

MODA E

Ella

Por CARMEN VAZQUEZ-VIGO

en
NAVIDAD



Vestido de cóctel bordado en «Paillete» irisado y diamantes. El cinturón, de faya natural rosa, cae en la espalda formando dos grandes lazadas. (Pedro Rodríguez.)

SPAÑOLA PARA LAS FIESTAS

YA están aquí las fiestas. En medio de este mundo trastocado por tantos desastres, por tanto cambio inesperado, por tanto sobresalto, es bueno que veamos repetirse, año tras año, esos pequeños milagros inamovibles que nos hacen pensar que aún hay cosas que están en su sitio: la flor en primavera, el fruto en verano y este gozo permanente de la Navidad al filo del invierno.

Ella abre un paréntesis en la diaria monotonía. Al anuncio de zambombas y panderos, junto con el fresco perfume de los pinos recién cortados y la luz de las velas, empieza un período de actividad excitada y alegre. Para las mujeres, sobre todo, que son las encargadas de proporcionar al hogar ese aire de fiesta única para la familia entera. Es la hora de pensar un menú que no sea como el de siempre; de buscarle sitio a la rama de acebo y a la tarjeta que trae recuerdos de amigos lejanos; de preparar un regalo envuelto en misterio y sorpresa. Y también, naturalmente, la hora de aparecer más atractiva que nunca: fresca, descansada, sonriente, como si el esfuerzo de llevar a cabo todo lo demás hubiera sido leve o no hubiera existido.

¿Difícil? No tanto. Ayuda mucho la voluntad y ese espíritu de la Nochebuena, que aúpa el ánimo y hace olvidar el cansancio en cuanto unas caras satisfechas se reúnen junto a la mesa de la celebración.

Para empezar con el «plan fiestas», será bueno decidir el traje que luciremos para la ocasión. Ello depende del ambiente en que transcurrirá la noche. Si se trata de una reunión de gala, nada mejor que un vestido largo — todos los modistas están de acuerdo en presentarlos así— confeccionado en una tela rica: raso, shantung, dupión, tafetas, faya. Al brillo natural de estos tejidos se une otro elemento que la moda propone de forma unánime: los bordados. En cristal, perlas o azabache, brillan como tocados por un influjo feérico, muy adecuado para estas fiestas destacadas.

Si la reunión es más íntima, servirá muy bien el traje oscuro que usamos durante el año para asistir al teatro o a un cóctel, realzado por un detalle algo más fantasista: un prendido de flores naturales, un collar de piedras multicolores, unos pendientes largos, un echarpe rematado por una hilera de flecos de pasamanería.

La imaginación y la habilidad pueden llegar allí donde no llega un presupuesto endeble. Por ejemplo, poniendo un canesú y unas mangas de encaje al «fourreau» negro, ya demasiado visto y acompañándolo por unas medias, también de encaje; bordando con azabaches el canesú; añadiendo al vestido liso y oscuro.

SIGUE



Traje blanco con cuerpo bordado en cristal. Echarpe rematado por un ancho volante. (Asunción Bastida).

Kelvinator

elegante, silencioso, práctico, capaz, seguro... IMPRESCINDIBLE

equipado con
TROPICAL-SYSTEM
el sistema frigorífico
expresamente diseñado
para climas tropicales
que permite conseguir las
temperaturas más bajas
de congelación y conser-
vación de los alimentos



EL MAGO DEL FRÍO



*...Cuando esta niña
de «mayor» celebre el Año Nuevo
este Kelvinator seguirá siendo*

...SU
SEGURO
SERVIDOR

“TERRY ME VA”

(usted si que sabe..!)



TIEMPO foto Studio Pames

“Terry me encanta”



Terry

les desea
Felices
Navidades



«Fourreau» sujeto por finos tirantes, enteramente bordado en cristal de roca y brillantes que, a su vez, forman franjas horizontales. (Asunción Bastida).



Sobre un vestido de noche en raso negro, muy sencillo de línea, un amplio echarpe con mangas bordado en piedras de colores y perlas. (Lino).



El encaje vuelve a estar de moda. Se ha utilizado para confeccionar este traje de cóctel en el que destacan los grandes volantes. (Vargas Ochagavía).



NAVIDAD

SIGUE

Vestido de noche negro, ceñido, bordado en azabaches. El delicado dibujo remata en el bajo con tres franjas de las mismas piedras. (Pedro Rodríguez).

PERLAS MAJORICA

NO SE DISTINGUEN DE LAS VERDADERAS



De venta
en agencias oficiales

Elija el certificado Interna-
cional de garantía y la etiqueta
con el n.º de Control de Calidad.



ro una gran estola de seda en color brillante... Es el toque nuevo lo que rejuvenece un conjunto y, tratándose de una fiesta, ninguna innovación ha de parecer demasiado atrevida. Dentro de lo admisible, claro está...

Maquillaje de fiesta

En estas ocasiones es cuando una puede permitirse enarbolar ese peinado que normalmente parecía excesivamente «elaborado»; por ejemplo, un moño de grandes bucles, en los que se puede prender una flor o un broche de bisutería.

Para evitar un posible desastre ocasionado por los nervios del día, será conveniente fiar la obra maestra a unas manos expertas. Pedir hora con antelación —éstas son fechas de «embotellamiento»— y aprovechar la media hora de secador para relajarse y ahuyentar las preocupaciones. Como es lógico, cuando llegue ese momento ya estará organizada convenientemente la cena y todos los detalles del festejo.

Pero puede ocurrir que no se disponga siquiera del tiempo necesario para ir a la peluquería. En ese caso será prudente no lanzarse a complicadas innovaciones y contentarse con el peinado habitual. Unos bigudis enrollados antes de comenzar el maquillaje se encargarán de proporcionarle la «fuerza» suficiente para mantenerse como es debido toda la noche.

En seguida, la ducha. Una ducha rápida, no demasiado caliente, para que resulte estimulante, y una fricción luego con el guante de crin mojado en agua de colonia.

Frescas y descansadas, es el momento de ocuparse de la cara. Frente al espejo y con una buena luz —no de neón, que altera los colores—, se co-

menzará por demaquillar a fondo con una crema o leche especial. Luego embiber un algodoncito en tónico —si la piel es grasa— o en agua de rosas —si la piel es seca— y golpear con él el rostro y el cuello. Activará la circulación y la piel tomará un tono naturalmente rosado.

A continuación se aplicará la crema base, en un tono un poco más sostenido que el del cutis y se empolvorará abundantemente quitando el exceso con un cepillito suave o un trozo de algodón bien limpio.

El rojo para las mejillas hace tiempo que no se usa; pero en su lugar ha aparecido recientemente un producto que evita la expresión del rostro y no da aspecto de «pintado». Es un polvo compacto, que se aplica por medio de un pincel de mara y que existe en tres tonos, según el del cutis. Por fin, los ojos. En un día como éste se puede utilizar una sombra nacarada y en color poco habitual —malva, verde jade, marrón dorado— y atreverse con las pestañas postizas. No son demasiado difíciles de aplicar —conviene ejercitarse un par de días antes— y resultan de un efecto fascinante. Pero aunque en esta ocasión no tenemos los efectos un poco teatrales, será sensato cortarlas a un tamaño normal, dejando más largas sólo las que corresponden al ángulo exterior del ojo.

Y ya queda sólo pintar los labios, escogiendo un tono que no sea demasiado claro —parecería desvalido con las luces— ni demasiado oscuro. Un rojo franco, vivo, será el más favorecedor, lo mismo para rubias que para morenas.

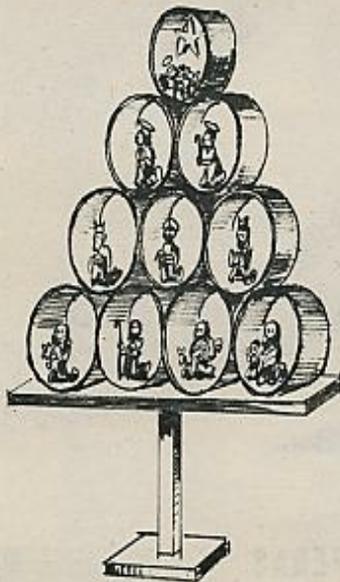
Quitando los bigudis y cepillando vigorosamente el cabello para que brille y se adapte fácilmente al golpe de peine, la tarea «be-

SIGUE

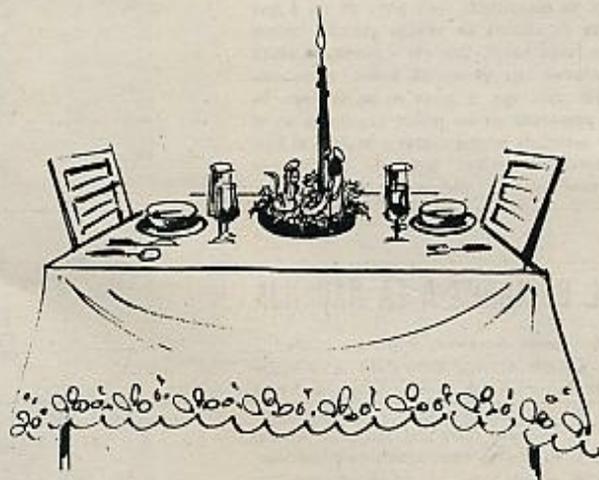
USTED LO PUEDE HACER



Figuras correspondientes al Nacimiento, se recortan en papel negro y se pegan sobre el cristal de una ventana. El marco se adorna con guirnaldas hechas con ramas de acebo, muérdago y abeto. En el alféizar, un grupo de velas multicolores dispuestas en hilera o en grupo.

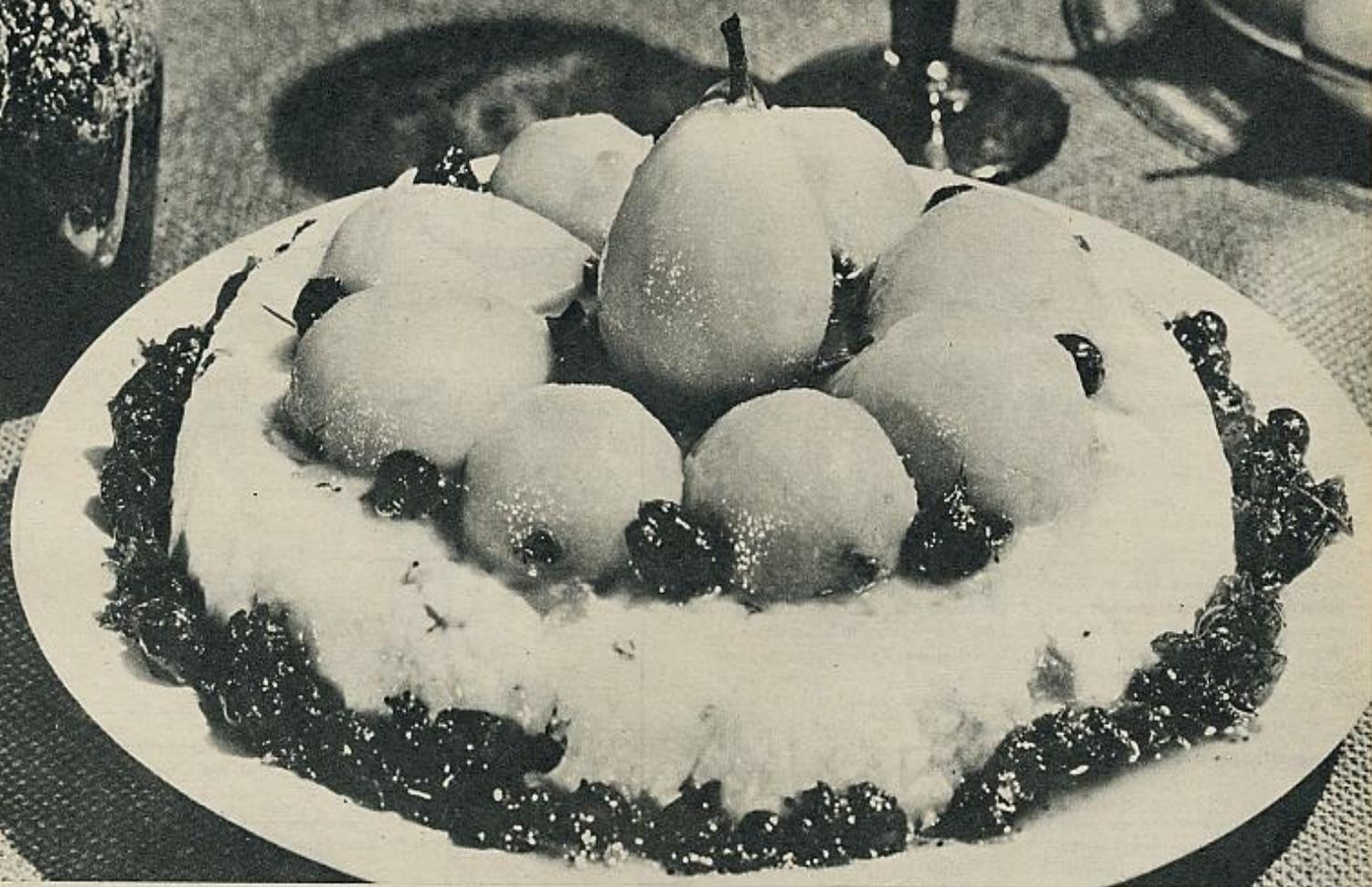


Un «árbol» confeccionado con tubos de papel dorado fuerte, de unos cinco centímetros de profundidad. Se disponen en forma de pirámide y en el interior de cada uno de ellos se coloca una figurita de Belén. Se puede iluminar colocando una pequeña bombilla de color situándola detrás de cada tubo.



Un centro de mesa fácil de hacer. En un plato de barro plano, se dispone un lecho de hojas y ramas pequeñas, dejando que asomen alrededor. Sobre ellas, las figuritas del Nacimiento. El conjunto, iluminado por una vela roja colocada tras una de las figuras principales.

POSTRE DE ARROZ

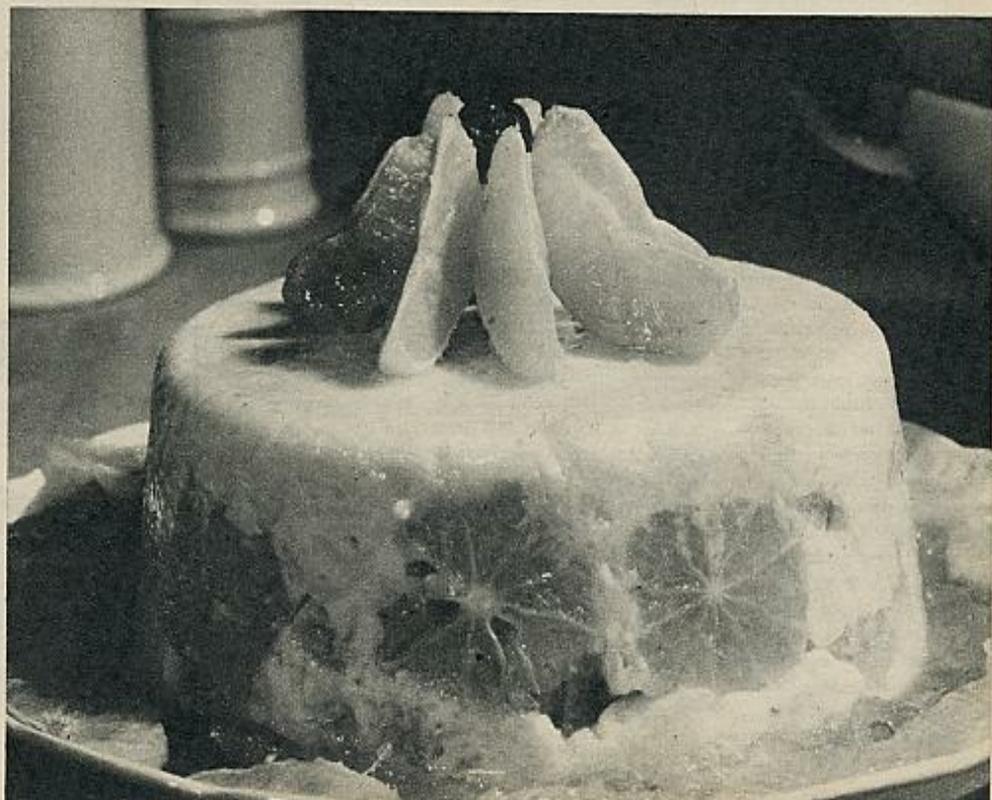


ARROZ DULCE CON PERAS

Lavar 250 gramos de arroz, escurrirlo y ponerlo a cocer con un litro de leche, 150 gramos de azúcar, 50 gramos de mantequilla, una pizca de sal y una cucharadita de esencia de vainilla durante treinta minutos a fuego suave. Una vez a punto, se retira y se le añaden seis yemas de huevo, mezclando con cuidado para que el arroz no se deshaga. Se coloca el preparado en un molde con hueco en el centro, se desmolda en una fuente y se llena el hueco con peras en almíbar. Alrededor se disponen guindas confitadas y picadas muy finamente.

PASTEL DE ARROZ A LA NARANJA

Lavar 250 gramos de arroz de buena calidad y escurrirlo. Cocerlo a fuego lento durante veinticinco minutos en un litro de leche a la que se habrá agregado 150 gramos de azúcar y la corteza de una naranja. Una vez fuera del fuego se añaden cuatro yemas de huevo, mezclándolo todo cuidadosamente con un tenedor. Aparte, se prepara un almíbar en el que cocerá durante diez minutos la pulpa de la naranja cortada en lonchitas finas. Por último, se cubren las paredes de un molde para flan con las rajitas de naranja, se pone una capa de arroz, otra de naranja y así hasta llenar el molde. Se sirve bien frío en plato de cristal redondo.



lleza» habrá terminado. La gota de perfume tras las orejas, en las muñecas y el escote, será su rúbrica perfecta.

Fiesta en el hogar

También la casa espera que se le proporcione un aire distinto. Bien está —y hay que hacerlo— la limpieza previa y a fondo, así como sacar la vajilla de los días grandes y ese mantel que tanto cuesta lavar y planchar, pero que dará un particular realce a la mesa preparada para la cena. Hace falta el detalle típicamente navideño; ése que dirá a las claras que no se festeja una fiesta cualquiera, sino la más importante del año. Pinos adornados y belenes más o menos grandes son los elementos indiscutibles; pero se pueden utilizar también las tarjetas de felicitación para enmarcar una puerta o una chimenea; las ramas de acebo formando guirnalda o corona para colgar en las paredes; las velas multicolores de pie en un frutero o en un plato lleno de frutas secas; las piñas pintadas de purpurina o simplemente barnizadas —así son más bonitas—, colgando al extremo de cintas rojas y sujetas en las esquinas de la mesa... Estas y otras ideas que ilustramos en los croquis son fáciles de realizar y no dejarán lugar a dudas sobre el carácter de la fecha que se celebra.

Menú de fiesta

No ha de ser necesariamente ni mucho más caro ni mucho más extenso que el habitual. Lo que sí debe ser es «distinto». Sacudir la pereza y salirse de la rutina preparando un plato nuevo, apetitoso y, sobre todo, presentado con gracia y buen gusto; será la mejor forma de conseguir el aplauso de la familia. Y como de eso se trata...

C. V.-V.



PASTEL AL CAMELO

Lavar 300 gramos de arroz (medida calculada para ocho personas) y hacerlo cocer durante cinco minutos en una cacerola con agua hirviendo. Escurrirlo y echarlo en leche azucarada, también hirviendo, hasta que esté a punto. Escurrirlo de nuevo y agregarle seis yemas de huevo. Echar el preparado en un molde caramelizado, apretando bien y poner al horno, a baño de maría durante media hora. Se sirve adornado con unos trocitos de frutas confitadas. ●