

«Жизнь научила кар менять планы»

Нестандартная семья

рижанки

«Когда по окончании школы уезжала работать в Ирландию, даже подумать не могла, что жизнь закинет в Италию и в сферу моды», — говорит Ксения Эджици, которая вместе с мужем-итальянцем успела пожить в разных странах, поработать с ведущими домами мод и... вернуться в Латвию, где она наконец полноценно наслаждается материнством и активно развивает кулинарный блог.

До появления детей Ксения вместе с мужем успели пожить в Риме, Милане, Лондоне. В Дубае уже были вчетвером.

Три с половиной года назад было принято решение обосноваться в Латвии

Ксения Эджици (38)

- Автор популярного блога об итальянской кухне @madewithlovegoodfood, который за два с половиной года набрал 90 тысяч подписчиков.
- Рижанка. Сразу по окончании школы уехала в Ирландию, а затем к будущему мужу в Италию. Успела пожить с мужем в Риме, Милане, Лондоне, Дубае.
- Более десяти лет проработала в сфере моды с ведущими марками — Alexander McQueen, Fendi, Prada, Jimmy Choo.
- Воспитывают двоих детей — Каролину (9) и Самуэля (7).
- Три с половиной года назад семья вернулась в Латвию.

Динально

Обычно девушки после школы стремятся побыстрее выйти замуж, а о карьере задумываются после 30. У Ксении все получилось наоборот. Будущего мужа встретила рано, но дети появились, когда уже крепко сама стояла на ногах и реализовалась профессионально. 18-летней выпускнице было не до девичьих грез: ее беспокоило, как обеспечить образование и самостоятельную жизнь. Куда податься? В Ирландию! Сложно, но с гарантированным результатом.

По возвращении на родину Ксения знакомится с будущим мужем и переезжает в Италию, где сразу начинает свое интенсивное обучение и первые шаги в сфере моды. «Развитие и внутренняя свобода — необходимые качества для любой женщины! Мне важно

было заниматься тем, что вдохновляет и позволяет дышать полной грудью, несмотря на усталость и длинные рабочие часы».

С самых низов

Работать в сфере моды в Италии мечтает каждый второй. Хочешь попасть на высокую должность? Начинать с самых низов: как продавец познавая нюансы продаж, потребительских привычек. Набравшись опыта, Ксения стала проявлять инициативу — заниматься отчетами, поставками и прочими нюансами. Поскольку муж строил международную карьеру в сфере рекламы, открывались горизонты также в других городах. Женева, Рим, Лондон, Дубай — в каждом

Как наслаждаться итальянской кухней и не поправляться?

Автор блога и жена итальянца развенчивает многие мифы

1. Это ошибочное представление, что итальянская кухня построена только на углеводах — мол, сплошные макароны, пицца и хлеб. В Италии невероятное богатство морепродуктов, сыров, мясных продуктов, целый мир разнообразных десертов.
2. Спорно также то, что эта кухня не подходит для тех, кто плохо переносит белую муку. Опыт показывает, что у людей, как правило, идет реакция не на саму муку, а на то, что в рецепт добавляется помимо нее — разрыхлитель, другие примеси. Плохо переносится рафинированная мука. Качественный первый сорт содержит большое количество витаминов и макроэлементов. Если выясняется, что проблема все равно остается, есть множество альтернатив. В итальянской кухне часто используется рисовая мука, полента (кукурузная).
3. Даже итальянские диетологи подчеркивают, что от углеводов отказываться не надо. На итальянских блюдах после беременности сбросила 20 килограммов. Под надзором специалиста по питанию ела и пасту, и пиццу. Вопрос — из какой муки, в каком количестве и в каком сочетании. Поправляемся мы не от самой пасты, а от жирных наполнителей. Может все-таки лучше с овощами и маслом, а не с сыром, беконом и сливками?



«Никогда не думала, что собака будет отнимать столько времени. Как ребенок! Но эти усилия действительно стоят того, — говорит Ксения. — Это пример заботы для детей, это хорошее настроение для всей семьи. Лота способна разрядить обстановку, наполнить своим позитивом, теплом»



Книжный стеллаж тут же выдает любовь хозяйки к моде. У Ксении за плечами многолетний опыт работы с лучшими брендами одежды и аксессуаров в разных уголках мира



Основные цвета в интерьере нейтральные. Яркие краски и акценты расставлены за счет оригинальных предметов интерьера, картин, цветов и т.д. Это простой способ в любой момент сменить обстановку — поменять детали быстрее и легче, чем цвет стен и мебель



Ксения находила работу, и каждый раз с повышением в должности. Менеджер, руководитель магазина, директор филиала — многие бутики она открывала с нуля.

«Не надо гнуть свою линию!»

«Секрет успеха? Идти и пробовать! Каждый когда-то что-то делает в первый раз. За границей

Ксения, как хорошая жена настоящего итальянца, всегда старалась побаловать семью вкусностями. Два года назад ей пришла мысль показывать свои кулинарные наработки в блоге. То, что он наберет 90 тысяч подписчиков, стало большой неожиданностью

Ксения сама готовит не только хлеб, но и сыр. В холодильнике настаивается моцарелла. Именно с нее началась раскрутка кулинарного блога. Подписчики не верили, что это можно делать в домашних условиях, но пробовали — и все получалось



Итальянская фоккача



Ксения давно забыла, что такое покупной хлеб. Сама делает закваску, настаивает тесто. В блоге она не раз ломала стереотипы о том, что это сложно и долго. Получится у всех! Почитайте рецепт и убедитесь сами!

Потребуется:

- 200 г муки из твердых сортов пшеницы
- 300 г простой муки
- 300 мл теплой воды
- 1 ч.л. соли
- 20 мл оливкового масла
- 13 г свежих дрожжей

Приготовление:

1. Размешайте дрожжи с водой.
2. Затем начните замешивать все ингредиенты вместе в тестосмесителе примерно 10 минут.
3. Накройте и оставьте тесто подниматься при комнатной температуре, пока оно не удвоится.
4. Хорошо смажьте форму для выпечки оливковым маслом. Теперь вытяните тесто в форму длинной веревки и закрутите спиралью. Выложите тесто в форму для выпечки 26 см, укладывая кругами (форма улитки).
5. Снова отложите тесто подниматься пока не удвоится в размере.
6. Теперь добавьте начинку (помидоры, оливки, бекон, орегано, розмарин или тимьян — на ваш вкус).
7. Полейте смесью из воды и оливкового масла и запекайте при максимальной температуре в течении 30 минут. Времени на выпечку может уйти меньше или больше в зависимости от духовки.
8. Если поверхность начнет темнеть, накройте фольгой, продолжая выпекать до готовности.
9. Дайте фоккаче немного остыть и подавайте на стол.



Каролина (9) уже в раннем детстве получила международный опыт, следуя за родителями из страны в страну. Девочка свободно говорит на итальянском, английском, поет в хоре и занимается танцами. В Латвии улучшила свой русский и изучает латышский. Детей отдали не в международную, а государственную школу



Самуэль (7) обладает музыкальными талантами и пытается делать первые шаги, чтобы пойти по стопам отца, которая играет на пианино и гитаре. «Получается, в семье все, кроме меня, занимаются музыкой. Не дано», — признается Ксения



Чтобы начать сочинять собственные рецепты, хорошо бы вначале получить базу. Итальянская кухня настолько многообразна, что выпускаются огромные кулинарные книги. Свою Ксения пока не написала, хотя в ее блоге уже давно набралось необходимое количество рецептов. Пока они продаются в виде мобильного приложения



Джек-рассел-терьер по кличке Лота в семье появился незапланированно. Собаку завела соседка, но обстоятельства заставили с ней расстаться. «Мы возьмем ее себе!» — неожиданно заявил муж

это еще интереснее, ведь, помимо профессионального опыта, накладывается отпечаток нового для тебя менталитета. Ничто так не учит толерантности и расширению кругозора, как переезды. Мы знаем, что люди разные, но все равно предпочитаем гнуть свою линию. В другой стране это невозможно! С первых дней нужно

стараться понять местных, язык, уважать традиции. Плюс многолетние традиции конкретной марки моды, которую ты представляешь. Ты как посол моды — привносишь свое, но с учетом национальных особенностей», — говорит Ксения. С хорошим английским, итальянским и русским ей были открыты двери в лучшие дома

мод практически в любой точке мира.

А счастье нашли тут

Пара могла бы жить в Америке или России, но как только появились дети, потянуло в спокойную гавань. Работа бурлит в интернете и во время командировок. В семье же хочется отды-

хать и восстанавливаться. «Приехали туда, откуда уезжали. В тот же город, тот же район тихого центра, где я провела раннее детство. Для меня — возвращение домой спустя 17 лет, для мужа — город, в котором когда-то начиналась наша семья. Для детей — расширение границ с самого детства. В семье говорим

на итальянском и английском. Я учу их русскому, в школе они осваивают латышский. Мы были в крутых мегаполисах, а счастье нашли тут».

Успех дала... моцарелла

Впервые за долгие годы Ксения решила сделать паузу в карьере. Только в Латвии она поняла, что на самом деле уже давно переживала синдром выгорания. На подхвате были няни, сейчас же хочется все самой, тем более когда родила уже ближе к 30. Но разве сможет карьеристка просто сидеть дома? Да еще с таким кулинарным багажом! За 16 лет брака с итальянцем Ксения стала мастером на кухне. Сама печет хлеб, делает сыр. Именно моцарелла обеспечила успех начинающему блогеру. Народ как сумасшедший стал подписываться на видео с мастер-классами, экспериментировать на кухне. Думали, что сложно, но у всех получилось.



Популярному блогеру многие советуют поработать над контентом — создать более гламурный образ, выложить студию съемку блюд. Но Ксения стоит на своем. «Считаю, что именно честность, открытость, демонстрация реальной готовки — иногда с ошибками, иногда в спешке, иногда сильно отвлекаясь на детей — и притянула такое количество подписчиков. Никакой бутафории. Реальные блюда для реальной семьи в реальной рижской квартире!»

Сработал не гламур, а совсем другое!

Буквально на глазах профиль в Instagram @madewithlovegoodfood стал набирать обороты. «Я не покупала лайки, не наняла PR-агентство для раскрутки, не возила свои вкусняшки в фотостудию для профессиональной съемки. Просто искренне делилась тем, что умею, что делаю ежедневно, чем радую своих близких. Без спецэффекта. Со всеми промахами, иногда небрежной кухонной поверхностью, детьми на фоне, которые могут отвлекать, собакой, которой вечно хочется ухватить кусочек. Оказалось, людям это нравится. Меня до сих пор уговаривают сделать страницу более гламурной, не выходить в эфир без макияжа или с пучком на голове. Зачем? Если сработало совсем другое! 90 тысяч подписчиков за два с половиной года говорят сами за себя», — говорит Ксения.

«Отварите мне картошки»

«Что бы не говорили, но еда объединяет! Мы ежедневно садимся за стол всей семьей! Этот момент самый важный. Никаких телефонов, телевизоров и т.д. Делимся впечатлениями, смеемся, шутим и наслаждаемся вкусной едой. В Италии я оказалась в 22 года. На каждый вопрос свекрови «что приготовить» по привычке отвечала «отварите мне картошки, а салат из огурцов и помидоров сделаю себе сама». Итальянская мама внимательно выслушивала, уходила на кухню и выдавала лучшие рецепты традиционной домашней кухни. Свекровь — невероятный кулинар, именно она меня обучила всем тонкостям. Суть традиции — объединять всех за столом. Я же через блог объединяю людей из разных уголков мира, делюсь успешными и вкусными рецептами».



На фото видна лишь малая часть посуды, которая используется для приготовления и оформления кулинарного блога