

КНИГА ВДОХНОВЕНИЯ



Сезонные рецепты, стиль
и идеи домашнего декора
на каждое время года

DARYADARCY

Дарья Левина

DARYADARCY

КНИГА ВДОХНОВЕНИЯ



ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

МОСКВА 2022

A decorative border of stylized flowers and leaves surrounds the text.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОТ АВТОРА.....	7
----------------	---

ЧАСТЬ 1. ВЕСНА

ГЛАВА 1. АТМОСФЕРА СЕЗОНА.....	11
--------------------------------	----

ГЛАВА 2. ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ.....	15
--------------------------------	----

~ Простое печенье	15
~ Творожный пасхальный кулич	16
~ Английские пасхальные булочки	19
~ Английские сконы	20
~ Песочный кекс.....	23
~ Творожные сырники.....	24
~ Банановые маффины с шоколадом и орехами.....	27

ГЛАВА 3. ЗАНЯТИЯ	29
------------------------	----

~ Пасха.....	33
--------------	----

ГЛАВА 4. СВОИМИ РУКАМИ.....	37
-----------------------------	----

~ Постер.....	37
~ Садовые розы	40
~ Пасхальный декор	42

ГЛАВА 5. СТИЛЬ.....	45
---------------------	----

ГЛАВА 6. ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ	51
-----------------------------------	----

~ Идеи для атмосферного марта	51
~ Идеи для атмосферного апреля.....	52
~ Идеи для атмосферного мая	53
~ Идеи для весеннего гардероба	54
~ Фильмы с весенней атмосферой	55

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЧАСТЬ 2. ЛЕТО

ГЛАВА 7. АТМОСФЕРА СЕЗОНА	59
ГЛАВА 8. ЛЕТНИЕ РЕЦЕПТЫ	63
~ Ягодные пироги в баночках	63
~ Лимонный тарт с меренгой	64
~ Гранола к завтраку	67
~ Грушевые пироги	68
~ Клубничный торт	71
~ Пирог с ревенем	72
~ Брауни с малиной и маскарпоне	75
ГЛАВА 9. ЗАНЯТИЯ	77
ГЛАВА 10. СВОИМИ РУКАМИ	83
~ Вышитые крышечки на баночки	83
~ Лед с цветами и ягодами	86
~ Библиотечные свечи в жестяных баночках	88
ГЛАВА 11. СТИЛЬ	91
ГЛАВА 12. ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ	99
Идеи для атмосферного июня	99
Идеи для атмосферного июля	100
Идеи для атмосферного августа	101
Фильмы с летней атмосферой	102
Травы для заготовки летнего чая	103

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЧАСТЬ 3. ОСЕНЬ

ГЛАВА 13. АТМОСФЕРА СЕЗОНА	107
ГЛАВА 14. ОСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ	111
~ Яблочная галета	111
~ Тыквенный джем	112
~ Конфеты «Осенние яблоки»	115
~ Пирог миссис Уизли.....	116
~ Классический чизкейк.....	119
~ Соленая карамель	120
ГЛАВА 15. ЗАНЯТИЯ.....	123
ГЛАВА 16. СВОИМИ РУКАМИ.....	127
~ Воротничок с вышивкой.....	127
~ Осенняя гирлянда	130
~ Бальзам для губ	132
ГЛАВА 17. СТИЛЬ.....	135
ГЛАВА 18. ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ.....	140
Идеи для атмосферного сентября	140
Идеи для атмосферного октября.....	141
Идеи для атмосферного ноября.....	142
Фильмы с осенней атмосферой	143
Осенние специи	144
Праздник Осеннего равноденствия	145

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЧАСТЬ 4. ЗИМА

ГЛАВА 19. АТМОСФЕРА СЕЗОНА	149
ГЛАВА 20. ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ	153
~ Имбирное печенье	153
~ Меренговый рулет	154
~ Чайный глинтвейн	157
~ Миндаль в сахаре	158
~ Рождественский торт «Свеча»	161
~ Марципан	162
~ Апельсиново-клюквенные маффины	165
ГЛАВА 21. ЗАНЯТИЯ	167
ГЛАВА 22. СВОИМИ РУКАМИ	170
~ Веночки из лесных орехов	170
~ Гирлянда	172
~ Лошадка-качалка	174
~ «Свечи» на елку	176
ГЛАВА 23. СТИЛЬ	179
ГЛАВА 24. ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ	185
Идеи для атмосферного декабря	185
Идеи для атмосферного января	186
Идеи для атмосферного февраля	187
Фильмы с зимней (рождественской) атмосферой	188
Идеи для зимнего гардероба	189



~ От автора ~

Признаюсь, я никогда не мечтала стать писателем, даже в детстве. Не представляла, как буду держать в руках пухлый томик с шершавой обложкой и перелистывать страницы с собственными строчками и иллюстрациями. Но теперь осознание, что те самые строчки звучат вашими голосами, дорогие читатели, делает меня невероятно счастливой!

Еще немного, и, быть может, ваш дом наполнится ароматами выпечки, приготовленной по моим рецептам: пряной осенней галеты с яблоками и орехами, рождественского штоллена, чудесных брауни с малиной или английских сконов. В гардеробе вдруг появятся соломенные и фетровые шляпы, женственные льняные платья или фактурные шерстяные кардиганы, а может, целые образы, вдохновленные любимыми героями книг или модой прошлых лет. Семейные праздники обретут новые душевные традиции, будние дни — маленькие радости, а вечера — спокойствие, дополненное атмосферным кино и рукоделием.

Но главное, пусть придет вдохновение на то, чтобы замечать красоту жизни в простом и близком, наслаждаться каждым временем года, создавать уют своими руками, творить и смело выражать себя в каждой детали.

Эта книга не появилась бы без любви и поддержки моего мужа, семьи и дорогих читателей моего блога, что с трепетом ждали ее выхода. Я посвящаю ее вам и благодарю от всего сердца!

*С любовью и теплом,
Дарья Левина*





часть I
ВЕСНА





ГЛАВА 1

АТМОСФЕРА СЕЗОНА

Весна приходит каждый год. И как бы ни было трудно иногда представить, что снова наступит тепло, снег растает, а деревья покроются сочной блестящей листвой, она приходит всегда.

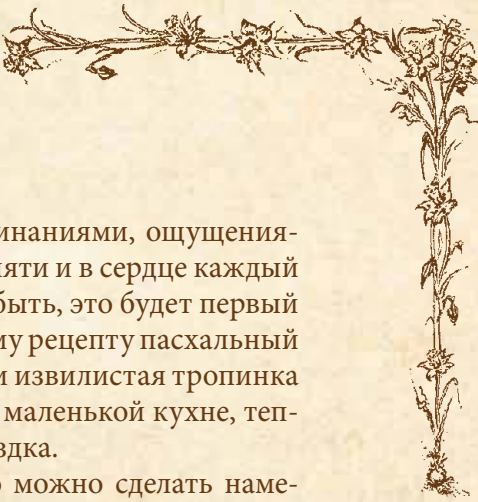
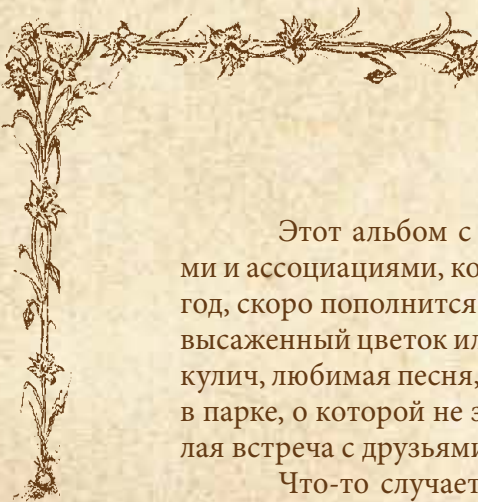
Весь мир повторяется в своем движении от сезона к сезону, но для нас каждое лето, каждая осень и каждая весна — будто новые и первые в жизни. Восторженное волнение и необъяснимая детская радость от мерного стука падающих с крыш капель, пения скворцов; от прикосновения теплого влажного ветра к волосам и распустившихся нарциссов на подоконнике.

В то же время вдруг вспоминается каждая весна нашей жизни. Будто бы и не было ничего между мартом, апрелем и маем этого года и предыдущего. Когда нам было пять лет, десять и семнадцать. Все робкие воспоминания накладываются друг на друга, просвечивают, словно рисунки на тонких страницах альбома.

Вот ты маленький жадно наступаешь на тонкие корочки застывших луж и пускаешь по ручью бумажный кораблик или простую палочку; бежишь за ней со всех ног, чтобы не упустить из виду. Теперь ты ходишь в школу, и весна означает, что совсем скоро наступит долгожданное, полное свободы лето. В открытые окна врывается теплый ветер, переворачивая исписанные листы тетрадей, зовет скорее выйти на улицу, порисовать мелом на асфальте и поиграть в классики.

Становишься чуть старше. Первая влюбленность, и ты гуляешь по аллее цветущей сирени, ищешь заветный цветок с пятью лепестками, чтобы загадать желание. Может, в шутку, но в глубине души веришь — сбудется!

Первый курс института, второй, третий... Подготовка к экзаменам, практика и первая работа. Волнение и восторг от новой жизни. На контрасте еще сильнее ощущается вся легкость и нежность весны: апрельское небо кажется еще выше, а аромат цветущей черемухи будто еще слаще.



Этот альбом с акварельными воспоминаниями, ощущениями и ассоциациями, которые всплывают в памяти и в сердце каждый год, скоро пополнится чем-то новым. Может быть, это будет первый высаженный цветок или испеченный по новому рецепту пасхальный кулич, любимая песня, прочитанная книга или извилистая тропинка в парке, о которой не знал раньше. Ремонт на маленькой кухне, теплая встреча с друзьями или неожиданная поездка.

Что-то случается спонтанно, а что-то можно сделать намеренно: для себя, для весны — этой и всех следующих.

~ Март ~

На март всегда возлагается так много надежд и ожиданий!

После долгой и холодной зимы, с первым календарным днем весны мы отчаянно хотим почувствовать и настоящую. Чтобы сразу растаял весь снег, а мороз перестал покалывать кожу, чтобы гулять без перчаток и в легком пальто. И какое же наступает разочарование, когда термометр вдруг снова показывает минус, а сугробы становятся выше после ночной метели. Медленно падающий снег больше не дарит ощущение сказки, а любимые уютные свитеры успели изрядно надоесть. Ох, поверьте, в Сибири мы чувствуем это каждый год без исключения!

Но март — очень робкий и нерешительный месяц. Весну в нем не видно с первого взгляда, ведь она пока только внутри. Так пусть весна поселится у вас дома, в гардеробе, плейлисте, расписании дня!

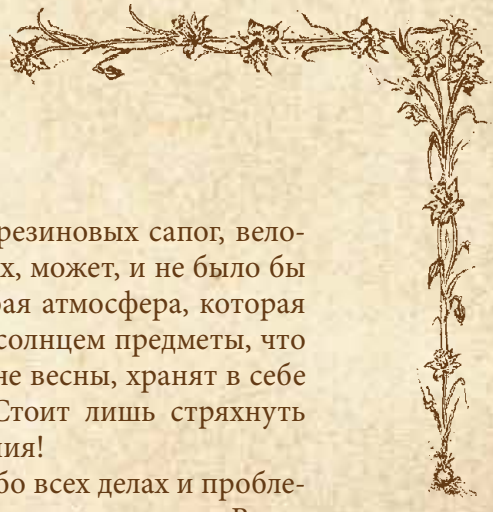
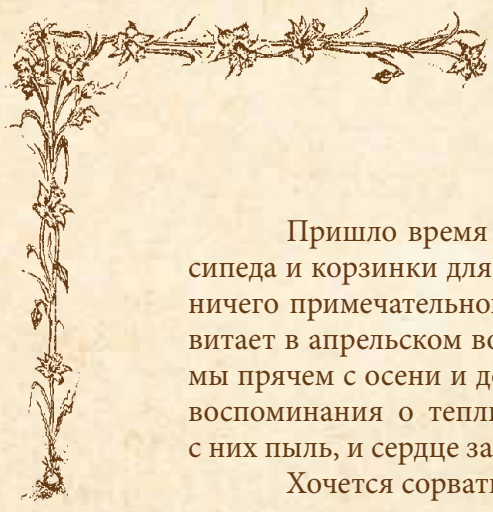
Цветы могут распуститься на подоконнике в рыжих глиняных горшках, а зелень — порадовать цветом в свежих салатах и легких смузи. Летящие домашние платья украсят повседневность, а новый льняной фартук сделает быт чуточку приятнее.

Кружевные занавески на кухне, скромный букетик цветов на рабочем столе, блинчики на завтрак и атмосферный фильм уютным вечером... Даже простая мелочь может подарить вдохновение и ощущение весны!

~ Апрель ~

С наступлением апреля все сомнения окончательно растворяются и утекают вместе с последним снегом звонкими ручьями: теперь уж точно весна!





Пришло время для беретов и ярких резиновых сапог, велосипеда и корзинки для пикника. В этих вещах, может, и не было бы ничего примечательного, если бы не та особая атмосфера, которая витает в апрельском воздухе. Пропитанные солнцем предметы, что мы прячем с осени и достаем лишь в середине весны, хранят в себе воспоминания о теплых радостных днях. Стоит лишь стряхнуть с них пыль, и сердце замирает от предвкушения!

Хочется сорваться с места, позабыв обо всех делах и проблемах; исполнять свои маленькие мечты, накопленные за зиму. Взять кофе в бумажном стаканчике, кусок пирога и позавтракать в парке, слушая радостные крики детей на площадке и пение птиц. Отправиться в лес на поиски подснежников, душистых фиалок и медуницы. Убрать на верхние полки шкафов все зимние вещи, достать летящие платья и туфли. Вымыть окна под любимые песни и пить мятный чай на балконе, удивляясь, как теперь светло по вечерам.

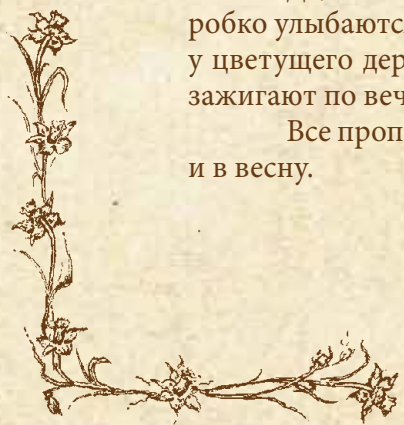
~ Май ~

И вот приходит прекрасный май. Романтичный, трогательный и удивительно легкий. С тихим жужжанием пчел у цветущих яблонь и миндаля, знакомым с детства запахом костров и ранними рассветами. Оживает и покрывается нежной зеленой дымкой лес. Куда ни взглянешь — всюду цветы и такое приятное копошение. Под ногами мягкая, напитанная влагой почва, а над головой — едва качающиеся верхушки деревьев и высокое акварельное небо с перистыми облаками.

Начинается долгожданный дачный сезон. Бабушки и дедушки спешат на электричку, с рассадой наперевес, а возвращаются с завернутыми в газеты букетами нарциссов, мускариков и незабудок, с сиренью и черемухой, нежный аромат которых лентой тянется по оживленным улицам. Купить такой букет — значит прикоснуться к самой весне!

Да, в мае все как будто бы становятся ближе друг к другу: робко улыбаются, делают комплименты и просят сфотографировать у цветущего дерева. На террасы кофеен выносят столики и стулья, зажигают по вечерам гирлянды из лампочек и свечи.

Все пропитано легкостью и чувством влюбленности. В жизнь и в весну.





ГЛАВА 2

ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ

~ Простое печенье ~

Признаюсь, печенье я чаще всего пеку из-за красивой формы. Мне очень нравится сам процесс вырезания и то, как уютно смотрятся подрумянившиеся узоры и фигурные края. Поэтому хочу поделиться с вами очень простым, даже базовым рецептом печенья, которое будет сохранять форму при выпекании. А для вкуса в него можно добавлять разные пряности, цедру или, например, какао-порошок.

~ 300 г муки

~ 200 г сливочного
масла

~ 100 г сахара

~ 1 яйцо

~ 2 желтка

~ Щепотка соли

~ Экстракт ванили или
ванильный сахар
(по вкусу)

1. Взбить мягкое сливочное масло с сахаром и ванилью.
2. Добавить яйцо, желтки и снова взбить.
3. Всыпать просеянную муку и соль, вымесить нежное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
4. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм. Вырезать печенье и аккуратно перенести его на противень, застеленный пергаментом. Выпекать 7–10 минут при 180 °С.

~ Творожный пасхальный кулич ~

Это самый любимый праздничный рецепт в моей семье: по нему мы печем куличи на Пасху и штоллен на Рождество. В декабре в нем больше пряностей, сушеных ягод и апельсиновой цедры, в пасхальном же варианте — разноцветных цукатов, лимонных ноток и ванили.

- | | |
|-----------------------------|--|
| ~ 600 г муки | ~ Цедра и сок |
| ~ 250 г творога | I лимона |
| ~ 250 г сливочного
масла | ~ Сливочное масло
и сахарная пудра
для обмазывания
кулича |
| ~ 250 г сахара | |
| ~ 2 яйца | |
| ~ 200 г орехов | Для глазури |
| ~ 200 г сухофруктов | ~ 300 г сахарной
пудры |
| ~ 200 мл рома | ~ 2 белка |
| ~ 50 г цукатов | |
| ~ 15 г разрыхлителя | |

1. Сухофрукты, цукаты и лимонную цедру залить ромом и оставить на ночь.

2. На следующий день взбить мягкое сливочное масло с сахаром, добавить яйца и творог.

3. Слить алкоголь из сухофруктов и добавить его к тесту вместе с лимонным соком.

4. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, рубленые орехи и крупно порезанные сухофрукты.

5. Соединить жидкие и сухие ингредиенты, замесить тесто. Разделить его на 2–3 части (в зависимости от размера форм) и выпекать 1 час при 180 °С.

6. Еще горячий кулич смазать сливочным маслом и присыпать сахарной пудрой со всех сторон.

7. Для глазури взбить венчиком белки с сахарной пудрой. Поставить на водяную баню и нагревать, непрерывно помешивая. Покрывать кулич получившейся глазурью.





~ Английские пасхальные булочки ~

Я очень люблю английскую выпечку, она выглядит так просто, но в то же время изящно. Пасхальные булочки hot cross buns не исключение. Они идеальны к праздничному столу, а на следующий день их можно поджарить на сухой сковороде и подавать с маслом и джемом.

~ 450 г + 50 г муки
~ 300 мл молока
~ 80 г сахара
~ 65 г сливочного
масла
~ 1 яйцо
~ 150 г изюма
~ 7 г сухих дрожжей
~ 5 г соли

~ 1 ½ ч. л. корицы
~ 1 ч. л. цедры
лимона
~ 1 ч. л. цедры
апельсина
~ 1 чайный пакетик
~ Несколько ломтиков
лимона

1. Изюм залить кипятком, добавить чайный пакетик (или заварку) и несколько ломтиков лимона. Оставить на пару часов.

2. Для теста подогреть молоко, отлить в чашку 50 мл. К оставшемуся молоку добавить сливочное масло и нагревать, пока оно не растопится. В чашку с отлитым молоком добавить 1 ч. л. сахара и 1 ч. л. муки, всыпать дрожжи. Перемешать, оставить опару на 15 минут.

3. В молочно-масляную смесь добавить оставшийся сахар, перемешать. Когда смесь немного остынет, ввести яйцо и слегка взбить.

4. В отдельную миску просеять 450 г муки. Добавить соль, цедру и специи. Добавить опару, влить молочно-масляную смесь и вымешивать 5 минут. Тесто скатать в шар, смазать маслом, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.

5. Подошедшее тесто слегка раскатать, выложить на него изюм. Свернуть в рулет и вымесить. Разделить тесто на 9 равных частей, скатать в шарики. Выложить на противень и оставить на 30 минут.

6. Смешать 50 г муки с несколькими столовыми ложками воды, чтобы получилась густая паста. Переложить в кондитерский мешок, нарисовать перекрестные линии на булочках. Выпекать при 190 °С в течение 40 минут. Еще горячие смазать джемом или смесью лимонного сока с сахарной пудрой.

~ А н г л и й с к и е с к о н ы ~

Еще один простой, но невероятно вкусный и эффектный английский рецепт. Сконы — нечто среднее между булочками и песочным печеньем, их традиционно подают к чаю с густыми сливками и клубничным джемом.

~ 260 г муки
~ 120 г сливок 10–20%
~ 75 г сливочного
 масла
~ 50 г сахара
~ 1 яйцо
~ 2 ч. л.
 разрыхлителя

~ ¼ ч. л. соли
~ Клубничный джем,
 жирные сливки,
 сметана или
 сливочное масло для
 подачи

1. В большой миске смешать все сухие ингредиенты: муку, сахар, соль и разрыхлитель. Добавить к ним холодное сливочное масло, порезанное на кубики. Перетереть в крошку.

2. В отдельной миске взбить яйцо, добавить к нему теплые сливки. Тщательно перемешать и влить в мучную смесь. Вымесить тесто.

3. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см.

4. Круглой формочкой или стаканом вырезать сконы и перенести их на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смазать сливками и выпекать при 190 °С 20–25 минут до золотистого цвета.

5. Подавать с клубничным джемом, взбитыми сливками или сливочным маслом.







~ Песочный кекс ~

Вряд ли существует на свете более нежный и тающий во рту кекс, чем испеченный по этому рецепту. Простой в приготовлении, но совершенно удивительный по текстуре, он каждый раз производит фурор в семье и среди гостей. Его секрет — небольшое количество муки и кукурузный крахмал, который как раз и дает этот неповторимый рассыпчатый мякиш и хрустящую корочку.

На форму 12 x 40 см

~ 125 г муки
~ 225 г сахара
~ 225 г сливочного
масла
~ 100 г кукурузного
крахмала
~ 3 яйца

~ 2 ч. л.

разрыхлителя

~ 1 ст. л. рома или
коньяка

~ Щепотка соли

~ 1-2 ст. л. сахарной
пудры для украшения

1. В сотейнике растопить сливочное масло и дать ему немного остыть.

2. Яйца взбить с сахаром и солью, масса должна загустеть и посветлеть. Добавить алкоголь.

3. Постепенно всыпать муку и крахмал, продолжая взбивать. Влить растопленное масло, затем добавить разрыхлитель и размешать.

4. Прямоугольную форму для выпечки застелить пергаментом, смазать его сливочным маслом.

5. Вылить в форму тесто и поставить выпекаться при 165 °C 50 минут.



~ Творожные сырки ~

Творожные сырки — любимое и с детства знакомое каждому лакомство. Но немногие знают, что их легко можно приготовить дома, экспериментируя со вкусами и начинками. Главное, обзавестись силиконовыми формочками, чтобы сырки выглядели совсем уж как настоящие и легко вынимались.

~ 400 г творога 9%

~ 150 г шоколада
(темного или
молочного)

~ 100 г сливочного
масла

~ 90 г сахара

~ 10 г ванильного
сахара
(с натуральной
ванилью)

~ Начинка по желанию

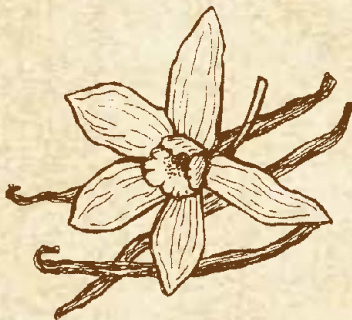
1. Растопить шоколад на водяной бане. Очень важно, чтобы миска была больше, чем кастрюлька с кипящей водой: в шоколад не должна попадать влага.

2. С помощью кулинарной кисточки смазать шоколадом силиконовые формочки. Убрать в морозилку на несколько минут, затем смазать еще раз и снова заморозить.

3. Мягкое сливочное масло взбить с обычным и ванильным сахаром в светлую массу. Добавить творог и еще раз взбить.

4. Выложить творожную массу в формочки, покрыть сверху оставшимся шоколадом и убрать в морозилку на пару часов. Перед подачей дать им оттаять (на это уйдет 20–30 минут).

Творог лучше брать мягкий, в брикетах. Если вам попался зернистый, стоит дополнительно измельчить его в блендере.







~ Банановые маффины с шоколадом и орехами ~

По этому рецепту можно приготовить совершенно роскошный банановый хлеб, но мне больше по душе формат небольших кексов: с карамельной хрустящей корочкой и влажной банановой сердцевинкой. Благодаря тому, что в тесте нет яиц, такая выпечка придется по вкусу веганам, а пшеничную муку можно заменить, к примеру, рисовой (для безглютенового варианта).

~ 150 г пшеничной
муки
~ 3 очень спелых
банана
~ 60 мл растительного
масла
~ 40 г тростникового
сахара
~ 50 г грецких орехов

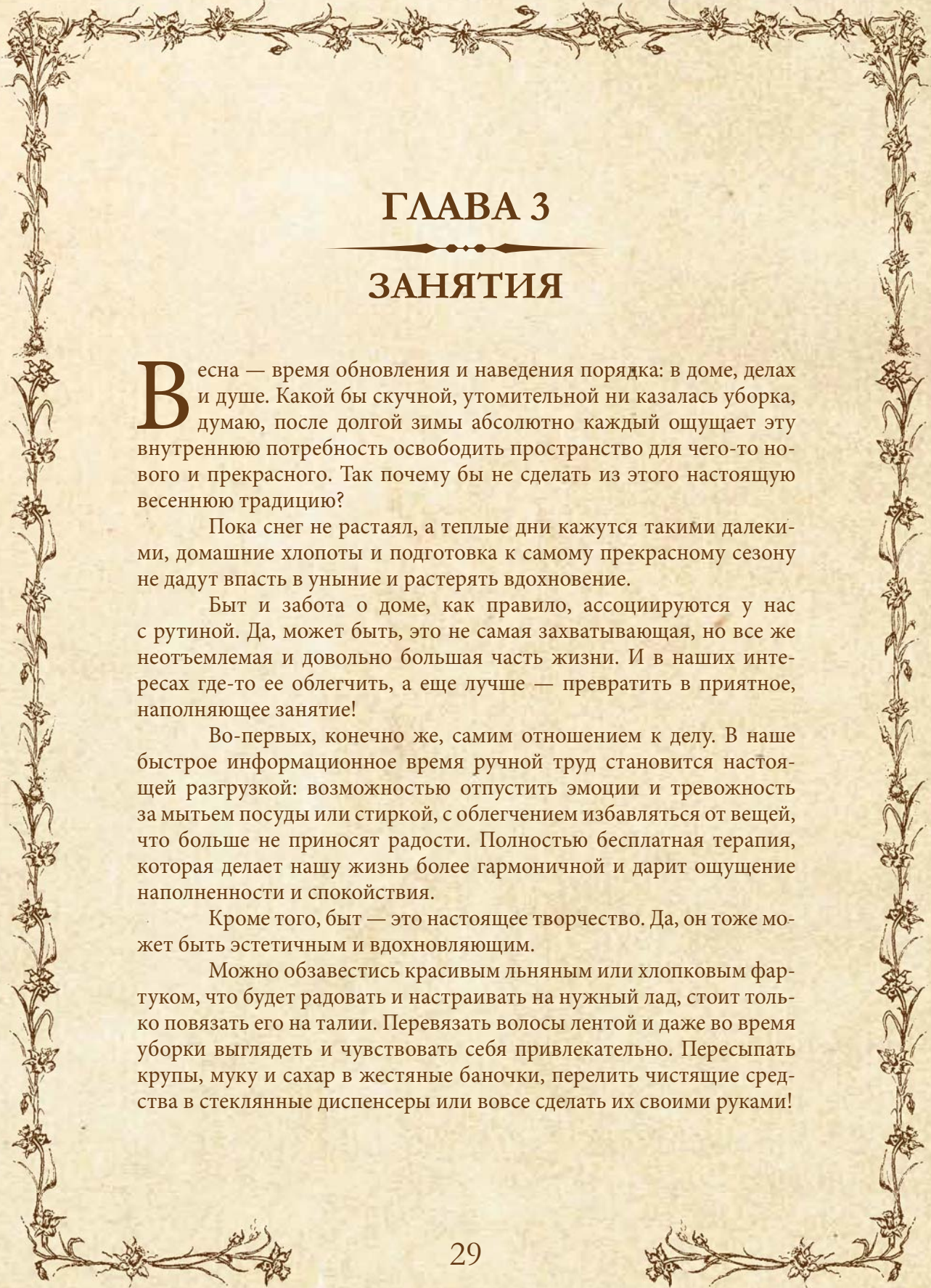
~ 50 г шоколада
~ 2 ч. л. пряностей
(корицы, сушеного
имбиря, кардамона,
мускатного ореха)
~ 1 ч. л.
разрыхлителя
~ ½ ч. л. соды
~ Щепотка соли

1. Очищенные бананы размять вилкой. Добавить растительное масло и сахар, перемешать. В отдельной миске смешать муку, соль, пряности, соду и разрыхлитель.

2. Соединить сухие и жидкие ингредиенты, добавить рубленые орехи и кусочки шоколада.

3. Выложить тесто в смазанные маслом формочки для кексов, присыпать каждый маффин тростниковым сахаром. Выпекать около 20 минут при 180 °С.



A decorative border of small flowers and leaves surrounds the text.

ГЛАВА 3

ЗАНЯТИЯ

Весна — время обновления и наведения порядка: в доме, делах и душе. Какой бы скучной, утомительной ни казалась уборка, думаю, после долгой зимы абсолютно каждый ощущает эту внутреннюю потребность освободить пространство для чего-то нового и прекрасного. Так почему бы не сделать из этого настоящую весеннюю традицию?

Пока снег не растаял, а теплые дни кажутся такими далекими, домашние хлопоты и подготовка к самому прекрасному сезону не дадут впасть в уныние и растерять вдохновение.

Быт и забота о доме, как правило, ассоциируются у нас с рутиной. Да, может быть, это не самая захватывающая, но все же неотъемлемая и довольно большая часть жизни. И в наших интересах где-то ее облегчить, а еще лучше — превратить в приятное, наполняющее занятие!

Во-первых, конечно же, самим отношением к делу. В наше быстрое информационное время ручной труд становится настоящей разгрузкой: возможностью отпустить эмоции и тревожность за мытьем посуды или стиркой, с облегчением избавляться от вещей, что больше не приносят радости. Полностью бесплатная терапия, которая делает нашу жизнь более гармоничной и дарит ощущение наполненности и спокойствия.

Кроме того, быт — это настоящее творчество. Да, он тоже может быть эстетичным и вдохновляющим.

Можно обзавестись красивым льняным или хлопковым фартуком, что будет радовать и настраивать на нужный лад, стоит только повязать его на талии. Перевязать волосы лентой и даже во время уборки выглядеть и чувствовать себя привлекательно. Пересыпать крупы, муку и сахар в жестяные баночки, перелить чистящие средства в стеклянные диспенсеры или вовсе сделать их своими руками!

~ Универсальное и экологичное
средство для уборки ~

~ 1 часть цитрусовых
корочек (прекрасно
подойдет апельсин/
лимон/грейпфрут/
мандарин или все
вместе)•

~ 2 части яблочного
уксуса 6 %
~ Несколько веточек
свежего розмарина

1. Корочки от цитрусовых фруктов положить в банку и залить уксусом. Добавить веточки розмарина, плотно закрыть крышкой и убрать в темное место на 2 недели.

2. Процедить и перелить средство для уборки в баночку с дозатором или пульверизатором. Использовать для любых поверхностей.

Также можно заменить яркие губки для посуды красивыми щетками с деревянными ручками, пластиковые ведра и тазы — душевными эмалированными, медными или состаренными жестяными. Нарезать тряпочки для уборки из хлопковой ткани с милым узором и обновить полотенца.

При мытье полов добавлять в воду пару капель любимого эфирного масла и лимонного сока: так поверхность будет дольше оставаться чистой, а тонкий аромат поднимет настроение.

Еще один секрет приятной уборки — музыка. Составьте особый плейлист, под который захочется, пританцовывая, наводить уют. И потом, как только вам будет казаться, что сил и желания на уборку совершенно нет, просто включите знакомые песни: ассоциации тут же сработают и тело вспомнит.

Мне порой помогают настроиться фрагменты диснеевских мультфильмов, где принцессы наводят чистоту, например Белоснежка или Рапунцель. С детства мне нравилось наблюдать за этим волшебным преображением, и хоть в жизни все не так быстро, и лесные зверьки вряд ли придут на помощь, это очень вдохновляет.

Еще одной чудесной мотивацией становится обновление декора. Это моя любимая часть, поэтому, делая уборку, я всегда представляю, как вот-вот приступлю к самому творческому и приятному процессу!

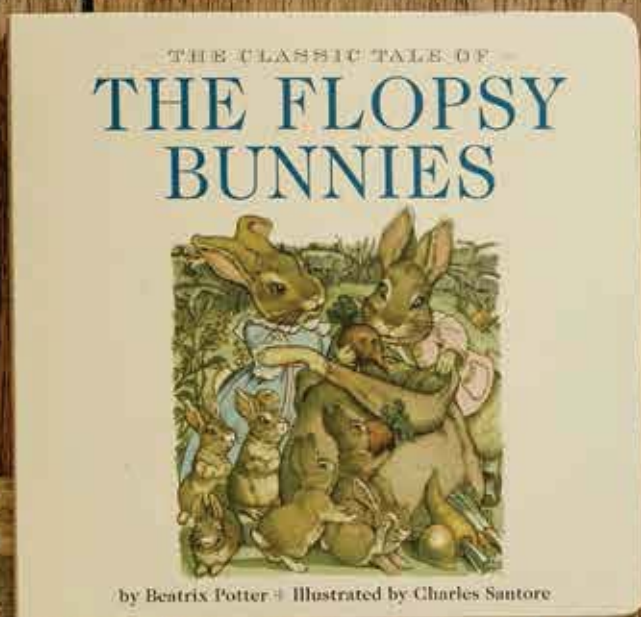
Можно сделать перестановку, и атмосфера в доме тут же изменится. Прикупить какую-нибудь небольшую деталь, сделать декор своими руками или, достав из комода что-то забытое старое, попробовать обыграть его по-новому.

Украсить стены сезонными открытками и ботаническими иллюстрациями, повесить легкие кружевные занавески, чтобы сквозь них проходили солнечные лучи, рисуя ажурные тени. Постелить чистую скатерть или дорожку на обеденный стол и поставить в кувшин букет свежих цветов. Открыть нараспашку окна и проветрить чистый дом, впуская влажный весенний воздух.

С облегчением убрать теплую зимнюю одежду и достать летящие цветочные платья, льняные юбки и кружевные блузы. Приготовить себе что-нибудь вкусное, примерить все вещи и составить с ними интересные образы, чтобы потом было легче собираться. Разложить в ящики с бельем бруски ароматного мыла и привязать саше к деревянным вешалкам.

Мытье окон, уборка в саду или стирка штор — все эти дела могут стать волшебными весенними традициями, если правильно настроиться, окружить себя красотой и эстетикой, включить любимую музыку и побаловать себя чем-то в награду.





~ П а с х а ~

Праздники — это важнейшая часть культуры. Они объединяют людей и каждый раз напоминают о самом важном. Помогают сделать жизнь ярче, наполняя будни приятными хлопотами и предвкушением чего-то волшебного. А еще это самые дорогие воспоминания из детства, семейные традиции и бесценное время вместе с любимыми!

В то же время вокруг праздников всегда так много споров: как правильно справлять, с кем и когда.

В этих разногласиях теряется истинная суть праздников, а ведь она общая для всех: любовь и доброта, внутренний свет, вдохновение и надежда на лучшее. Главное — почувствовать общность и единение, любовь к своей семье, изменения, которые неизбежно происходят в нас с движением колеса года.

Пусть каждый наделяет праздники своим духовным смыслом, это не делает нас чужими. Празднуете ли вы Остару или Весеннее равноденствие, Песах или Пасху (по юлианскому или григорианскому календарю)... Все мы чувствуем одно и то же: обновление и подлинную радость.

У нашего народа Пасха — один из самых главных и любимых праздников в году. Сколько уюта и тепла кроется в каждом этапе подготовки к нему!

Мытье окон в теплый солнечный день, покупка орехов, сухофруктов и цукатов на шумном рынке, выпечка ароматных дрожжевых и творожных куличей...

Как мило смотрятся веточки пушистой вербы в кувшинах и деревенские яйца в корзинках, сочные весенние первоцветы, птичьи гнездышки и фигурки кроликов на витринах небольших магазинов. И до чего же приятно снова окунуться в детство: красить яйца в нежные акварельные цвета и украшать политые белоснежной сахарной глазурью кексы, чтобы потом, завернув их в чистое хлопковое полотенце, подарить родным.



~ Натуральные красители для яиц ~

~ От золотистого до коричневого: луковая шелуха ~

Этот способ знаком мне с самого детства: каждую Пасху мы красили яйца именно так, украшая их оттиском веточки петрушки. Луковую шелуху нужно варить в кастрюле в течение 30 минут, после чего остудить отвар, процедить и положить в него сырые яйца. Варить 10–20 минут.

~ Желтый: куркума ~

На 5 яиц потребуется около 3 столовых ложек специи. Куркуму залить крутым кипятком, добавить 1 ст. л. уксуса и остудить. Опустить вареные яйца и оставить их в отваре до желаемой насыщенности оттенка.

Для этого способа лучше использовать емкость, которую не жалко.

~ От голубого до синего: краснокочанная капуста ~

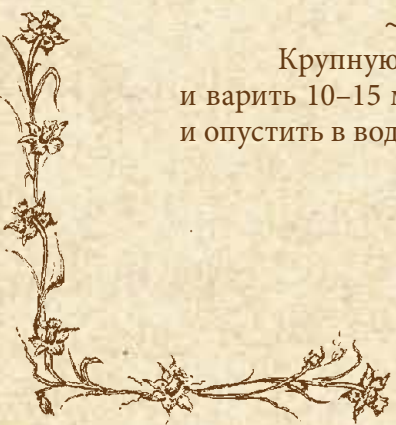
Капусту мелко порезать, залить водой и поставить на огонь. Варить 20–30 минут, процедить и добавить 1 ст. л. уксуса. Опустить вареные белые яйца и дать настояться.

~ Серо-голубой: каркаде ~

Отмерить 2–3 ст. л. каркаде, залить 500 мл кипятка и дать завариться. Опустить в эту заварку вареные яйца и оставить на время. Чем дольше будут окрашиваться яйца, тем более серым и темным будет оттенок.

~ Розовый, красный: свекла ~

Крупную свеклу натереть или мелко порезать. Залить водой и варить 10–15 минут до насыщенного красного оттенка. Остудить и опустить в воду вареные яйца.



~ Зеленый: крапива ~

Взять 3 ст. л. сушеной крапивы, залить 1 л воды и дать настояться ночь. Опустить в настой сырые яйца и варить их до готовности.

~ Сине-фиолетовый: черника ~

Потребуется 2,5 стакана замороженной черники и 1 ст. л. уксуса. Ягоды нужно разморозить, размять и процедить. Получится примерно 1 стакан сока. Затем добавить 1 ст. л. уксуса и опустить в смесь вареные яйца на 15–30 минут. Осторожно достать их при помощи чайной ложки и дать просохнуть.

Кроме того, яйца можно обернуть марлей или капроном, приложив к скорлупе листочки зелени. Получится ботанический рисунок более светлого оттенка.



SPRING



ГЛАВА 4

СВОИМИ РУКАМИ

~ П о с т е р ~ .

Тканевые постеры — чудесный вариант декора, который легко можно менять каждый сезон. Для изготовления подойдет отрез понравившейся ткани с принтом или даже кухонное полотенце.

Вариант с вышивкой чуть более трудоемкий, но как же приятно неспешно вышивать под атмосферный фильм, с распахнутым настежь окном, сквозь которое струится теплый весенний воздух!

Я вышивала, вдохновляясь акварелью английской художницы Эдит Холден. Перенести нежную, полупрозрачную акварель на более графичные и насыщенные стежки вышивки было так не просто, но теперь вы сможете взять за основу мою работу и справиться намного быстрее.

~ Отрез однотонного
хлопка нейтрального
оттенка (у меня
44 × 64 см)

~ Деревянная рейка
или ветка длиной
28–30 см

~ 50–60 см тесьмы или
ленты

~ Пяльцы

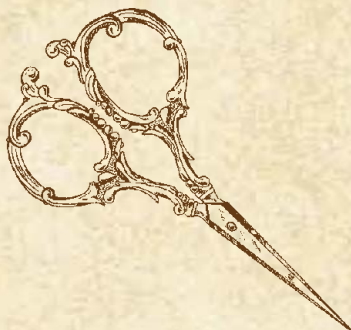
~ Мулине

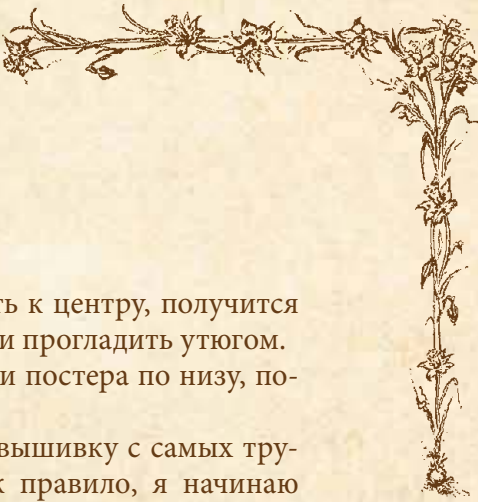
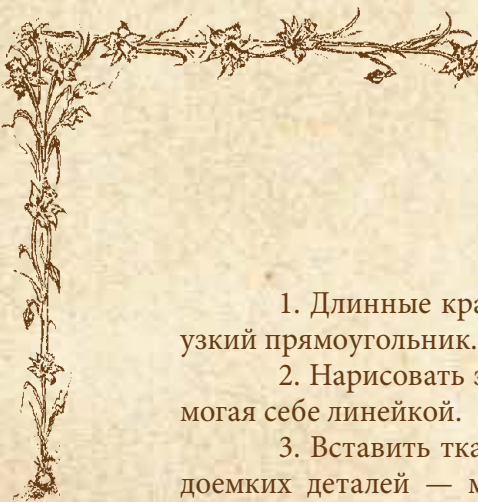
~ Иголка

~ Ножницы

~ Английские булавки

~ Линейка





1. Длинные края отреза ткани сложить к центру, получится узкий прямоугольник. Свернуть его пополам и прогладить утюгом.

2. Нарисовать эскиз вышивки и уголки постера по низу, помогая себе линейкой.

3. Вставить ткань в пальцы и начать вышивку с самых трудоемких деталей — мордочки кролика. Как правило, я начинаю с темных оттенков и в последнюю очередь добавляю светлые блики. Вышиваю в две нитки. Будет намного проще, если абстрагироваться от общей картинке и сосредоточиться на переходах соседних цветов и форме небольших цветочных пятен.

4. После того как центр композиции (кролик) будет готов, можно приступить к обрамлению цветами и веточками. Здесь я сначала вышиваю все желтые цветы, затем каждому добавляю коричневые серединки французским узелком и приступаю к листьям. Так процесс будет идти намного быстрее, ведь не нужно переключаться и часто менять нитку. Более тонкие веточки и листья я вышиваю в одну нить.

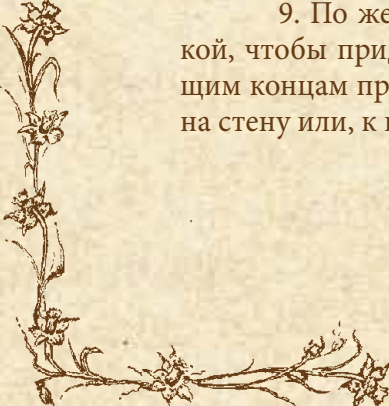
5. Когда вся композиция будет готова, можно приступить к надписи. Ее я вышиваю в две нитки кенсингтонским контурным стежком (с изнаночной стороны нужно вернуться иглой назад и расщепить предыдущий стежок, выводя нитку снова на лицевую сторону).

6. Снова свернуть постер по сгибам, прогладить вышивку через марлю.

7. Скрепить края английскими булавками и прошить постер, отступая от краев примерно на 0,5 см. От верхнего края (на месте сгиба) нужно отступить на несколько сантиметров, в зависимости от толщины рейки.

8. Отрезать лишнюю ткань по нижнему краю постера, отступая от шва на 1 см.

9. По желанию можно пропитать деревянную рейку морилкой, чтобы придать нужный оттенок. Вставить рейку, к выступающим концам привязать тесьму, чтобы постер можно было повесить на стену или, к примеру, на ручку шкафа.





~ Садовые розы ~

Когда хочется атмосферы английского сада прямо у себя дома, можно купить несколько обыкновенных роз в цветочном магазине или супермаркете и простым движением превратить их в роскошный букет, будто бы только что срезанный с благоухающего колючего куста.

Для этого нам потребуются сами розы, ножницы для подрезания, кувшин или ваза (также букет будет невероятно стильно смотреться в чайнике без крышки или лейке).





1. Подрезать розы до нужной длины.
2. Аккуратно вывернуть лепестки наружу, двигаясь от крайних лепестков к центру.
3. Сердцевину розы можно оставить нетронутой в виде бутона, а можно осторожно ее удалить, открыв тычинки.
4. Оставшиеся лепестки можно рассыпать вокруг букета, так он еще больше будет похож на садовый.

~ Пасхальный декор ~

Украшенные яйца — это не только часть праздничного меню, но и важный элемент декора. А если взять за основу пустые скорлупки, то такое украшение будет радовать много лет!

Декорировать яйца можно в технике папье-маше, обклеивая кусочками книжных страниц или нот, а можно использовать наклейки, кухонные салфетки или специальные листы для декупажа.

Нам понадобятся:

~ яйца комнатной температуры,
~ малярный скотч,
~ канцелярская кнопка или толстая игла,
~ шприц,

~ глубокая миска,
~ клей ПВА,
~ книжные и нотные листы,
~ салфетки, стикеры, листы для декупажа.





1. Первым делом нужно приклеить по небольшому кусочку малярного скотча сверху и снизу яйца, чтобы скорлупа не треснула.
2. С помощью кнопки или иглы проделать два небольших отверстия. Снизу сделать отверстие чуть шире той же кнопкой или шурупом.
3. Проткнуть желток иглой шприца, чтобы яйцо легче выходило.
4. Набрать в шприц воздух, вставить его в верхнее отверстие и «выдуть» содержимое в миску.
5. Затем отклеить скотч, хорошо промыть скорлупу средством для мытья посуды или уксусом с водой.
6. Теперь пришло время декора: кусочки книжных страниц, нот или вырезанный рисунок салфетки обмакнуть в клей ПВА и приклеить к скорлупе, дать просохнуть.



ГЛАВА 5

СТИЛЬ

Я очень люблю сезонность в гардеробе с точки зрения соответствия не столько погоде или трендам, сколько внутреннему состоянию. Ведь стиль в одежде — своего рода автопортрет, отражение души, интересов и взглядов, настроения.

Образы, которые мы составляем, могут нести особую атмосферу, даря ощущение кинематографичности жизни. Да-да, как костюмеры в кино подбирают наряды актерам по оттенкам и стилю к месту действия, идее сцены и характеру героя, так и в обычной жизни мы можем создавать свои истории.

Я пришла к этому постепенно, сначала подбирая специальную одежду и детали лишь для фотосессий. Но потом просто влюбилась в это невероятное ощущение красоты, гармонии с местом, сезоном и событием, какой-то возвышенности над повседневностью, и теперь каждый свой день стараюсь наполнять дополнительным смыслом, подбирать образы, с одной стороны, под свое нынешнее настроение, а с другой — под ту атмосферу, которую только хочу уловить и прочувствовать.



Например, для весенней прогулки я могу одеться, вдохновляясь «Таинственным садом» Ф. Э. Бернетт, — выберу платье в винтажном стиле с круглым воротничком, бант в волосы, медальон в форме старинного ключика, «оксфорды» и носочки с кружевом.



Во время субботнего завтрака на террасе маленькой кофейни можно почувствовать себя немного француженкой, надев джинсы с высокой талией и легкую блузу. Накинуть на плечи чуть великоватый пиджак, перевязать собранные в небрежный хвост волосы шелковым платочком и взять в руки корзинку вместо сумки.



Но за несколько лет я не услышала ни одного плохого комментария по поводу своего внешнего вида. Наоборот, на улице делают комплименты и женщины, и серьезные мужчины, даже дети.

47

Мы живем в удивительное и прекрасное время, когда индивидуальность — самый большой и главный тренд. Хотите ли вы одеваться в стиле Эдвардианской эпохи или 1970-х, добавлять элементы средневековых нарядов, вдохновляться любимыми фильмами и книгами, шить одежду по собственным эскизам... Мы можем стилизовать и смешивать лучшее из всех эпох и направлений, выбирать из огромного множества вариантов именно то, что нам близко. То, что будет наиболее точно отражать наш внутренний мир и передавать настроение.

Этот путь поиска себя и своего стиля хоть и непростой, но очень увлекательный и творческий.



Я абсолютно убеждена, что каждый человек с его неповторимой внешностью, набором качеств, его мыслями и взглядами — недостающий кусочек пазла, который необходим миру. Не проявляясь, мы лишаем его себя. Эгоистично и даже жестоко! Многим нужен именно ваш пример, творчество, слова и поддержка.

Начать можно с вдохновения и тренировки «насмотренности»: сохраняйте в особую папку фотографии образов и вещей, что вам нравятся. Кадры из фильмов, рекламы брендов, вырезки из журналов, картины и иллюстрации. На этом этапе не стоит анализировать или думать о том, подходит ли вам это по цветотипу, понравится ли семье и как отреагируют на работе. Сначала мы просто собираем все то, что вызывает отклик в душе.

Затем можно составить коллаж, разместить распечатанные картинки на пробковой доске «мудборда», вклеить в блокнот или просто оставить в папке компьютера. Так вы сможете увидеть общие черты, особенности фасонов, сочетания цветов. Например, мое весеннее стилистическое вдохновение — это все оттенки зеленого, от фисташкового до изумрудного, в сочетании с приглушенным розовым, горчичным, пыльно-голубым.

Это цветочные и льняные платья, молочные кружевные блузы в эдвардианском стиле. Это ботильоны со шнуровкой, коричневые ботинки «оксфорды» и туфли «мэри-джейн» с носочками. Непременно резиновые сапоги, кардиганы, что можно небрежно накинуть на плечи прохладным утром, аккуратные ленты в волосах. Это медальоны-локеты, береты, сначала фетровые, а затем и соломенные шляпы. Это эстетика книг и фильмов об Энн из поместья «Зеленые Крыши», романтический стиль конца XIX — начала XX века, немного 70-х и бохо-шик.

Попробуйте отыскать то, что будет дарить вам ощущение весны вне зависимости от погоды! Сначала можно потренироваться на домашнем гардеробе. Это отличный способ привыкнуть к новым образам, экспериментировать и поймать свои впечатления от того или иного фасона, цвета. Затем добавлять небольшие аксессуары, постепенно разбавляя гардероб необычными, атмосферными деталями и свежими оттенками.







ГЛАВА 6

ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ

Идеи для атмосферного марта



- ☐ Посадить гиацинты и нарциссы в чашки и сливочки.
- ☐ Прочитать книгу Ф. Э. Бернетт «Таинственный сад» и сравнить экранизации 1993 и 2020 годов.
- ☐ Испечь блинчики на Масленицу.
- ☐ Купить яркие резиновые сапоги для первых весенних прогулок.
- ☐ Посмотреть фильм «Мисс Поттер» (2006 г.) о британской писательнице и иллюстраторе Беатрис Поттер.
- ☐ Убрать зимний декор и украсить дом весенними открытками и первоцветами.
- ☐ Послушать альбом Many beautiful things (Sleeping at last).
- ☐ Почитать об Эдвардианской эпохе: о моде, занятиях, архитектуре одного из самых красивых периодов в истории.
- ☐ Продумать весенние образы, составить коллажи для стилистического вдохновения и списки необходимых покупок.
- ☐ Посмотреть мини-сериал «Маленькие женщины» (2017 г.).
- ☐ Подготовить чудесные подарки на 8 марта.
- ☐ Сделать генеральную уборку под любимую музыку.
- ☐ Испечь английские сконы с джемом и сливками.
- ☐ Послушать «Времена года. Весна» Вивальди в аранжировке Макса Рихтера.
- ☐ Отправить по почте открытку или рукописное письмо.
- ☐ Выбрать романтичный головной убор на весну: шерстяной берет или фетровую шляпу.
- ☐ Добавить сияния и нежных розовых, персиковых и лавандовых оттенков в макияж.

Находить радость
в каждом весеннем дне





Идеи для атмосферного апреля



- ☐ Посмотреть чудесные весенние фильмы с Кейт Уинслет: «Волшебная страна» (2004 г.), «Небольшой хаос» (2014 г.) и «Разум и чувства» (1995 г.).
- ☐ На прогулке наступать на покрытые корочкой льда лужи.
- ☐ Посадить мяту в горшочки.
- ☐ Приготовить творожные сырки в шоколадной глазури.
- ☐ Сходить в театр и прогуляться по центру города.
- ☐ Убрать зимние вещи и достать легкие блузы, платья и блейзеры.
- ☐ Послушать композицию Afterthought (Dan Hyde).
- ☐ Вымыть окна в доме, чтобы впустить больше весеннего солнца.
- ☐ Прочитать книгу Мари-Од Мюрай «Мисс Черити».
- ☐ Открыть велосезон.
- ☐ Устроить первый весенний пикник.
- ☐ Посмотреть сериал «Энн из поместья „Зеленые Крыши“» (1985 г.).
- ☐ Обзавестись тренчем для более теплой погоды и первых дождей.
- ☐ Распечатать винтажные пасхальные открытки для вдохновения и украшения комнаты.
- ☐ Испечь банановые маффины.
- ☐ Купить стеклянный пульверизатор для цветов, тряпки, щетки и фартук для уборки, эфирные масла для мытья полов, чтобы сделать процесс уборки эстетичным и приятным.
- ☐ Подготовиться к Пасхе: украсить дом, испечь творожные куличи и покрасить яйца натуральными красителями.



Находить радость
в каждом весеннем дне



Идеи для атмосферного мая



- ☐ Прогуляться по аллеям цветущих деревьев, сделать несколько волшебных кадров.
- ☐ Прочитать небольшие повести И. С. Тургенева: «Ася» и «Первая любовь».
- ☐ Купить букет дачных цветов у бабушек и дедушек.
- ☐ Посмотреть фильм «Бессмертные» (2002 г.).
- ☐ Подготовиться к лету: выбрать купальник, соломенную шляпку, корзинку и солнечные очки в роговой оправе.
- ☐ Приготовить первую окрошку и суп с молодой крапивой.
- ☐ Послушать нежную и ностальгическую музыку Клода Дебюсси.
- ☐ Повесить на окна кружевные занавески, чтобы солнечные лучи, проходя сквозь них, рисовали ажурные тени на стенах и предметах.
- ☐ Создать свой маленький сад: во дворе дома, на даче или подоконнике квартиры.
- ☐ После горячей ванны или душа сделать массаж сухой щеткой на распаренную кожу.
- ☐ Купить букетик дачных цветов и украсить им обеденный стол.
- ☐ Заказать или сделать своими руками пресс для гербария.
- ☐ Порисовать на свежем воздухе.
- ☐ Начать продумывать летний декор дома. Быть может, сделать перестановку или купить что-то из мебели: буфет для любимой посуды, кресло для чтения или полочку для специй.
- ☐ Найти цветок сирени с пятью лепестками и загадать желание.



Находить радость
в каждом весеннем дне

Идеи для весеннего гардероба

- ~ Резиновые сапоги любимого оттенка.
- ~ Соломенная шляпка (канотье, федора, широкополая с лентами, с низкой тульей и т. д.).
- ~ Льняное платье.
- ~ Тренч для дождливой или ветреной погоды.
- ~ Корзинка.
- ~ Коричневые ботинки на шнуровке для долгих прогулок.
- ~ Романтичная блуза в викторианском или эдвардианском стиле.
- ~ Джинсы с высокой посадкой.
- ~ Кардиган для прохладных вечеров.
- ~ Накладной воротничок.
- ~ Шерстяной берет.
- ~ Платье или юбка с цветочным принтом.
- ~ Льняной фартук.
- ~ Удобные балетки.
- ~ Медальон-локет на хлопковом кружеве.
- ~ Объемный пиджак, словно с мужского плеча.
- ~ Шелковый платочек, чтобы повязывать его на ручку сумки или использовать в качестве ремня или украшения для волос.





Фильмы

с весенней атмосферой

- ~ «Мисс Поттер» / *Miss Potter*, *Phoenix Pictures* (2006)
- ~ «Волшебная страна» / *Finding Neverland*, *Miramax* (2004)
- ~ «Таинственный сад» / *The Secret Garden*, *Warner Bros. Pictures* (1993)
- ~ «Версальский роман» / *A little chaos*, *BBC Films* (2014)
- ~ «Обыкновенная магия» / *The Magic of Ordinary Days*, *A Hallmark Hall of Fame Presentation* (2005)
- ~ «Бессмертные» / *Tuck Everlasting*, *Walt Disney Pictures* (2002)
- ~ «Поллианна» / *Pollyanna*, *Carlton Productions* (2003)
- ~ «Маленькие женщины» / *Little Women*, *BBC* (2017)
- ~ «Разум и чувства» / *Sense and Sensibility*, *Columbia Pictures* (1995)
- ~ «Англичанин, который поднялся на холм, а спустился с горы» / *The Englishman who went up a hill but came down a mountain*, *Miramax Films* (1995)
- ~ «Неуютная ферма» / *Cold comfort farm*, *BBC* (1994)
- ~ «Эмма.» / «Emma.», *Working Title Films* (2020)
- ~ «Джейн Остин» / *Becoming Jane*, *HanWay Films* (2007)
- ~ «Роковое искушение» / *The Beguiled*, *American Zoetrope* (2017)
- ~ «Энн из поместья „Зеленые Крыши“» / *Anne of Green Gables*, *Sullivan Entertainment* (1985)
- ~ «Дорога в Эйвонли» / *The road to Avonlea*, *Sullivan Entertainment* (1990–1996)



часть 2
ЛЕТО





ГЛАВА 7

АТМОСФЕРА СЕЗОНА

В детстве казалось, что лето непременно должно быть ярким, незабываемым, полным событий и поездок, чтобы сочинение по литературе получилось интересным, а рассказы на переменах — захватывающими. Но ведь лето — оно такое простое. Со вкусом дикой малины и спелых абрикосов, ароматом полевых цветов, развевающимися волосами и складками льняного платья на ветру. Липкими от ягод и меда пальцами, россыпью золотистых веснушек на щеках, обгоревшими плечами.

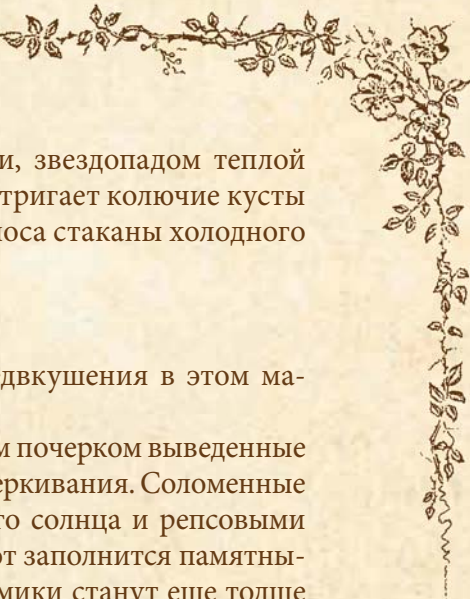
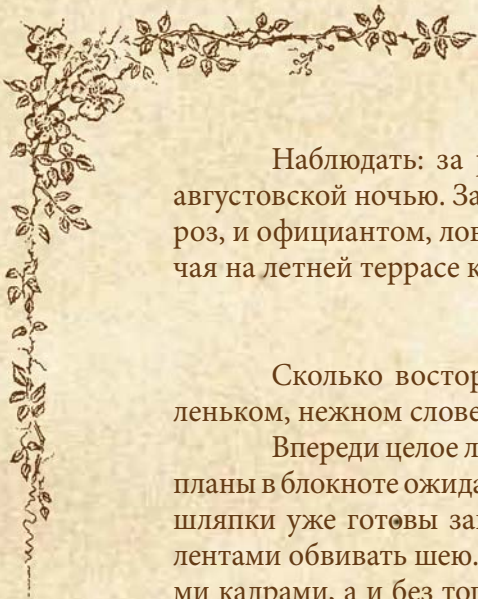
Оно прячется в холодных капельках утренней росы, в пении кузнечиков и журчании лесного ручья, в банке бабушкиного клубничного варенья и чашке смородинового чая с молоком. В вечерней прохладе и уставшем шепоте ночи, в искрах костра, взлетающих к звездам, и тихих звуках гитары. Лето живет в мгновениях, их только успевай поймать, полюбоваться долю секунды, а затем поселить с нежностью в памяти и в сердце.

Ежедневное творчество, искусство жить, пожалуй, самый непростой навык, но именно летом этому проще всего научиться.

Замечать: танцующие на стенах домов тени деревьев в яркий солнечный день, только распутившийся цветок, акварельную палитру вечернего неба. Заботу родных людей и неповторимую красоту случайных прохожих. Узор на фарфоровом блюде, подчеркнутые простым карандашом фразы в старой книжке и форму облаков.

Слушать: пение птиц на рассвете, мурчание кошки и тихое потрескивание виниловой пластинки в проигрывателе, счастливые крики детей на площадке и убаюкивающий шум вечернего города. Звон тарелок, свист закипающего чайника, хруст корочки горячего хлеба. Чьи-то случайные истории, сны и сокровенные мечты. Уютный скрип деревянного пола и ночные мелодии сверчков.

Чувствовать: прикосновение теплого ветра, медово-яблочный аромат летнего вечера, божью коровку на запястье. Кисловатый вкус крыжовника и садовых груш, приятное покалывание на языке от глотка шипучего холодного кваса. Приближение грозы и какой-то совершенно особый в этот момент уют родного дома.



Наблюдать: за рассветами и закатами, звездопадом теплой августовской ночью. За садовником, что подстригает колючие кусты роз, и официантом, ловко снимающим с подноса стаканы холодного чая на летней террасе кафе.

~ ИЮНЬ ~

Сколько восторга и волнующего предвкушения в этом маленьком, нежном слове...

Впереди целое лето. Каллиграфическим почерком выведенные планы в блокноте ожидают непрямого вычеркивания. Соломенные шляпки уже готовы защищать от полуденного солнца и репсовыми лентами обвивать шею. Пленка камеры вот-вот заполнится памятными кадрами, а и без того пухлые книжные томики станут еще толще от цветов и листьев гербария. Все вокруг преисполнено счастьем, и еще не успел включиться внутренний счетчик: «от лета осталось...».

Я очень люблю июнь за какую-то особую чистоту и свежесть. За блестящую листву деревьев, самые светлые, умытые дождем вечера; за теплый ветер, запутавшийся в хлопковых простынях и пододеяльниках. Миски черешни и абрикосов вместо обеда, румяные пироги с ревенем и щавелем, стаканчики сливочного мороженого в электричке. Цветущие грядки клубники и облака бабочек-капустниц, за пробуждающееся каждый год желание перечитывать русскую классику и чувствовать тоньше.

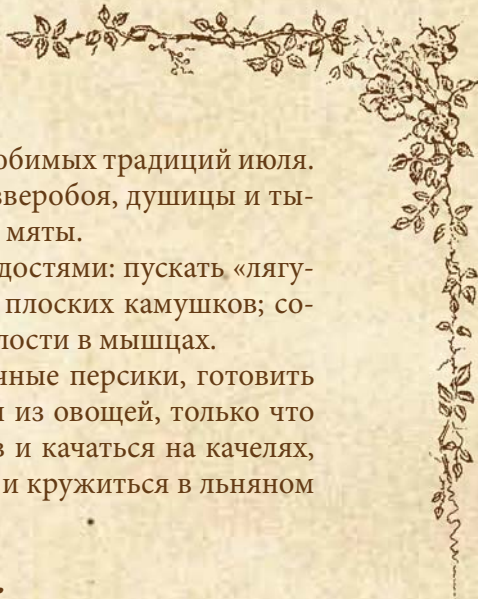
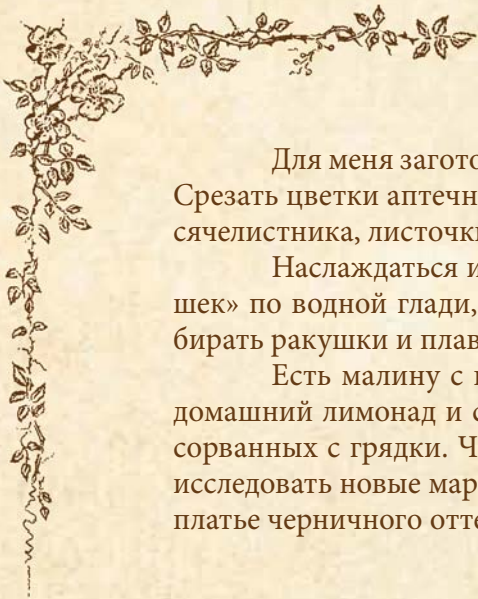
За «Вино из одуванчиков» и распахнутые окна. За день летнего солнцестояния с его волшебными традициями: белыми платьями, венками из полевых цветов, кострами и разлившейся молоком до рождой луны на реке.

~ ИЮЛЬ ~

Середина лета похожа на знойный полдень, окутанный дремой и дымкой цветочной пыльцы, густым, терпким ароматом бескрайних полей. Природа достигла своего пика яркости и жизненной силы и словно застыла в этом полуденном июльском сне под куполом безоблачного, голубого неба.

Пылинки мерно кружатся в четко очерченных лучах, будто бы в замедленной съемке.

Ветви кустов и садовых деревьев клонятся к земле от тяжести плодов и ягод, пчелы монотонно жужжат над лиловыми островками цветущего кипрея. В самый жаркий день его собирают для заготовки чая: засушивают душистые цветы, перетирают сочные листья, раскладывают по стеклянным банкам и ставят ферментироваться под палящим солнцем.



Для меня заготовка трав — одна из любимых традиций июля. Срезать цветки аптечной ромашки, букеты зверобоя, душицы и тысячелистника, листочки лесной земляники и мяты.

Наслаждаться и другими летними радостями: пускать «лягушек» по водной глади, отсчитывая прыжки плоских камушков; собирать ракушки и плавать до приятной усталости в мышцах.

Есть малину с пальцев, вишню и сочные персики, готовить домашний лимонад и самые вкусные салаты из овощей, только что сорванных с грядки. Читать в тени деревьев и качаться на качелях, исследовать новые маршруты на велосипеде и кружиться в льняном платье черничного оттенка.

~ Август ~

Если июль — полдень лета, то август — его вечер. Закатными лучами он накладывает позолоту на дома и кроны деревьев, янтарем подсвечивает пряди волос и зажигает огоньки в немного печальных глазах. В нем неизбежно будет присутствовать оттенок грусти. Но грусть эта настолько светлая и поэтичная, что в ней хочется раствориться без остатка: в медовой сладости, яблочном аромате и шелесте пшеничных полей.

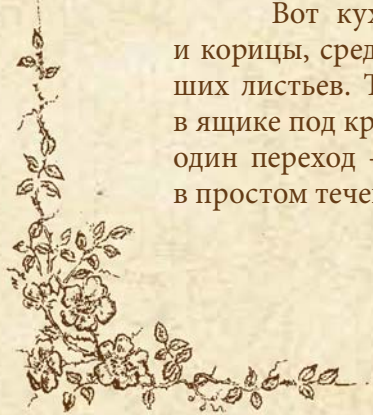
Он мягко готовит нас к осени, прохладными вечерами и дождями настраивая на уют и неспешность, но все еще щедро одаривает теплом, сахарными арбузами, гроздьями винограда и полными корзинками грибов.

А небо! Лишь в августе можно увидеть такое чудо. Алмазная россыпь на иссиня-черном полотне, как же еще его описать?

В середине августа я каждый год стараюсь провести ночь под открытым небом, наблюдая звездопад Персеиды. Завернуться в одеяло, взять с собой свечу, а затем быстро потушить ее, не давая повода слететься всем мотылькам. Замирать от каждого серебряного штриха на небе, загадывать желание на каждую падающую звезду.

А после этого неизбежно все чаще задумываться об осени. И робко признаться самой себе, что очень ждешь ее, каким бы прекрасным ни было это лето.

Вот кухня уже заполняется ароматом яблочных пирогов и корицы, среди зеленой листвы светятся блики первых пожелтевших листьев. Теплое пуховое одеяло больше не лежит свернутым в ящике под кроватью, а вновь греет по ночам. Еще один виток, еще один переход — плавный и гармоничный, если находить радость в простом течении жизни, замечать оттенки и полутона.





ГЛАВА 8

ЛЕТНИЕ РЕЦЕПТЫ

~ Ягодные пироги в баночках ~

Лето — пора ягодных пирогов с плетением. А еще, конечно же, пикников. Но если большие пироги не всегда умещаются в корзинку, то такие порционные десерты в баночках станут просто идеальным решением. Уже не говоря о том, что смотрятся они просто невероятно мило и уютно!

Для теста

- ~ 440 г муки
- ~ 220 г сливочного масла
- ~ 2 яйца
- ~ 4 ст. л. сахара
- ~ 1 ч. л. соли
- ~ 1 ст. л. холодной воды

Для начинки

- ~ 900 г ягод (вишни, клубники, малины)
- ~ 200 г сахара
- ~ 200 мл воды
- ~ 4 ст. л. кукурузного крахмала
- ~ 2 ст. л. лимонного сока

1. Смешать в миске муку, сахар и соль. Добавить порезанное кубиками сливочное масло, яйца и ложку холодной воды.

2. Замесить тесто и разделить на две части: для основы пирога и для плетения. Тонко раскатать первую часть теста и с помощью скалки перенести в баночки.

3. Для начинки смешать свежие или замороженные ягоды с сахаром, добавить 100 мл воды и варить на среднем огне 10 минут.

4. В оставшейся части воды развести крахмал и влить его к ягодам. Варить еще 5 минут. Добавить лимонный сок, снять с огня. Дать начинке немного остыть и загустеть.

5. Выложить ягодную начинку на основу из теста, накрыть плетением или другим декором из теста. Выпекать при 180 °C 20–30 минут до золотистой корочки.

~ Лимонный тарт с меренгой ~

Отчего-то лимонная выпечка выглядит очень праздничной. Она поднимает настроение и делает чуточку ярче даже самый пасмурный летний день. Этот тарт прекрасен и без меренги, но с ней он превращается в совершенно восхитительный десерт.

Для теста*

- ~ 250 г муки
- ~ 125 г сливочного масла
- ~ 50 мл воды
- ~ 1 желток
- ~ 2 ст. л. сахара

Для начинки

- ~ 5 яиц
- ~ 150 г жирной сметаны или густых сливок

- ~ 150 г сахарной пудры

- ~ 100 мл лимонного сока
- ~ 2 ст. л. лимонной цедры

Для меренги

- ~ 4 белка
- ~ 100 г сахара
- ~ 100 г сахарной пудры

1. На столе или в неглубокой миске смешать все ингредиенты для теста. Раскатать его в тонкий пласт, выложить в форму для пирога. Накрыть бумагой для выпечки и насыпать любую крупу, чтобы основа не поднялась в центре, а бортики не опустились. Выпекать 20 минут при 180 °С.

2. Соединить все ингредиенты для начинки и взбить венчиком.

3. Еще горячую основу из теста смазать желтком. Это нужно для того, чтобы она не размокала от начинки. Затем вылить начинку и выпекать еще 30 минут.

4. По желанию тарт можно украсить меренгой. Взбить белки на медленной скорости до легкой пены. Затем увеличить скорость и постепенно всыпать смесь сахара и сахарной пудры. Когда масса станет густой и блестящей, выложить ее на пирог (за 15 минут до готовности) и снова убрать в духовку, пока пики меренги не станут золотисто-коричневыми.





~ Гранола к завтраку ~

Летом я готовлю гранолу намного чаще обычного, ведь ее так удобно брать с собой в поездки и на пикники. Она долго хранится в стеклянных баночках и очень экономит время по утрам. Стоит лишь добавить к ней йогурт или молоко, свежие фрукты или ягоды, и идеальный летний завтрак готов.

~ 350 г овсяных
хлопьев (долгой
варки)
~ 150 г орехов
и семян
~ 150 г сушеных ягод,
изюма, цукатов

~ 180 г меда
~ 125 мл яблочного
сока
~ 4 ст. л.
растительного масла
~ 2 ст. л. корицы
~ Щепотка соли

1. В небольшом сотейнике смешать яблочный сок, мед, масло, специи и соль. Прогреть, но не доводить до кипения.

2. В большой миске смешать овсяные хлопья с рублеными орехами. Влить масляно-медовую смесь и тщательно перемешать.

3. Выложить будущую гранолу на застеленный пергаментом противень и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 40 минут. Каждые 10 минут перемешивать, чтобы гранола запеклась равномерно.

4. В готовую смесь добавить нарезанные сухофрукты, сушеные ягоды или изюм. Также можно добавить кусочки шоколада, кокосовые чипсы, кунжут. Вариантов и сочетаний бесконечное множество. Мои любимые: грецкий орех, шоколад, кокос и клюква с миндалем.



~ Грушевые пироги ~

Нежное песочное тесто, карамельные груши внутри и терпкая марципановая начинка. Оформление в виде садовых груш с листьями из теста делает этот десерт еще более эффектным.

Для теста

- ~ 220 г муки
- ~ 110 г сливочного масла
- ~ 1 яйцо
- ~ 3 ч. л. сахара
- ~ 1 ч. л. воды
- ~ Щепотка соли

Для начинки

- ~ 3 твердых груши

- ~ 100 г сахара

- ~ 2 ст. л. сливочного масла
- ~ Корица по вкусу
- ~ Марципан или шоколад для начинки

Кроме того

- ~ 1 желток для смазывания теста

1. Для теста смешать все сухие ингредиенты, добавить сливочное масло и растереть в крошку. Ввести яйцо и воду, замесить тесто.
2. Груши очистить, разрезать пополам и удалить сердцевинки.
3. В сковороде растопить сахар и довести его до карамельного цвета. Добавить сливочное масло и корицу, готовить пару минут.
4. Выложить на сковороду половинки груш срезом вниз, накрыть крышкой и готовить на слабом огне еще 8 минут. За пару минут до готовности снять крышку и полить груши сиропом.
5. Третью теста раскатать в пласт толщиной 2–3 мм, выложить остывшие груши, поместить в их серединку кусочки марципана, шоколада или ириски. Накрыть другим пластом теста и вырезать по контуру, отступив от краев 0,5 см.
6. Защипить края и загнуть к середине, чтобы шов оказался внизу пирога. Из оставшегося теста вырезать листочки и украсить ими груши.
7. Смазать пироги желтком и выпекать при 180 °С около 30 минут.

Рецепт марципана см. на странице 162.





~ Клубничный торт ~

В Англии клубничный торт подают к послеобеденному чаю, в Швеции пекут на день летнего солнцестояния. А я предлагаю приготовить этот легкий, невероятно вкусный десерт тогда, когда вам просто захочется летнего настроения и маленького праздника.

На форму диаметром
20-24 см

Для теста

~ 400 г сахара
~ 320 г муки
~ 100 г сливочного
масла
~ 8 яиц
~ 2 ч. л.
разрыхлителя

Для начинки

~ 650 г клубники
~ 400 г творожного
сыра
~ 160 мл воды
~ 150 г сливочного
масла
~ 150 г сахарной пудры
~ 30 г сахара
~ 1 пакетик ванильно-
го сахара (8 г)

1. Яйца взбить с сахаром, добавить мягкое сливочное масло. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель.

2. Разъемную форму для выпечки застелить пергаментом, смазать маслом и заполнить тестом. Выпекать при 200 °С 70-80 минут, проверить готовность зубочисткой — она должна выходить из теста сухой.

3. Для крема взбить масло комнатной температуры с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Ввести холодный творожный сыр и еще раз взбить.

4. Для ягодной пропитки взбить в блендере 150 г клубники. Остальную клубнику использовать при сборке торта. Смешать ягодное пюре с водой, сахаром и варить на слабом огне 5 минут. Процедить.

5. Остывший бисквит разрезать на три коржа.

6. Пропитать коржи ягодным сиропом, смазать кремом и положить между коржей кусочки свежей клубники. Оставить на ночь в холодильнике. Перед подачей украсить торт целыми ягодами и цветами ромашки.

~ Пирог с ревенем ~

Для меня пирог с ревенем всегда про детство и уютную дачную атмосферу. Его хочется есть непременно из советских фарфоровых тарелок, запивая смородиновым чаем, просить добавки и чувствовать беззаботное, настоящее лето в каждом кусочке.

Для теста

- ~ 250 г муки
- ~ 150 г сливочного масла
- ~ 60 г сахарной пудры
- ~ 2 желтка
- ~ 2 ст. л. ледяной воды
- ~ Щепотка соли

Для начинки

- ~ Несколько стеблей ревеня

- ~ 250 г сметаны 20-25 %
- ~ 150 г сахара
- ~ 45 г муки
- ~ 1 яйцо

Для посыпки

- ~ 60 г муки
- ~ 60 г сахара
- ~ 30 г сливочного масла

1. Для теста растереть сливочное масло, муку и соль в крошку. Добавить сахарную пудру, желтки, воду. Замесить тесто, раскатать на присыпанной мукой поверхности и выложить в форму.

2. Для начинки очистить ревеня и нарезать на кусочки толщиной около 4 мм, выложить в форму. В отдельной миске смешать сметану, яйцо, сахар и муку. Вылить крем на ревеня.

3. Для посыпки порубить ножом сливочное масло с сахаром и мукой. Выложить на пирог. Выпекать при 180 °C около 40 минут.





~ Брауни с малиной и маскарпоне ~

Настоящее пирожное брауни всегда безумно сладкое, ведь без достаточного количества сахара не получится той самой характерной корочки с аппетитными трещинками. Но если добавить к нему нежный сливочный крем из маскарпоне и малину, то получится просто идеальный баланс вкуса и текстур.

На форму 20 × 30 см

Для основы

~ 225 г сахара

~ 175 г шоколада

~ 140 г муки

~ 125 г сливочного
масла

~ 2 яйца

~ 1 ч. л. ванильного
сахара или
экстракта ванили

Кроме того

~ 230 г маскарпоне

~ 130–150 г малины

~ 90 г сахарной пудры

1. На водяной бане растопить шоколад, добавить к нему сливочное масло и перемешать. В немного остывшую шоколадную массу добавить сахар, соль, ваниль и яйца. Взбить.

2. Всыпать муку, перемешать и выложить половину теста в прямоугольную форму для выпекания, застеленную пергаментом.

3. В отдельной миске слегка взбить маскарпоне с сахарной пудрой, аккуратно распределить по шоколадному тесту.

4. Присыпать крем свежей или замороженной малиной, выложить оставшееся тесто. Выпекать при 200 °С около 40 минут. Готовые брауни по желанию присыпать сахарной пудрой и украсить свежей малиной.





ГЛАВА 9

ЗАНЯТИЯ

Как бы странно ни выглядело, но одно из самых атмосферных летних занятий — это подготовка к зиме и «консервирование» теплых моментов.

Собирать душистые лекарственные травы в сухой жаркий день, везти пышные букеты в корзинке велосипеда и, подвязывая их веревкой, развешивать сушиться под потолком. Зверобой, молодую крапиву, аптечную ромашку и календулу; душицу, горькую полынь, кипрей и тысячелистник... Листья подорожника, лесной земляники и малины, мяты и Melissa, вишни и садовых яблонь, липовый цвет. Эти растения мы каждое лето собираем в наших краях.

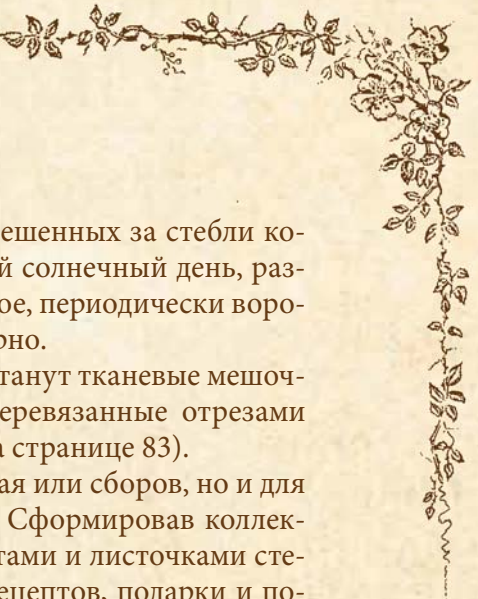
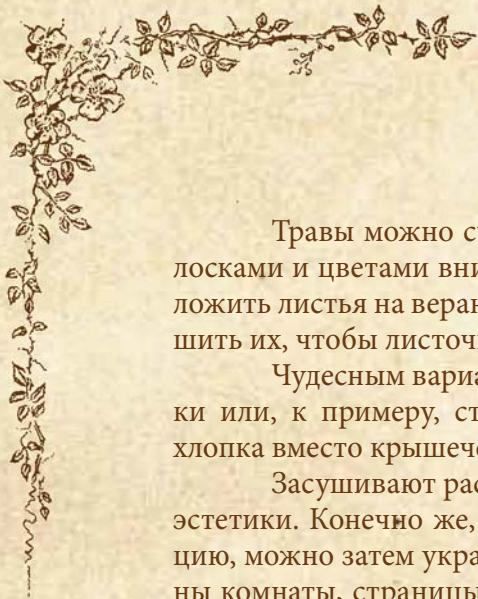
Одни превратятся в ароматный чай, другие — в лечебные сборы и отвары, третьи станут хрупкими букетами и украшением дома в фарфоровых кувшинах и корзинках.

Время сбора и применение тех или иных трав можно найти в старых советских справочниках лекарственных растений. Мне нравится собирать эти потрепанные издания не только из-за содержания, но и потрясающих ботанических иллюстраций на пожелтевших страничках. В них столько эстетики и вдохновения!

Цветы аптечной ромашки и листья крапивы я люблю заваривать для ополаскивания волос: горсть ромашки заливаю горячей водой и настаиваю ночь, чтобы придать волосам золотистый оттенок, а сушеные листья крапивы нужны для блеска и легкого расчесывания локонов.

Также из перемолотых в пудру трав можно сделать убитан для умывания лица и основу для масок: смешать 5 частей трав, 2 части овсяной муки и 1 часть сухой косметической глины. Для умывания или маски 1–2 чайных ложки убитана нужно смешать с водой или цветочным гидролатом.

Также травы можно заваривать для успокаивающих и заживляющих ванн, смешивая их с морской солью.



Травы можно сушить в букетах, подвешенных за стебли колосками и цветами вниз, или, выбрав жаркий солнечный день, разложить листья на веранде или балконе. Главное, периодически ворошить их, чтобы листочки высыхали равномерно.

Чудесным вариантом хранения трав станут тканевые мешочки или, к примеру, стеклянные баночки, перевязанные отрезками хлопка вместо крышечек (см. мастер-класс на странице 83).

Засушивают растения не только для чая или сборов, но и для эстетики. Конечно же, я говорю о гербарии. Сформировав коллекцию, можно затем украшать высохшими цветами и листочками стены комнаты, страницы блокнотов и книги рецептов, подарки и почтовые письма дорогому другу.

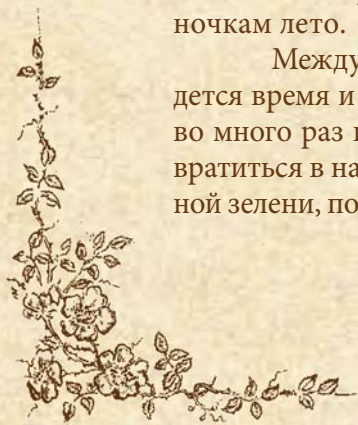
Сбор растений для гербария похож на поиск недостающих предметов в комплект: всегда захватывающий, наполняющий особым смыслом любую летнюю прогулку или поездку на природу. Для сушки можно использовать специальный деревянный пресс или, по старинке, прятать растения между страниц книг.

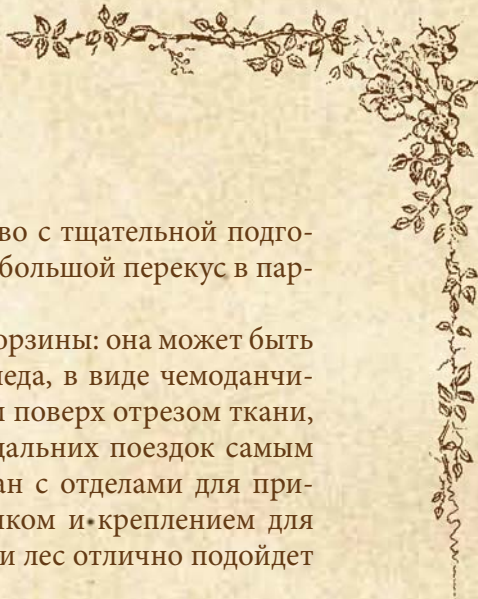
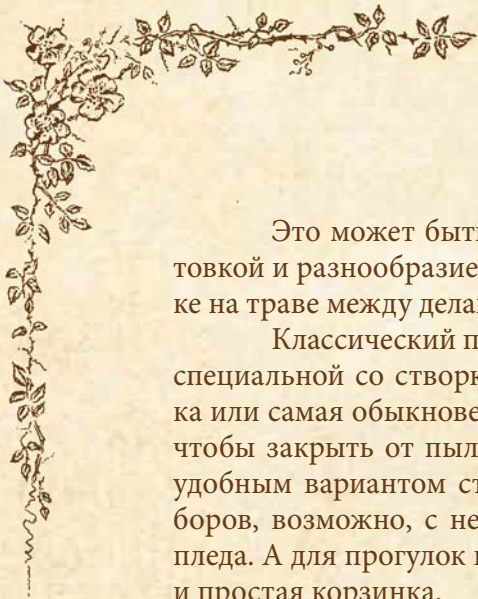
Если хочется оставить собранный экземпляр объемным, то просто возьмите картонную коробку, насыпьте на дно немного манной крупы или мелкого песка, аккуратно разместите растение и засыпьте его до верха. Коробку лучше оставить в сухом теплом месте на 10–15 дней, затем сделать небольшое отверстие в дне, через которое крупа или песок смогут высыпаться, а растение очистить мягкой кисточкой.

А летние заготовки в сверкающих на солнце стеклянных баночках! Клубничное, вишневое и смородиновое варенье, абрикосовое с ядрышками из косточек, яблочное и грушевое повидло, джемы и сиропы...

Все, начиная от сбора урожая до вырезания маленьких фигурных этикеток с названием и датой, пропитано летним уютом. Конечно же, заготовки порой могут быть довольно изматывающим делом, но в моменты усталости постарайтесь вспомнить, что прямо сейчас творите магию на собственной кухне и разливаете по баночкам лето.

Между подготовкой к зиме, сбором трав и урожая пусть найдется время и для пикника. Еда на свежем воздухе всегда становится во много раз вкуснее, а простой завтрак, обед или ужин может превратиться в настоящее событие, если провести его в окружении пышной зелени, под пение птиц, шум прибоя или журчание лесного ручья.





Это может быть настоящее пиршество с тщательной подготовкой и разнообразием блюд, а может — небольшой перекус в парке на траве между делами.

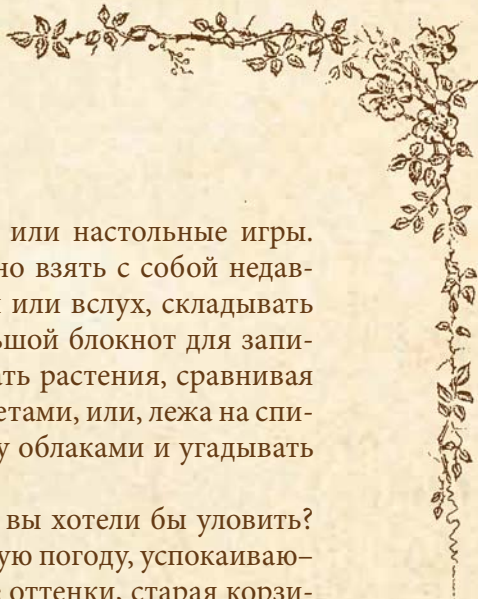
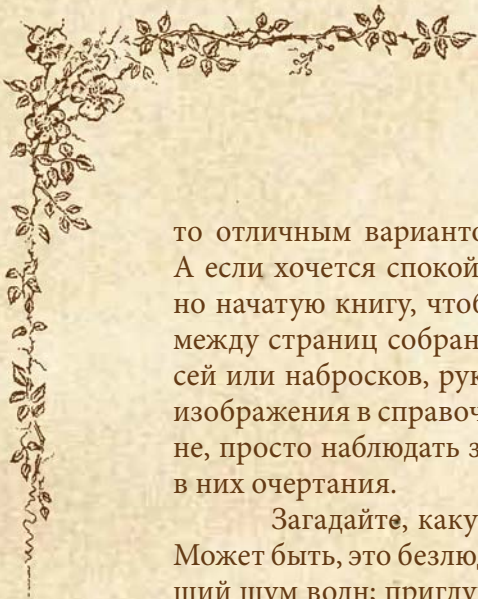
Классический пикник начинается с корзины: она может быть специальной со створками, на руле велосипеда, в виде чемоданчика или самая обыкновенная, но с накинутым поверх отрезом ткани, чтобы закрыть от пыли еду и посуду. Для дальних поездок самым удобным вариантом станет жесткий чемодан с отделами для приборов, возможно, с небольшим холодильником и креплением для пледа. А для прогулок в ближайший парк или лес отлично подойдет и простая корзина.

Также стоит позаботиться и о посуде: взять с собой не очень тяжелые, но все же стеклянные или керамические стаканы вместо пластиковых, несколько деревянных досок и сервировочных тарелок, небольшой нож. И главное: выбрать еду, не требующую особой упаковки или дополнительной посуды. Например, это могут быть пироги или пирожные в небольших баночках (см. рецепт на странице 63). Сэндвичи, обернутые пергаментом и перевязанные веревочкой, ореховые батончики, печенье или заранее нарезанный кекс, завернутый в чистое кухонное полотенце. Свежие ягоды и фрукты лучше вымыть дома и сложить в небольшие контейнеры, а в стеклянные бутылки с пробками налить домашний лимонад, ягодный морс или холодный фруктовый чай.

Праздничное настроение поможет создать декор: всего пара акцентов способна сделать день особенным и выделить его в памяти. Это может быть небольшой букет полевых цветов, собранный по пути, гирлянда из хлопковых или бумажных флажков, развешенная под кроной дерева, яркие льняные салфетки или резная лопатка для пирога.

Что касается одежды, то она должна быть очень комфортной и романтической. На ум снова приходит Эдвардианская эпоха — расцвет пикников и изысканного отдыха на свежем воздухе. Светлые натуральные ткани, соломенные шляпы от солнца и слегка небрежная прическа. У вас могут быть свои ассоциации, но пусть образ будет продуманным и не повседневным.

Еще один важный момент — это занятия. Без них пикник закончится вместе с едой. Если хочется активности и веселья,



то отличным вариантом станет бадминтон или настольные игры. А если хочется спокойного отдыха, то можно взять с собой недавно начатую книгу, чтобы читать ее про себя или вслух, складывать между страниц собранные растения, небольшой блокнот для записей или набросков, рукоделие. Можно изучать растения, сравнивая изображения в справочнике с реальными цветами, или, лежа на спине, просто наблюдать за плывущими по небу облаками и угадывать в них очертания.

Загадайте, какую летнюю атмосферу вы хотели бы уловить? Может быть, это безлюдный пляж в пасмурную погоду, успокаивающий шум волн; приглушенные серо-голубые оттенки, старая корзина, английский кекс с изюмом; поиск ракушек и чтение любимой книги.

Или уютная вечеринка в саду с гирляндами флажков, протянутыми между раскидистыми ветками деревьев, тихой мелодией укулеле, плетеными ягодными пирогами и домашним лимонадом с мятой; шумными разговорами, заливистым смехом и танцами босиком на траве.

А может — романтический пикник на двоих на берегу реки в духе начала XX века и книги «Ветер в ивах»: возле старых деревянных лодок, в тени покачивающихся на ветру серебристых ветвей. Соломенные шляпы канотье, наряды молочного оттенка, ветчина, холодный цыпленок и содовая в стеклянной бутылке.

Как бы то ни было, пусть каждый пикник, заранее подготовленный или спонтанный, будет напоминанием, что прямо сейчас — лето и жизнь, в которой так много прекрасного!

Несмотря на то, что каждый свой день можно превращать в небольшой праздник, иногда хочется чувствовать глубину и важность приближающейся даты, вдохновенно готовиться.

Летом таким событием для меня становится день солнцестояния. Он приходится на 20–21 июня, время самой короткой ночи и самого длинного дня. Для него не нужно делать что-то специально, готовить подарки или нарядный стол, магия и природная мощь просто ощущаются каждой клеточкой тела.

Идеальным празднованием солнцестояния станет поездка на природу: в лес, поле или к воде. Можно надеть длинное льняное или хлопковое платье, что будет мягкими складками развеваться



на ветру, сплести венок из полевых цветов и отпустить его по течению реки. Почувствовать жар костра, влажную траву под ногами, прохладу вечернего тумана и речной воды. Посмотреть на звезды, послушать монотонное пение кукушки вдалеке. В этот день стоит сходить в настоящую русскую баню с ароматными липовыми и березовыми вениками, испечь летний пирог с ревенем (см. страницу 72) или клубничный торт (со страницы 71), непременно есть свежие ягоды, пить прохладный квас или травяной чай с медом.

В моей семье по-настоящему отмечать день летнего солнцестояния стали всего несколько лет назад, когда родители построили дом за городом. Но этот праздник уже успел стать одним из самых любимых и ожидаемых! С мамой и сестрами мы плетем венки из полевых и садовых цветов, колосков и трав; надеваем светлые льняные платья, берем с собой свечи и отправляемся к реке. В свете звезд, загадывая желания, отпускаем цветочные короны в путешествие по воде.

Эти небольшие традиции не требуют затрат, лишь настроя на волшебство и таинство момента. Но я уверена, что с каждым годом этот праздник будет укрепляться новыми традициями, ассоциациями и воспоминаниями, обретать еще более важный для наших дней смысл и неповторимую эстетику.





ГЛАВА 10

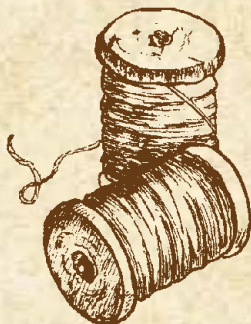
СВОИМИ РУКАМИ

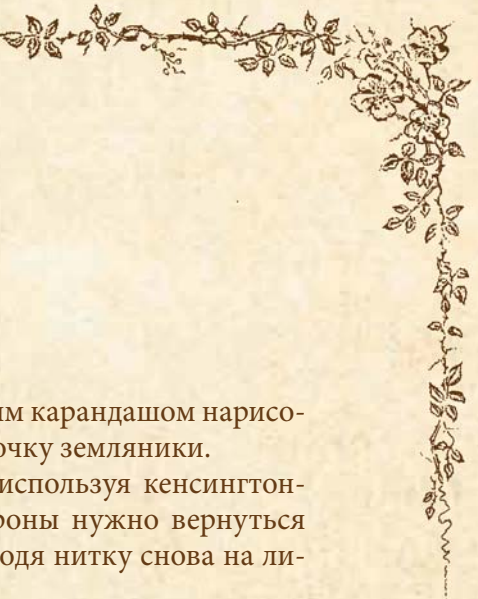
~ Вышитые крышечки на баночки ~

Украсить обыкновенные стеклянные банки для хранения и летние заготовки можно невероятно милыми тканевыми «шляпками» с кружевом. Вышивка на них может быть совершенно любой, а можно обойтись и совсем без нее, выбрав ткань с принтом в мелкий цветочек и клетку.

- ~ Стеклянная баночка
- ~ Отрез хлопка или льна
- ~ Пяльцы
- ~ Кружево
- ~ Веревка

- ~ Нитки для вышивания
- ~ Светлые нитки для шитья
- ~ Ножницы
- ~ Иголка
- ~ Карандаш, линейка





1. Натянуть ткань на пальцы и простым карандашом нарисовать эскиз будущей вышивки. Я выбрала веточку земляники.

2. Зеленой ниткой прошить стебли, используя кенсингтонский контурный стежок (с изнаночной стороны нужно вернуться назад, расщепляя предыдущий стежок и выводя нитку снова на лицевую сторону).

3. Затем коричневыми нитками сделать несколько стежков в разном направлении, чтобы получились корни.

4. Далее заполнить красным цветом ягоду земляники. Нежно-желтой ниткой маленькими стежками вышить на ней семечки.

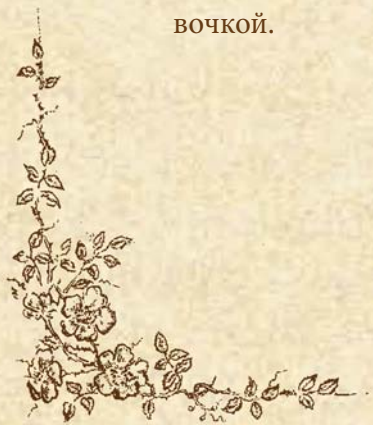
5. Теми же зелеными нитками, что и прежде, вышить листочки, двигаясь от края к центру

6. Вышить цветок: белыми нитками простыми стежками заполнить лепестки, ближе к сердцевине добавить нежно-розовый оттенок. Саму сердцевину вышить несколькими французскими узелками (использовать нежно-желтые нитки): закрепить нитку с изнаночной стороны, вытянуть иголку на лицевую сторону. Взять нить в левую руку, подвести иглу близко к ткани, держа ее параллельно материалу. Нитку обвить вокруг иглы, сделав один-два оборота. Ввести иголку рядом с той точкой, откуда выходила нить. Добавить небольшие листочки между лепестками.

7. Как только вышивка будет готова, с лицевой стороны обвести что-нибудь круглое, на 1,5–2 см больше диаметра желаемой крышечки. Вырезать круг, отступая 0,5 см.

8. Соединить вышивку и кружево по линии. Сшить ровно, без сборок.

9. Готовую крышечку приложить к банке и перевязать веревочкой.





~ Лед с цветами и ягодами ~

Невероятно простая и, наверное, каждому известная идея — украшать лед ягодами, кусочками фруктов или цветами. Но почему-то она вечно забывается.

Лед можно украсить лимоном и мятой, кусочками имбиря, заморозить свежавыжатый сок. А как эффектно получится, если заморозить цветы! Ромашку и клевер стоит подавать к травяному чаю, а яркие цветки цикория понравятся любителям этой альтернативы кофе.





~ Ягоды, фрукты,
сладобные цветы,
листочки зелени

~ Кипяченая вода
~ Формочки для льда

1. Собрать цветы, листочки, нарезать ягоды и фрукты на кусочки. Разложить их по формочкам для льда.
2. Налить отфильтрованную и прокипяченную воду, чтобы лед получился прозрачным. Убрать в морозилку.
3. Подавать лед к чаю, лимонадам и коктейлям, а также протирать им кожу лица.



~ Библиотечные свечи в жестяных баночках ~

Однажды на фотографии я увидела свечи в жестяных баночках с цитатами и подписями известных английских писателей и сразу же загорелась идеей сделать подобные! Только пошла немного дальше и добавила на крышечки небольшие кармашки для спичек и фосфорные терки для зажигания. Так что такие свечи можно взять с собой на пикник или даже в путешествие, чтобы везде чувствовать себя как дома.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| ~ Жестяные баночки | ~ Кусочек крафтовой |
| ~ Бронзовая краска | бумаги |
| в баллончике | ~ Этикетки |
| ~ Прищепки | ~ Спички и спичечный |
| ~ Фитиль | коробок |
| ~ Соевый или пчелиный | ~ Двусторонний скотч, |
| воск | клей, ножницы |
| ~ Эфирное масло (ваше | |
| любимое) | |

1. Для начала нужно обезжирить баночки, затем покрасить их из баллончика. Кстати, можно взять уже готовые жестяные корбочки от мыла или леденцов и пропустить этот шаг.

2. Разместить два кусочка фитиля в металлических основаниях (продаются в комплекте с фитилем). Закрепить вертикально с помощью прищепок или палочек.





3. Растопить соевый воск на водяной бане, добавить несколько капель любимого эфирного масла и залить в баночку.

4. Свернуть из бумаги небольшой карман для спичек и приклеить его к обратной стороне крышки с помощью двустороннего скотча.

5. Вырезать фосфорную терку из спичечного коробка и приклеить рядом.

6. На лицевую сторону жестяной коробочки приклеить этикетку на клей-карандаш.



ГЛАВА 11

СТИЛЬ

Если бы для того, чтобы любить лето, нужны были причины, то летний гардероб точно стал бы одной из них! Атмосферные плетеные аксессуары, натуральные прохладные ткани, летящие фасоны, сочные оттенки и милые принты... Для меня это время самых легких, женственных и романтических образов.

Вдохновение можно почерпнуть в одном из самых популярных современных стилистических направлений — *cottagecore*.

Это эстетика, вдохновленная западной фермерской жизнью, очень романтизированной, почти сказочной. Это целая философия, суть которой заключается в том, чтобы наполнять каждый день простыми радостями, уютом, романтизировать каждое свое действие и событие.

Она стала так популярна в последние годы в противовес холодному минимализму, бездушному урбанизму. Люди соскучились по чему-то настоящему, теплomu, по ощущению детства, по уюту и истории, что стоит за каждой вещью или событием. Это приятное чувство ностальгии вместе с мечтами о жизни как на страницах книг вылились в совершенно удивительное направление без четких границ и правил.

Основы стиля. Направление зародилось не в одночасье: романтизация сельской жизни встречалась и в эпоху Марии Антуанетты, и Льва Толстого, и хиппи в 1970-х. Поэтому наряды *cottagecore* могут включать в себя элементы совершенно разных стилей и моды разных столетий: от Средневековья, рококо и Эдвардианской эпохи до 1990-х в очень легком, ненавязчивом прочтении, без нагромождения деталей и ярких цветов.

Главные особенности таких образов: романтичность, естественность, винтажность и простота. Часто это могут быть отсылки к литературным произведениям или старым фильмам, к занятиям, месту действия, времени.

Фасоны. Лучше понять этот стиль помогут конкретные образы. В первую очередь это пасторальные платья или prairiedress. С пышными рукавами, манжетами на пуговичках, милыми воротничками или оборками, летящей юбкой, чтобы кружиться и деликатно приподнимать ее подол при ходьбе. Уютные фактурные кардиганы, милые комбинезоны и сарафаны. Светлые кружевные блузы, вдохновленные Эдвардианской эпохой, и длинные белые ночные рубашки — наследие викторианского периода. Корсеты, пояса и любые другие элементы на шнуровке, передники и фартуки, что можно носить прямо на улице как часть образа. Носочки с кружевом в сочетании с ботинками, туфли с перемычками «мэри-джейн», викторианские ботильоны с небольшим каблучком-рюмочкой или совсем без него.



Особенную ценность приобретают винтажные вещи, доставшиеся от мамы или бабушки, найденные в секонд-хендах или на блошиных рынках. Вещи ручной работы: вязанные свитеры и кардиганы, наряды, шитые по собственному дизайну, вышивка и пэчворк.

Оттенки и принты. Для стиля cottagescore больше характерны светлые, приглушенные природные или пастельные оттенки. Обилие белого и молочного, зеленого — от хвойного до фисташкового, пыльно-розового, голубого и желтого, рыжего и горчичного...

Яркие цвета могут появляться в качестве акцентов, но чаще всего это спокойные образы, транслирующие мягкость и комфорт. А вот принты, напротив, очень приветствуются: мелкий цветочек, не-контрастная полоска и клетка (особенно «виши»), имитация пэчворка. Они должны быть словно выцветшими на солнце или не один год пролежавшими в бабушкином сундуке: нежными и немного наивными.

Материалы. Предпочтение здесь отдается натуральным тканям: фактурному льну и крапиве, хлопку и ситцу, шерсти. В отделке часто используются хлопковое кружево молочного оттенка, деревянные, перламутровые или металлические пуговички.



Аксессуары. В этом стилистическом направлении особое внимание уделяется головным уборам и украшениям для волос: косынкам, соломенным шляпкам, лентам и крупным бантам, венкам. Именно они делают образ завершенным и очень романтичным.

В теплое время года в руках может оказаться корзинка, а осенью и зимой — кожаный портфель, небольшой «сэтчел» или ридикюль.



Украшений в образе обычно немного, но они могут быть заметными и довольно крупными. Подойдут броши, овальные медальоны и локеты на хлопковом кружеве или бархатке, серьги с засушенным растением, чокеры, фенечки из бисера. Лучше всего выбирать что-то винтажное, старинное или ручной работы.

В сочетании с нежными фасонами одежды, светлыми оттенками и натуральными тканями крупный перстень или медальон не будут смотреться слишком нарядно или вычурно, но добавят образу интересную деталь, которую захочется рассмотреть поближе и узнать ее историю.



Где найти. Еще несколько лет назад, когда я начала увлекаться этим стилем и тег #cottagecore только-только стал появляться под публикациями в сети, найти такую одежду было довольно трудно. Однако сейчас она обрела такую популярность, что почти все бренды принялись добавлять винтажные и пасторальные нотки в свои коллекции. Летом в магазинах масс-маркета всегда можно найти льняные платья, хлопковые кружевные блузы с объемными рукавами, шляпы. Появилось много местных брендов, которые шьют одежду из натуральных тканей в собственном, очень узнаваемом стиле.

А для более бюджетного и экологичного шопинга я очень советую периодически заглядывать в секонд-хенды. Там можно найти совершенно потрясающие вещи тех самых винтажных фасонов, что так прекрасно вписываются в эстетику cottagescore.

Для меня самым большим открытием стало то, насколько быстро такой шопинг помогает найти свой стиль. Ведь в обычных магазинах мы покупаем что-то необходимое, базовое или то, что просто нам понравилось визуально, то есть почти не выходим за рамки привычного, примеряем только потенциальные покупки и редко экспериментируем.

А здесь можно примерять необычные образы и постепенно внедрять их в свой гардероб: так я впервые обратила внимание на пончо, кимоно и корсеты, бесповоротно влюбилась в стили бохо и вестерн. А еще в секонд-хендах часто можно найти невероятный домашний текстиль: скатерти с ручной вышивкой, кружевные салфетки, цветочные шторы... Настоящий cottagescore для дома.



~ Несколько секретов удачного шопинга в секонд-хендах ~

- ~ Перед поездкой и по дороге смотреть Pinterest, видео и подборки блогеров. «Насмотренность» — 90 % успеха.
- ~ Сделать коллажи с вещами, которые вам нравятся, определить свою любимую цветовую гамму и фасоны. Так вы сразу будете знать, на что обращать внимание и к какому стенду подходить в первую очередь — в таком шопинге важны скорость и сноровка. Я всегда в первую очередь смотрю на клетчатые шерстяные пиджаки, цветочные чайные платья, романтичные блузы, юбки миди от талии, кюлоты, корсеты и жилетки.
- ~ Ездить в день нового завоза, самые потрясающие вещи можно найти именно в первый день.
- ~ Приезжать в своей лучшей обуви и с хорошей сумкой. Примеряя с ними одежду, вы, вероятнее всего, не сможете купить что-то плохого качества или не в вашем стиле. Я всегда надеваю обувь рыжего или коричневого цветов, а еще часто приезжаю в шляпе, чтобы сразу представить вещь в комплекте.
- ~ Всегда брать с собой ремень на талию, обязательно!
- ~ Давать шанс каждой вещи, которая вам хоть немного понравилась. Как показывает практика, то, что изначально нравится меньше всего, потом становится любимым.
- ~ Обращать внимание на белые и молочные вещи.
- ~ Примерять мужские пиджаки и заглядывать в детский отдел, если вы небольшого роста.
- ~ Стараться выбирать натуральные ткани: хлопок, вискозу, лен, шерсть.
- ~ Избегать устаревших фасонов и принтов (низкая талия, «вареная» джинса, неопрен, стразы, дешевое кружево и т. д.).
- ~ Покупать красивую одежду для дома.
- ~ Обращать внимание на необычные предметы гардероба: кимоно, накидки, корсеты. В рядовых магазинах такое найти трудно, а подобные элементы могут очень украсить гардероб.
- ~ Не отчаиваться, если ничего не удалось найти. Важно заглядывать в такие магазины регулярно, везет далеко не каждый раз, но ощущение поиска сокровищ и радость от уникальной находки окупают все прошлые не совсем удачные походы!

Возвращаясь к атмосферному летнему стилю, нельзя не упомянуть про вечерние выходы. Романтичные прогулки по парку, кино под открытым небом, террасы летних кафе в теплом свете лампочек и свечей...

Для таких событий хочется чего-то более элегантного и роскошного, но долго я не могла найти баланс между дневной модой и желанием выглядеть более нарядно.

Блеск, темные и яркие оттенки, бьющая в глаза сексуальность — совсем не мой стиль и не та атмосфера, что я хотела бы почувствовать.

Тогда я стала собирать папку с идеями, обращать внимание на вечерние наряды в кино, пробовать повторить их настроение из тех вещей, что уже есть в моем гардеробе, и внезапно обнаружила, что с удовольствием ношу не совсем привычные для себя фасоны 1950-х и 1960-х, солнечные очки в сочетании с повязанным на голове платком, аккуратно уложенные локоны, яркие оттенки помад, сумочки жесткой формы и туфли наподобие танцевальных... Безусловно, это лишь вдохновение и легкая стилизация, а не историческая реконструкция, поэтому собирать такие образы не так уж сложно: почти все решают аксессуары и прическа.

Попробуйте отыскать свое вдохновение: быть может, вам по душе французский шик с его легкой небрежностью и лаконичностью, минимализм и четкость линий, а может, ваши вечера проходят в деревне или на даче, где к тем самым платьям в цветочек достаточно добавить теплый кардиган.





ГЛАВА 12

ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ



Идеи

для атмосферного
июня



- ☐ Испечь плетеный пирог с самой летней начинкой: свежими ягодами, абрикосами или ревенем.
- ☐ Сходить на рынок с корзиной (как в кино!). Выбрать самые красивые овощи, фрукты и зелень.
- ☐ Оформить разворот блокнота с идеями и планами на этот месяц.
- ☐ Послушать альбом Anne with an «Е» (Ari Posner & Amin Bhatia).
- ☐ Вспомнить школьные каникулы и перечитать что-нибудь из русской классики.
- ☐ Съесть целую миску спелой черешни или клубники.
- ☐ Собрать букет лесных или полевых цветов и украсить им обеденный стол.
- ☐ Позавтракать на улице: в парке на лавочке или выбравшись на природу. Собрать с собой целую корзинку: гранолу, домашнее печенье, сэндвичи или блинчики.
- ☐ Снять атмосферное видео о летнем дне или сделать несколько памятных кадров.
- ☐ Прокатиться на электричке.
- ☐ Посмотреть фильм «Ловушка для родителей» (1998 г.).
- ☐ Прочитать книгу с летней атмосферой: «Вино из одуванчиков», «Пеппи Длинныйчулок» или «Трое в лодке, не считая собаки».
- ☐ Походить босиком по траве.
- ☐ Послушать уличных музыкантов.
- ☐ По-особенному встретить день летнего солнцестояния: надеть льняное платье, сплести венок и пустить его вниз по реке, прыгнуть через костер.
- ☐ Не стесняться носить летние аксессуары: корзинки и шляпы, ленты в волосах, медальоны на кружевной тесьме или ретроочки.
- ☐ Покачаться на качелях.



Находить радость
в каждом летнем дне



Идеи для атмосферного июля



- ☐ Засушить травы для чая и отваров: ромашку, зверобой, душицу и клевер...
- ☐ Найти что-нибудь совершенно чудесное в секонд-хенде или на блошином рынке.
- ☐ Есть малину с пальцев.
- ☐ Исккупаться в речке или озере поздно вечером, когда над водой стоит густой туман, а в небе мерцают звезды.
- ☐ Собрать гербарий в книжки или специальный пресс.
- ☐ Посмотреть кино под открытым небом с домашним карамельным попкорном.
- ☐ Покататься на велосипеде.
- ☐ Построить замок из песка.
- ☐ Посмотреть один из фильмов У. Андерсона.
- ☐ Пускать «лягушек» по воде.
- ☐ Устроить праздничный пикник.
- ☐ Найти новое живописное место недалеко от города.
- ☐ Сделать домашнее мороженое из бананов.
- ☐ Послушать песню Childhood (Roo Panes).
- ☐ Провести целый день за чтением атмосферной книги.
- ☐ Приготовить любимый десерт со свежими ягодами.
- ☐ Носить льняные и хлопковые платья.
- ☐ Сварить ягодное варенье и разлить его по баночкам. Подписать этикетки вручную и перевязать веревочкой.
- ☐ Провести вечер у костра: пожарить кусочки хлеба и зефир, слушая гитару и наблюдая за искрами, взлетающими в небо.



Находить радость
в каждом летнем дне



Идеи для атмосферного августа



- ☐ Купить на рынке ароматные яблоки, непременно сфотографировать их, а потом приготовить что-нибудь очень уютное: сварить компот или повидло, испечь пирог или галету.
- ☐ Сшить льняной фартук.
- ☐ Прочитать «Антоновские яблоки» И. А. Бунина и «Лето, прощай!» Р. Брэдбери.
- ☐ Съездить в горы, даже совсем небольшие; послушать песню Mountain sound (John Vincent III).
- ☐ Наесться вдоволь сезонных фруктов и ягод, например арбузов, слив и винограда.
- ☐ Посмотреть фильм «Августовские киты» (1987 г.).
- ☐ Провести вечер у костра: слушать треск дерева и наблюдать за языками пламени.
- ☐ Гулять под дождем в «оксфордах» и с зонтом наперевес, забежать в маленькую кофейню за вкусным кофе или горячим чаем.
- ☐ Начать продумывать осенние образы, просмотреть новые коллекции, составить «виш-листы» и коллажи для вдохновения.
- ☐ Всю ночь наблюдать за падающими звездами и загадывать желания.
- ☐ Сделать свечи в жестяных баночках.
- ☐ Собирать урожай овощей и фруктов.
- ☐ Найти старое издание с ботаническими иллюстрациями или ноты в букинистическом магазине.
- ☐ Поехать за грибами: погулять по лесу с корзинкой в руках, подышать влажным воздухом, приготовить целую кастрюлю молодой картошки с грибами.
- ☐ Составить букет из колосков.
- ☐ Приготовить овощное рагу.
- ☐ Оформить разворот блокнота с лучшими моментами лета.



Находить радость
в каждом летнем дне

Фильмы

с летней атмосферой

- ~ «Гордость и предубеждение» / *Pride and Prejudice, Focus Pictures (2005)*
- ~ «Две женщины», *Rezo Films (2014)*
- ~ «Ловушка для родителей» / *The Parent Trap, The Walt Disney Company (1998)*
- ~ «Вдали от обезумевшей толпы» / *Far from the madding crowd, DNA Films, BBC Films (2015)*
- ~ «Королевство Полной луны» / *Moonrise Kingdom, Indian Paintbrush, Scott Rudin Productions (2012)*
- ~ «Августовские киты» / *The Whales of August, Embassy Pictures (1987)*
- ~ «Как прогулять школу с пользой» / *Lecole buissonniere, Radar Films (2018)*
- ~ «Ходячий замок» / *Hauru no ugoku shiro, Studio Ghibli, Walt Disney Company (2004)*
- ~ «Дневник памяти» / *The Notebook, New Line Cinema (2004)*
- ~ «Под солнцем Тосканы» / *Under the Tuscan Sun, Blue Gardenia Productions (2003)*
- ~ «Ведьма Запада мертва» / *Nishi no majo ga shinda, Asmik Ace (2008)*
- ~ «Фабрика грёз» / *Traumfabrik, Studio Babelsberg AG (2019)*
- ~ «Посредник» / *The Go-Between, BBC (2015)*
- ~ «Магия лунного света» / *Magic in the Moonlight, Gravier Productions (2014)*
- ~ «Зови меня своим именем» / *Call me by your name, La Cinefacture (2017)*
- ~ Романтики «303» / «303», *Kahuuna films (2018)*
- ~ «Письма к Джульетте» / *Letters to Juliet, Summit Entertainment (2010)*
- ~ «Светская жизнь» / *Cafe Society, Gravier Productions (2016)*
- ~ «Дамы в черном» / *Ladies in Black, Screen Australia (2018)*
- ~ «Капитан Фантастик» / *Captain Fantastic, Electric City Entertainment (2016)*
- ~ «Вкус чудес» / *Sense of Wonder, Camera One (2015)*
- ~ «Тайная жизнь пчел» / *The Secret Life of Bees, Overbrook Entertainment (2008)*
- ~ «Бруклин» / *Brooklyn, BBC Films (2015)*
- ~ «Привет, Джули!» / *Flipped, Castle Rock Entertainment (2010)*
- ~ «Колесо чудес» / *Wonder Wheel, Gravier Productions (2017)*
- ~ «Ариэтти из страны лилипутов» / *Karigurashi no Arietti, Studio Ghibli, The Walt Disney Company (2010)*
- ~ «Звуки музыки» / *The Sound of Music, 20th Century Studios (1965)*

Травы

для заготовки летнего чая

- | | |
|---|--------------------|
| ~ Листья смородины | ~ Вербена лимонная |
| ~ Листья и цветы кип-
рея (иван-чая) | ~ Листья брусники |
| ~ Листья малины | ~ Вереск |
| ~ Липовый цвет | ~ Клевер |
| ~ Мята | ~ Шиповник |
| ~ Листья яблони | ~ Жасмин |
| ~ Душица | ~ Листья груши |
| ~ Ромашка аптечная | ~ Чабрец |
| ~ Листья лесной
земляники | ~ Зверобой |
| ~ Зверобой | ~ Лаванда |
| ~ Листья вишни | ~ Шалфей |
| ~ Мелисса | ~ Листья ежевики |





часть 3
ОСЕНЬ





ГЛАВА 13

АТМОСФЕРА СЕЗОНА

Я искренне люблю все времена года и в каждом нахожу свое очарование. С удовольствием подбираю сезонный гардероб, декор дома и меню, подмечаю красоту природы... Но с первыми золотыми бликами в густой кроне деревьев, с первым порывом осеннего ветра меня охватывает ни с чем не сравнимое ощущение внутреннего покоя, тишины и в то же время невероятного вдохновения.

В осени так гармонично сочетаются хмурое небо, промозглый густой воздух после дождя, легкая грусть и меланхолия с теплом дома, мягкостью шерстяных свитеров и обволакивающими пряными вкусами. На границе этих контрастов и рождается настоящий уют.

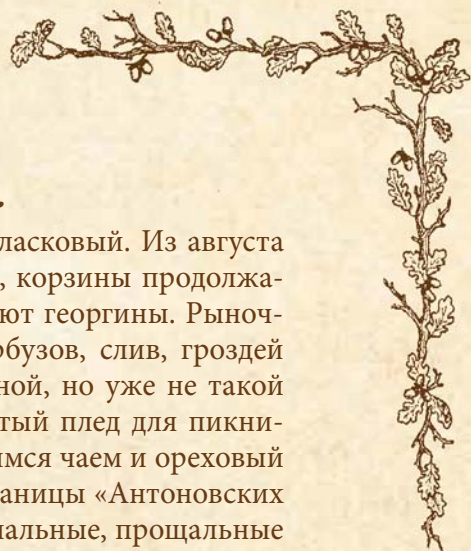
Кризализм /лат. chrysalism/ — чувство защищенности и покоя, которое испытываешь в теплом и сухом доме, когда за стенами бушует непогода.

В детстве осень означала лишь начало учебы в школе. Для меня — еще и день рождения в ноябре, и только это приятное предвкушение хоть как-то спасало от уныния и тоски по беззаботному лету. Но теперь все иначе.

Сейчас я вижу и, главное, чувствую хрупкую красоту и атмосферу осени: в шуршании листьев под ногами и нежном стуке ветвей об оконное стекло, замерзших пальцах в карманах, тарелке согревающего супа и аромате корицы на маленькой кухне.

Осень — словно вечер года. Романтичная, нежная, с тенью усталости. Все становится тише и медленнее: шаги, разговоры, дела. Это время для созерцания и отдыха.

Взглянуть на акварельное осеннее небо, пройтись по извилистой пыльной тропинке парка, медленно выпить чашку какао в кофейне. Зажечь ванильную свечу и послушать старые песни с приятным шуршанием пластинки. Всего лишь минуты, мгновения, наполненные нашим вниманием, но на весах жизни они будут равны целым неделям суеты.



~ Сентябрь ~

Сентябрь, как правило, еще теплый и ласковый. Из августа тянется сладкий аромат яблок и горного меда, корзины продолжают наполняться урожаем и грибами, расцветают георгины. Рыночные прилавки ломятся от овощей, спелых арбузов, слив, гроздей винограда и початков кукурузы. На еще зеленой, но уже не такой сочной, как летом, траве расстилается клетчатый плед для пикника. На нем — эмалированные чашки с дымящимся чаем и ореховый пирог. Ветер переворачивает пожелтевшие страницы «Антоновских яблок» Бунина, и вдалеке слышны немного печальные, прощальные песни птиц.

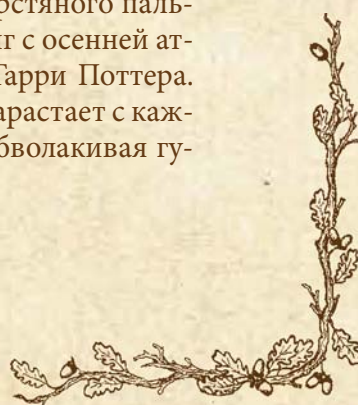
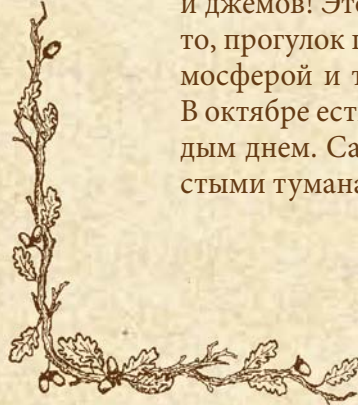
Вместе с листвой меняются оттенки в гардеробе, и вместо легких платьев на вешалках уютно устраиваются шерстяные сарафаны и твидовые жакеты. Соломенные шляпы меняются на фетровые, кепи и береты. Босоножки — на закрытые туфли «мэри-джейн», «оксфорды», броги и казаки. Свежие и цветочные ароматы духов остаются ждать весны и следующего лета: хрустальные флаконы покроются тонким слоем пыли и будут давать едва заметные блики от внезапно выглянувших из-за туч лучей. Им на смену приходят древесные, амбровые и пряные ноты.

Все больше хочется горячих сытных блюд и домашних пирогов с хрустящей сахарной корочкой, но пока солнце продолжает дарить тепло, а деревья не сбросили листву, контрасты осени еще не ощущаются так явно.

~ Октябрь ~

Но вот наступает октябрь. Его голос звучит громче, а краски становятся ярче и насыщеннее. Все кругом пылает. Красно-коричневые, отчетливые штрихи листьев отражаются акварельными бликами в дождевых лужах. Вечера становятся заметно длиннее, поэтому все чаще в окнах можно увидеть робкое мерцание свечей.

Для меня это месяц пряностей и тыкв. Хочется успеть приготовить все-все оранжевые блюда: от густых супов и рагу до пирогов и джемов! Это месяц теплых свитеров и длинного шерстяного пальто, прогулок по туманному лесу, чтения любимых книг с осенней атмосферой и традиционного просмотра всех частей Гарри Поттера. В октябре есть что-то мистическое, и это ощущение нарастает с каждым днем. Сама природа навевает эти настроения, обволакивая густыми туманами и ароматом прелых листьев.



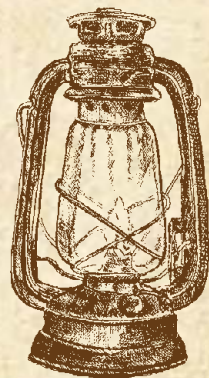
~ Ноябрь ~

Ноябрь принято считать самым мрачным и печальным месяцем в году. Короткие дни, низкое небо и отсутствие снега, который хоть немного дарит свет, делают свое дело.

Но если приглядеться, то можно увидеть особую эстетику в узорах голых ветвей деревьев и кружева инея на холодной земле, в сморщенных ягодах шиповника и гладких косточках хурмы. Проникнуться таинственностью ноября, увидеть красоту в увядании и безмолвии природы.

Прислушаться к тишине, затаиться. Передохнуть от яркости осени, погрузиться в размышления и даже немного погрустить, чтобы потом искренне радоваться снегу, первым морозам и праздничной суете. Темные ноябрьские дни — словно кофейные зерна, сильный запах которых не дает смешаться ароматам духов.

Осень очень мягко и плавно готовит нас к холодам. Постепенно снижает яркость оттенков и замедляет темп жизни. В то же время каждый ее месяц имеет собственную атмосферу и настроение, цвета и традиции... Осень переводит внешнее тепло во внутреннее. Делает нас искреннее и ближе друг к другу, а дома — уютнее и роднее.





ГЛАВА 14

ОСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ

~ Яблочная галета ~

Галета — совершенно удивительный вид выпечки. Простая и нарочито неидеальная, она выглядит эффектно и аппетитно, а сочетание яблок, корицы и грецких орехов подарит осеннее настроение.

Для теста

- ~ 190 г муки
- ~ 115 г сливочного масла
- ~ 60 г сахара
- ~ 60 мл ледяной воды
- ~ $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

Для начинки

- ~ 2-3 яблока
- ~ 40 г сахара
- ~ 20 г ванильного сахара

- ~ Горсть грецких орехов
- ~ 1 ст. л. муки
- ~ 2 ч. л. молотой корицы

Кроме того

- ~ 1 желток для смазывания теста
- ~ Сахар для посыпки

1. Смешать муку с солью и сахаром. Холодное сливочное масло нарезать кубиками, добавить к мучной смеси и перетереть в крошку в кухонном комбайне или руками. Влить ледяную воду, вымесить тесто и убрать его в холодильник на 30 минут.

2. Яблоки нарезать, добавить сахар и специи, перемешать.

3. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто на одну большую или две средних галеты. Выложить в центр яблоки, оставляя 4-5 см теста на подгибку. Посыпать начинку рублеными грецкими орехами.

4. Завернуть бортики, смазать их желтком и присыпать сахаром. Выпекать галеты при 190 °С 30-40 минут.

~ Тыквенный джем ~

Настоящая осень в баночке. Тыквенный джем можно добавлять к утренней каше, намазывать на хрустящие тосты или использовать в качестве начинки для выпечки.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| ~ 500 г тыквы
(очищенной) | ~ 1 ч. л. кукурузного
крахмала |
| ~ 500 мл воды | ~ ½ ч. л. приправы
для тыквенного |
| ~ 3-5 ст. л. сахара
(или другого
подсластителя) | пирога или корицы |
| ~ 2 ч. л. лимонного сока | |

1. Тыкву нарезать на небольшие кусочки. Залить водой и поставить вариться на среднем огне на 30 минут.
2. Отдельно смешать лимонный сок и крахмал. Добавить к тыкве вместе с сахаром и специями.
3. Помешивать пару минут, затем снять с огня. Дать остыть и переложить в стеклянную баночку.





pumpkin
jam





~ Конфеты «Осенние яблоки» ~

Всего из нескольких ингредиентов и простых природных материалов можно сделать волшебное угощение к праздничному осеннему столу. А еще по этому рецепту можно приготовить энергетические батончики, завернуть их в пергамент, перевязать веревочкой и брать с собой в качестве перекуса.

Для основы

- ~ 200 г фиников
- ~ 150 г миндаля
- ~ 50 г овсяных хлопьев
- ~ $\frac{1}{4}$ ч. л. соли
- ~ 1 ст. л. экстракта ванили или ванильного сахара

Для карамели

- ~ 100 г сахара
- ~ 75 мл воды
- ~ 15 г сливочного или кокосового масла
- ~ Палочки, листья для украшения

1. Миндаль и овсяные хлопья измельчить в муку в кухонном комбайне или блендере.

2. Добавить финики без косточек и снова измельчить (если финики слишком твердые, можно залить их кипятком). Добавить соль и ванильный экстракт, вымесить.

3. Сформировать «яблочки», украсить их палочками и листьями.

4. Для карамельной глазури смешать сахар и воду в сотейнике, поставить на слабый огонь. Довести до кипения, помешивая. Дождаться, пока карамель не приобретет красивый янтарный оттенок. Добавить сливочное масло, размешать и снять с огня.

5. Опустить конфеты в еще горячую карамель на $\frac{1}{3}$, остудить.



~ Пирог миссис Уизли ~

Я совершенно не могу представить осень без магического мира Гарри Поттера! На этот рецепт меня вдохновила рыжеволосая семья волшебников Уизли и их уютнейший дом. Карамелизованная морковь, апельсиновая цедра, корица и сахарная крошка... Думаю, что и Рон, и близнецы, и Джинни непременно оценили бы это потрясающее осеннее сочетание.

~ 300 г творога
~ 230 г сахара
~ 200 г муки
~ 140 г сливочного
масла
~ 80 г моркови

~ 50 г грецких орехов
~ 2 яйца
~ 1–2 ч. л.
апельсиновой цедры
~ 1 ч. л. корицы

1. В сотейнике смешать 60 г сахара и 1 ст. л. воды, поставить на слабый огонь. Когда сироп начнет приобретать карамельный цвет, добавить 40 г мягкого сливочного масла.

2. Добавить в карамель 80 г натертой на крупной терке моркови и готовить 5 минут. Затем добавить цедру апельсина и корицу.

3. Смешать карамелизованную морковь с творогом и 70 г сахара. Добавить два желтка. Белки взбить до пиков и ввести в общую массу.

4. Отдельно перетереть в крошку 100 г масла, муку, сахар и рубленые грецкие орехи.

5. В смазанную маслом форму выложить $\frac{1}{2}$ крошки, затем — морковную начинку. Посыпать второй половиной крошки и выпекать при 180 °С около 40 минут (до золотистого цвета).







~ Классический чизкейк ~

Каждый октябрь я готовлю десерт, украшенный тыковками из кураги. Декор оставался неизменным, а вот рецепты каждый раз менялись, пока я не приготовила этот чизкейк. Классический «Нью-Йорк», сливочный и нежный — идеальный вариант для дождливого осеннего дня.

На форму диаметром
20–22 см

Для чизкейка

~ 680 г сливочного
творожного сыра
~ 230 г сметаны 25%
~ 210 г сахара
~ 160 г печенья
~ 4 яйца

~ 60 г сливочного
масла

~ 25 г муки

~ 8 г ванильного
сахара или I ст. л.
ванильного экстракта

Для украшения

~ 100 г кураги
~ 45 г печенья

1. Измельчить печенье в блендере в мелкую крошку. Смешать с растопленным сливочным маслом.

2. Дно разъемной формы застелить пергаментом, смазать дно и стенки сливочным маслом. Выложить крошку из печенья в форму, утрамбовать. Выпекать при 180 °C около 10 минут.

3. Смешать сливочный сыр, муку, сахар и ваниль. Добавить сметану, по одному ввести яйца комнатной температуры. Вылить массу на остывший корж.

4. Форму плотно обернуть снаружи несколькими листами фольги так, чтобы дно и бортики были полностью закрыты. Поставить в глубокий противень и наполнить его горячей водой, чтобы она доходила до середины формы. Выпекать на нижней полке духовки при 150 °C 70–80 минут. Затем выключить духовку, приоткрыть дверцу и дать чизкейку остыть до комнатной температуры. Убрать в холодильник на ночь.

5. В кухонном комбайне измельчить печенье и мягкую курагу (если потребуется, замочить сухофрукты в кипятке на 30 минут). Из получившегося «теста» скатать шарики, приплюснуть и обратной стороной лезвия ножа сделать «дольки». В качестве хвостика можно использовать плодоножки яблок.

~ Соленая карамель ~

Соленая карамель способна вывести любой десерт на новый уровень и добавить ему осенних ноток. Баночка с нею станет прекрасным подарком, а если поварить массу чуть дольше и залить в формочки для льда, получатся лучшие ириски на свете.

~ 200 г сахара
~ 120 мл сливок
33-35%
~ 60 мл воды
~ 60 г сливочного
масла

~ 1 ст. л. лимонного
сока
~ ½-1 ч. л. морской
соли

1. Соединить в сотейнике сахар и воду, перемешать. Довести смесь до кипения, добавить лимонный сок и варить 10-15 минут, пока сироп не приобретет янтарный оттенок.

2. В другом сотейнике довести до кипения сливки. Помешивая венчиком сахарный сироп, тонкой струйкой влить его в сливки. Добавить сливочное масло и соль.

3. Помешивая, варить пару минут, смесь должна немного загустеть (при остывании карамель станет значительно гуще).









ГЛАВА 15

ЗАНЯТИЯ

Насыщенное, полное ярких впечатлений и приключений лето завершилось, осенью же хочется вернуться домой.

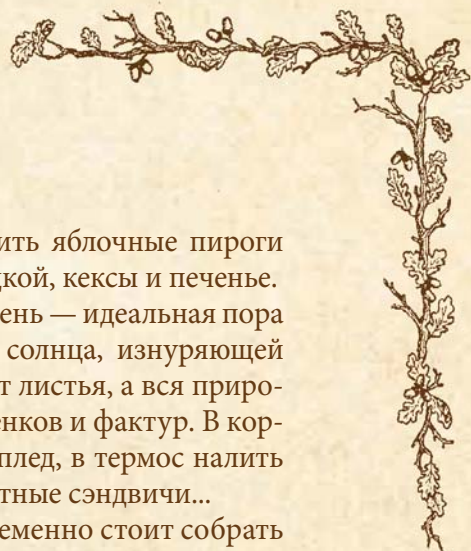
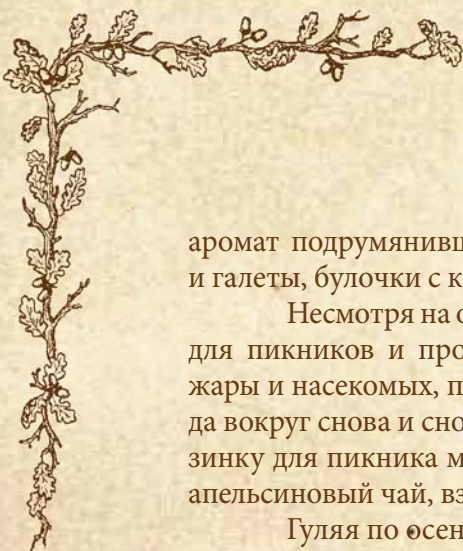
Хочется уюта и спокойствия, неспешности во всем, в каждом движении. На контрасте с первой прохладой в воздухе, серостью неба и увядающей природой ощущать обволакивающее домашнее тепло. По утрам натягивать мягкий шерстяной свитер и полосатые носки, готовить завтрак, пританцовывая под легкий джаз, и добавлять корицу в кофе. Замечать, как с каждым днем меняются оттенки деревьев за окном, помешивать кипящий на плите пряный тыквенный суп. А вечером, в медовом свете лампы под атласным абажуром перелистывать страницы любимой книги и гладить спящего на коленях кота. Включить душевный фильм, слушать, как лопается в кастрюльке попкорн и булькает янтарная карамель.

В эти тихие домашние дни в каждой комнате можно создать особую осеннюю атмосферу: немного обновить декор, добавив охристых и рыжеватых оттенков, расставить свечи и непременно почаще их зажигать. Вазы и кувшины наполнить букетами из сухоцветов и колосков, над столом повесить гирлянду из листьев. Заменить кухонные полотенца, тканевые льняные салфетки и подушки горчичными, карамельными или бордовыми. Кровати застелить мягкими клетчатыми пледами или лоскутными покрывалами.

В один из солнечных дней отправиться на рынок с корзиной в руках и выбрать самые ароматные яблоки и несколько красивых тыкв. Конечно, они будут украшать дом недолго, превращаясь то в ароматный пирог, то в густой суп, то в джем...

Тканевые мешочки наполнить миндалем, лесными и грецкими орехами, сушеными ягодами и семечками для птиц. Придя домой, пересыпать их в баночки и перевязать крышечки отрезами хлопка: на кухне сразу станет уютнее!

В отделе специй тоже можно найти много осеннего волшебства: натуральные коричные палочки и ваниль, звездочки бадьяна, гвоздика, мускатный орех и кардамон... Милый фартук на талии, тепло включенной духовки и распространяющийся по всем комнатам



аромат подрумянившегося теста. Время готовить яблочные пироги и галеты, булочки с корицей и сливочной помадкой, кексы и печенье.

Несмотря на особое очарование дома, осень — идеальная пора для пикников и прогулок. Уже нет палящего солнца, изнуряющей жары и насекомых, под ногами приятно шуршат листья, а вся природа вокруг снова и снова поражает красотой оттенков и фактур. В корзину для пикника можно сложить клетчатый плед, в термос налить апельсиновый чай, взять сезонные фрукты и сытные сэндвичи...

Гуляя по осеннему лесу или парку, непременно стоит собрать листья для гербария, шишки, желуди и каштаны, ягоды шиповника... Все эти природные богатства смогут стать декором дома, частью атмосферных кадров или будущим украшением новогодних подарков.

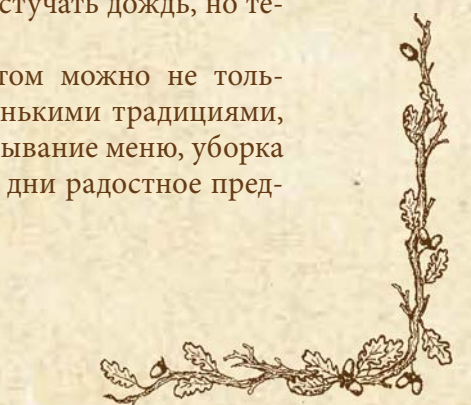
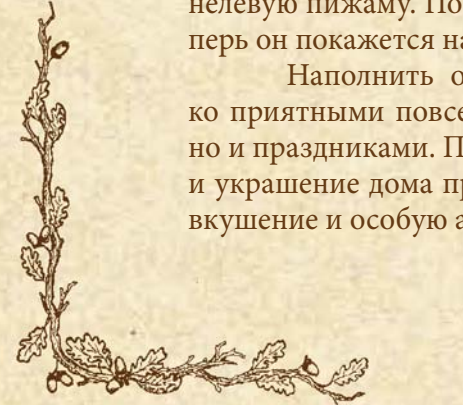
Город осенью тоже становится поэтичнее: даже асфальт в обрамлении опавших листьев, отражающий свет фонарей, напоминает кадры романтического черно-белого кино. Накинув на плечи длинное шерстяное пальто, можно отправиться изучать новые маршруты и наблюдать за прохожими.

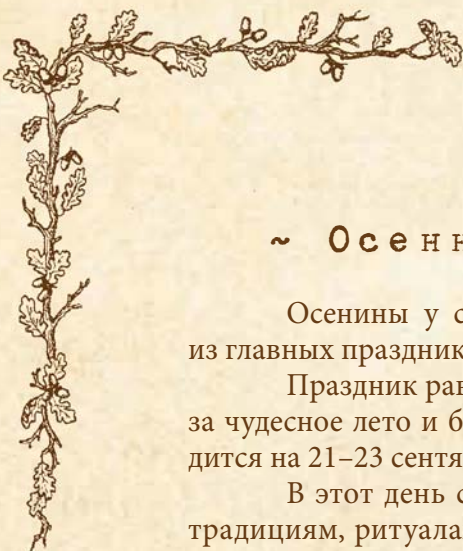
Зайти в маленькую уютную кофейню и греть озябшие пальцы о чашку горячего чая или какао. Достать из сумки блокнот и записать свои мысли, планы и творческие идеи, а может, даже сделать пару набросков сидящих за соседними столиками людей. После — заглянуть в книжный магазин или библиотеку. Затеряться между стеллажами, листать детские книги с трогательными карандашными и акварельными иллюстрациями: да, взрослым их уют и волшебство нужны порой даже больше, чем детям.

Попасть под дождь. Перепрыгивая через лужи и кутаясь в пальто, вдруг почувствовать тот самый запах влажной земли, прелых листьев и свежести вечера. Вот на небе тлеет последняя, едва заметная полоса заката, а улицы загораются фонарями, золотыми квадратами окон и витрин.

И снова вернуться домой... Ощутить разливающиеся по телу тепло и уют, поставить на плиту чайник и переодеться в мягкую фланелевую пижаму. По карнизу все так же будет стучать дождь, но теперь он покажется намного приветливее.

Наполнить осень волшебством и уютом можно не только приятными повседневными делами и маленькими традициями, но и праздниками. Подготовка к ним и продумывание меню, уборка и украшение дома приносят в тихие осенние дни радостное предвкушение и особую атмосферу.





~ Осеннее равноденствие ~

Осенины у славян и Mabon у северных народов — один из главных праздников осени.

Праздник равновесия, когда день равен ночи, благодарности за чудесное лето и богатый урожай, подведения итогов. Он приходится на 21–23 сентября в зависимости от года.

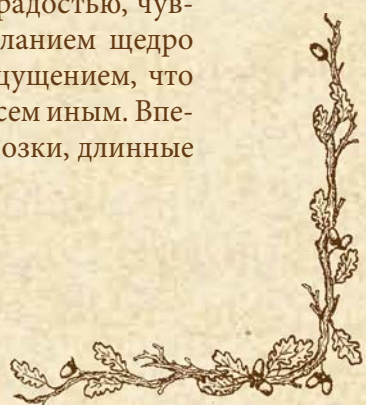
В этот день совершенно необязательно следовать древним традициям, ритуалам или углубляться в историю. Можно вдохновиться некоторыми обычаями и привнести в свою жизнь немного природного волшебства. Например, украсить дом венками из листьев и желудей, наполнить корзины спелыми яблоками, а кувшины — колосьями. Накрыть стол блюдами из сезонных овощей и грибов, испечь кукурузный хлеб и яблочный пирог. Сварить ароматный грог или компот, достать домашнее вино, душистый мед и орехи.

Позвать гостей, шумно и весело отметить приход настоящей золотой осени. В этот день издавна принято хвалить себя и даже немножко хвастаться собственными успехами, щедро делиться радостью и делать искренние комплименты другим. Обмениваться подарками, подготовленными за лето: шитыми мешочками с чаем и целебными травами, баночками с ягодным вареньем и соленьями, сушеными грибами и ягодами.

А если вам больше по душе спокойные дни, то этот праздник можно отметить неспешной прогулкой по лесу. Хотя традиционным занятием в этот день считается прядение, подойдет любое рукоделие — от вышивки и вязания до выпечки и украшения пирогов.

Еще одна традиция Mabona — выезжать на ярмарку и обмениваться дарами, сегодня продолжить эту традицию можно покупкой чего-то красивого и полезного для дома или тех же овощей, сушеных ягод или цветочного меда на зиму.

Праздник осеннего равноденствия пропитан радостью, чувством единения с другими людьми и природой, желанием щедро делиться и с благодарностью принимать, а также ощущением, что сегодняшний день не повторится и «завтра» будет совсем иным. Впереди настоящая осень, а за ней — зима, первые заморозки, длинные вечера и темные ночи.





NOVEMBER

Wild Wind! thou breath of Autumn's being,
Thou, from whose unseen presence the leaves dead
Are driven like ghosts from an enchanter fleeing,
Yellow and black and pale, and hectic red,
Pestilence-stricken multitudes! O thou
Who chariest to the bleak wintry bed

The wintry sear, who liest cold and low,
Each year a corpse to thy grave, until
Thine icy sister of the spring shall blow

Her voice o'er the dreaming, and fill
(Driving sweet buds like flocks to feed in air)
With living hues and odours, and hill,

Wild Spirit, which art moving ever here,
Destroyer and preserver, hear the cry!

Make me thy lyre, even as the forest is,
What if my leaves are falling like its own!
The tumult of thy mighty harmonies

Will take from both a deep autumnal tone,
Sweet though in sadness, Be thou, Spirit fierce,
My spirit! Be thou me, impetuous one!

Drive my dead thoughts over the universe
Like withered leaves to quicken a new



ГЛАВА 16

СВОИМИ РУКАМИ

~ Воротничок с вышивкой ~

Накладные воротнички очень украшают и в хорошем смысле усложняют образ, добавляют ему винтажного настроения и нежности. Сделать такой аксессуар можно своими руками, экспериментируя с цветом ткани, вышивкой, оборками и завязками. На своем воротничке я решила вышить осенние букеты цветов и имитацию кружева, поддержав ее кружевной завязкой-бантиком.

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| ~ Выкройка | ~ Иголка |
| ~ Отрез однотонного хлопка | ~ Английские булавки |
| ~ Пяльцы | ~ Дублерин |
| ~ Нитки для вышивания (мулине) | ~ Кружево или тесьма для завязки |
| ~ Нитки в цвет ткани | ~ Карандаш |
| | ~ Ножницы |



1. Первым делом перенести выкройку на ткань (две детали — левая и правая часть воротничка).

2. По контуру сделать наметочный шов крупными стежками ниткой контрастного оттенка, чтобы обозначить границы воротничка с лицевой стороны.

3. Сделать набросок будущей вышивки. Можно сделать ее разной с каждой стороны или симметричной. Вышить и прогладить утюгом с изнаночной стороны.

4. Отступив от края около 0,5 см (припуск), вырезать воротничок.

5. Взять еще один отрез ткани и прогладить его с дублирином клеевой стороной внутрь, чтобы ткань стала плотнее и воротничок лучше держал форму.

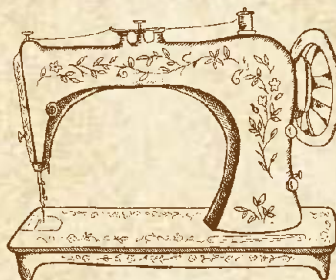
6. Скрепить вышитую часть воротничка с проклеенной тканью булавками лицевой стороной друг к другу. Распороть вспомогательный шов.

7. Между ними приложить кружево или тесьму для завязки с переднего или с заднего края (в зависимости от того, хотите вы бант спереди или же на спинке, как у меня). Один конец тесьмы будет прошит, а другой должен выходить через непрошитый отрезок для выворачивания.

8. Прошить воротничок по контуру на руках или на машинке. Отрезать лишнюю ткань, отступая от шва около 0,5 см. При помощи острых ножниц сделать треугольные надрезы, чтобы шов получился ровным при выворачивании.

9. Вывернуть воротничок, прогладить и потайным швом зашить отверстие.

10. Повторить пункты 2–11 для второй части воротничка. Сшить две части между собой.





Выкройку вы найдете
здесь



~ Осенняя гирлянда ~

Уже много лет подряд, как только наступает сентябрь, я украшаю рабочий стол гирляндой из таких листьев. И теперь это не просто сезонный декор комнаты, но и любимая традиция и символ того, что осень наступила.

~ Выкройка

~ Отрезы хлопка осенних
оттенков: горчичного,
бордового, оливкового
и коричневого

~ Карандаш или мел

~ Нитки, иголка

~ Английские булавки

~ Вербка





1. Перенести выкройку на ткань: с помощью простого карандаша или швейного мела обвести лист.
2. Сложить ткань пополам, скрепить булавками и отрезать лишнее, отступая от контура около 1 см.
3. Декоративным швом прошить прожилки и лист по контуру.
4. Отступая от шва около 3 мм, вырезать лист.
5. Пришить листья разных видов и оттенков к веревке.



Выкройку вы найдете
здесь

~ Бальзам для губ ~

С первой прохладой осенних дней приходит и необходимость чуть больше заботиться о себе: наносить на кожу питательные кремы и масла, а на губы — бальзамы. Последние можно без труда сделать своими руками, выбирая только натуральные ингредиенты и любимые ароматы.

- ~ 5–7 г пчелиного или соевого воска
- ~ 10 г твердого масла (какао, кокосового, ши)
- ~ 10 г жидкого масла (авокадо, миндального, персикового и др.)

- ~ Несколько капель жидкого витамина Е
- ~ Пара капель любимого эфирного масла
- ~ Кухонные весы
- ~ Баночка и глубокая миска для смешивания
- ~ Баночка для бальзама





1. В небольшую баночку или бумажный стаканчик поместить воск и твердое масло (я использую пчелиный воск и масло какао).
2. Добавить необходимое количество жидкого масла (в моем случае — авокадо).
3. В глубокую миску налить кипяток и поставить в него баночку с воском и маслами. Помешивая, растопить твердые ингредиенты на водяной бане.
4. Добавить витамин Е и эфирное масло (я использую масло корицы).
5. Размешать и быстро перелить будущий бальзам в небольшую баночку.
6. По желанию декорировать крышечку.

Для приготовления бальзама в стике необходимо увеличить количество воска в два раза.





ГЛАВА 17

СТИЛЬ

Осень определенно самое стильное время года! Пора глубоких природных оттенков, многослойности, всех вариаций клетки и фактурных тканей. Время, когда легкие цветочные платья встречаются с уютными кардиганами, твидовыми пиджаками и грубой обувью, а приглушенная цветовая палитра успокаивает смелость фасонов и аксессуаров.

Каждый год с приближением сентября руки сами тянутся к стопке старых модных журналов, по которым когда-то шили и вязали наряды мама с бабушкой. Такие знакомые обложки, реклама духов, шершавые страницы выкроек... Как бы далеко ни уходили современные тенденции, та самая атмосфера и щемящее чувство ностальгии навсегда останутся неизменными составляющими осеннего вдохновения.

И все же я убеждена: нам невероятно повезло жить в современном мире, когда можно смело выражать себя, примерять любые стилистические направления прошлого, комбинируя их между собой и не боясь при этом нарушения правил или традиций.

Я расскажу вам всего о нескольких стилях, но именно они, на мой взгляд, лучше всего передают настроение осени.

Первый из них — сдержанный и аристократичный английский стиль. Эстетика традиционной парфорсной охоты и Шерлока Холмса: благородные природные оттенки от коричневого до оливкового, многослойность, твид и клетка. Костюмы-тройки, шерстяные жилеты с рубашками и приталенными жакетами сверху, стеганные куртки и кейпы. В качестве низа здесь могут быть не только брюки и бриджи (которые можно заправить в гольфы для более аутентичного и смелого образа), но и комфортные шерстяные юбки длины миди, расклешенные книзу.

Беспроектным вариантом обуви будет пара грубых коричневых ботинок на шнуровке или «веллингтоны» (резиновые сапоги до колен с достаточно узким голенищем).

Отдельное внимание стоит уделить аксессуарам: твидовым кепи с острыми козырьками, небрежно накинутому клетчатому шарфу и кожаным перчаткам... Для осеннего гардероба можно взять лишь некоторые элементы этого стиля, а можно создать цельный выдержанный образ; в городе он будет смотреться так же уместно, как и на природе.

Дерби. Этот стиль довольно часто называют «жокейским» или «конным», ведь произошел он от профессиональной одежды, которую носили наездники на скачках. Приталенные жакеты («рединготы»), узкие брюки на высокой талии, заправленные в сапоги до колена, шляпы-котелки, шейные шелковые платки и кейпы... Цветовая гамма также очень приглушенная, преимущественно это земляные оттенки с добавлением молочного и темно-синего. Спортивная романтика встречается с аристократичностью английского стиля, позволяя создавать очень удобные и элегантные осенние образы на каждый день.



Вестерн и стиль американских прерий. Оба стиля вдохновлены американской модой XIX века, однако они отличаются по строению. Вестерн — чуть более дерзкий и маскулинный: фактурная джинса и замша, ремни с массивными пряжками, накинутое на плечи пончо, рубашки с накладными карманами, объемные куртки с бахромой и шляпа-федора. Образы в ковбойском стиле будут особенно атмосферно смотреться в дорожных путешествиях в горы. Только представьте: золотые от закатного солнца и пожелтевших деревьев вершины, у подножия пасутся табуны лошадей, на огне закипает пряный кофе... Существует ли что-то более подходящее и эстетичное, чем пара удобных казаков, уютное пончо, спасающее от вечерней прохлады, и коричневая шляпа?



Стиль американских прерий, как более южный, отличается большей женственностью и романтичностью. Длинные летящие платья и блузы с воланами, пришитыми полукругом; светлые натуральные, словно выгоревшие на солнце, ткани и нежные принты: в мелкий цветок, неконтрастную тонкую полоску или горошек. Важно отметить,

что платья и рубашки — достаточно закрытые, с длинным рукавом, часто декорированные рюшами, кружевом и вышивкой. Конечно, здесь тоже уместна шляпа, замшевые или джинсовые расклешенные от талии юбки, широкие ремни и казаки. Это направление просто создано для ранней теплой осени, когда воздушные летние платья и соломенные шляпы с лентами можно сочетать с грубой кожаной обувью.



Аккуратные, но все же с ноткой бунтарства образы можно найти в стиле преппи. Стиль преппи произошел от формы учащихся престижных подготовительных колледжей и университетов Лиги плюща.



В 50-х годах прошлого столетия, когда этот стиль только зарождался, он указывал на принадлежность к элитному обществу, золотой молодежи. Сейчас это больше модное течение, чем субкультура и привилегия избранных, однако образы в эстетике преппи по-прежнему смотрятся очень дорого и достойно, при всей их сдержанности и скромности.

Шерстяные однобортные и двубортные блейзеры, кашемировые жилеты и джемперы с v-образным вырезом, хлопковые рубашки и футболки поло. На холодную погоду можно накинуть сверху классический тренч, бомбер, похожий на спортивные университетские кофты, пальто или стеганую куртку. В качестве низа могут служить брюки-чинос (легкие хлопковые брюки), шерстяные зауженные или со стрелками, плисированные юбки и шорты с плотными колготками или гольфами.

Обуви стоит уделить особое внимание: «оксфорды», броги, дерби и лоферы... Все самые осенние и атмосферные, но при этом очень удобные модели на плоском ходу или небольшом каблуке. Из аксессуаров можно надеть ободок или берет, аккуратные сережки-гвоздики, повязать на шею галстук, а на плечо повесить вместительный кожаный портфель или сумку «сэтчел».

Цветовая палитра здесь чуть более контрастная, чем в предыдущих стилях: сочетание черного и белого, синего и красного с вкраплением зеленого и желтого. Однако нейтральные серые, коричневые и бежевые оттенки тоже будут очень актуальны. Самые характерные принты для стиля преппи — это аргайл (ромбы), клетка и полоска.

Благодаря таким образом учеба приобретает особое очарование и эстетику. Хочется сразу же записаться в литературный клуб, ходить на спортивные игры и читать в библиотеке при свете тусклых ламп...



ГЛАВА 18

ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ



Идеи для атмосферного сентября

- | | |
|--|---|
| ☐ Испечь булочки с корицей или ароматный яблочный пирог. | ☐ Оформить разворот в блокноте с идеями и планами. |
| ☐ Составить вдохновляющий «мудборд» на осень. | ☐ Прочитать книгу Р. Пилчер «Сентябрь». |
| ☐ Посмотреть фильм «Улыбка Моны Лизы» (2003 г.). | ☐ Посмотреть мультфильм «Бесподобный мистер Фокс» У. Андерсона. |
| ☐ Купить уютный вязаный кардиган или свитер, шерстяной берет или шляпу, клетчатый пиджак или пальто... То, чего так давно не хватало в гардеробе. | ☐ Поставить новую атмосферную заставку на телефон. |
| ☐ Устроить осенний пикник. | ☐ В дождливый день заняться рукоделием, включив на фоне осенний фильм или приятную музыку. |
| ☐ Украсить комнату гирляндами из листьев, ботаническими открытками и свечами. | ☐ Добавить в ежедневный макияж золотистых бликов или начать носить более темные, глубокие оттенки помад. |
| ☐ Составить осенний музыкальный плейлист из любимых композиций. | ☐ Затеряться между стеллажами в библиотеке или книжном магазине. |
| ☐ Приготовить пряный тыквенный суп. | ☐ Почитать про праздник осеннего равноденствия (Мабон), придумать свои традиции для этого дня и встретить его по-особенному. |
| ☐ Погулять под дождем в резиновых сапогах. | |
| ☐ Засушить между страниц книги первые золотые листья. | |



Находить радость
в каждом осеннем дне



Идеи для атмосферного октября



- ☐ Испечь тыквенный пирог.
- ☐ Посмотреть мультипликационный сериал «По ту сторону изгороди» (2014 г.), замечая отсылки и скрытые смыслы.
- ☐ Почитать про традиции Самайна и Хеллоуина. Выбрать любимые традиции или придумать свои для самого атмосферного праздника осени.
- ☐ Сделать питательный бальзам для губ своими руками.
- ☐ Приготовить приправу Pumpkin spice или купить готовую. Ароматы корицы, имбиря, гвоздики, мускатного ореха и перца... в них весь октябрь.
- ☐ Туманным утром отправиться на прогулку в лес.
- ☐ Прочитать «Женщину в белом» У. Коллинз или «Тринадцатую сказку» Д. Сеттерфилд.
- ☐ Сварить пряный морковный суп с карри.
- ☐ Почаще зажигать свечи.
- ☐ Слушать мистические песни Florence & The Machine и Daughter.
- ☐ Найти на блошином рынке что-то уникальное для холодных осенних вечеров: винтажный чайник, латунный подсвечник или керосиновую лампу.
- ☐ Пересмотреть любимые фильмы Тима Бертона.
- ☐ Украсить дом тыквами и кленовыми листьями, сделать декор своими руками.
- ☐ Пошуршать опавшими листьями.
- ☐ Приготовить домашнее какао.
- ☐ Послушать саундтрек к фильму «Таинственный лес» (композитор — James Newton Howard).
- ☐ Провести уютный дождливый день дома: просто отдыхать, позабыв обо всех делах хотя бы ненадолго.



Находить радость
в каждом осеннем дне



Рис. 9.

Идеи для атмосферного ноября



- ☐ Наестся хурмы вдоволь.
- ☐ Прочитать «Джейн Эйр» Ш. Бронте и сравнить экранизации разных лет.
- ☐ Купить теплую и уютную одежду для дома.
- ☐ Почаще заваривать шиповник и пить его с медом из любимой кружки.
- ☐ Посмотреть клип Safe&Sound (Taylor Swift) с настоящей ноябрьской атмосферой.
- ☐ Оформить разворот блокнота с планами и идеями на месяц.
- ☐ Испечь ореховое печенье.
- ☐ Сделать адвент-календарь с подарками, заданиями и сладостями на каждый день.
- ☐ Набрать шишек в лесу для зимнего декора и оформления подарков.
- ☐ Купить или связать теплые варежки.
- ☐ Посмотреть фильм «Отель „Гранд Будапешт“» / The Grand Budapest Hotel, American Empirical Pictures (2014) и попробовать приготовить заварные пирожные Менделя.
- ☐ Начать составлять список подарков родным и подготовить «виш-лист» для себя.
- ☐ Съездить на рынок и пополнить запасы орехов, сухофруктов, клюквы и брусники. Не забыть купить немного семечек для птиц.
- ☐ Гулять по лесу, обращая внимание на красоту фактур: жухлых листьев под ногами, коры голых деревьев, мха, инея и первого снега.
- ☐ Сварить густой и пряный чечевичный суп.
- ☐ Запаситься теплыми колготками, шерстяными носочками и фактурными гольфами.
- ☐ Прочитать сказочную повесть Т. Янссон «В конце ноября».



Находить радость
в каждом осеннем дне

Праздник осеннего равноденствия

- ☐ Подготовить подарки для любимых: чай и травы, собранные за лето, домашнее варенье, джемы и соленья, сушеные грибы и ягоды.
- ☐ Прогуляться по осеннему лесу.
- ☐ Съездить на ярмарку или рынок, купить что-то полезное и красивое для дома.
- ☐ Испечь яблочный пирог.
- ☐ Украсить дом по-осеннему: венком или гирляндой из листьев и желудей, заменить текстиль, расставить по дому тыквы, корзины с яблоками, кувшины с букетами из сухоцветов.
- ☐ Делиться своими успехами, делать комплименты и с благодарностью принимать похвалу.
- ☐ Приготовить блюда из сезонных овощей и грибов.
- ☐ Послушать музыку (Omnia «Mabon»).
- ☐ Разложить по местам все свои запасы, собранные и заготовленные летом: гербарий, душистые травы, шишки, желуди и веточки для декора.
- ☐ Зажечь свечи.
- ☐ Заняться рукоделием.





Фильмы

с осенней атмосферой

- ~ «Клуб любителей книг и пирогов из картофельных очистков» / *The Guernsey Literary and Potato Peel Pie Society*, *Blueprint Pictures* (2018)
- ~ «Бесподобный мистер Фокс» / *Fantastic Mr. Fox*, *Indian Paintbrush* (2009)
- ~ «Мачеха» / *Stepmom*, *TriStar Pictures*, *Columbia Pictures* (1998)
- ~ «Любовь приходит тихо» / *Love comes softly*, *Larry Levinson Productions* (2003)
- ~ «Улыбка Моны Лизы» / *Mona Lisa Smile*, *Revolution Studios* (2003)
- ~ «По ту сторону изгороди» / *Over the garden wall*, *Cartoon Network Studios* (2014)
- ~ «Джейн Эйр» / *Jane Eyre*, *BBC Films* (2011)
- ~ «Легкое поведение» / *Easy virtue*, *BBC Films* (2008)
- ~ «Гарри Поттер» / *Harry Potter*, *Warner Brothers* (2001–2011)
- ~ «Сонная лощина» / *Sleepy Hollow*, *Mandalay Pictures* (1999)
- ~ «Козел отпущения» / *The Scapegoat*, *Monogram Pictures* (2012)
- ~ «Таинственный лес» / *The Village*, *Blinding Edge Pictures* (2014)
- ~ «Вам письмо» / *You've got mail*, *Warner Brothers Pictures* (1998)
- ~ «Воспитание чувств» / *An Education*, *BBC* (2008)
- ~ «Ведьмина служба доставки» / *Majo no takkyûbin*, *Studio Ghibli* (1989)
- ~ «Легенды осени» / *Legends of the Fall*, *TriStar Pictures* (1994)
- ~ «Шоколад» / *Chocolat*, *Miramax Films* (2000)
- ~ «Пенелопа» / *Penelope*, *Tatira Active Film* (2006)
- ~ «Воровка книг» / *The book thief*, *20th Century Studios* (2013)
- ~ «Энн с двумя „н“» / *Anne with an „E“*, *CBS*, *Netflix* (2017–2019)

Осенние специи

~ Корица (молотая
и палочки)

~ Анис звездчатый
(бадьян)

~ Мускатный орех

~ Кардамон

~ Шафран

~ Ваниль

~ Гвоздика

~ Имбирь

~ Копченая паприка

~ Куркума

~ Черный и красный
перец

~ Карри

*Тыквенная приправа
(Pumpkin spice):*

2 ст. л. корицы
1 ч. л. молотого имбиря
¼ ч. л. молотой гвоздики
½ ч. л. мускатного ореха
½ ч. л. молотого черного
перца

*Приправа для яблочного
пирога (Apple pie spice):*

4 ст. л. корицы
2 ч. л. мускатного ореха
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. кардамона





часть 4
ЗИМА





ГЛАВА 19

АТМОСФЕРА СЕЗОНА

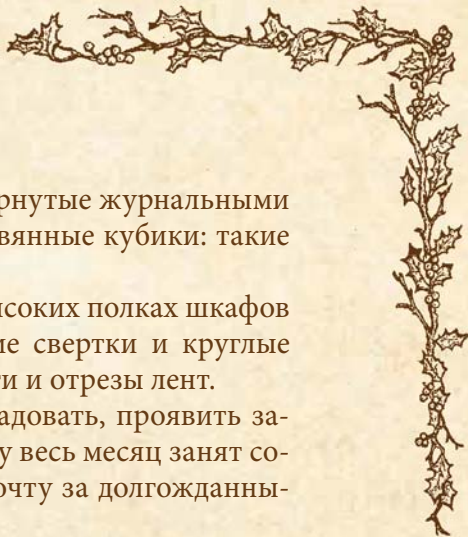
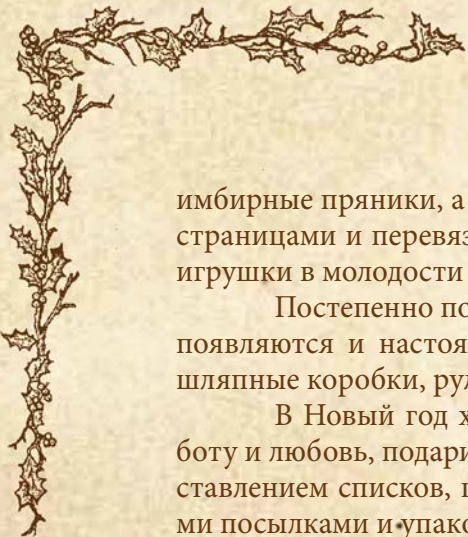
Если осень самое уютное время года, то зима определенно — самое волшебное! Из-за пушистого снега и свежего морозного воздуха; темных вечеров, когда по дому разливается теплый свет свечей и гирлянд; из-за ароматов ели, имбирных пряников и горьковатого миндаля; согревающего пряного чая после прогулки по лесу и катания на коньках. Но главное — из-за душевных семейных традиций, трепетного ожидания праздников и предвкушения чуда.

Зима ненадолго возвращает нас в детство, напоминая о том, что действительно важно.

~ Декабрь ~

С первых чисел декабря, а иногда и раньше, я начинаю готовиться к Рождеству и Новому году. На стену вешаю вышитый адвент-календарь и заполняю его кармашки маленькими подарками, сладостями и заданиями. Украшаю дом еловыми веточками и красными яблоками, гирляндами из высушенных апельсиновых долек и шиповника, винтажными открытками. Пусть каждый уголок расскажет свою зимнюю историю!

Тихими снежными вечерами я шью елочные игрушки из хлопковых лоскутков под любимые рождественские фильмы. Даже и не вспомню, когда в последний раз покупала готовые украшения, ведь делать их своими руками — особая магия. Елка получается душевной и совершенно уникальной, а часы за рукоделием дарят вдохновение и такое редкое в наше время ощущение простоты жизни, умиротворения и неспешности. Лошадки-качалки, пряничные человечки, звезды, грибы и яблоки; веночки из лесных орехов и ими же наполненные конусы из клетчатого картона; колокольчики,



имбирные пряники, а еще «подарочки» — обернутые журнальными страницами и перевязанные ленточками деревянные кубики: такие игрушки в молодости делали мои родители.

Постепенно под елкой или на самых высоких полках шкафов появляются и настоящие подарки, шуршащие свертки и круглые шляпные коробки, рулоны упаковочной бумаги и отрезки лент.

В Новый год хочется непременно порадовать, проявить заботу и любовь, подарить кусочек чуда, поэтому весь месяц занят составлением списков, поиском, походами на почту за долгожданными посылками и упаковкой.

Особая радость — дополнять основной подарок чем-то рукотворным. Например, той же шитой елочной игрушкой, свечой из соевого воска в фарфоровой чашке или смесью пряностей для яблочного пирога с подписанной от руки этикеткой.

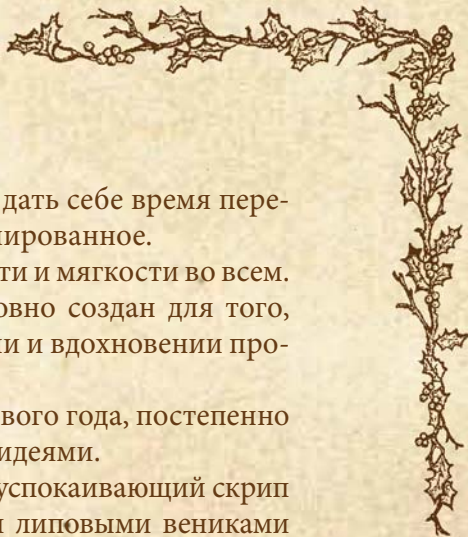
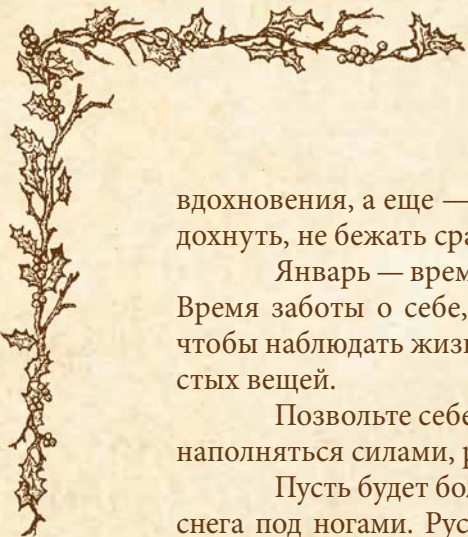
Мне очень нравится дарить домашнюю выпечку и сладости. Их рецепты аккуратно переписаны на молочные страницы кулинарной книги, украшены нарисованными еловыми веточками и золотыми капельками растопленного сливочного масла. Миндаль в карамельной глазури с корицей, марципан, ореховые конфеты, печенье и пряники... А еще совершенно волшебным подарком станет творожный штоллен, посыпанный толстым слоем сахарной пудры и завернутый в пергамент. Его терпкий аромат пропитанных ромом сухофруктов и орехов с горьковатыми нотками апельсиновой цедры вмиг переносит в украшенный к Рождеству небольшой европейский городок. С тихим колокольным звоном каменных церквушек и нарядной ярмаркой на площади.

Мне кажется, в декабре просто невозможно не поверить в чудо. Но не то, про которое пишут в сказках, а простое, близкое. Спрятанное в коробках с елочными игрушками и гирляндами, на деревянной кухонной полке, между связкой палочек корицы и баночкой с засахаренными цукатами. Оно опускается на вязанные варежки вместе с крупными хлопьями снега и разливается по телу теплом с плотком горячего чая.

~ Январь ~



Праздники проходят, и возвращается поражающая своей тишиной повседневность. После яркости событий, огней и оттенков январь поначалу кажется каким-то пустым, как и дом без нарядной ели и украшений. От этого контраста порой чувствуешь недостаток



вдохновения, а еще — усталость. И так важно дать себе время передохнуть, не бежать сразу исполнять все запланированное.

Январь — время неспешности, плавности и мягкости во всем. Время заботы о себе, отдыха. Этот месяц словно создан для того, чтобы наблюдать жизнь в ее медленном течении и вдохновении простых вещей.

Позвольте себе плавно войти в ритм нового года, постепенно наполняться силами, решимостью и свежими идеями.

Пусть будет больше прогулок по лесу и успокаивающий скрип снега под ногами. Русская баня с ароматными липовыми вениками и травяным чаем, так напоминающим о лете. Шелест страниц любимой книги, свернувшаяся калачиком кошка под боком. Горячий яблочный штрудель с корицей в солнечный воскресный день и объятия мягких свитеров. Пусть все будет простым, тихим, даже обыденным. Нужно лишь приглядеться к этой тонкой, хрупкой красоте.

~ Февраль ~

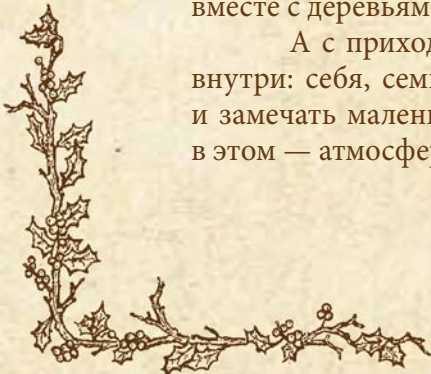
Февраль приносит с собой первое дыхание весны. Хотя, конечно, он бывает и совсем зимним, с морозами и метелями. Раньше всеми силами я старалась удержать это зимнее вдохновение, а душа просила цветов, кружева и пастельных оттенков.

Мне казалось, что я тороплю весну, тем самым упускаю что-то важное. Но теперь я понимаю, что нежность февраля совсем другая. Вместо мартовских сочных гиацинтов, тюльпанов и нарциссов в вазочках стоят хрупкие сухоцветы и анемоны. Вместо пения птиц из открытых окон — едва слышные звуки фортепиано.

Попробуйте выписать в блокнот образы, сохранить в альбом телефона фотографии или составить из них коллаж вашего февральского вдохновения. Заметить и прочувствовать эстетику февраля не так просто, но сделав это однажды, вы уже никогда больше не захотите проскочить его зажмурившись.

Зима — она о контрастах. На первый взгляд кажется суровой, холодной и темной, но в ней столько тепла и душевности! Весной и летом мы с легкостью берем это из природы, словно расцветаем вместе с деревьями и цветами, плывем по течению.

А с приходом первых морозов нам приходится искать свет внутри: себя, семьи, родного дома. Создавать уют своими руками и замечать маленькие радости жизни. В этом — баланс и красота, в этом — атмосфера зимы.





ГЛАВА 20

ЗИМНИЕ РЕЦЕПТЫ

~ Имбирное печенье ~

Имбирное печенье не просто лакомство, это настоящая традиция! Раскатывать мягкое медовое тесто, выбирать формочки и вдыхать пряный аромат, заполняющий кухню. Расписывать готовое печенье сахарной глазурью, украшать им праздничную ель или складывать в коробочки, чтобы подарить родным... Очень важно, чтобы оно получалось не только очень вкусным, но и красивым. С этим рецептом можно смело использовать самые тонкие вырубки, резные оттиски и даже собирать пряничный домик: тесто не растекается и сохраняет форму при выпекании.

~ 240 г муки
~ 100 г меда
~ 70 г сахара
~ 70 г сливочного
масла
~ 1 яйцо
~ 1 ч. л.
разрыхлителя

~ 3 ч. л. молотой
корицы
~ 2 ч. л. молотого
или 1 ч. л. свежего
имбиря
~ Гвоздика, мускатный
орех, кардамон –
по щепотке

1. Перемешать венчиком муку, разрыхлитель и молотые специи.
2. В отдельной миске смешать мягкое масло, мед, сахар и яйцо.
3. Соединить сухие ингредиенты с жидкими, вымесить тесто и завернуть в пищевую пленку. Убрать в холодильник на час.
4. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности, вырезать печенье с помощью формочек. Перенести на застеленный пергаментом противень.
5. Выпекать при 180 °C 10–20 минут в зависимости от толщины печенья.

~ Меренговый рулет ~

Этот рецепт не оставит никого равнодушным. Сахарная корочка меренги с ажурными трещинками, нежный сливочный крем и такое зимнее сочетание брусники и кедровых орехов. Идеальный вариант для домашнего праздника.

На противень 30 × 40 см

Для меренги

~ 200 г белков

~ 300 г сахара

~ 2 ст. л. кукурузного
крахмала

~ 2 ст. л. лимонного сока

Для крема

~ 300 г сливочного
творожного сыра

~ 100 г сливочного масла

~ 100 г сахарной пудры

~ 1 пакетик ванильного
сахара или 1 ч. л.
ванильного экстракта

Для ягодной начинки

~ 200 г брусники

~ 50 г сахара

~ 1 ст. л. кукурузного
крахмала

~ Кедровые орехи

Для украшения

~ Веточки розмарина,
кумкваты, брусника

1. Взбить белки, понемногу увеличивая скорость миксера. Постепенно всыпать сахар, влить лимонный сок и взбивать до загустения 10–15 минут. Добавить крахмал, взбивать еще пару минут.

2. Выложить меренгу на смазанный сливочным маслом пергамент, разровнять в пласт толщиной 1–1,5 см. Выпекать при 150 °C 30 минут в режиме «верх-низ».

3. Когда меренга покроется корочкой, вынуть из духовки, перевернуть на чистый лист пергамент и аккуратно снять тот, на котором она выпекалась.

4. Для крема взбить мягкое масло с сахарной пудрой и ванилью, добавить творожный сыр. Снова взбить. В сотейнике смешать ягоды с сахаром и довести до кипения. Развести крахмал в воде (1 ст. л.), добавить к ягодному соусу, варить до густоты.

5. Остывшую меренгу смазать кремом и посыпать орехами. Отступив от одного края около 10 см, полоской выложить ягодную начинку. С помощью листа пергамент свернуть рулет. Убрать в холодильник на ночь, перед подачей украсить.





~ Чайный глинтвейн ~

Зимой нет ничего лучше, чем вернуться домой с холодной улицы и согреть руки чашкой горячего чая или глинтвейна. Разве что наполнить термос пряным напитком и отправиться на прогулку в заснеженный лес или на каток!

~ 1 л воды
~ 3-4 ст. л. чая
каркаде
~ 1 апельсин
~ 1 яблоко
~ 1 ст. л. изюма
~ 1 см свежего имбиря

~ Палочка корицы,
звездочка
бадьяна, коробочки
кардамона, целая
гвоздика
~ Мед или сахар –
по вкусу

1. Яблоко и апельсин с кожурой нарезать тонкими кружочками. Изюм промыть.

2. В сотейник налить чистую воду, добавить все ингредиенты, кроме меда. Довести до кипения, затем убавить огонь и варить 10-15 минут.

3. Дать глинтвейну немного остыть, добавить мед или сахар по вкусу. Подавать горячим.



~ Миндаль в сахаре ~

Миндаль в сахаре станет волшебным дополнением рождественского подарка или наполнением адвент-календаря. Его можно упаковать в стеклянную баночку, коробочку или свернуть бумажный кулек, не забыв перевязать лентой и украсить этикеткой.

~ 200 г миндаля
~ 200 г сахара
~ 100 мл воды
~ 30 г сливочного
масла

~ 1 ст. л. экстракта
ванили
~ 1-2 ч. л. корицы

1. В сковороде смешать сахар, воду, корицу и ваниль. Довести до кипения.
2. Всыпать миндаль и готовить его на среднем огне до тех пор, пока вся жидкость не выпарится.
3. Убавить огонь до минимума и, помешивая, продолжить нагревать содержимое сковороды. Через пару минут сахар начнет плавиться, превращаясь в карамель.
4. Пересыпать миндаль в сухую посуду, добавить сливочное масло и активно размешивать, пока карамель не остынет.







~ Рождественский торт «Свеча» ~

Невозможно описать это роскошное сочетание апельсиновой цедры, орехов, сухофруктов и пряностей. А оформление с подтеками «воска» и настоящим огнем точно добавит вечеру волшебства.

На форму диаметром
10–12 см

Для коржей

- ~ 190 г орехов
- ~ 120 г муки
- ~ 100 г сахара
- ~ Курага, изюм,
чернослив, инжир,
сушеная клюква –
по ¼ стакана
(по 40 г)
- ~ 1 крупное яйцо
- ~ 1 яблоко
- ~ 1 апельсин
- ~ 2 ч. л. разрыхлителя
- ~ 2 ч. л. корицы
- ~ 1 ч. л. сушеного
имбиря (или 1 см
свежего)

- ~ ½ ч. л. кардамона
- ~ 1 ч. л. экстракта
ванили (по желанию)
- ~ Щепотка мускатного
ореха

Для крема

- ~ 450 г творожного
сыра
- ~ 150 г сливочного
масла
- ~ 150 г сахарной пудры
- ~ 1 ч. л. экстракта
ванили / пакетик
ванильного сахара

Кроме того

- ~ 2 плитки белого
шоколада для
украшения

1. Сухофрукты замочить в кипятке, порезать. Натереть очищенное яблоко на крупной терке. На мелкой терке натереть цедру апельсина, отжать сок (около 100 мл). Измельчить орехи.

2. Смешать все ингредиенты для коржей, выложить тесто в форму, застеленную пергаментом (можно разделить тесто на две части). Выпекать 60–80 минут при 180 °С. Остывший кекс разрезать на четыре коржа.

3. Для крема взбить мягкое масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить холодный сливочный сыр и еще раз хорошо взбить. Собрать торт. На водяной бане растопить шоколад, ложкой сделать подтеки, не трогая центр. Лучше действовать в несколько подходов, убирая торт в холод на некоторое время. Вместо фитиля использовать спичку или тонкую свечу.

~ Марципан ~

Еще один чудесный вариант сладкого подарка — марципан. Его слегка горьковатый вкус моментально переносит на европейскую рождественскую ярмарку и создает по-настоящему волшебную праздничную атмосферу.

~ 250 г миндаля
~ 250 г сахарной
пудры
~ 1 белок

~ 1 плитка горького
шоколада
~ Миндальный экстракт

1. В сотейнике вскипятить воду, всыпать миндаль и варить пару минут. Шумовкой выловить орехи и опустить их в холодную воду. Очистить ядра от шкурки.

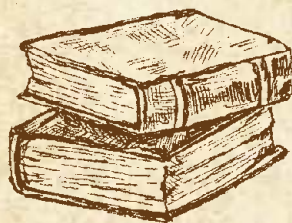
2. Равномерно распределить миндаль по листу пергамента и поставить в разогретую до 90 °С духовку на пару часов.

3. Остывший миндаль переложить в кухонный комбайн или блендер и измельчить в муку. Добавить сахарную пудру, снова взбить.

4. Постепенно с помощью чайной ложки добавить яичный белок, пока масса не станет пастообразной и не соединится в шар. Добавить несколько капель натурального экстракта миндаля для характерного горьковатого вкуса.

5. Разделить массу на две части, сформировать «батоны».

6. На водяной бане растопить плитку шоколада, полить им марципан и убрать в холодильник, пока глазурь не застынет. Готовый марципан завернуть в фольгу и хранить в холодильнике не более двух недель.







~ Апельсиново-клюквен- ные маффины ~

Эти пышные ароматные кексы — настоящее спасение, когда вот-вот придут гости или просто хочется быстро порадовать себя и семью чем-то вкусным к чаю.

~ 220 г муки
~ 150 г сахара
~ 120 г сметаны 20-
25 %
~ 115 г сливочного
масла
~ 30 мл апельсинового
сока
~ 30 мл молока
~ 2 яйца

~ 180 г замороженной
клюквы
~ Цедра апельсина
~ 1 ст. л. ванильного
сахара
~ 2 ч. л.
разрыхлителя
~ 1-2 ч. л. корицы
~ ½ ч. л. соли

1. Взбить мягкое сливочное масло (на это уйдет 1 минута). Продолжая взбивать, добавить сахар. По одному ввести яйца, добавить сметану, ваниль и натертую на мелкой терке цедру апельсина.

2. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, соль и корицу. Добавить сухие ингредиенты к масляно-яичной смеси.

3. Влить молоко и апельсиновый сок. Всыпать замороженную клюкву и аккуратно перемешать.

4. Выложить тесто в смазанные маслом формочки для кексов, присыпать сахаром. Выпекать 5 минут при 220 °С, затем уменьшить температуру до 175 °С и оставить в духовке еще на 20 минут.



ГЛАВА 21

ЗАНЯТИЯ

Сколько раз мы мечтали вновь взглянуть на мир детскими глазами, полными восторга и предвкушения чуда! Когда кажется, что каждый, даже самый обыкновенный предмет хранит в себе тайны и истории: тихо тикающие на стене часы, стеклянные елочные игрушки и потертые жестяные баночки от леденцов с разноцветными пуговицами внутри, старинная бабушкина брошь и гранатовые бусы в расписной шкатулке, фигурные подписи с пожеланиями на форзацах книг и привезенные из дальних стран открытки.

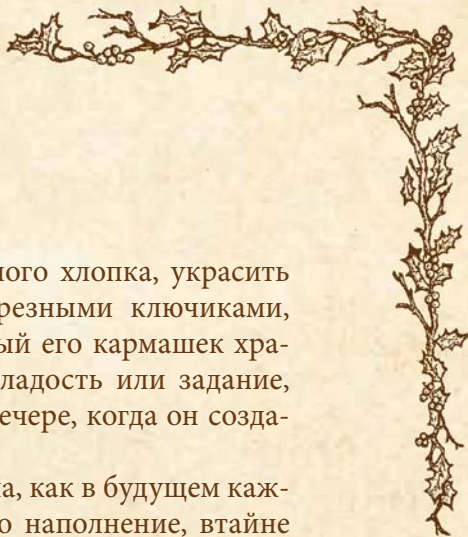
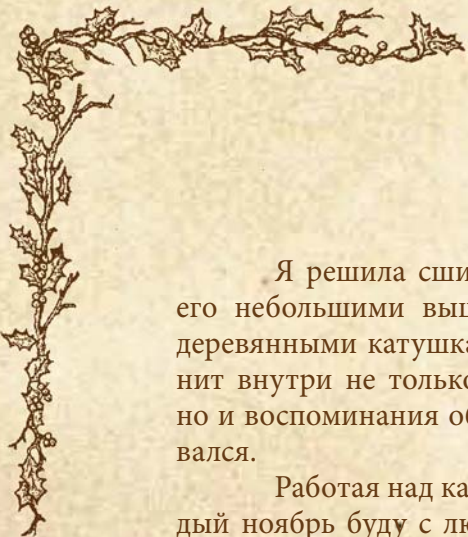
Любое дело превращается в настоящее приключение: набрать в лесу полные карманы шишек, чтобы украсить ими колючие ветви, вместе с папой принести с мороза ароматную ель, аккуратно, не расплескав, размешать горячий медовый сироп и посыпать любимый десерт орехами.

А если я скажу вам, что это возможно? И есть способ хотя бы на несколько недель погрузиться в детство и зимнее волшебство? И несмотря на то, что в Европе он известен уже очень давно, в наши традиции начал входить лишь в последние годы, конечно же, немного видоизменяясь.

~ Адвент-календарь ~

Адвент-календарь — это способ отметить каждый день декабря до наступления Рождества или Нового года. Он помогает растянуть предвкушение праздника и сделать его ожидание более трепетным, наполнить каждый день маленькими радостями.

Вариантов оформления такого календаря существует великое множество: это могут быть завернутые коробочки, баночки, картонные или деревянные домики; разложенные на полке, привязанные к декоративной лестнице или ветке шитые мешочки или целое полотно с кармашками. Главное, чтобы на них были цифры от 1 до 24, 25 или 31, в зависимости от того, до какого праздника вы хотите составить свой календарь.



Я решила сшить календарь из молочного хлопка, украсить его небольшими вышивками, пуговицами, резными ключиками, деревянными катушками и бубенцами. Каждый его кармашек хранит внутри не только небольшой подарок, сладость или задание, но и воспоминания об уютном декабрьском вечере, когда он создавался.

Работая над календарем, я представляла, как в будущем каждый ноябрь буду с любовью продумывать его наполнение, втайне готовить сладости и аккуратным почерком выводить атмосферные задания. Вышивая оленят и веточки остролиста, мечтала, как будут радоваться дети, когда первого декабря мы повесим календарь на стену и наполним кармашки леденцовыми тросточками, шоколадками и имбирными пряниками.

Самое главное в адвент-календаре — это его наполнение. В целом варианты можно разделить на три группы: сладости, задания и небольшие подарочки. Их можно сочетать между собой. Например, вместе с заданием «сварить какао» положить баночку с маршмеллоу, а к елочной игрушке привязать этикетку с надписью: «Нарядить елку».

Сладости совершенно точно порадуют и взрослых и детей. Особенно если они приготовлены своими руками и с любовью: имбирное печенье, орехи в сахарной глазури, марципановые конфетки, апельсиновые цукаты, шоколадки и леденцы на палочках... Такие угощения без труда можно приготовить на собственной кухне, и хранятся они достаточно долго. Кроме того, можно наполнить тканевые мешочки пряностями для ароматного чая или глинтвейна, специями для штоллена или печенья, насыпать сухой кукурузы для попкорна под любимый рождественский фильм.

Подобрать подарки будет сложнее, ведь они должны быть небольшими. Это могут быть пара теплых носочков или варежек, формочки для печенья, брусок натурального мыла или свеча с праздничным ароматом, елочная игрушка, билеты в кино или театр на «Щелкунчика»... А если подарок все же получился слишком большим, чтобы уместиться в кармашек или картонный домик адвент-календаря, можно спрятать карту и устроить настоящий квест.



Задания, напротив, подготовить очень просто. Достаточно распечатать их или написать вручную на небольших кусочках бумаги, этикетках или открытках. При этом они не только наполнят месяц интересными событиями и зимними развлечениями, но и превратят подготовку к празднику и даже рутину в любимые семейные традиции.

Стоит выделить для каждого дела специальный день, и последняя неделя декабря больше не будет похожа на безумную гонку. Прибрать дом, нарядить елку и повесить венок на дверь, составить праздничное меню, испечь творожные штоллены, завернуть подарки в нарядную упаковку... Все эти предпраздничные хлопоты, обращенные в игру, в компании дорогих людей и под песни Фрэнка Синатры и Бинга Кросби, сами по себе уже становятся чем-то особенным и совершенно точно запомнятся на долгие годы.

Поверьте, даже зная заранее все задания и подарки, каждое утро вы будете с восторгом подходить к календарю, искать нужное число, пробовать сладости и выполнять задания. А процесс подготовки наполнит мрачные ноябрьские вечера радостным предвкушением первого месяца зимы.

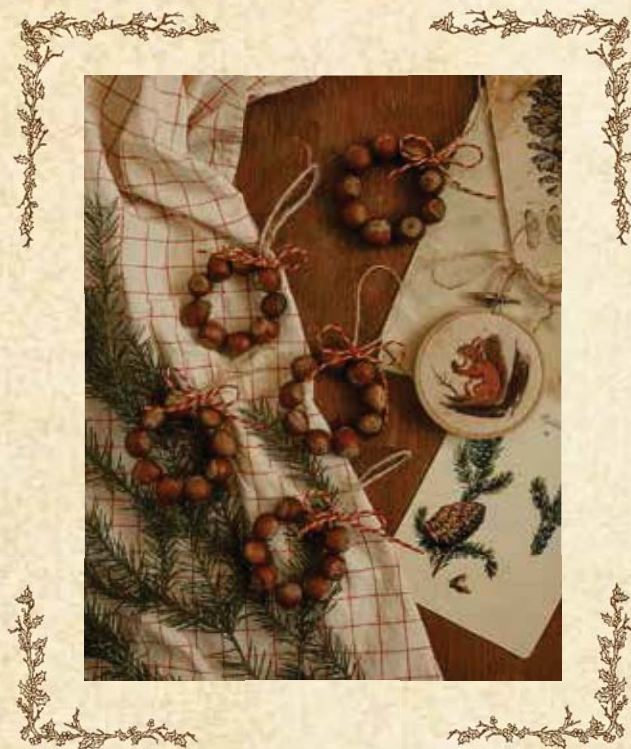


ГЛАВА 22

СВОИМИ РУКАМИ

~ В е н о ч к и и з л е с н ы х о р е х о в ~

Такие украшения делаются очень быстро и из самых простых материалов, но смотрятся на елке невероятно стильно и сказочно, оттеняя красоту ярких акцентных игрушек. Кроме того, если не завязывать петельку, веночки можно будет использовать в качестве колец для салфеток при сервировке стола или даже как подсвечники.





~ Лесные орехи
в скорлупе
~ Проволока
~ Веревка для
петельки

~ Лента или тесьма
для банта
~ Шуруповерт
~ Тонкое сверло
~ Ножницы

1. Для создания одного веночка нужно взять 9 лесных орехов и тонким сверлом просверлить их насквозь.

2. Нанизать орехи на проволоку, оставляя запас с каждого края по 1–2 см.

3. Свернуть проволоку с орехами в кольцо и скрутить концы вместе. Отрезать лишнее.

4. Из веревки сделать небольшую петельку (5–7 см).

5. На месте соединения проволоки вокруг петельки завязать бант из тесьмы или ленты.

~ Гирлянда ~

Гирлянда из апельсиновых кружочков, алого шиповника и имбирного печенья не только сделает дом более нарядным и уютным, но и наполнит его волшебным пряным ароматом. Вы можете поэкспериментировать с формой печенья, менять последовательность или придумать новые сочетания: вместо шиповника взять крупную клюкву, нанизать на нитку попкорн, свежие лавровые листья, шишки и палочки корицы.

~ Апельсиновые дольки

~ Имбирное печенье

~ Шиповник

~ Нитка

~ Иголка

~ Ножницы





1. Для начала нужно приготовить апельсиновые кружочки. Есть несколько способов их сушки: в духовке, дегидрататоре, на батарее. Для сушки в духовке и дегидрататоре апельсины нужно нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, выложить на лист и сушить при 70 °С в течение 7–8 часов в режиме конвекции или с приоткрытой дверцей. В специальной электросушилке апельсины нужно выложить на поддоны и периодически менять их местами. Чтобы высушить апельсины на батарее, при этом сохранив цвет и форму, можно взять два листа толстого картона и сделать в каждом много дырочек для циркуляции воздуха. Выложить на один лист дольки апельсинов, накрыть вторым листом, плотно прижать, связать веревкой и положить на горячую батарею на пару дней.

2. Затем приготовить имбирное печенье по рецепту со страницы 153. Вырезая его, следует использовать формочки (например, «звездочки») и сделать отверстия с двух сторон.

3. С помощью иглки и нитки собрать гирлянду. Я делала в такой последовательности: кружок апельсина, три ягоды сухого шиповника, имбирная звезда, затем снова шиповник и апельсин.

~ Лошадка-качалка ~

Одни из моих самых любимых елочных украшений — шитые лошадки-качалки. Они смотрятся винтажно, уютно и так напоминают о детстве! Несмотря на кажущуюся простоту, не один год я пыталась сделать подобные игрушки: рисовала новые и новые выкройки, пока не добилась идеальных, на мой вкус, пропорций.

~ 2 отреза хлопка
~ Мулине для хвоста
~ Синтепон (шарики)
~ Нитки
~ Иголка
~ Английские булавки

~ Ножницы
~ Карандаш или мел
~ Веребочка
для петельки
и украшения

1. Для начала нужно перенести выкройку на ткань. Туловище лошадки на один отрез ткани, дугу — на другой.

2. Лицевой стороной внутрь по отдельности соединить детали. Скрепить английскими булавками и вырезать, отступив от контура 0,5 см (припуск на швы).





3. Сшить тело лошадки на швейной машине или руками, оставляя отверстие для набивки. Точно так же прошить дугу.

4. С помощью острых ножниц сделать треугольные надрезы на отступах, чтобы швы при выворачивании остались ровными.

5. Вывернуть детали и прогладить утюгом. Набить синтепоном. Аккуратно зашить отверстия.

6. Сшить туловище лошадки и дугу вместе. Пришить хвост: с помощью иглки и мулине сделать петли, а затем разрезать их.

7. Пришить петельку к спине лошадки, по желанию украсить ее шею веревочкой.

Я предпочитаю брать гранулированный синтепон (в шариках). А набивать игрушку удобнее всего жесткой художественной кистью.



Выкройку вы найдете
здесь

~ «Свечи» на елку~

Украшенная свечами елка — настоящая мечта с дореволюционной открытки! Сейчас на полках магазинов стали появляться специальные гирлянды в форме свечей и отдельные лампочки, но такой волшебный и при этом совершенно безопасный декор можно сделать своими руками и из подручных материалов.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| ~ Ровные ветки | ~ Акриловая краска |
| диаметром 1,5–2 см | ~ Пила |
| ~ Миндаль в скорлупе | ~ Шуруповерт с тонким |
| ~ Проволока | сверлом или шило |
| ~ Деревянные прищепки | ~ Кисть |
| ~ Клей ПВА | |





1. Самая сложная часть — найти подходящие веточки и распилить их на заготовки длиной 8–9 см.

2. Далее с помощью шуруповерта или шила сделать отверстие с одного края будущей свечи и в широкой части скорлупы миндаля.

3. Если оттенок миндаля кажется слишком светлым, нужно опустить его на несколько минут в крепкую заварку черного чая.

4. Покрасить деревянные заготовки белой или молочной акриловой краской в два слоя.

5. Отрезать небольшой кусочек проволоки, примерить. Орех должен на пару миллиметров отступить от деревянного основания.

6. Опустить оба конца проволоки в клей и собирать свечу.

7. Также с помощью ПВА приклеить к свече деревянную прищепку.



СТИЛЬ

Если говорить об атмосферном сезонном гардеробе, то стоит обратить внимание на фактурную и уютную верхнюю одежду: экошубы из стриженной овчины, дубленки и теплые шерстяные пальто. Кстати, последние можно носить даже в суровые морозы, главное, выбирать модели с мембраной от ветра и утеплителем или же поддевать тонкий пуховик-стеганку.



Поскольку верхнюю одежду мы носим в холодное время года практически постоянно, она может изрядно надоест. Добавьте разнообразия аксессуарами: например, прихватите талию кожаным ремнем, приколите на лацкан пальто брошь, повяжите на шею клетчатый шарф или замените привычную шапку вязаной косынкой или бактусом (шарф треугольной формы с длинными концами). Выбирайте разные по оттенку и фактуре варежки или обзаведитесь муфтой для образов в винтажном стиле.

А вот о чем я совершенно изменила свое мнение с детства, так это о валенках: в них чувствуешь себя героиней старой сказки! Конечно, из-за частой слякоти носить их в городе довольно сложно, но для поездок на природу они станут очаровательным, очень теплым вариантом. В повседневной жизни я отдаю предпочтение коричневым сапогам и ботинкам на шнуровке: их довольно грубая форма уравнивает объемный верх и делает образ более гармоничным, а перекрестия шнурков добавляют деталей.

В любое другое время года я с удовольствием ношу брюки и джинсы, но в зимние месяцы они отправляются дожидаться своего часа на самые верхние полки шкафов. Мой зимний гардероб состо-



ит из юбок и платьев длины миди из плотной шерсти, грубого льна, мягкой фланели или вельвета. Это так женственно, но в то же время удобно и тепло: под ними можно спрятать нижнюю юбку, легинсы или даже термобелье.

Мой секрет платьев зимой — колготки с фактурным узором и шерстяные гольфы или чулки. Никакого лишнего объема в талии, а еще, мне кажется, есть в этой небольшой детали что-то невероятно трогательное, девическое.

Еще один знакомый с детства, но забытый, недооцененный фасон — сарафан. А ведь это настолько универсальная вещь! Под него можно надеть более тонкое платье из льна или хлопка, рубашки и блузы, кашемировые джемперы и свитеры крупной вязки, играть сочетанием оттенков, принтов и материалов. Талию затянуть ремнем с винтажной пряжкой, а если становится совсем холодно — накинуть сверху объемный кардиган с косами или шерстяной жакет. Каждый раз это будет совершенно новый наряд.

Я советую присмотреться к твиду и льну: грубые натуральные ткани уместнее смотрятся в холодное время года и позволяют использовать в качестве нижнего слоя более объемные вязаные вещи.



Помимо фасонов и фактур, создать атмосферный зимний гардероб помогает продуманная цветовая палитра. Оттенки в образе и макияже действительно очень сильно влияют на восприятие нас другими людьми.

Так, теплые цвета и неконтрастные сочетания кажутся более приятными глазу, сокращают дистанцию в общении и располагают к себе. Они про домашнее тепло, мягкость и уют. Холодная гамма и контраст, напротив, настраивают на рабочий лад и деловое общение. На подсознательном уровне они воспринимаются более строго, отчужденными.

Но, согласитесь, зимой нам и так хватает холода. Кожа становится светлее, прощаясь с нежным оттенком загара и легкими веснушками, а пряди волос уже не отливают золотом на солнце. В коротких световых днях все меньше улыбок и летней беззаботности, так что немного медового тепла и душевности будет как никогда кстати. Молочные и сливочные оттенки вместо кипенно-белого, мягкие бежевые — вместо прохладных серых и обволакивающий шоколадный вместо черного.

Когда хочется больше насыщенности и ярких акцентов, за вдохновением можно обратиться к природе и сезонности: доба-



вить в гардероб глубокий еловый и брусничный оттенки, цвет высушенных апельсиновых долек и облепихи. А если все же захотелось прохлады и таинственности в образе, стоит выбрать глубокий синий, изумрудный и морозный голубой.

Зимой есть место не только уютным и теплым образам, но и ярким, праздничным нарядам.

Декабрь и январь наполнены походами в театр, встречами с родными и друзьями, шумными праздниками и домашними ужинами при свечах. Поэтому элегантные платья, сверкающие украшения и ягодные оттенки помад понадобятся не реже, чем шерстяные свитеры. Роскошный хлопковый бархат, струящийся шелк, немного скромный лен, в складках которого скрываются его благородство и красота. Расшитые стеклянным бисером театральные сумочки, полупрозрачные перчатки, подчеркивающие хрупкость запястий. Медальоны на кружевных и бархатных лентах, уложенные в аккуратные локоны волосы и обволакивающий горьковатый аромат духов.

В вечернем свете и праздничной атмосфере наша красота раскрывается по-особенному, не правда ли?





ГЛАВА 24

ЧЕК-ЛИСТЫ И СПИСКИ

Идеи

для атмосферного декабря



- ☐ Испечь имбирное печенье, и пусть дом наполнится ароматами пряностей и меда!
- ☐ Посмотреть фильм с рождественской атмосферой.
- ☐ Сделать несколько игрушек своими руками: так елка получится душевнее, а время за рукоделием подарит чудесное праздничное настроение.
- ☐ Сходить в театр на балет «Щелкунчик» или на рождественский концерт в собор. Непременно нарядиться!
- ☐ Сварить пряный глинтвейн.
- ☐ Каждый день проверять адвент-календарь и находить там сладости, подарочки или маленькие задания.
- ☐ Купить клетчатую фланелевую пижаму, милые носки или тапочки для уютных домашних выходных.
- ☐ Прочитать «Рождественские повести» Ч. Диккенса.
- ☐ Выбрать и завернуть подарки для родных, украсить их карточками с именами, открытками, еловыми веточками или шишками.
- ☐ Нарядить елку, повесить венок и расставить по подоконникам свечи.
- ☐ Взять в кафе навынос какао или горячий шоколад и отправиться на прогулку по городу.
- ☐ Почитать о традиционных рождественских сладостях: штоллене, линцском печенье, шакотисе, рождественском пудинге, луссекаттах...
- ☐ Попробовать новый рецепт.
- ☐ Покататься на коньках.
- ☐ Сделать домашний миндаль в сахаре (идеальное дополнение к подарку!).
- ☐ Продумать праздничный образ.
- ☐ Составить праздничное меню.
- ☐ Насушить апельсиновых кружочков для гирлянды и декора подарков.
- ☐ Посмотреть мультфильмы из детства: «Зима в Простоквашино» (1984), «Стойкий оловянный солдатик» (1976), «Снеговик-почтовик» (1955) и «Двенадцать месяцев» (1956), «Союзмультфильм».



Находить радость
в каждом зимнем дне



Идеи для атмосферного января



- ☐ Испечь яблочный штрудель.
- ☐ Покататься на лыжах.
- ☐ Заварить в термосе чай и отправиться на прогулку по заснеженному сосновому лесу.
- ☐ Составить плейлист для спокойной и уютной зимы.
- ☐ Прочитать книгу «Волшебная зима» Т. Янссон.
- ☐ Порисовать просто для удовольствия.
- ☐ Приготовить любимое лакомство из детства: вафли в советской вафельнице, печенье «Орешки» или сливочную «колбаску».
- ☐ Создать новую доску в Pinterest для вдохновения.
- ☐ Позаниматься рукоделием (холодные зимние дни просто созданы для уютного вязания или вышивки).
- ☐ Посмотреть невероятно атмосферные видео на Youtube-канале Jonna Jinton.
- ☐ Вернуться к комфортному режиму питания и спорта.
- ☐ Попробовать ввести новые полезные привычки.
- ☐ Посмотреть фильм «Хроники Нарнии» / *The Chronicles of Narnia: The Lion, the Witch and the Wardrobe, The Walt Disney Company (2005)*.
- ☐ Купить что-нибудь из посуды: керамическую форму для пирога, винтажную чайную пару или милый заварочный чайник.
- ☐ Убрать елку и праздничные украшения, заменив их более спокойным натуральным декором: развесить гирлянды из шишек и апельсиновых кружочков, расставить свечи и баночки с орехами и пряностями.
- ☐ Запечь яблоки с корицей.
- ☐ Сходить в настоящую русскую баню: с ароматными вениками и травяным чаем.
- ☐ Купить бутылочку натурального кленового сиропа. Добавлять его в утреннюю кашу, кофе или в выпечку.



Находить радость
в каждом зимнем дне



Идеи для атмосферного февраля



- ☐ Посмотреть «Пикник у Висячей скалы» / *Picnic at Hanging Rock, Australian Film Commission (1975)*, вдохновиться Эдвардианской эпохой и поразмышлять над скрытым смыслом этой истории.
- ☐ Приготовить меренговый рулет с любимой начинкой.
- ☐ Послушать альбом *New Beginning* (Denis Stelmakh).
- ☐ Купить засушенные бутоны роз и добавлять их в чай.
- ☐ Заняться вышивкой.
- ☐ Подготовиться к Дню святого Валентина (почему бы не устроить еще один красивый и особенный день?).
- ☐ Попробовать сделать викторианскую валентинку (*Victorian Pazzle Purse*).
- ☐ Посмотреть фильм С. Кополы «Роковое искушение» (2017 г.), обратить внимание на общую эстетику и костюмы.
- ☐ Попробовать цветочный гидролат для кожи.
- ☐ Составить «мудборд» для весеннего вдохновения.
- ☐ Почитать книги из серии «Ежевичная поляна» Д. Барклем и полюбоваться невероятными иллюстрациями автора.
- ☐ Поймать лучи февральского солнца, впервые почувствовать приближение весны.
- ☐ Приготовить запеканку с ягодами для воскресного завтрака.
- ☐ Поискать в букинистическом отделе или заказать в интернете книгу с ботаническими иллюстрациями: для декора дома, красивых кадров и просто вдохновения.
- ☐ Прочитать очень жизнеутверждающую и вдохновляющую книгу Э. Х. Портер «Поллианна».



Находить радость
в каждом зимнем дне

Фильмы

с зимней (рождественской) атмосферой

- ~ «Маленькие женщины» / *Little Women, Columbia Pictures* (1994)
- ~ «Рождественское чудо Джонатана Туми» / *The Christmas Miracle of Jonathan Toomey, Formula Films Limited* (2007)
- ~ «Отпуск по обмену» / *The Holiday, Columbia Pictures* (2006)
- ~ «Все, что я хочу на Рождество» / *All I want for Christmas, Paramount Pictures Studios* (1991)
- ~ «Семья напрокат» / *Borrowed Hearts, CTV Television Network* (1997)
- ~ «Рождественские хроники» / *The Christmas Chronicles, Netflix* (2018)
- ~ «Три орешка для Золушки» / *Drei Haselnüsse für Aschenbrödel, Deutsche Film AG, Barrandov Studio* (1973)
- ~ «Реальная любовь» / *Love actually, Working Title Films* (2003)
- ~ «Клаус» / *Claus, Netflix Animation* (2019)
- ~ «Чудо на 34-й улице» / *Miracle on 34th Street, 20th Century Studios* (1994)
- ~ «Человек, который изобрел Рождество» / *The man who invented Christmas, Parallel Films* (2017)
- ~ «Пока ты спал» / *While you were sleeping, Hollywood Pictures* (1995)
- ~ «Снеговик» / *The Snowman, Film 4 Productions* (1982)
- ~ «Снеговик и снежный пес» / *The Snowman and the Snowdog, Lupus Films* (2012)
- ~ «Эльф» / *Elf, New Line Cinema* (2003)
- ~ «Серебряные коньки», *Россия-1* (2020)
- ~ «Рождественские апельсины» / *Christmas oranges, Mainstay Productions* (2012)
- ~ «Эта замечательная жизнь» / *It's a Wonderful Life, Liberty Films* (1946)
- ~ «Полярный экспресс» / *The Polar Express, Image Movers* (2004)
- ~ «Последний отпуск» / *Last holiday, Image Movers* (2006)
- ~ «Один дома» / *Home alone, 20th Century Studios* (1990, 1992)
- ~ «Семьянин» / *The family man, Beacon Pictures* (2000)

Идеи для зимнего гардероба

- ~ Объемный кардиган с «косами» и деревянными пуговицами
- ~ Мягкие варежки
- ~ Твидовый сарафан
- ~ Шерстяные гольфы или чулки
- ~ Льняное платье длины миди
- ~ Свитер крупной вязки
- ~ Кожаный ремень
- ~ Теплые колготки с фактурным узором
- ~ Юбка от талии длины миди
- ~ Вязаная косынка или бактус
- ~ Коричневые ботинки на шнуровке
- ~ Клетчатый шарф
- ~ Фланелевая пижама для уютных домашних дней
- ~ Бархатное платье насыщенного оттенка





on safety, and it is important to know the nature of the risk. The American Chemical Society, for example, has published a book on safety in the pharmaceutical industry, and the American Society of Safety Engineers has published a book on safety in the chemical industry. The book on safety in the pharmaceutical industry is a good example of a book that is both informative and practical. It is a book that is written by experts in the field, and it is a book that is written for a wide audience. It is a book that is both informative and practical, and it is a book that is written by experts in the field.



итинности
ле в в со-
вно к при-
линего по-
двца дьяво-
лства, бот-
лост к дель-
вболю под-
вках мате-
(Возмож-
accident -
преходящее,
нечто, в отне-
у-бывающего
ерани, распро-
отделе, распро-
сходство в фило-
Синозе и др.).
ПОИКИ - рас-
учки, основан-
зачислен мето-
ских объектов -
и др. Истори-
дательство клас-
злаша (браз). А
высказывания
начина их истин-
применяя свя-
новные оди-
ти. А. П. испол-
заны. Подобно
цель, сама вы-
для подвеса, од-
но к-р-р-р-р-р-р-
применяя по-
А. П.

формальный ха-
рактер можно
действия для
ны в осуществ-
задачи. Выде-
кого круга за-
А. особенно
видным вы-
кислоты.
АЛЕКСАНДР
19.



УДК 641.55 Левина Дарья
ББК 36.95
ЛЗ6

Книга вдохновения. Сезонные рецепты, стиль и идеи домашнего декора на каждое время года / Дарья Левина. — Москва: ИД «Комсомольская правда», 2022. — 192 с.

Путешествие в мир красоты! Дарья Левина — мастер винтажного дизайна и рукоделия, автор пособия по атмосферной фотографии. Ее блог @daryadarcy — настоящий портал в идеальный мир пасторальной английской деревушки.

С этой замечательной книгой вы:

- погрузитесь в эстетику ушедших эпох и сделаете свой дом уютнее и теплее;
- создадите собственный стиль в одежде, вдохновляясь эффектными коллажами и дополняя повседневный наряд ручной вышивкой;
- сможете украсить дом сезонными гирляндами, сделать своими руками винтажный адвент-календарь и потрясающие свечи;
- приготовите ароматные фруктовые пироги, марципан и другие десерты, вдохновленные любимыми книгами английских авторов;
- создадите особое настроение в каждом месяце, следуя изумительным чек-листам.

ISBN 978–5–4470–0551–1

© Левина Д., текст, фото, 2022
© Оформление обложки, АО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2022

Издание для досуга
БЫТЬ ЖЕНЩИНОЙ

Дарья Левина

КНИГА ВДОХНОВЕНИЯ

Руководитель проекта Наталья Щербаненко
Редактор Мария Ковалёва
Дизайн-макет Марии Фёдоровой
Корректор Оксана Другова

АО «ИД «Комсомольская правда»
127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, д. 2Б, 8 этаж, пом. 800, www.kp.ru

Подписано в печать 31.08.2021. Формат 84×108/16
Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,16
Тираж 3 000 экз. Заказ 5612

Отпечатано:

Филиал «Чеховский Печатный Двор» АО «Первая Образцовая типография»
142300, Россия, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1
Сайт: www.chpd.ru, e-mail: sales@chpd.ru, секр.: 8(495)988–63–41



ЕАС





Дарья Левина — мастер винтажного дизайна и рукоделия, автор пособия по атмосферной фотографии.

Её блог @daryadarcy — настоящий портал в идеальный мир пасторальной английской деревушки.

С ЭТОЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЙ КНИГОЙ ВЫ:

- погрузитесь в эстетику успешных эпох и сделаете свой дом уютнее и теплее;
- создадите собственный стиль в одежде, вдохновляясь эффектными коллажами и дополняя повседневный наряд ручной вышивкой;
- сможете украсить дом сезонными гирляндами, сделать своими руками винтажный адвент-календарь и потрясающие свечи;
- приготовите ароматные фруктовые пироги, марципан и другие десерты, вдохновлённые любимыми книгами английских авторов;
- создадите особое настроение в каждом месяце, следуя изумительным чек-листам.

**БЫТЬ СЧАСТЛИВОЙ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ**

DARYADARCY

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ISBN 978-5-4470-0551-1



9 785447 005511