва, виконувалися вручну (чесання, прядіння, вибілювання і фарбування і так далі). Тонке кужільне полотно ткали для наміток (головний убір, що складається з довгого полотна, пов'язаного навколо голови різними способами) і сорочок, причому тканину для рукавів прикрашали орнаментом, виконаним в техніці бранного ткацтва (техніка ткацтва, при якому нитки основи «пробираються» за допомогою спеціальної дощечки-бральниці). Тканини для жіночого поясного одягу виготовляли в техніці двох-, трьох-, чотирьохниткового ткацтва або поєднанням чотирьохниткового і бранного ткацтва.

ТКАЦЬКЕ ПЕРЕПЛЕТЕННЯ – взаємне перекриття ниток основи і підткання. Найпростіше і найбільш поширене в ткацькому виробництві – полотняне переплетення. Якщо в місці перехрещення основна нитка розташована над утоковою ниткою, перекриття називається основним, а якщо утоку нитка – над основною ниткою, то підтканевим (утоковим).

ТКАЦЬКИЙ ВЕРСТАТ – знаряддя для виготовлення тканини, ряден, килимів, тощо; тканиця. Частина: стояки, шайда, жабка, шворень, підніжки, застремина, шагівниця, грибок, коло, дзукга, коники, жердка, ляда, бияк, трость, трямки, жидки з покотильцями, шохта, човник, цівка, сваток, шпарутка, горобець, гнипель, кружало (Полтавщина).

ТКАЧ – робоча професія в текстильній промисловості. Обслуговує механічні і автоматичні ткацькі верстати, на яких виробляються шерстяні, бавовняні, лляні і інші тканини всіх видів і переплетень. Перевіряє якість основ, що поступають, і утоку, виконує профілактичні роботи по попередженню обривності основних ниток і недоліків тканини. Ліквідує обриви ниток. Повинен знати: асортимент і заправний розрахунок тканин; види переплетень і пробирань; причини обривності пряжі, способи її попередження; недоліки тканини, причини їх виникнення і способи усунення; правила багатOVERСТАТНОЇ роботи.

ТОВКАЧ (ТОВКАЧКА, ТОВКАЧИК) – дерев'яний предмет циліндричної форми для подрібнення чого-небудь товченням.

ТОМАТ (ісп.) – 1) помідор; 2) паста, соус з помідорів.

ТОП (англ. – верх) – блуза маленького об'єму, як би верхня частина комбінації, на бретелях і без них. Чудово доповнює нарядний жіночий костюм, добре виглядає в комплектах для відпочинку і для занять, спортом.

ТОРТ – кондитерський виріб із здобного тіста з кремом або фруктами.

ТОСТ (англ.) – підсмажена або підсушена тонка скибочка хліба.

ТОСТЕР (англ.) – електричний нагрівальний прилад для підсмажування або підсушування скибочок хліба, приготування грінок.

ТОЧНІСТЬ ОБРОБКИ – ступінь відповідності виготовленої деталі заданій. Т. О. деталей характеризується: точністю форми (ступенем відповідності форми окремих частин деталі та взаємного розміщення їх заданому на кресленні); точністю розмірів (ступенем відповідності дійсних розмірів окремих частин поверхні деталі розмірам, заданим на кресленні); шорсткістю поверхні (ступенем відповідності дійсних поверхонь щодо гладкості їх геометричним поверхням, передбаченим кресленням).

Проте на виробництві точність обробки деталей вигідніше визначати не ступенем відповідності дійсних розмірів деталей заданих на кресленні, а відмінністю (похибкою) їх, тобто відхиленням реальної деталі від потрібних розмірів. Розрізняють похибки форми, розмірів і шорсткості поверхні.

ТРЕНЧКОГ – пальто або плащ, відмітною особливістю якого є наявність декоративних елементів – погонів, кокеток, кишень з планкою, планками на рукавах.

ТРИКО (франц.) – шерстяна або напівшерстяна тканина візерунчастого плетіння для верхнього одягу; одяг з трикотажу, що щільно облягає тіло, уживається як театральний або спортивний костюм; трикотажні жіночі панталони.

ТРИКОТАЖ (франц. – в'язати) – полотно, отримане з однієї або багатьох ниток утворенням петель і їх взаємним переплетенням; текстильний виріб з в'язаного полотна.

ТРУСИ – короткі (купальні, спортивні або такі, що носяться як білизна) штани.

ТРЮФЕЛЬ (нім.) – 1) сорт шоколадних цукерок; 2) гриб з бульбоподібним їстівним плодовим тілом, що розвивається під землею.

ТУАЛЕТ (франц.) – 1) наряд, одяг, переважно жіночий; 2) упорядкування свого зовнішнього вигляду (умивання, одягання, причісування); 3) столик з дзеркалом і ящиками, за яким причісуються і чепуряться.

ТУЖУРКА – в другій половині 19 - поч. 20 століття верхній чоловічий одяг, суконний, двобортний, найчастіше чорний, завдовжки до середини стегна. У царський час була частиною студентської форми і корабельною формою одягу морських офіцерів.

ТУНІКА (лат.) – у стародавніх римлян одяг з льону або шерсті, рід сорочки, що носилася під тогою. Туніка з'явилася вперше в античній Греції. В основі крою – прямокутний шматок тканини. Форма додавалася за допомогою драпіровки, підпорядкованої природним лініям людського тіла. Сучасна туніка – трапецієвидного силуету. Носять її з брюками, спідницею, поверх плаття. Тканини – легкі шерстяні, шовкові.

ТУРНЮР (франц.) – модна в 80-х роках 19 століття приналежність жіночого плаття у вигляді подушечки, що підкладалася під плаття ззаду нижче за талію для додання фігурі пишноти; широка спідниця, призначена для носіння з такою подушечкою.

ТЮЛЬ (франц.) – легка прозора сітчаста або візерунчаста мереживна тканина.

ТЮРЯ – страва з кришеного хліба в квасі, воді і тому подібне.

УЗВАР – відвар з сухими фруктами, що варилися в нім, ягодами.

УЗОР – малюнок, що становить повне гармонійне поєднання ліній, фігур, кольорів та їх відтінків; періодично повторюється (звичайно на вишивці, орнаменті тощо).

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ – позначення способів догляду за швейними і трикотажними виробами.

УРЮК – дрібні сушені плоди абрикоси з кісточками.

УСАДКА – зменшення виробу, тканини в розмірі, в об'ємі внаслідок

ущільнення, втрати вологи (спец.).

УТОК (спец.) – поперечні нитки тканини, що переплітаються з подовжніми (основою).

ФАЛДА – на сюртуку, фраку, мундирі: одна з двох частин розрізної спинки; трубкаподібна поздовжня складка на одязі.

ФАНТАЗИ – складний нетиповий фасон деталі, виробу.

ФАРТУХ – одяг без рукавів, коміра, з бретелями, нагрудником, призначений для оберігання верхнього і легкого одягу від забруднення.

ФАРШ (франц.) – м'ясна або інша подрібнена начинка для страв (пирогів, голубців); перемішана однорідна маса подрібнених продуктів, що служить для приготування котлет, ковбас і тому подібне

ФАСКА – 1) дерев'яна посудина бондарської роботи для зберігання масла, сиру (Поділля); 2) навкісна частина ребра чи кромки на дерев'яних виробих.

ФАСОЛЯ (КВАСОЛЯ) – однорічна бобова рослина з довгими вузькими плодами (стручками), а також самі стручки і їх насіння.

ФАСОН (франц.) – крій, модель, зразок, по якому виготовлений одяг, взуття, головний убір; зовнішня форма, вид якого-небудь виробу.

ФАТА (тюрк.) – легке жіноче покривало з тюлі, серпанку або мережива, головний убір нареченої.

ФЕСТОН (франц. *festoon*, від італ. *fiesta* – свято) – 1) живописна або скульптурна прикраса у вигляді зубчастого чи хвилястої, візерунка; 2) зубчики на краях завісі, жіночої сукні; 3) мальована або скульптурна прикраса у вигляді звисаючих вінків квітів, овочів або тканини.

ФЕТР (франц. – повсть) – матеріал, що отримується валянням пуху зайця і кролика; застосовується для виготовлення капелюхів, беретів.

ФЛЕ (франц.) – 1) вищий сорт м'яса з середньої частини хребта туші; 2) шматок риби або м'яса птиці, очищений від кісток; 3) вишивка на сітці з ниток, зазвичай зробленою шляхом висмикування ниток з тканини.

ФЛАНЕЛЬ (франц. *flanelle*) – м'яка бавовняна, рідше вовняна ворсиста тканина полотняного або саржевого переплетення, вироблена переважно з апаратної пряжі. Начіс утворюється в процесі обробки тканини на спеціальних машинах. Ф. випускається відбіленою, гладкофарбованою в різні кольори, вибіваною різноманітними малюнками. Як і *фетр* Ф. застосовується деревообробниками для натирання політури при поліруванні деревини.

Шерстяна фланель використовується для жіночих і чоловічих костюмів. Існує багато сортів фланелі, що мають спеціальні назви, наприклад, турецький сорт – галгас.

ФЛЕР (франц.) – прозора тонка шовкова або шерстяна тканина.

ФОРШМАК (нім. – передчуття) – страва з рубаного м'яса або оселедця, запечених з картоплею.

ФРАК (франц.) – чоловічий парадний костюм, рід сюртука з вирізаними спереду лапами і довгими вузькими фалдами ззаду.

ФРЕНЧ (англ.) – куртка військового зразка в талію, з чотирма великими накладними кишенями на грудях і на боках.

ФРИКАДЕЛЬКА (нім.) – кулька з м'ясного або рибного фаршу, зварена в бульйоні.

ФРИКЦІЙНА ПЕРЕДАЧА (лат. – тертя) – пристрій для передачі обертального руху від одного валу до іншого за рахунок сил тертя (наприклад, передача обертального руху ручного приводу швейної машини до махового колеса, що приводить в рух робочі органи і основні механізми).

ФРИТЮР (франц – смажіння, топлений жир) — розігрітий жир (або суміш жирів) для обсмажування різних продуктів і виробів шляхом занурення їх в цей жир. При такому способі смажіння маса жиру повинна бути в 4 рази більша маси занурених в нього продуктів. Температура нагрівання жиру від 130° С до 180°С .

ФРИТЮРНИЦЯ – апарат для смажіння кулінарних і кондитерських виробів зануренням їх в гарячий жир (фритюр). Є алюмінієвою судиною з кришкою, в корпусі якої розташований трубчастий електронагрівальний елемент.

Укомплектована шістьма вилами, на які наколюють нарізані невеликими кубиками м'ясо, рибу або овочі.

ФРУКТИ – соковиті їстівні плоди дерев, чагарників і трав; цінні продукти харчування. Містять вуглеводи (глюкоза, фруктоза, сахароза), органічні кислоти (яблучна, лимонна, винна), вітаміни С, Р та інші, мінеральні солі, пектинові, дубильні, фарбувальні, ароматичні і інші корисні для організму речовини. Сприяють кращому засвоєнню організмом споживаної їжі, активізують діяльність травних залоз, служать регуляторами всього травного процесу в організмі. Розрізняють основні групи фруктів: насіннячка (яблука, груші, айва і ін.); кісточкові (абрикоса, персик, вишня, слива, черешня і ін.); субтропічні і тропічні (ананаси, банани, гранати, інжир, фініки, хурма, лимони, апельсини, мандарини, грейпфрути і ін.); ягоди (виноград, смородина, журавлина, малина, суниця, полуниця і ін.). Використовують свіжі і перероблені.

ФУЖЕР (франц.) – великий келих на високій ніжці.

ФУНДУК (тур.) – горіх, використовуваний в кондитерській і харчовій промисловості.

ФУРНІТУРА (франц. – доставляти, забезпечувати) – матеріали, які використовуються для оздоблення в деяких видах виробництва (наприклад, швейному).

ФУФАЙКА – тепла в'язана сорочка, ватник.

ХАЛА – витий довгастих білий хліб.

ХАЛАТ (татар.) – чоловічий і жіночий домашній одяг на запах з різних матеріалів. Жіночі халати шують різної довжини і крою, чоловічі зберігають класичний крій з шалевим коміром і мають довжину до гомілки. Європейською модою халат був запозичений в період захоплення Сходом в 19 столітті.

ХАЛВА (араб.) – солодка страва, що є твердою масою з розтертих з цукром і патокою жирного насіння або горіхів.

ХАМОВНИК (стар.) – ткач (полотна, скатертин).

ХАРЧУВАННЯ – процес надходження в , організм людини і засвоєння ним поживних речовин, необхідних для заповнення енергетичних витрат. Харчування людини істотно впливає на його здоров'я, працездатність і тривалість життя. Тому харчовий раціон повинен бути збалансований за якістю і кількістю необхідних для життєдіяльності компонентів їжі (білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі, вітаміни) з потребами людини, відповідно до її професії, зросту, статі. Білки – найважливіша складова частина їжі. Найбільш

цінними продуктами, багатими на білки, є м'ясо, молоко, яйця, злаки, боби, картопля. Понад , половину енергії, необхідної для нормальної життєдіяльності, організм людини отримує з вуглеводами. Вони містяться, в основному, в продуктах рослинного походження, а також в молоці і в печінці. Потреба у вуглеводах визначається величиною енергетичних витрат: чим інтенсивніше фізичне навантаження, тим значніша потреба у вуглеводах. Жири необхідні організму людини для забезпечення нормального засвоєння білків, деяких мінеральних солей. Вітаміни – обов'язкова і незамінна складова частина раціону. Вони беруть участь в процесі засвоєння поживних речовин, сприяють опірності організму різним шкідливим діям зовнішнього середовища, підвищують працездатність людини. Потреба організму в мінеральних солях повністю забезпечується при різноманітному, повноцінному і збалансованому харчуванні.

ХАРЧО (груз.) – кавказька страва, різновид супу або рідкого соусу з баранини.

ХВОРОСТ – кондитерський виріб. З густого тіста (просіяна мука, сметана, яйця, цукор, сіль, сода) нарізують смужки шириною 2-3см, завдовжки 10-15см і смажать їх в киплячому маслі. Готовий хворост виймають шумівкою, посипають цукром або цукровою пудрою.

ХЕРЕС – сорт білого виноградного вина.

ХЛІБ – цінний харчовий продукт, що випікається з тіста, приготованого з муки з додаванням води, дріжджів, солі, іноді цукру, жирів, молока, прянощів (тмин, коріандр і тому подібне). Містить необхідні людині поживні речовини (до 56% вуглеводів, 5-8% білків, мінеральних речовин, амінокислот, вітамінів). Всі хлібні вироби, що виробляються на хлібозаводах, можна розділити на декілька груп: з житньої муки (житній і тому подібне), з суміші житньої і пшеничної (бородінський, ситний і тому подібне), з пшеничної муки (поліський, а також булочки здобні, батони нарізні, міські плетінки і тому подібне). Існують і хлібні консерви – бублики, сушки. Вони можуть зберігатися довго, не втрачаючи своїх поживних якостей. Зберігати хліб слід в спеціальних хлібних контейнерах. Якщо в посуд, в якому зберігається хліб, покласти яблуко, шматочок сирію очищеної картоплі або небагато солі, він довше зберігається; черствішає повільніше, якщо загорнути в чистий білий папір. Подають хліб на стіл, нарізаним на тонкі скибочки. При цьому батони ріжуть упоперек, а формовий хліб – уподовж на дві половинки, а потім на скибочки. У їжу можна використовувати і зачерствілий хліб. З нього готують супи, пудинги, солодкі запіканки, торти, грінки, тартинки, пироги, короваї, бабці.

ХОЛОДЕЦЬ – страва з шматочками м'яса, що згущується від охолодження і концентрації м'ясного навару. Можна приготувати з яловичих, баранячих, телячих ніг, голів, свійської птиці. Готову страву прикрашають зеленню петрушки. Окремо подають хрін з оцтом, гірчицю, огірки.

ХОЛСТ – 1) лляна тканина полотняного переплетення, зазвичай кустарного виробництва. Сільське полотно. Тонке полотно. 2) шматок лляної тканини певного розміру; 3) груба тканина для писання масляними фарбами; 4) прядильний матеріал, що знімається з тіпальних і чесальних машин.

ХОМУТ, або **ЧЕРЕПАШАЧИЙ КОМІР** – в сучасній моді пишній комір, що далеко відходить від шиї.

Х–ПОКРОЙ – в сучасній моді облягаючий зверху і розширений донизу силует. Прилеглу від плечей до талії лінію верхнього одягу підкреслюють широкі плечі злегка квадратної форми, з ватиновими підкладками. Х–покрой іноді називають також «пісочними годинниками».

ХРІН – 1) рослина сім. хрестоцвітих з великим коренем, що містить їдке ефірне масло; 2) корінь цієї рослини, вживається як пряна приправа до їжі. Третій хрін.

ХРОМ (грец. спец.) – м'яка тонка шкіра, видублена хромовими солями.

ХРОМАТИЧНІ КОЛЬОРИ (гр. *chromaliko* – кольоровий, забарвлений) – кольори, які розрізняються між собою не лише ступенем світлоти, а й кольоровим тоном.

ХУРМА (араб. – фін.) – південне дерево і чагарник сім. ебенових, деревина яких використовується в різних галузях техніки, а плоди – в харчовій промисловості.

ХУСТКА – один з найбільш стародавніх жіночих головних уборів, квадратний шматок тканини або ажурного полотна, призначений для покриття голови і плечей, обов'язкова частина традиційного костюма практично у всіх європейських народів. В кінці 19 початку 20 століття широко розповсюдилися фабричні шовкові і кашемірові хустки. З народних костюмів хустки широко запозичувалися великою модою другої половини 20 століття.

ХУСТКА НОСОВА – перші відомості про носову хустку відносяться до 3 століття до н.е. Потім на досить довгий термін хустка зникла з ужитку і з'явилася в середні віки в Італії і в інших країнах Європи. У Франції за часів царювання Пилипа IV Красивого (1285-1314) хустка стала приналежністю дамського туалету, перетворившись на різновид віяла. Зазвичай мали не одну, а дві хустки: перша – виключно для краси (пані носили її в руці, кавалери – в спеціальній кишенці), друга виконувала практичне призначення, тому її напоказ не виставляли. Хустки були великі і маленькі, щільні і тонкі, овальної форми, прикрашені мереживом і гудзиками, часто вони просочувалися духами. У епоху Ренесансу в Італії пані почали носити елегантні мереживні хусточки. Для практичних цілей носову хустку почали використовувати тільки в 19 столітті. Моду на носові хустки в 17 столітті підтверджують численні укази, що забороняють використовувати їх як предмет розкоші. З появою фрака, сюртука, англійського костюма спеціально хустку почали носити як доповнення у верхній кишені піджака, злегка виставивши його куточок.

ЦВАК (ЦВАЧОК) – стержень для цівки в ткацькому човнику.

ЦИБУЛЯ – цінна овочева культура. Містить цукор, білки, вітаміни С, В2, мінеральні солі. Має знезаражувальну (бактерицидну) і протицинготну дію. Використовують в їжу в свіжому, вареному, смаженому, консервованому і сушеному видах; у кулінарії – як приправу для перших, других блюд, соусів, вінегретів і ін.

ЦІВКА (ЦІВА) – 1) стовбур дерева; 2) циліндрична трубка (шпулька) з суцільної деревини, з наскрізним отвором – у ткацькому човнику (Черкащина); юрок.

ЦІДИЛКА – дерев'яний предмет для проціджування молока тощо.

ЦУКАТИ (пол. *sukaty*, від *sukier* – цукор) – цілі плоди або шматочки їх, зварені в цукровому сиропі і підсушені, покриті цукровою скоринкою

(глазуровані) або обсипані цукром. Цукати зазвичай подають до чаю, їх можна використовувати для приготування начинки, а також для прикраси тортів, тістечок, солодких пирогів і інших кондитерських виробів.

ЦУКЕРКА – солодкий кондитерський виріб у вигляді невеликого шматочка, плиточки і тому подібне.

ЦУКОР (грец.) – харчовий продукт, що отримується головним чином з цукрового буряка і цукрового очерету. Необхідний харчовий продукт. Легко засвоюється організмом, підвищує працездатність людини, укріплює нервову систему, знімає втоми. Розрізняють цукри складні (крохмаль, лактоза, сахароза) і прості (глюкоза, фруктоза). Найбільш поширений складний цукор – крохмаль. Входить до складу хліба, картоплі, круп. У овочах, фруктах і деяких інших продуктах, окрім крохмалю, містяться молочний цукор (лактоза) і власне харчовий цукор (сахароза). Ці ж продукти містять і прості цукри, з яких найбільш поширеними є виноградний цукор (глюкоза) і фруктовий або плодовий цукор (фруктоза). Найбільша кількість глюкози міститься у виноградному соку, фруктоза – у фруктах і меді. В день людина повинна вживати в середньому близько 100г цукру.

ЦУКОРНИЦЯ – посудина бондарської чи довбарської роботи для цукру.

ЧАБЕР-ДУШОВИК – багаторічна рослина сім. губоцвітих, має запах, що трохи нагадує базилік, тільки насиченіший. Вирощують його на городах. Використовують в свіжому і особливо в засушеному вигляді як приправу до багатьох страв.

ЧАЙ – рослина; цінний смаковий продукт, що отримується із спеціально обробленого (зазвичай зав'язанням, скручуванням, ферментацією, сушкою) листя і стебел цієї рослини, а також приготований з його листя напій. Містить кофеїн, дубильні речовини, вітаміни С, В1, В2, Р, РР., вуглеводи, мінеральні і пектинові речовини. Виготовляють чай *байховий* (розсипний) і *пресований* (цегляний, плитковий). Залежно від способу обробки листа розрізняють байхові чорний, зелений (кок-чай), жовтий, червоний чай, а також в таблетках, швидкорозчинний і концентрат.

Давно відомо, що батьківщина чаю – Китай. Але індійський учений Б. Саркар встановив, що кущі цієї рослини споконвіку росли в долинах Гімалаїв (на території Індії), а до Китаю його привезли буддійські паломники на чолі з відомим проповідником цього релігійного учення Бадхидхармою. Це було приблизно в 5-6 століттях н.е. У індусів до цих пір живе легенда, що оповідає про те, як одного разу, після цілого дня невинних молитов, Бадхидхарма, бажаючи відігнати сон, що долав його, відрізав повіки і кинув їх на землю. На цьому місці, свідчить легенда, перед здивованим мудрецем незабаром виріс кущ з соковитим зеленим листям. З нього почали готувати напій, який відгонить сон.

Саме у Китаї, проте, рослина отримала розповсюдження ще до нашої ери, хоча як напій чай стали тут широко застосовувати лише в 6 столітті н.е., а в 10 столітті він став національним напоєм. Трохи раніше (у 9 столітті) чай потрапив до Японії. Цікаво, що подрібнене чайне листя спресовували, а потім ці брикети і коржикі використовували в якості грошей. От як високо цінували в ту пору китайці цю рослину.

У Європі чай з'явився в 1517 році, коли португальці вперше привезли

додому чайне листя. Але напій цей відразу не прижився. Іноді його пили тільки в королівському палаці і у знатних вельмож.

Прошло століття. І ось велика партія чаю поступила до Англії. У 1664 році купці передали в подарунок своєму королеві кілограм «китайського зілля». Можливо, і цього разу чай валявся б де-небудь на складі, якби Карл II не оженився на португальській принцесі Катерині Британській. Вона, як виявилось, була велика любителька цього терпкого екзотичного напою.

Незабаром вже мало не в кожному будинку знатних лондонців почали пити чай і захоплюватися ним. Дізналися про нього і у Франції, Іспанії, Італії, Німеччині, але тут чай зіткнувся з «конкурентом» – кавою. У цих країнах каву пили вже ціле сторіччя, і у неї було багато прихильників. Крім того, в порівнянні з чаєм кава була невимірно дешевша. От чому в цих країнах до цих пір каву п'ють все ж гаки частіше, ніж чай.

Про цілющі якості цього напою відомо майже все, проте багато учених вважають, що подальше вивчення чаю може принести багато несподіваного. Вже виявлено в нім більше 130 хімічних речовин. Дослідження продовжуються.

І на закінчення – як п'ють цей напій. У Індії до нього іноді додають гвоздику, кардамон, корицю, імбир. їх варять... разом з молоком. У Тибеті в чай додають масло, збите з молока яка, а також сіль. У Монголії його варять, додаючи рис, м'ясо, пельмені, топлений жир. Але і цього мало – напій запарюють на кістковому бульйоні. У Англії його п'ють в основному з молоком. У Європі – з цукром і іноді додають лимон. У Китаї і Японії цукор в чай не кладуть.

ЧАРА – 1) велика чарка, часто оздоблена; 2) сковорода (с. Осіївка Бершадського р-ну Вінницької обл.)

ЧАРЛЬСТОН (англ.) – чоловічий костюм, що складається з довгих широких брюк і короткого піджака, що обтягує стегна, з високими плечима і ватяними прокладками на грудях. Був в моді в 30-і роки 20 століття.

ЧЛЕНИК – цибулинна рослина, що відрізняється гострим смаком і різким запахом, володіє фітонцидами. Використовують в приготуванні багатьох страв – закусок, перших і других страв і як приправу. Цибулини (голівки) його складаються з дрібних зубчиків, покритих загальною оболонкою.

ЧАСТОТА СТРОЧКИ – кількість стібків на одиницю довжини стрічки.

ЧЕБРЕЦЬ – багаторічна рослина сім. губоцвітих, поширена на Кавказі. Має сильний пряний запах. Листя його використовується як приправа для ряду національних блюд, а також для особливих сортів сиру.

ЧЕБУРЕК – пиріжок з начинкою з баранини.

ЧЕРЕМША – вид дикорослого часнику з широким листям і білими квітами, з сильним часниковим запахом і смаком. Використовують в маринованому і вареному вигляді.

ЧЕРЕПІ – багаторічна рослина сім. лілейних, заввишки до 1 м з довгим листям. Трохи нагадує цибулю, але цибульного смаку і запаху не має. Використовують як шпинат – у відварному вигляді, їдять з часником; його також смажать і заливають яйцями.

ЧЕРПАК – 1) ківш; невелика посудина довбарської або бондарської роботи переважно з довгою ручкою для черпання чого-небудь; 2) розливна ложка; 3)

посудина для вичерпування льоду з ополонки тощо (с. Золотова Синельниківського р-ну Дніпропетровської обл.).

ЧЕСУЧА – шовкова тканина особливого сорту, жовтувато-пісочного кольору.

ЧЕЧЕВИЦЯ – рослина сім. бобових з їстівними плоскими округлими бобами, які використовуються в їжу.

ЧОВНИК – 1) човен; 2) Ч. ткацький – деталь ткацького верстата; 3) робочий орган швейної машини, що здійснює переплетення верхньої і нижньої ниток у човниковому стібку. Захоплення петлі верхньої нитки проводиться носиком човника. У швейних машинах застосовують човники, що коливаються і обертаються.

ЧОРНОСЛИВ – сушена слива особливого сорту.

ШАГРЕНЬ – м'яка шорстка шкіра для галантерейних виробів, що виготовлена з козлиних, баранячих, кінських і інших шкур і відрізняється особливим малюнком, схожим на натуральний малюнок козиної шкіри.

ШАМПНЬЙОН (фран.) – їстівний сірувато-білий гриб сім. пластинчастих.

ШАПО–БОНЕ (франц.) – жіночий капелюшок, що формою нагадує чіпець, пишно декорований, часто його носили з вуаллю, яку підв'язувати під підборіддям. Була в моді в кінці 18 століття.

ШАР – пласт, ряд гонтів тощо.

ШАРЛОТКА (франц.) – солодка страва із запеченого тіста або сухарів з шарами з яблук.

ШАРОВАРИ (тур.) – з середини 18 століття в російській армії частина військової форми, штани, які заправляли у високі чоботи, із застібною по передньому шву і бічними кишенями. У 1881 році для всіх родів військ, окрім кавалерії і кінної артилерії, були введені широкі шаровари, які носили з напуском на чоботи. У 1907 році були замінені: для офіцерів – брюками галіфе і напівгаліфе і напіврейтузами, для солдатів – вузькими брюками. Шаровари були популярні і в жіночій моді 70–х років ХХ століття. Штани з м'якого шовку, довгі і широкі, зібрані внизу на манжету входили до складу вечірнього комплекту, доповнювалися легкими туфлями на високому каблучі.

ШАРФ – 1) доповнення до чоловічого і жіночого одягу, що існує з часів Стародавнього світу до наших днів, вузька смуга тканини або трикотажу, однотонна або з орнаментом, часто прикрашена по вузьких кромках бахромою або кистями. Елемент службової і парадної форми офіцерів і генералів. У 20-і роки 18 століття офіцерські шарфи робили з срібної тафти з додаванням чорних і оранжевих ниток. Ці шарфи завдовжки 150 і шириною 25см обмотувати навколо талії і зав'язували вузлом зліва. З 1837 року шарф мав вид стрічки із застібною збоку на потайну пряжку. На початку 20 століття форму морських офіцерів доповнив білий шийний шовковий шарф. Він же був обов'язковим аксесуаром парадної форми всіх офіцерів.

ШАШЛИК – страва з шматочків баранини, зажарених в нанизаному на рожні вигляді.

ШВЕЙНА МАШИНА – машина, призначена для з'єднання деталей одягу нитковим швом, для виконання декоративних строчок, вишивання, обметування і тому подібне Залежно від призначення розрізняють: *універсальні, спеціальні і*

мишини-напівавтомати. Універсальна машина з човниковим стібком застосовується для виконання різних строчок (сюди відноситься побутова швейна машина) Спеціальна швейна машина виконує одну або декілька спеціальних операцій (наприклад, обметувальна, вишивальна, краєобметувальна, із зигзагоподібною стрічкою, з потайним стібком, двоголкова). Швейний напівавтомат виконує деякі елементи технологічної операції, що постійно повторюється. У швейному виробництві використовують закріплювальні, гудзикові, вишивальні, петельні напівавтомати.

ШВЕЯ–МОТОРИСТ – робоча професія в швейній промисловості. Відповідно до технології пошиття і прийнятого на підприємстві розподілу праці виконує різні за складністю і видами робочі операції: від заготівки м'якої тари і пришивання фабричної марки до вшивання рукава в пройму, підкоміра, коміра і т.п.; перевіряє якість швів, відповідність кольору деталей, ниток, гудзиків. Повинна знати: асортимент швейних виробів, способи їх обробки, види і властивості тканин і інших матеріалів, послідовність виконання швейних операцій.

ШЕВЙОТ (англ.) – легка шерстяна тканина з невеликим начісуванням.

ШЕВРО (франц.) – м'яка козлина шкіра спеціального вироблення, що використовується для виготовлення верху витонченого взуття.

ШЕРБЕТ (араб.) – 1) східний прохолодний напій з фруктових соків з цукром, фруктовий сироп; 2) густа маса, що готується з фруктів, шоколаду, цукру і горіхів.

ШЕРСТЬ (ВОВНА) – натуральне волокно, сировина для виготовлення ватяних виробів, пряжі для в'язання і ткацтва. Зістрижену навесні або осінню шерсть миють, просушують, сортують, чешуть і прядуть в нитку. Обробка шерсті була відома найстародавнішим цивілізаціям Передньої Азії, звідки це мистецтво проникло до Греції і решти Європи. Перші тонкорунні породисті вівці виводилися в м. Мілете (Стародавня Греція), звідти завозилися на Піреней, де була отримана порода мериносів, потім до Франції (порода рамбульє, що отримала назву по прізвищу поміщика, що займався розведенням таємно вивезених з Іспанії овець), до Англії (порода шевйот), Австралії. Сорти шерсті рамбульє і шевйот існують і сьогодні. Вже в античний час виготовляли шерстяні тканини а в середні віки у всій Європі широко розвинулося виробництво суконь різної якості і кольору, а потім і інших видів шерстяних тканин; бельхита і тонкого рефіно (Іспанія), каєторини, мексикена, тонкої шерсті кадис, шалі і казімира (Франція), раси (Англія) і так далі. Відмінності шерстяної пряжі обумовлені переважно відмінностями в сортах шерсті. Найчастіше використовуються:

шерсть альпака – шерсть ссавця з роду лам альпака, трохи хвиляста, шовковисто-блискуча;

шерсть Ангора – шерсть ангорського кролика; у пряжі її сполучають з шерстяною, бавовняною, шовковою ниткою;

шерсть верблюжа – шерсть від світло- до темно-коричневого кольору, як тонка, так і груба; колір і товщина її залежать від віку верблюда. Як правило, верблюжу шерсть не забарвлюють;

шерсть кашемір – шерсть індійських і іранських кашмірських кіз, дуже

тонка, довга, з шовковистим блиском;

шерсть лани – шерсть південноамериканської лами, міцна, довга, природний колір варіюється від світло- до темно-коричневого;

шерсть мериносова – красива пухнаста тонка шерсть вівці мериноса, кращим сортом визнана австралійська;

шерсть мохер – шерсть ангорських кіз, яких розводять в Іспанії, Малій Азії, Південній Америці і Америці, пухнаста, довга, м'яка, тонка, з шовковистим блиском, пишно скручена, природний колір – білий.

ШИНЕЛЬ – верхній військовий одяг, введений в російській армії в 1802 році. Солдатські шинелі шили з грубого сірого сукна, талію стягували поверх складок клапаном. Шинель мала високий комір і застібалася на сім гудзиків. Після Кримської війни стоячий комір замінили відкладним. Офіцерські шинелі шили сіро-блакитного кольору, завдовжки майже до землі, з кольоровим стоячим коміром і пелериною, з 1855 року – без пелерини з відкладним коміром. Шинель майже без змін збереглася як частина військової форми до наших днів.

ШИНІ (франц.) – тканина, орнамент якої створюється попереднім нанесенням малюнка на основу до переплетення з качком. У готовій тканині тому малюнок виглядає злегка розмитим. Прийом такої орнаментации завезений зі сходу, де він був основою виробництва так званих амбрових тканин. У Росії 19 століття такі тканини проводилися не тільки для європейської частини країни, але і для Середньої Азії і Сходу, а основний орнамент був так званий абр – хмара у вигляді ромба з розмитими переривистими або ступінчастими гранями. Для європейської частини країни шині випускали з квітковим орнаментом. Сировиною для цієї тканини могла бути будь-яка пряжа – шерстяна, шовкова і ін. Застосовувалася вона для пошиття платтів.

ШИНКА – копчений, запечений або варений м'ясний продукт, приготований з солоного свинячого окосту.

ШИФОН (франц.) – шовкова або бавовняна м'яка тонка тканина.

ШКІРЯНКА – шкіряна куртка або коротке шкіряне пальто.

ШЛАФОР, або ШЛАФРОК (нім.) – жіночий і чоловічий домашній одяг, просторий, без гудзиків, з великим запахом, підперезаний поясом або витим шнуром. Шлафор був для чоловіків домашнім одягом, в якому приймали гостей в першій половині дня. Шили його в цих випадках по французькій моді парадного негліже 18 століття з дорогих шовкових тканин. Жінки носили шлафор до обіду, поки займалися домашніми справами, а в селі не переодягалися протягом всього дня. Шлафор міг мати великі кишені.

ШЛЕЙФ (нім.) – заднє полотнище жіночого плаття, що волочиться по підлозі. У історії костюма шлейф відомий з 14 століття і з'являвся в моді неодноразово аж до 1914 року, після якого повсякденне плаття вже ніколи не шилося довше за щиколотки. У 19 столітті шлейф був модний до 1807 року, хоча вже з 1805 року він зменшувався, знову увійшов до моди в 40-і роки, а з появою турнюру в 1870 році він став дуже довгим навіть в повсякденному одязі відповідно до нового зігнутого силуету. Для зручності при ході шлейф підтримували за спеціально пришиті до нього петлі. Уміння користуватися шлейфом вимагало певних навиків, і витончене поводження з ним дуже цінувалося. Шлейф міг бути накладним, знімним, уквітчуватися вишивкою, а в придворному святковому

платті, де він існував до 1917 року, навіть коштовними каменями. Шлейф мав також і інші назви: у першій третині 19 століття – манто-де-кур (в цей же час він став знов символом привілейованого положення, і по придворному етикету Наполеона його мали право носити тільки принцеси крові), в кінці 19 – початку 20 століття – трен. У сучасній моді використовується в парадних туалетах персон королівської крові, у вечірніх платтях від кутюр і у весільних нарядах.

ШЛЬОВКА – смужка з тканини або іншого матеріалу, пришита до одягу; під неї протягують пояс, погон і так далі.

ШНІЦЕЛЬ – тонка відбивна або рубана котлета, найчастіше зі свинини. Фарш для рубаного шніцеля готують так само, як для рубаних котлет, але без хліба. Можна приготувати з овочів (білокачанна капуста).

ШОВ – з'єднання або обробка деталей швейних виробів за допомогою ниток, клеїння або зварки. За призначенням шви діляться на *сполучні, краєві і декоративно-оздоблювальні*, по місцю розташування – на *бічні, плечові, ліктьові, передні, крокові* і ін. Сполучні шви (стичні, накладні, настрочені білизняні) служать для з'єднання двох або декількох деталей швейного виробу; краєві (контовочні і шви впідгин) – для обробки країв швейних виробів; декоративно-оздоблювальні (рельєфні складки і шви з кантом) – для художнього оздоблення одягу.

ШОВК – натуральне волокно, що отримується з кокона тутового шовкопряда, сировина для виготовлення пряжі для ткацтва. Довжина нитки одного кокона – приблизно дві тисячі метрів. На думку Конфуція, шовківництво з'явилося в Китаї в 3 тисячолітті до н.е. (легенда приписує його винахід імператриці Си-лонь-ши), і до 6 століття секрет його зберігався в таємниці. До Європи шовк поступав у вигляді готових тканин, в античному світі став відомий при Олександрі Великому, який захопив шовкові прапори у війні з персами. Стародавні греки вважали, що шовк роблять з пір'я птахів. Перше виробництво в Європі було налагоджене в Царгороді при імператорові Юстиніану, потім в арабських областях (Північна Африка, Сицилія, Іспанія), в Італії в епоху середньовіччя, у Франції в епоху бароко. Відомо багато сортів шовку: ліванський біротин, китайський пеламс, гилам і смугастий Пекін, важкий індійський гургуран, тонкий блискучий французький голосі, індійський матабис, лукський лукуас, штоф, муслін, газ і так далі. Властивості і зовнішній вигляд шовкової тканини визначаються якістю сировини, видом переплетення, способом обробки. Широкого розповсюдження набули напівшовкові тканини (суміш з бавовною, шерстю), наприклад, батовія, Мадрас, чорна алепина і так далі.

ШОРТИ – короткі брюки завдовжки значно вище за коліно, вперше з'явилися в спортивному одязі в 30-і роки 20 століття як дуже широкі короткі штани для тенісу.

ШПАРУТА – 1) пристрій для розтягування країв килима; 2) лінійка з поділками для в'язання начиння різної величини в ткацтві (с. Василівка Новомосковського р-ну Дніпропетровської обл).

ШПИНАТ (нім.) – однорічна трав'яниста рослина, що розводиться як овоч, листя його використовується в приготуванні їжі.

ШПРОТИ (нім.) – копчені кільки, консервовані в маслі.

ШПУЛЬКА (нім.) – катушка в машинах (швейних, прядильних, ткацьких) для намотування ниток, пряжі.

ШТОФ (нім.) – щільна шерстяна або шовкова тканина різних переплетень, виткана з використанням скручених з декількох ниток основи і качка. Велика частина штофів була одноколірною, орнамент створювався поєднанням блискучих і матових поверхонь крепового, репсового і інших типів переплетень. Тонкі сорти штофа використовували для пошиття платтів і спідниць у 18 столітті, потім штоф знову увійшов до моди в кінці 30-х років 19 століття. Щільний штоф використовувався і використовується до нашого часу як оббивна і порт'єрна тканина.

ШУБА – теплий одяг з хутра. Шуби завжди шили хутром усередину, а зверху покривали тканиною. Селяни шили шуби на овчині і зайцеві, знать – на соболиному, лисячому, песцевому хутрі, верх робили з, сукна, парчі, оксамиту. Існувало декілька видів шуб. Шуби на хутрі або на ваті були на початку 20 століття основним типом чоловічого зимового верхнього одягу. Їх шили довгими, двобортними, критими чорним кастором або сукном, іноді кольори маренго або темно-синім. На спинці шуба зазвичай мала шліцу. Коміри шуб були шалеві, відкладні, з хутряними одворотами і лацканами. Найчастіше на коміри ставили чорний каракуль, видру під котик, єнота, бобра двох сортів: польського річкового і дорогого камчатського з сивиною. Іноді на шубах робили хутряні манжети з того ж хутра, що комір.

ШУМІВКА – велика ложка з дірочками у дні.

ЩАВЕЛЬ – трав'яниста рослина сім. гречаних з довгастим листям кислого смаку, що використовується в їжу.

ЮШКА – суп зі свіжої риби.

ЯДРИЦЯ – велика, з нероздроблених зерен крупа, переважно, гречана.

ЯЄЧНЯ – страва з підсмажених яєць. Готують яєчню натуральну (з одних яєць) або у поєднанні з різними продуктами – м'ясними (шинка, ковбаса, м'ясо, шпиг), овочевими (зелена цибуля, помідори, квасоля, картопля), молочними (сир, вершки, сметана, молоко), з варенням, медом, яблуками. Смажать на вершковому або топленому маслі, столовому маргарині або свинячому салі.

ЯЙЦЯ (курячі) – поживний харчовий продукт. Містять білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини (кальцій, фосфор і ін.), а також весь комплекс життєво важливих амінокислот. Найбільш цінна частина яйця – жовток, багатий жирами, білками, вуглеводами, мінеральними речовинами, вітамінами (А, В, Д, Е), добре перетравлюється і засвоюється як сирий, так і в звареному вигляді. З яєць можна приготувати яєчню, омлет. Їх використовують для приготування різних других страв, виробів з тіста, начинок, а також для прикраси блюд (салати, вінегрети, закуски).

ТЕХНОЛОГІЇ

Термінологічний словник-довідник

**Укладачі: Тетяна Миколаївна Бербец,
Людмила Миколаївна Хоменко**

Видається в авторській редакції

Підписано до друку 01.11.2023 р. Формат 70×100/32.

Папір офсетний. Ум.друк.арк.5,17

Тираж 100 прим. Замовлення № 710

Видавничо-поліграфічний центр «Візаві»
20300, м. Умань, вул. Тищика, 18/19, вул. Небесної Сотні 1/2

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ДК № 2521 від 08.06.2006.

Тел. (04744) 4-64-88, 3-51-33, (067) 104-64-88

visavi-print.jimdo.com

e-mail:visavi008@gmail.com

visavi003@gmail.com