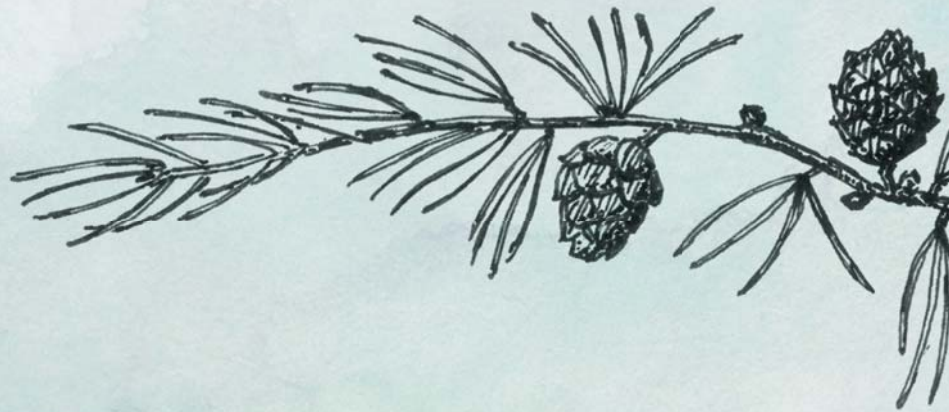




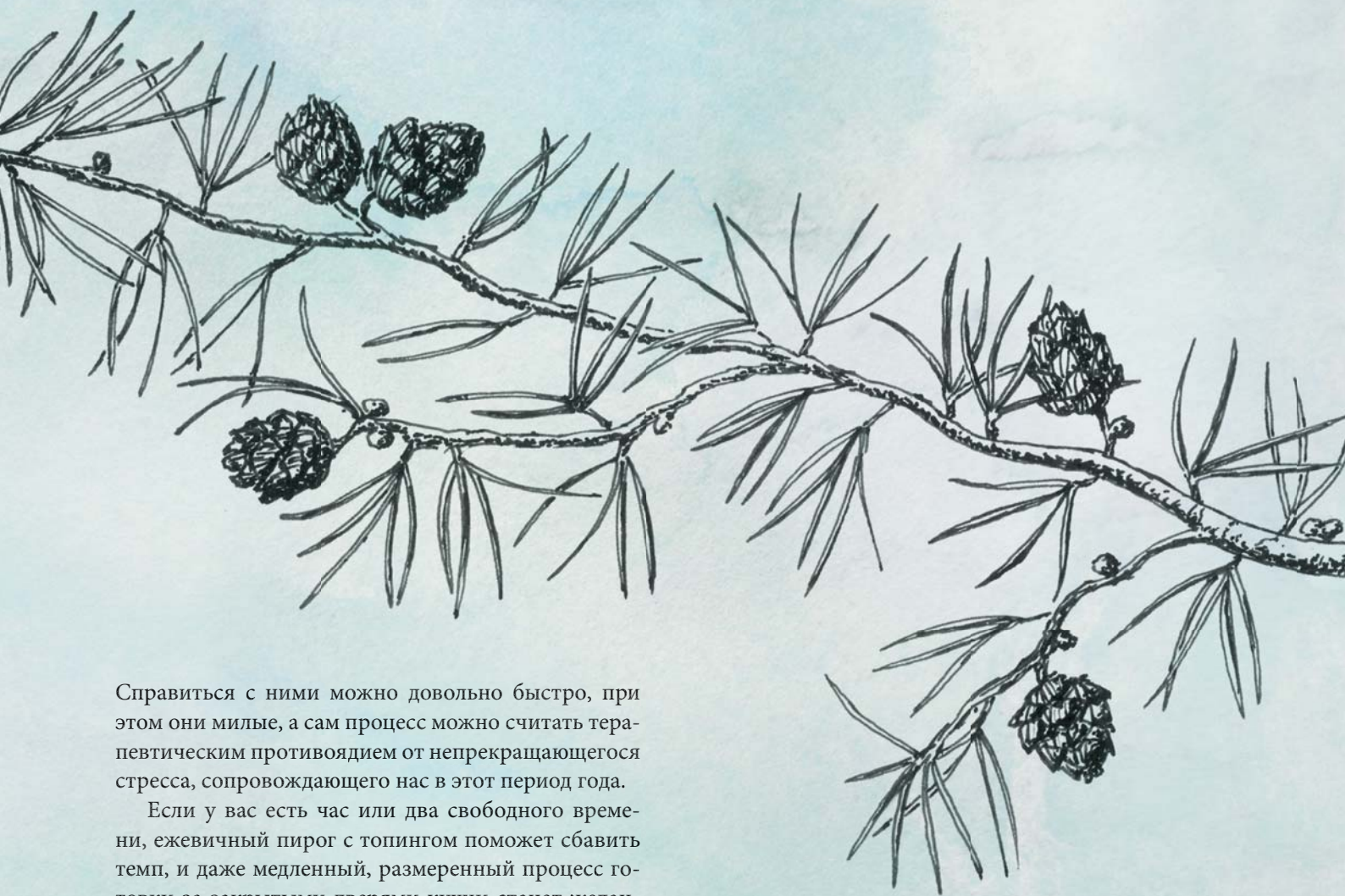
Зимние праздники

Уногда в период праздников царит такая суматоха, что мысль о том, чтобы делать подарки или аксессуары своими руками, кажется нелепой и утопичной. В такие моменты мы уединяемся в кладовке, чтобы всплакнуть там с крепким боярышниковым джином, или подбадриваем себя куском торта или плиткой шоколада. Бывают дни, когда мы в медицинских целях обязаны позволить себе спрятаться в каморке или съесть кусок торта, просто чтобы не потерять рассудок в эти последние несколько недель перед сами-знаете-чем.

Как бы то ни было, сделанные своими руками несколько небольших подарков в тихие воскресные послеобеденные часы позволят не только (не без некоторого самодовольства) поставить галочку в списке подарков-и-приготовлений, который кажется

бесконечным. Время, проведенное за изготовлением изящного кружевного кольца или красивого венка из веток, подарит вам ощущение покоя и воодушевит любого, кому предстоит безумное предновогоднее крещендо. Если перед вами стоит задача найти ветви лещины, ивы, березы или побеги плюща и смастерить венок — это прекрасный повод, чтобы отправиться на прогулку. Деревья и кустарники, даже если смотреть на них лишь мельком, помогают избавиться от тревоги, которую вселяют в нас дедлайны или список дел, такой длинный, что вам хотелось бы стать белкой, не имеющей понятия о новогодних елках и праздничных бюджетах.

Проекты, о которых пойдет речь, особенно хорошо подходят для подготовки к праздникам, но ими приятно будет заняться в любое другое время.



Справиться с ними можно довольно быстро, при этом они милые, а сам процесс можно считать терапевтическим противоядием от непрекращающегося стресса, сопровождающего нас в этот период года.

Если у вас есть час или два свободного времени, ежевичный пирог с топингом поможет сбавить темп, и даже медленный, размеренный процесс готовки за закрытыми дверями кухни станет желанным спасением. Время, проведенное в компании мелкокристаллического сахара, масла и молотого миндаля, может подействовать так же ободряюще, как и их последующее поедание.

Листья из бумаги и ветвь с ягодами



Сезон праздников — это время, когда мне хочется украсить свой дом изящными вещичками, сделанными своими руками. Если бы у меня было время, я бы делала своими руками все, включая звезду, которую устанавливают на макушку ели. В реальности каждый год я успеваю сделать две или три вещи — украшение и один-два подарка. Времени мало, дел в списке много, но рукоделие успокаивает и помогает снизить уровень кортизола (гормона стресса), именно поэтому я так люблю мастерить из бумаги.

На этот проект меня вдохновили поражающие воображение зимние листья и диорамы бегущих оленей и барсуков, затейливо вырезанные из бумаги. Я не могу потратить три дня, вырезая точную копию старого куста боярышника, поэтому использую специальные компостеры для рукоделия — кратчайший путь к созданию красивых украшений. Они похожи на дыроколы, но в них лишь одно отверстие. Их используют для того, чтобы штамповать большое количество разных форм из бумаги или картона. Это украшение, на идею которого меня вдохновили зимние ягоды и листья, вы сможете сделать примерно за час. Оно украсит дом не только в Рождество и Новый год, но и в обычные зимние дни.

Материалы

Тонкий белый картон (вам хватит двух листов A4)
Фигурный компостер в форме листа (листик должен быть 2–2,5 см длиной)
Круглый фигурный компостер (круг должен быть примерно 1–2 см в диаметре)
Посеребренный провод, 0,6 мм в диаметре (размер 18)
Посеребренная проволока, 1 мм в диаметре (размер 22)
Кусачки
Плоскогубцы с круглыми губками
Прочный прозрачный клей для бумаги
Остроконечные плоскогубцы
Кусок садового шпагата, около 25 см длиной





Советы

Можете сделать меньше ягод и листьев и немного скрутить их, и у вас получится тоненькая и более нежная веточка с листиками. Будет так же красиво, а времени займет меньше.

Шаг за шагом



1 Компостером для пробивания листьев вырежьте 36 листиков из белого картона.

2 Потом сделайте круглым компостером 30 кружочков.

3 Кусачками отрежьте 33 куса проволоки диаметром 0,6 мм около 8 см длиной и сделайте петли диаметром примерно 3–4 мм на конце каждого из них, обвязав проволоку вокруг одного из кончика плоскогубцев с круглыми губками.

4 Сделайте ягодки, приклеив к петле с двух сторон кружочки картона. У вас должно получиться 15 ягод.

5 Таким же способом сделайте 18 листьев.

6 Откусите кусачками от посеребренной проволоки диаметром 1 мм кусок около 12–15 см длиной, согните его в полукруг и сделайте петли на каждом конце полукруга, как описано в шаге 3.

7 Для того чтобы прикрепить листья к проволоке, аккуратно оборачивайте проволоку от листика вокруг одного из концов полукруга из проволоки диаметром 1 мм. Проволока диаметром 0,6 мм должна обвиться вокруг проволоки полукруга в несколько оборотов. Обрежьте лишний конец проволоки и плотно прижмите спираль проволоки диаметром 0,6 мм к проволоке диаметром 1 мм при помощи плоскогубцев с острыми концами, чтобы листок не сползал.

8 Прикрепите еще два листа таким же способом, после них прикрепите три ягоды.

9 Продолжайте прикреплять листья и ягоды по такой же схеме до тех пор, пока весь полукруг длиной 12–15 см не будет заполнен листьями и ягодами и не станет напоминать ветку с замерзшей листвой.

10 Обвяжите садовый шпагат вокруг каждой петли, начиная с конца проволоочного полукруга, и повесьте бумажную веточку.

Кружевное кольцо

Если вы только что получили приглашение на вечеринку или у вас есть близкая подруга, которой хочется сделать особенный подарок, тогда вам подойдет это кольцо — оно быстро делается, и результат вас более чем удовлетворит. Вы почувствуете себя искусственным мастером Викторианской эпохи, когда словно по волшебству сотворите крошечный полукруг кружевного ожерелья. Звучит сложно и устрашающе, но вообще-то это очень простая схема, в которой использованы только основные техники вязания.

Сначала может показаться сложным делать петли такого маленького размера, но вы быстро привыкнете. Мне очень нравится уменьшать известные схемы, которые обычно используются для изготовления кружевных подстаканников или мандал. Небольшие трудности с привыканием к размеру с лихвой окупаются скоростью, с которой можно сделать такое кольцо. Я не слишком быстро вяжу таким крошечным крючком (потому что все время откладываю визит к окулисту), но на то, чтобы изготовить кольцо по этой схеме, у меня уходит всего двадцать минут. Если провести утро, вывязывая такие кольца под «Эту прекрасную жизнь», то можно наладить собственное производство и принять участие в местной ярмарке ремесел.

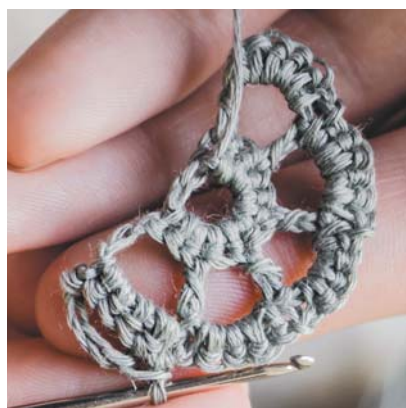
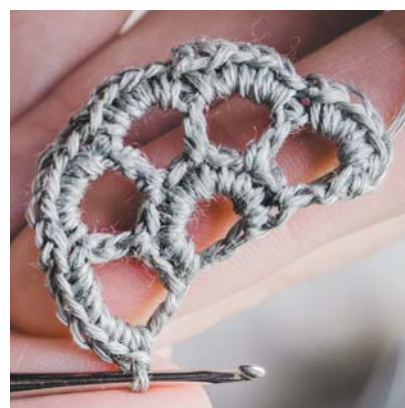
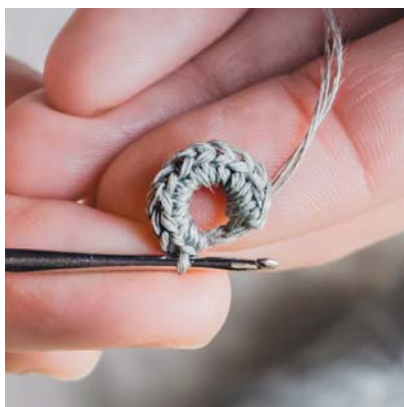
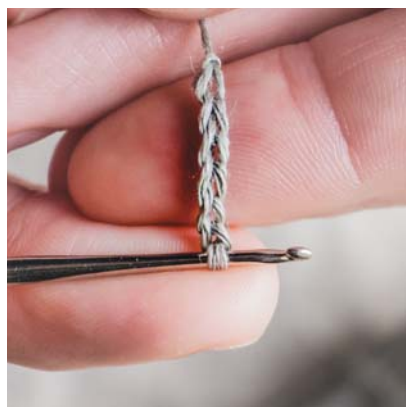
Материалы

Хлопковая или льняная нить для вязания
(потребуется не более 2 м)
Крючок 1,5 мм
Ножницы
Игла для пряжи, чтобы спрятать концы ниток
Плоскогубцы с тонкими губками
Кусачки
2 серебряных или посеребренных колечка для крепления, 6 мм в диаметре
Серебряная или посеребренная цепочка длиной 45 см со звеньями около 2–3 мм в диаметре

Сокращения

ВП воздушная петля
ПР пропустить
АР арка, промежуток
ССТ соединительный столбик
СН столбик с накидом
С2Н столбик с двумя накидами
Н накид
СТ столбик
ПС2Н полустолбик с двумя накидами:
Н, ввести крючок в петлю, Н, вытянуть новую петлю, Н, протянуть нить через все 3 петли на крючке





Схема

Для начала работы сделайте скользящую петлю и наберите 6 ВП, соедините их ССТ в кольцо.

Ряд 1: 1 ВП (ее не считаем, это петля подъема), 10 СН в кольцо из ВП. Развернуть. Убедитесь, что вы делаете петли близко одну к другой, чтобы они образовывали полукруг, а не кольцо.

Ряд 2: 6 ВП (считаем их как 1 С2Н и 3 ВП, создающих АР), ПР 1 СН в основание цепочки, 1 С2Н в след. СН, *3 ВП, ПР 1 СН, 1 С2Н в след. СН; повторить 3 раза от *. Развернуть.

Ряд 3: 1 ВП, ПР 1 С2Н, 5 СН в АР из 3 ВП, 1 ВП, *5 СН в след. АР из 3 ВП, 1 ВП; повторить от * 2 раза, 5 СН в последнюю АР из 3 ВП. Развернуть.

Ряд 4: 1 ВП, 1 СН, 4 ВП, ПР 4 СН, 1 СН в АР из 1 ВП, *4 ВП, ПР 5 СН, 1 СН в АР из 1 ВП; повторить от * еще 2 раза, 4 ВП, ПР 4 СН, 1 СН в последний СН. Развернуть.

Ряд 5: *1 ВП, ПР 1 СН, [1 СН, 2 ПС2Н, 1 С2Н, 2 ПС2Н, 1 СН] в АР из 4 ВП; повторить от * 4 раза. Обрежьте нить и спрячьте концы.

Шаг за шагом

- 1 Прогладьте кружевной полукруг в подходящем для выбранной вами пряжи режиме глажки.
- 2 Застегните цепочку, найдите ее центр и с помощью кусачек разрежьте цепочку пополам.
- 3 Плоскогубцами немного раскройте одно из колечек для крепления и проденьте его конец в верхний правый угол кружевного полукруга, который вы связали. Держите его так, чтобы край с изгибами смотрел вниз. Проденьте это же колечко в последнее звено вашей цепочки. Закройте колечко с помощью плоскогубцев.
- 4 Повторите шаг 3 со вторым колечком, прикрепив его к другому углу кружевного полукруга.
- 5 Примерьте кольцо и восхититесь своим утонченным произведением.



Если вы новичок и хотите изучить базовые техники вязания крючком, посетите мой сайт silverpebble.net.

Ежевично-миндальный пирог с топингом

Декабрь. К вам пришли друзья, неплохо бы угостить их чем-нибудь сладким. Возможно, будет трудно запереться на кухне и выделить время на приготовление, но процесс создания этого блюда подарит ощущение гармонии, а ваши усилия будут вознаграждены соблазнительным пирогом, в котором сочетаются влажный кекс с большим количеством ежевики и нежнейший топинг из перетертого с маслом теста. Это одновременно и кекс, и крамбл: двойной повод для радости. Зимой на живых изгородях уже нет ежевики, но если вы заморозите немного ягод заранее или купите мороженые ягоды, то их даже не придется размораживать. Если мы добавляем замороженные ягоды прямо в тесто перед тем, как отправить его в духовку, то по мере того, как пирог запекается, они лишь немного размягчаются, достигая нужной консистенции как раз к тому времени, как пирог будет готов. Этот пирог всегда создает ощущение праздника. Самое сложное в этом рецепте — не съесть кусочек до того, как придут гости.

Ингредиенты

Для пирога:

75 г муки с разрыхлителем
75 г молотого миндаля
50 г поленты
(общая масса сухих ингредиентов должна составить 200 г, пропорции могут быть неточными)
Цедра лимона
1 ч. л. пекарского порошка (без горки)
200 г сахарной пудры из тростникового сахара
200 г топленого масла
3 яйца
250–300 г свежих или мороженых слив, ежевики или малины

Для сливочного топинга:

50 г охлажденного масла
85 г простой муки
50 г тростникового сахара Демерара
50 г кедровых орешков





Шаг за шагом

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Выложите разъемную форму для выпечки с широким дном со стороной 23 см бумагой для выпечки. Я не делаю никаких оригами — просто аккуратно раскладываю большой квадрат бумаги (40 см) внутри формы. Пирог будет похож на большой маффин.
- 3 Сначала приготовьте сливочный топинг, замешав пальцами масло и тростниковый сахар в муку. Когда он будет выглядеть как крупно смолотые панировочные сухари, добавьте кедровые орешки, равномерно вмешайте их в топинг и отставьте в сторону.
- 4 Взвесьте муку, миндаль, поленту, пекарский порошок и цедру лимона, ссыпьте в другую миску и перемешайте. Отставьте в сторону.
- 5 Взвесьте сахар и высыпьте его в большую миску или в емкость от блендера.





6 Размягчите масло (в течение минуты-двух погрейте его в микроволновке на слабом режиме) и выложите его в миску с сахаром. Взбивайте миксером или блендером до тех пор, пока смесь не станет белой.

7 Добавьте одно из яиц и снова взбейте смесь, чтобы вмешать яйцо.

8 Добавьте примерно треть смеси из муки. Хорошо размешайте все большой ложкой.

9 Повторите пункты 7 и 8 еще два раза, пока яйца и смесь из муки не закончатся.

10 Добавьте ежевику (сливу, малину) к смеси и хорошо перемешайте. Замороженные ягоды будут слипаться, так что постарайтесь равномерно распределить их.

11 Вылейте смесь на покрытую бумагой для запекания форму, распределите ее равномерно и разгладьте поверхность ножом.

12 Вытрите все потеки смеси с бумаги для запекания уголком кухонного полотенца. Если вы их оставите, они пригорят.

13 Присыпьте смесь сливочным топингом.

14 Выпекайте 40–50 минут. Через 25 минут после начала выпекания проверьте, зарумянился ли пирог, если да, прикройте его фольгой.

15 Через 40 минут проверьте готовность пирога деревянной зубочисткой. Если пирог немного отходит от краев формы и слегка пружинит, а не проминается, когда вы тыкаете его пальцем, он, скорее всего, готов. Если он не стал упругим, поставьте его в духовку еще на 5–10 минут.

16 Дайте пирогу немного остыть на решетке.

17 Съешьте пирог, запивая молоком.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



издательство

МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР

Максимально полезные книги