

Посвящается моему папе,
так и не узнавшему о книге,
ставшей для меня личным достижением
и, надеюсь, полезной для моего читателя



Содержание

От автора	6	Комплект из шапки, палантина	
Прежде, чем начать.....	9	и варежек с рваньё.....	210
Ингредиенты, которые хранят самые		Палантин.....	214
приятные моменты	10	Варежки.....	218
Кондитерская посуда и инвентарь.....	14		
Вязание, снова вязание.....	18	Что на завтрак?	229
Теоретические аспекты.....	20	Домашнее меню.....	230
Практические советы,		Пирожки на кефире с яблоком.....	230
которые могут вам пригодиться	27	Пышные оладьи на сметане.....	233
Условные обозначения	36	Традиционные сырники.....	235
		Галета творожно-яблочная с медом.....	237
		Берет во французском стиле.....	240
		Джемпер «Крылатый-полосатый»	
		с V-образным вырезом горловины.....	250
Осень на спицах и столе.....	39	Это Пасха, сестра!	279
Меню октября.....	40		
Творожно-тыквенные кексы.....	40	Весеннее меню	282
Чизкейк карамельный с ягодами	43	Пасхальный кулич	
Большой гламурный кардиган	46	по семейному рецепту.....	282
Шарф «Песочные часы»	74	Блинчики и вафли со шпинатом.....	286
		Как покрасить яйца и накрыть	
		праздничный стол	290
		Сервировка праздничного стола.....	292
		Платье-кокон из зеленого букле.....	294
		Влажно-тепловая обработка.....	314
		Хранение вязаных изделий.....	316
Buongiorno, Италия!.....	83		
Итальянское меню.....	86		
Пончики «Граффе»	86		
Торт с шоколадно-ореховой пастой.....	88		
Лимонный пирог.....	90		
Тирамису.....	93		
Джемпер «Верона»	96		
Джемпер «Пралине»	124		
Шоколадные страницы	161		
Шоколадные блины.....	162		
Испанский шоколадный рулет	168		
Жилет с воротником поло	172		
Зимние истории	199		
Пирог с брусникой			
под воздушным безе	202		
Печенье «Мазурка»	205		
Творожное печенье.....	207		
		Благодарность спонсору	317
		Заключение	318

От автора

За каждым новым проектом стоит большая мечта его создателя.

Я прочитала массу книг и статей по вязанию — от изданий 80-х годов до сегодняшнего дня — все они начинаются примерно одинаково: «Ручное вязание стало весьма популярным». Как ни странно, но эта фраза актуальна во все времена. Сколько лет существует это прикладное творчество, столько же оно и популярно. Делаю вывод — оно вне времени.

Это рукоделие не стареет. Более того, стремительно развивается, совершенствуется и меняется в силу развития науки и текстильного производства, мировых трендов, модных тенденций и потребностей людей. Вязаные изделия ручной работы стали частью высокой моды, они имеются в коллекциях мировых дизайнеров и стоят целое состояние.

В повседневной жизни вязание окружает нас повсюду: шапки, шарфы, варежки, носки, купальники, плечевые изделия — детские и взрослые, домашний трикотаж, даже вязаные сумки и обувь. Связать можно все на свете. Ну, разве это не потрясающе?

Когда-то я научилась вязать крючком, но спицы «победили». С ними я прочно и надолго. Занятие подобно йоге — те же позитивные эмоции, ощущение покоя, удовольствия

и ожидание результата. И да, результат — это особое восхищение и великолепие. Носить собственноручно созданную вещь, особенно если она из кашемира, потрясающе.

Как на счет приготовить вкусный десерт и накрыть праздничный стол? Нет-нет, не потому, что все женщины должны стоять у плиты.

Пусть приготовление еды приносит вам удовольствие, дарит приятные эмоции и создает семейные традиции. Собирать вместе с детьми праздничный торт или украшать пасхальный кулич. Что может быть милее? Приготовить самостоятельно тирамису на десерт к ужину с любимым — как это романтично. Он точно оценит!

В книге собрана капсула одежды и аксессуаров в различных техниках вязания:

1. Платье регланом сверху
2. Джемпер с втачным рукавом, V-образным вырезом горловины и фактурным узором из аранов
3. Джемпер регланом сверху
4. Джемпер с втачным рукавом, ажурным узором и круглым вырезом горловины
5. Кардиган с косами на рукавах регланом снизу
6. Жилет с воротником поло и узорами по переду

От автора



Фотограф:
Александра Гилета

7. Шапка резинкой 2 × 2 с рванью
8. Палантин с ажурным узором
9. Варежки резинкой 2 × 2 с рванью
10. Берет во французском стиле
11. Шарф с авторским узором «Песочные часы»

Кроме описаний вязаных изделий, я собрала рецепты, по которым готовятся десерты, завтраки и сладости к чаю в моей семье. Многие привезены из Италии, другие взяты из кулинарной книги моей бабушки, а что-то прижилось недавно.

Десерты объединены с описаниями по разделам. Они эмоционально и визуально совпадают друг с другом, потому что вдохновение

находишь не где-то там за горизонтом, а здесь и сейчас. Частенько прямо на кухне.

Итак, десертное меню на все случаи жизни:

1. Творожно-тыквенные кексы
2. Чизкейк карамельный
3. Пончики граффе
4. Торт с «Нутеллой»
5. Лимонный пирог
6. Тирамису классический
7. Шоколадные блины
8. Испанский шоколадный рулет
9. Пирог с брусникой под воздушным безе
10. Печенье «Мазурка»
11. Творожное печенье
12. Пирожки на кефире с яблоком
13. Пышные оладьи на сметане
14. Традиционные сырники
15. Галета с яблоком
16. Кулич по семейному рецепту
17. Крашенные пасхальные яйца
18. Блинчики и вафли со шпинатом

В книге я даю свои практические советы по вязанию и кулинарии.

Описания изделий и рецепты разработаны мной лично, проверены и протестированы группой вязальщиц. Все свои дизайны я показываю на себе. Кондитерские изделия успешно опробованы и съедены.

Счастлива осуществить мечту: объединить две свои любимые сферы — готовку и вязание, показать эстетику этих процессов и насладиться результатом. От идеи до воплощения — весь волшебный процесс создания. Готовьте с любовью! Вяжите с удовольствием!





УРЕЖДЕ, ЧЕМ
НАЧАТЬ

Муз, покровительниц важных сфер жизни, по мнению древних греков, было девять. Но существует легенда, что была и десятая. Это муза приготовления пищи — Кулина. Несомненно, кулинария — это особая сфера жизни, которая дает большое чувство удовольствия.

Готовка — особый творческий процесс, ведь только вы можете создать уникальное блюдо, даже если оно готовится по известному рецепту. Оно создается только вами, из ваших ингредиентов и на вашей кухне. Здесь можно тоже проявить креативность и свой взгляд. И получится что-то уникальное.

Всегда любила готовить, сколько себя помню. В какое-то время я скупала тонны журналов с рецептами, мне были интересны книги по сервировке и кулинарные программы. Мне нравилось и нравится по сей день этим заниматься. Обожаю накрывать стол, сервировать его красивой посудой, собираться всем вместе за семейными праздниками.

Ингредиенты, которые хранят самые приятные моменты

... Творог ...

Многие рецепты кондитерских изделий содержат этот вкусный и полезный кисломолочный продукт. Творог можно купить в магазине и на рынке. А можно приготовить в домашних условиях.

По моим рецептам лучше использовать классический творог. По консистенции он с крупинками, изготовлен из молока и закваски. Что касается жирности творога, то этот вопрос оста-

Способ приготовления домашнего творога

Я использую цельное пастеризованное молоко. Оставляю его на сутки при комнатной температуре. Натуральное чистое молоко за это время превращается в простоквашу. Ее нужно перелить в кастрюлю с толстым дном и на среднем огне подогреть, не доводя до кипения. Контролировать и не отходить от плиты — творог будет постепенно отделяться от сыворотки, это займет несколько минут. Как только он хорошо сформируется в сгусток и появится полупрозрачная желтая сыворотка, снять с огня. На дуршлаг постелить марлю, сложенную вдвое, поставить его на глубокую миску и вылить все содержимое. Сыворотка стечет за несколько часов — от 4 до 6, но лучше пробовать творог. Если его передержать, то он станет слишком сухим. Нужно найти золотую середину и пробовать периодически. Сыворотку можно использовать для приготовления блинов. Они получаются очень вкусными, если заменить ею молоко.



ется на ваше усмотрение и настроение. Я советую от 5 до 9 % жирности, вкус у такого творога насыщенный сливочный, а запеканки и сырники получаются идеальными.

Важно, чтобы творог был не слишком сухой и не очень влажный. Сырой творог дает много жидкости при приготовлении, а она в выпечке уж точно не нужна.

... Мука ...

Сегодня очень много разновидностей муки: кокосовая, фисташковая, миндальная, картофельная, рисовая. В своей выпечке я использую универсальную муку — пшеничную, за исключением сырников и запеканок. Удивительным образом рисовая мука дополняет творог, идеальна в блюдах из него.

Для выпечки пшеничная мука подходит более всего, поскольку содержит достаточное количество белка для образования клейковины. Тесто получается хорошо растяжимым и эластичным, отлично поднимается.

Но теперь нужно разобраться с сортом муки. Их четыре: высший, первый, второй и цельнозерновой. Высший — самая белоснежная, мелкая мука. Первый — такая же белая, но со слегка желтоватым оттенком, идеальна для хлеба и пирогов. Второй — более грубая мука, подходит для пряников, печенья, мантов, пельменей. Цельнозерновой — самый полезный сорт муки, его я использую только

для хлеба. Он получается очень вкусный и, конечно, полезный.

В рецептах для этой книги использован высший сорт муки.

Хранить муку нужно обязательно в сухом месте в герметично закрываемом контейнере или банке с крышкой. Цельнозерновую муку — в холодильнике, поскольку она имеет в составе натуральные масла, которые могут прогоркнуть.

... Яйца ...

Бывают диетические и столовые. Вторые хранятся дольше, но для приготовления лучше просто свежие.

Разберемся с категориями. Что же такое С0 или С1? Первая буква «С» означает, что яйцо столовое, «Д» — диетическое.

Второе значение — это вес яйца. Указывается вес яйца со скорлупой. В чистом виде отнимите 8–10 г от указанного веса.

Буква «О» — Отборное весом 65–75 г.

Буква «В» — Высшая: 75 г.

Категории: 1: 55–65 г, 2: 45–55 г, 3: 35–45 г.

В своих рецептах я чаще всего использую категорию С0.





Температура яиц: практически для всей выпечки нужны ингредиенты комнатной температуры. Это касается и яиц. Такие белки лучше взбиваются, а тесто получается воздушным и пышным.

... Фрукты и ягоды ...

В кулинарии их использование популярно. Кроме вкусовых качеств, которые дают фрукты и ягоды, они еще и служат восхитительным украшением для тортов, капкейков, любых десертов. Я люблю использовать кислые и кисло-сладкие ягоды и фрукты, такие как брусника, вишня, клубника, голубика, слива, яблоки. Вместе со сладкой основой — бисквитом, суфле, тестом, они играют на контрасте вкусов, как, например, в приготовлении шарлотки.

Сладкие фрукты тоже идеально подходят. Мне очень нравится сочетание творога и персиков. Творожные суфле с этим фруктом часто готовлю в августе.

Для начинок стоит проварить ягоды с добавлением сахара и загустителя — например,

Тыквенное пюре

В рецептах лимонного пирога и творожно-тыквенных кексов используется тыквенное пюре. Оно готовится из очень богатой витаминами и каротином, белком и минералами тыквы. В выпечке тыква совсем не ощущается, но придает ей красивый желтый цвет и сочность.

Приготовить пюре очень просто. Тыкву вымыть, удалить с нее кожуру, очистить от семечек. Порезать на одинаковые небольшие кусочки примерно 2 x 2 x 2 см. Важно, чтобы они все были примерно одинаковыми. Варить около 20 минут после закипания воды. Проверить ножом на предмет готовности. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде — примерно еще минут 10. Взбить тыкву блендером до однородной кремообразной массы. Тыкву по вашему желанию можно запечь в духовке (для равномерного запекания важно, чтобы она была нарезана на одинаковые кусочки). На мой взгляд, запеченная тыква лучше отварной. Нужно выложить очищенные кусочки тыквы на противень и залить 100 мл воды для избежания пересыхания. Запекать при температуре 170 градусов примерно 1 час. Проколоть ножом одну дольку, чтобы проверить готовность. Тыкву можно использовать как свежую, так и замороженную. Перед приготовлением размораживать не требуется.





кукурузного крахмала, минут 15–20. Тогда вкус ягод лучше раскроется и не даст лишнюю воду при приготовлении. Но в любом случае ягоды и фрукты нужно обязательно промыть, просушить одноразовым бумажным полотенцем, использовать только целые, не испорченные, спелые плоды.

Землянику я заготавливаю с лета. Свежую ягоду укладываю слоями в пластиковый контейнер, засыпаю сахаром и убираю в морозильную камеру. Так можно заготовить смородину, чернику, клубнику, морознику, голубику и другие ягоды.

... СЛИВКИ ДЛЯ КРЕМА ...

Во многих рецептах используются сливки для приготовления крема, который можно оставить как моно, добавив лишь сахарную пудру. А можно смешать с творожным сыром, сыром маскарпоне, сметаной, сгущенным молоком, какао и кофе. Вариаций много.

Правила выбора и приготовления сливок

Сливки для взбивания нужно выбирать жирностью не меньше 30-33 %. Крем тогда получится густым, пышным.

Использовать сливки обязательно свежие и натуральные, без красителей, ароматизаторов и добавок.

Перед взбиванием сливки необходимо охладить, но не замораживать.

Добавлять сахарную пудру стоит постепенно и чуть позже от начала взбивания.

Использовать ручной венчик, механический миксер или кухонный комбайн со специальной насадкой для взбивания. В зависимости от способа меняется и время получения результата. Миксером или комбайном, безусловно, быстрее и проще — от двух до десяти минут. Но скорость миксера должна оставаться средней. Крем будет готов, когда от венчика начнет оставаться след, и появятся устойчивые пики.

Необходимо контролировать процесс, чтобы не переусердствовать, иначе сливки начнут расслаиваться и превращаться в масло. В этом состоянии они уже не пригодны для приготовления крема.



Кондитерская посуда и инвентарь

... Посуда для запекания ...

Сегодня на рынке огромное множество различной посуды для запекания. Самыми популярными материалами считаются керамика, силикон, тефлон, нержавеющая сталь и стекло. У каждого материала есть плюсы и минусы.

Силиконовая посуда легка в использовании, уходе, из нее просто вынимаются готовые блюда. Но материал недолговечен, иногда имеет сторонний запах и неравномерное выпекание.

Тефлоновая посуда обладает антипригарными свойствами, что позволяет использовать меньшее количество жира. Жар распределяется равномерно, что, безусловно, является большим плюсом. Но любое повреждение поверхности чревато заменой на новую посуду.

Зато сковороды с тефлоновым покрытием прекрасно подойдут для приготовления блинов и оладьев. Их можно выпекать на сухой сковороде, а это, несомненно, полезнее для здоровья.

Стальные противни и жаровни тоже хороши. Они не окисляются, не боятся металлических приборов и подходят для приготовления еды на открытом огне. Но готовятся в них блюда неравномерно: могут частично подгореть или остаться сырыми. На стальном противне, застеленном пергаментной бумагой, я выпекаю печенье.

Стекло идеально подходит для приготовления однородных составов — пудингов и запеканок, поскольку в ней разные продукты прогреваются по-разному. Стекло

долговечно, легко в уходе и выдерживает высокие температуры.

Керамическая посуда для запекания самая эстетичная. На рынке представлен огромный выбор по цветам, узорам, орнаментам и формам. Еда в такой посуде получается вкусной за счет равномерного прогревания, и ее можно подать на стол, не вынимая из формы. Еще один плюс — она долго держит тепло.

Оптимально иметь на своей кухне посуду разных материалов и форм. Всегда можно выбрать и разнообразить стол количеством блюд.

Для бисквита и чизкейка я всегда использую разъемные металлические кольца без дна.





Размеры варьируются от 15 до 30 см. Это очень удобно.

С хрустящей корочкой получаются кексы в фигурных формах из литого алюминия с антипригарным покрытием. Толстые стенки формы делают выпечку вкуснее. Кексы также можно готовить в бумажных и силиконовых формочках. Из бумажных можно даже не вынимать, а подавать на стол прямо в них, украсив кремом.

... Кондитерский инвентарь ...

Я уже не представляю жизнь без кухонного комбайна или миксера. Современные приспособления и гаджеты значительно облегчили жизнь. Но даже если не иметь всего этого, можно готовить не менее вкусно и аппетитно.

Обычный венчик не хуже справится с меренгой или взбиванием яиц. Но комбайн с насадкой для вымешивания теста — прекрасный помощник, который превосходно соединяет компоненты и вымешивает его до однородного состояния. Лучше выбирать миксер или комбайн с более высокой мощностью и металлическими насадками, а также возможностью менять скорости.

Силиконовая лопатка — верный помощник любого кондитера. В приготовлении десертов она не заменима. Ею можно идеально соскрести крем с миски, сделать красивые мазки кремом на торте, перемешать тесто.

Кондитерские весы стоит завести на кухне каждой хозяйке. Я использую свои очень часто, взвешивая сливочное масло и другие ингредиенты. Не представляю готовку без них. Делать «на глаз», конечно, можно, но каждый раз результат будет непредсказуем. Также их можно использовать для взвешивания вязаного изделия или пряжи.

Полезные советы

Стоит завести хорошую привычку: при приготовлении любого блюда раскладывать все составляющие ингредиенты по маленьким пиалам или мисочкам. Так вы никогда не пропустите ни один пункт, все продукты будут на виду и ускорится процесс приготовления.

Остатки хлеба и бисквита можно замораживать в морозильной камере, а при необходимости достать, разморозить при комнатной температуре. Также можно изготовить сухари из хлеба, куличей, бисквита.

Чтобы в муке не завелись насекомые, храните внутри емкости с мукой лавровый лист. Как проверить сырое яйцо на свежесть? Опустить его в воду. Оно свежее, если упало на дно, а если осталось плавать на поверхности воды — старое.

Если вы взбиваете крем из сливок венчиком вручную, то описывайте им восьмерки и круги по стенкам емкости. А перед взбиванием уберите посуду и венчик в морозильную камеру на 10 минут для охлаждения.

Дрожжевое тесто лучше «подойдет», если в него воткнуть две-три трубочки спагетти. Если в тесто нужно ввести ягоды или изюм (как в приготовлении кулича), обваляйте их в муке, чтобы они не осели на дно выпечки. Удивительный факт: в более темной посуде блюдо готовится быстрее. Она лучше передает тепло, так как темный цвет поглощает больше энергии.

Используйте качественную пергаментную бумагу, желательно силиконизированную, чтобы к ней не прилипла выпечка. Если лист не испорчен, не подгорел, его можно использовать повторно.

Шпатели и скребок — инструменты, которые помогают выровнять стенки торта кремом. Шпатели необходимы, если требуется перенести корж с одной поверхности на другую, и для создания мазков из крема на верхушке торта. Посуду для подачи десертов выбирайте на свой вкус. Красиво и эффектно смотрятся на любом столе тортницы на ножке. Они могут быть из стекла, хрусталя, фаянса или керамики, с крышкой и без крышки, диаметром от 20 до 35 см. Удобны в ежедневном использовании стеклянные вазы с крышкой для печенья, орехов и сухофруктов. Для подачи сырников, блинов и оладьев подойдут большие овальные или круглые сервировочные тарелки.

Уместны и удобны всегда креманки под орехи, сухофрукты, семечки и под порционные десерты: пудинги, йогурты или суфле.



Вязание, снова вязание

Иногда люди относятся к вязанным вещам как к чему-то устаревшему, обязательно колючему или нелепому. Благодаря возможности создавать изделия по своему дизайну, придумывая комбинации узоров, применяя разные техники, я могу донести до общества, что ручное вязание может быть стильным, современным и актуальным, что вязание смело можно отнести к предмету роскоши, ведь ручной труд — это ценность и уникальность.

Я избегаю слова «практичность». От него веет ограничениями, загоняющими в рамки. Такой, знаете, выверенный набор критериев:

- обязательно выбрать цвет, подходящий ко всему
- связать фасон «на все времена»
- не вязать ажур, ведь через него продувает
- носить из года в год, из сезона в сезон

Не поддерживаю такие установки. Функциональность — вот, что я люблю! На мой взгляд, вязанные вещи должны нас украшать, не быть скучными и служить главной своей цели — согреть.

И, конечно, базовые вязанные вещи могут выглядеть не похожими на масс-маркет. Лаколичная элегантность — особенность моего дизайна. Likelady — это стиль, который сегодня снова в моде, и для меня это всегда про женственность и удобство одновременно. Женщине в современных условиях приходится выполнять массу задач. Главное, оставаться собой, верной себе и своим ценностям.

Вязание вошло в мою жизнь еще в детстве. Шутя, можно считать, что во младенчестве. Есть забавная история, которую мне недавно рассказала мама. Мои родители, как и многие в советское время, вязали из-за элементарного промышленного дефицита. Папа, кстати, вязал очень хорошо. Пряжа в основном продавалась в пасмах, и ее перематывали вручную. Мне было около года, когда я стащила пасму пряжи со спинки стула и замоталась ею с головы до ног. Можно считать, что именно тогда состоялось мое первое знакомство с вязанием.

На самом деле вязать я начала крючком в подростковом возрасте. Первым моим достижением были береты для кукол. Любимые Барби красовались в разноцветных нарядах.

Вернулась к своему хобби в декретном отпуске. Как и многим молодым мамам, было физически непросто. Именно в рутине житейских дел я ощутила потребность в творческой реализации.

В творческом процессе происходит переключение с огромного количества задач на конкретные одинаковые действия. Это способствует замедлению хаотичных мыслей. Люди обретают внутреннюю гармонию. Я это понимала тогда на интуитивном уровне. Мне нужен был этот витамин для спокойствия и психологического здоровья. Отдохнуть и снять напряжение. Я задала себе вопрос: что меня интересует? Вспомнила о детском хобби.

В какой-то момент стали рождаться идеи моих дизайнов. Нельзя сказать, что все сразу