

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 сырки.....	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!

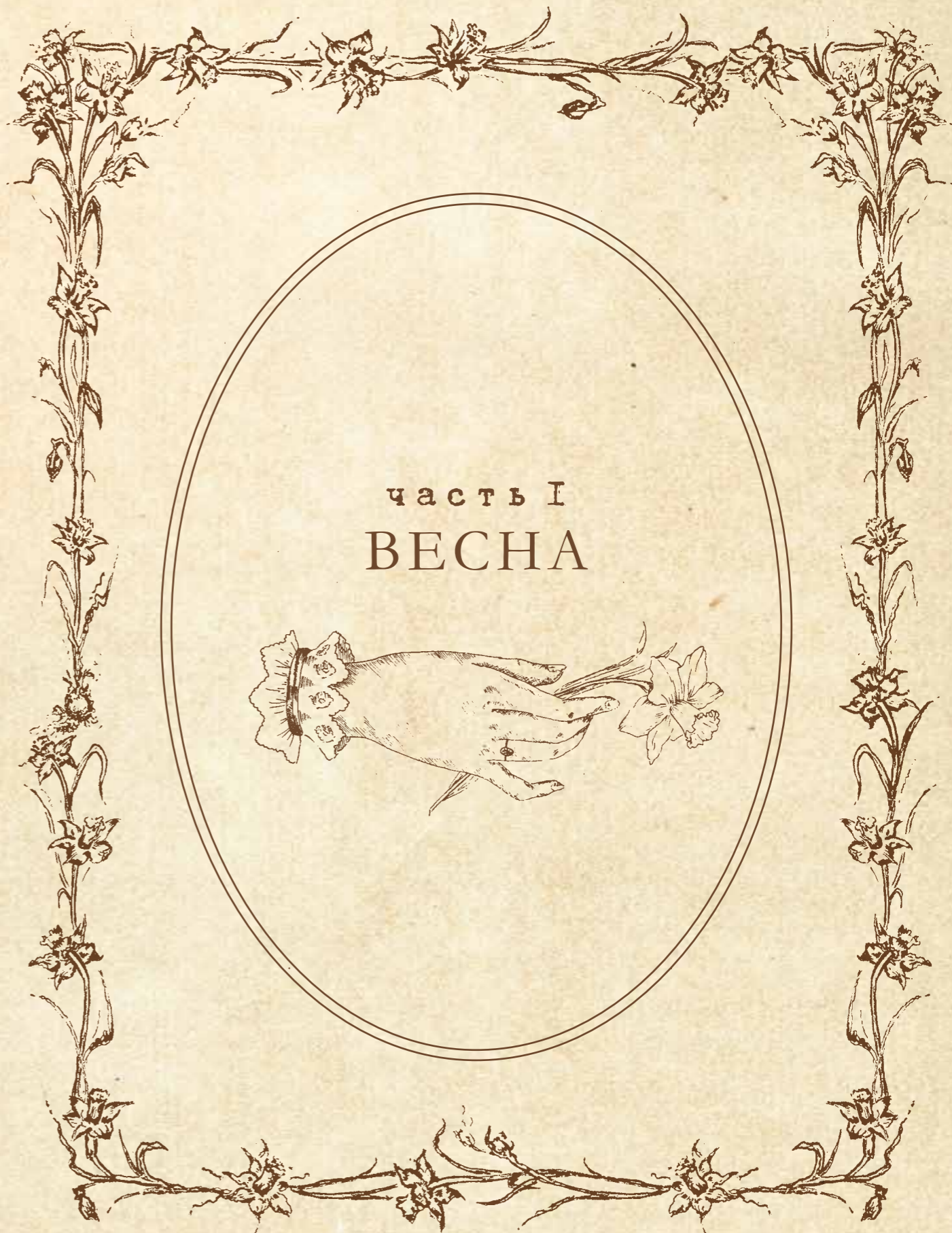
Еще немного, и, быть может, ваш дом наполнится ароматами выпечки, приготовленной по моим рецептам: пряной осенней галеты с яблоками и орехами, рождественского штоллена, чудесных брауни с малиной или английских сконов. В гардеробе вдруг появятся соломенные и фетровые шляпы, женственные льняные платья 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*







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.

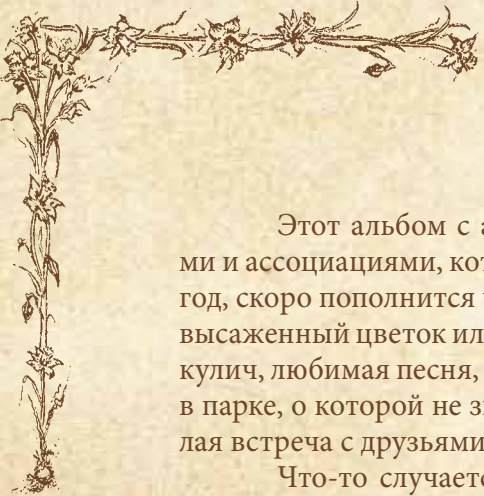
Весь мир повторяется в своем движении от сезона к сезону, но для нас каждое лето, каждая осень и каждая весна — будто новые и первые в жизни. Восторженное волнение и необъяснимая детская радость от мерного стука падающих с крыш капель, пения скворцов; от прикосновения теплого влажного ветра к волосам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

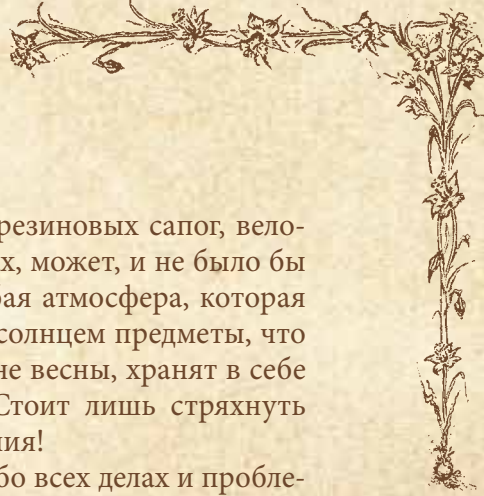
Но март — очень робкий и нерешительный месяц. Весну в нем не видно с первого взгляда, ведь она пока только внутри. Так пусть весна поселится у вас дома, в гардеробе, плейлисте, распорядке дня!

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 | ~ 2 желтка |
| ~ 200 г сливочного
масла | ~ Щепотка соли |
| ~ 100 г сахара | ~ Экстракт ванили или
ванильный сахар
(по вкусу) |
| ~ 1 яйцо | |

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
1 лимона |
| ~ 250 г творога | ~ Сливочное масло
и сахарная пудра
для обмазывания
кулича |
| ~ 250 г сливочного
масла | |
| ~ 250 г сахара | |
| ~ 2 яйца | |
| ~ 200 г орехов | |
| ~ 200 г сухофруктов | Для глазури |
| ~ 200 мл рома | ~ 300 г сахарной
пудры |
| ~ 50 г цукатов | ~ 2 белка |
| ~ 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 сковородке 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 | ~ ¼ ч. л. соли |
| ~ 120 г сливок 10–20% | ~ Клубничный джем, |
| ~ 75 г сливочного
масла | жирные сливки, |
| ~ 50 г сахара | сметана или |
| ~ 1 яйцо | сливочное масло для |
| ~ 2 ч. л.
разрыхлителя | 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 °С 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 | ~ 50 г шоколада |
| ~ 3 очень спелых
банана | ~ 2 ч. л. пряностей
(корицы, сушеного
имбиря, кардамона,
мускатного ореха) |
| ~ 60 мл растительного
масла | ~ 1 ч. л.
разрыхлителя |
| ~ 40 г тростникового
сахара | ~ ½ ч. л. соды |
| ~ 50 г грецких орехов | ~ 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.



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 рутинной. 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!