

給孩子的新春禮物

多彩多姿的小丑

春節快到了，孩子們都在盼望禮物。你可以利用另碎的布料，做成幾個能表現各種滑稽姿態的小丑，來送給小朋友們，一定能使他們歡喜萬分。

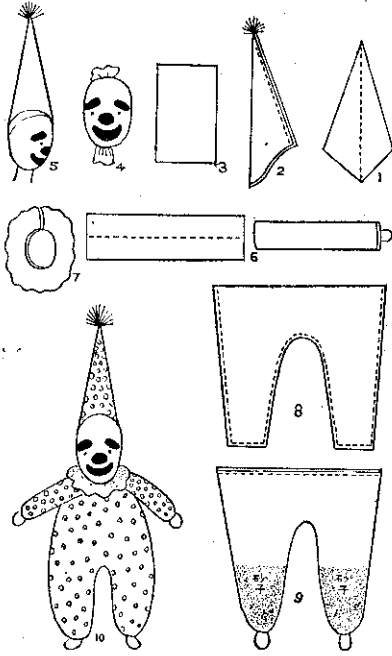
材 料

從衣料剪餘的另碎小布塊（或無用的舊衣，以具有彩色圖案的女衣料最為合用，但注意必須是硬性的質料）、以及另碎的毛線、棉花一小團、破舊的汗衫或襪子、以及細砂子若干、紅色繡花線、黑色繡花線少許。

工 具

針線及剪刀，如有縫衣機更好。

製 法



頭部 ①先用毛線做成小球一只，以備裝於帽頂上，如圖二。

②照圖一的式樣，用比較硬的花布，剪成三角形高帽一頂，長十四公分，闊十二公分。

再照圖中的虛線，將布的正面對折相合。依照圖二的虛線縫合，翻轉，使布面向外；將毛線小球，縫在帽子的尖端上。

③將舊襪子或汗衫剪成如圖三，長十一公分闊十公分，對折縫成一兩端相通的袋形物；中間塞入棉花一團，約鴨蛋

大；袋口上下兩端用線紮緊，做成頭的形狀。

在面孔上，用黑線繡成大眼兩只；用紅線繡成口鼻，均須繡大顯著，才能現出滑稽的小丑狀，如圖四所示。

④將帽子縫在頭上，帽下緣的尖端，須放在頭的後面，如圖五。

身體部份及雙手雙足：

①照圖八的式樣，用硬質的彩色布，剪成同樣的兩塊，長十六公分，闊二十二公分。

將兩布正面相對疊置，沿左右兩邊及褲襠處（即圖中有虛線處）縫合；褲腳（即圖中有點線處）須縮緊約三分之一縫合。

沿腰口四週（即圖九有點線處）用細針縫一圈，縮緊約四分之一；再用白紗布兩小方塊（長二公分闊一公分），分別縫在左右兩褲腳下，作為腳掌。

然後將褲翻轉，使布面朝外；並在左右兩腳管內，各裝入細砂子若干。約達褲腳的三分之一處，如圖九。

②長方形小布二條，各長八·五公分，闊三公分，反面相

韞

合，對折縫合。在一端縫上小白布一方（長闊各為一·五公分），作為手臂及手掌，如圖六。

③將頭部縫在身體上，雙手縫在兩肩上，再將圍巾圍上。

縫合 將頭部縫在身體上，雙手縫在兩肩上，再將圍巾圍上。

將手提起小丑的帽子，自空中擲下，小丑落地後，即現出一種滑稽之姿態，每擲一次各有不同之姿態：或仰，或俯，或跪，或屈，或傾，或扭，很會使人發笑。

用 豆

鼓 做 靜

的 家

常 菜

豆 豉 菜 乾 燉 肉

材料 豆豉兩匙，五花肉一小斤，菜乾半碗。葱、薑、酒、油、醬油等適量。

做法 五花肉放小鍋中，加水浸沒，再加葱、薑、酒煮沸，除去浮沫，加醬油和鹽，用文火燜煮。煮到硬酥時，湯煮少了，將肉取出。

菜乾用熱水泡軟洗淨，再擠乾切細，放在碗中，拌一些鹽。

肉切成薄片，排在菜乾上面，肉上再加些糖。豆豉研爛，入少量沸油中炒一下，盛起鋪於肉上。將較小的碗把肉碗蓋着，放在飯鍋上蒸煮即成。

豆 豉 鮮 菇 豆 腐

材料 豆豉兩匙，鮮菇約十數個，嫩豆腐兩大塊，番茄一隻，花生油、鹽、醬油適量。

做法 豆豉研爛。鮮菇柄端切除一些，將砂質洗淨，切成片。豆腐洗後切成小塊。番茄用熱水泡後，剝去外皮，切成小塊。鍋中放花生油煮沸，將鮮菇下鍋炒一下，接着將豆豉（如鹹豆豉不加鹽）和入，同炒數下盛起。

另起油鍋，豆腐攤放鍋底，加鹽略煎，翻轉繼續煎一下，倒入些白色醬油，略加炒翻。就把鮮菇等鋪在豆腐上面續煮，等到油、醬汁收入豆腐後，稍加水煮沸，加入番茄翻煮一下盛起。