

Уход за кружевом фриволите

Итак, вы – счастливая обладательница кружевного изделия, выполненного в технике фриволите. Сейчас оно радует вас своей красотой и неповторимостью. Но пройдет некоторое время, и на салфеточке, украшавшей комод, может осесть пыль. На скатерть, отделанную кружевной каймой гости пролили чай, да и вообще, чего только не бывает в нашей жизни! Со временем кружевные изделия, особенно если их часто используют, теряют свою первоначальную привлекательность. И наша с вами задача научиться возвращать кружевам молодость и красоту!

Итак, начнем. Для начала кружево надо выстирать, причем делать мы это будем не в стиральной машине. Запомним, что кружево не терпит перекручивания и механического трения. В связи с этой особенностью стирка кружева сводится к его замачиванию в теплой воде с чистящими средствами. Обычно замачивают на 3-4 часа. Однако, если изделие было сильно загрязнено, то этот период замачивания целесообразно увеличить. В катастрофических случаях я использую отбеливатель, главное, что бы он был мягким. Особо въевшиеся пятна можно **ОЧЕНЬ** аккуратно потереть мягкой щеточкой, но при этом следить, чтобы изделие не растянулось. Светлое кружево можно и прокипятить в течении получаса.

После замачивания хорошенько прополощем кружево и приступим к следующему важному этапу – сушке. Как вы уже наверно догадались, не стоит сушить кружевные воротнички, развесив их на веревке и закрепив для верности бельевыми прищепками! Кружево сушим на ровной горизонтальной поверхности, сверху на которую постилаем белую ткань (в принципе, можно постелить любую, но, используя белую мы с вами исключаем такой вариант, что ткань начнем линять, когда на нем разложим мокрое изделие). Прежде чем раскладывать кружево на просушку, промокните его мягким полотенцем. Раскладываем изделия аккуратно, без нахлестов, расправляя все пико, дуги и колечки. Старайтесь, чтобы мокрое кружево выглядело таким, каким вы хотите видеть его сухим. Предупрежу сразу – кружево сохнет довольно долго. Возможно, ни одни сутки. Мне же часто требуется ускорить этот процесс, и в этом случае я сушу кружева в микроволновке. Правда, этот фокус проходит лишь для небольших изделий, которые можно расправить на блюде, влезавшем в печьку. Включаем теплый режим и оставляем на три-четыре минуты. Вынимаем и смотрим как подсохло, не надо ли перевернуть. Повторяем процедуру с микроволновкой несколько раз, пока изделие не станет достаточно сухим.

Сухое кружево будем гладить. Утюг должен быть достаточно теплым, но не горячим. Я глажу через влажную марлю, но можно, разумеется, использовать и ткань. Глажка – очень ответственный этап. Кружево “запоминает” форму, которую вы придадите ему при глажении, и потом её исправить будет трудно. Поэтому будьте предельно внимательны: следите, чтобы никакое пико или, не дай Бог, колечко не замялось под утюгом, а если вы гладите изделие с бисером – все бисерины должны лежать ровно (они обычно любят перекручиваться, прятаться на другую сторону и т.п.). В процессе глажки кружево может стать влажным за счет мокрой марли (ткани), поэтому не спешите снимать кружево с гладильной доски – дождитесь его полного высыхания.

Многие кружевные вещи целесообразно крахмалить, чтобы придать им небольшую жесткость. Во многих книгах я читала советы, что мол подкрахмаливать надо аэрозолем “Элегант”, или средством “Луга”. Но в продаже их ни разу не встречала... Поэтому мы будем готовить крахмал сами: две чайные ложки крахмала разведем в небольшом количестве воды, затем вскипятить примерно стакан воды и влить в него половину растворенного крахмала. Вскипятить, помешивая, затем остудить. После влить остаток растворенного крахмала и постепенно добавлять холодную воду, пока не получим раствор, похожий на молоко. В приготовленном крахмале хорошенько намочить кружево. Вынув изделие из крахмала, следует легонько по нему пошлепать, что оно пол равномерно пропиталось жидкостью. Излишки удалим чистой тряпочкой. Затем сушим и гладим кружево, как было описано раньше. Ещё можно подкрахмаливать яичным белком: на 1 ч.л. взбитого белка берем 5 ч.л. воды. Но я так ни разу не делала, поэтому впечатлениями поделиться не могу.

Крахмал, конечно придает кружеву некоторую жесткость, но если вы хотите заставить стоять вазочку или корзиночку, этого будет недостаточно. Изделие придется сахарить. Делаем сироп: на 3 ст.л. сахара 1 ст.л. воды. Равномерно пропитываем изделие сиропом и натягиваем на подходящую емкость, аккуратно расправляя на ней. Не забудьте краям придать нужную форму. Сохнет очень долго... Я корзиночку сушила около недели, оставляя на кухне неподалеку от горячей конфорки. После того как, как изделие полностью высохнет, снимаем его с формы. Если оно прилипло и не хочет сниматься, не корите себе – такая история происходит практически всегда, и со всеми. После того, как вы наконец сняли изделие с формы, вас может подстергать неприятность в виде сахарной пленки, застывшей на кружеве. Да и вообще сахар местами может выступить наружу, что не придает эстетики. В этом случае берем мягкую щеточку или тряпочку, слегка намоченную водой, и начинаем удалять лишний сахар. Занятие, конечно, не из приятных, но что делать. Зато хорошо насахаренную вазочку можно использовать как конфетницу или просто для хранения мелких вещиц.

И напоследок поговорим о том, как правильно хранить кружево. Белые вещи, которыми вы в данный момент не пользуетесь, следует хранить в шкафу в пакете или тканевом мешочке синего цвета (синий цвет не пропускает ультрафиолет, который быстро превратит ваши белоснежные воротнички и салфеточки в желтые). Если в помещении, где хранится кружево, достаточно сыро, то необходимо хотя бы раз в месяц доставать его из шкафа и проветривать.

Надеюсь, моя статья поможет вам сохранить ваши кружевные вещи, и они будут радовать не только вас, но и ваших внуков!