Пекарна Захар & канела

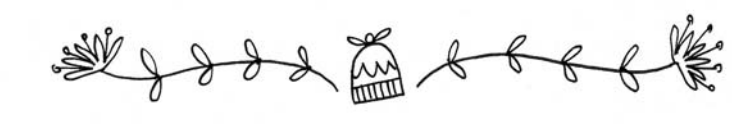
Цял куп тайни



Линда Чапмън

Илюстрации Кейт Хиндли

Издателство „Фют“



На Йола, Джес Д., Попи, Ана, Джорджия П., Луси,
Джес Дж. Джорджия С., Фиб С., Еленор и Хана,
които изпробваха всички рецепти
и отговаряха на безкрайните ми въпроси.

Best Friends' Bakery
A Spoonful of Secrets
Text © Linda Chapman 2014
Illustrations © Kate Hindley 2014
First published in Great Britain 2014
by Orion Children's Books
a division of the Orion Publishing Group Ltd
All rights reserved.

Пекарна •Захар&канела•
Цял куп тайни
©Издателство „Фют“, 2018
Превод Екатерина Христева Митренцева
Редактор Албена Раленкова

ISBN 978-619-199-338-3

МОЯТ СЛАДКАРСКИ БЕЛЕЖНИК

(ЗА СЛАДКИШИ, ПЕЧИВА И ЗА РАЗНИ ДРУГИ РАБОТИ)

Име: Хана

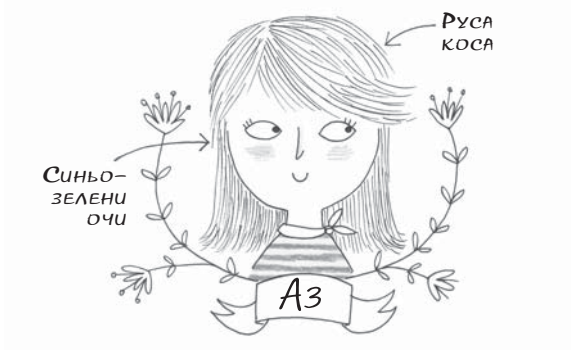
Възраст: 10 ¾ години

Рожден ден: 1 август

Обичам: да правя сладкиши, да рисувам, да плувам, да се срещам с приятели

Не обичам: паяци и голи охлюви

Това е нещо като мой дневник. Той е за всякакви важни неща – списъци с продукти, модели за украси на торти, готварски бележки и за още няколко неща, но най-вече за рецепти!



1



Не стига само да мечтаеш, действай! Чували ли сте тази поговорка? Тя е една от любимите ми. Хубаво е да мечтаеш, но още по-хубаво е да сбъднеш мечтите си.

Мама дълго мечтаеше да има пекарна. Е, вече има. Нарича се „Захар и канела“. Работи от десет дни и е върхът. Намира се в една стара сграда в градчето Ашингъм. Уличката е много тиха и спокойна, а в същото време е до самия център на града. Вратата на пекарната е със звънче и когато някой я отвори, то подрънква. Рафтовете са пълни с торти и сладкиши, а ароматът на пресно изпечен хляб просто те дърпа да влезеш вътре. Съвсем официално това е най-любимото ми място в целия свят.

Засега мама върши цялата работа сама,

но от следващата седмица ще си има помощник. Казва се Дилън. Той е на осемнайсет и иска да стане сладкар. Аз все още не съм го виждала. Опитвам се да помагам на мама, когато мога, но през повечето време съм на училище (естествено), така че обикновено помагам само вечер, когато мама остава да прави тортите за специалните поръчки на клиентите.

Когато съм в пекарната, работя на щанда с Пола. Не съм достатъчно голяма, за да работя самостоятелно, затова върша само каквото ми разрешат. Питам клиентите какво искат и опаковам тортите и сладкишите, които си купят. Пола е на около петдесет години (така казва мама) и е много свястна. Познава почти всички в Ашингъм. Ако беше сладкиш, щеше да е нещо като плодово кексче – малко, кръгло, топло и приятелско.

Извинявайте, това последното, което казах, сигурно ви се е сторило малко особено, но аз съм си такава – винаги сравнявам хората със сладкиши. Мама например е великденска кифличка: сладка, с аромат на ванилия, с вкусен пълнеж, уж мъничка, но ти дава сили. Мама е добра и мила, но в същото време е с характер. Упорита е и не се предава.

Ние се преместихме тук съвсем наскоро, така че до миналата седмица изпитвах ужас, че ще трябва да ходя в ново училище. В Ашингъм училището е такова, че ако си в четвърти клас, ходиш в нещо като основно училище. То е много по-голямо от началното училище и има четвърти, пети, шести и седми клас. В началото се притеснявах много, че ще се загубя, защото сградата е огромна. Страхувах се също, че няма да си намеря приятелки, защото се преместих в средата на учебната година. За щастие, преди да започна, се запознах с Алис, Миша, Лара и Миа. Всички те също са в четвърти клас. В понеделник, преди три дни, отидохме заедно на училище и всеки ден съм с тях.

Миша е най-шумната от нашата компания. Винаги се обажда в час, но пък е умна и учителите не се заяждат с нея. Тя е нещо като ягодов тарт, който прелива от ягоди и конфитюр и сякаш вика: „Ей, виж ме!“. Веднага я забелязват. Миша обича да танцува и да пее, обича и понитата.







Алис и Лара също обичат понитата. Лара е по-мълчалива от Миша. Тя е по-скоро боровинков мъфин – всички го харесват, но не привлича вниманието. Алис е весела и общителна. И е много хубавичка. Тя ми напомня за ванилов кънкейк, украсен със захарни цветчета – сладкиш, който всеки би харесал.

Следва Миа. Макар и да не е в нашия клас, тя е моята най-добра приятелка в Ашингъм. И двете сме луди по правенето на сладкиши. Бабата на Миа я научила да прави тестени



неща и тя много обича да идва в пекарната. Когато станем големи, ще отворим собствена пекарна. Освен това ще живеем в една къща и ще си имаме куче и котка. Много искам тази мечта да се сбъдне!



Трябваше ми известно време, за да реша какъв вид сладкиш е Миа, но накрая реших, че тя не е сладкиш, а е като хляба с квас, който мама прави. Отначало може и да не я забележиш, защото е стеснителна и си мълчи, но когато я опознаеш, разбираш, че е един от най-прекрасните хора на света – точно както току-що изпеченият квасен хляб е един от най-хубавите на света. В средата е

мек и дъхав, а кората му е хрупкава. Ммм! Миа е забавна и вярна приятелка, освен това когато съм с нея, не се притеснявам, че досаждам, като говоря прекалено много за правене на сладкиши. Обаче е много стеснителна и докато не се появих аз, не е имала приятели в училище, така ми каза. И още нещо – момичето от пети клас, което често я тормозеше – Тигън Маргарити, този срок я остави на мира, което е супер!



Утре по обед двете с Миа отиваме в новия клуб по пекарство. Надявам се да правим нещо интересно. Дано!

Е, това е моят живот. Пекарната, училището, моите приятелки и семейството. Добре дошли в моя свят!



2



– Значи утре за пръв път ще се събира клубът по пекарство? – попита мама и отиде да извади от шкафа една голяма чиния за пай, докато аз втривах масло в брашното, за да направя ронливо маслено тесто.

В брашното бях сложила и захар, защото тестото трябваше да е сладко. Искахме да направим за вечеря ябълков пай с канела. През първата седмица след отварянето на пекарната мама беше твърде уморена, за да прави сладкиши и вкъщи, но миналия уикенд обяви, че това трябва да се промени и ще отделя повече време за нас. Аз лично съм много доволна – обичам да се въртя в кухнята с мама.

– Познаваш ли някое от момичетата, които ходят в клуба? – продължи мама.

– Не – отвърнах, наблюдавайки как маслото и брашното постепенно се променят и

се превръщат между пръстите ми в маслени трохи. – И Миа досега не е ходила, тъй като не искала да е сама. А Миша, Алис и Лара смятат, че е тъпо.



Мама ме погледна. Бузата ѝ беше изцапана с брашно. Русата ѝ коса – със същия цвят като моята, беше прибрана в раздърпан кок.

– Но ти все пак ще отидеш, така ли?

– Разбира се – кимнах смръщено.

Знам, че за някои хора е трудно да правят неща, заради които приятелите им се шегуват с тях, но аз не съм от тях. Винаги към смятала, че ако приятелите ти наистина са ти приятели, ще те харесват независимо от всичко.

Мама ми прати въздушна целувка.

– Точно така, моето момиче! Прави каквото ти искаш, а не каквото другите мислят, че трябва да правиш. Никога нямаше да отворя пекарната, ако бях слушала всички, които ми казваха, че това е лудост. Ти и Марк бяхте единствените, които вярвахте в мен.

Марк е моят пастрок. Мама и тате са се разделили, когато съм била на две години, и тате заминал да живее в САЩ. Не съм го виждала повече от година, но понякога говорим по скайпа. Той никога не забравя рождените ми дни и винаги знае кога ми предстои нещо важно, но Марк е този, който винаги е до мен. Аз го харесвам. Той е като прясно изпечен пшеничен хляб – солиден, стабилен, добър, винаги ти действа успокояващо.

Марк и мама се ожениха преди няколко седмици и всички заживяхме заедно – аз, мама, Марк, а също Моли и Ела. Моли и Ела са близначки на четири години и са дъщери на Марк. Честно казано, струва ми се странно, че имам по-малки сестри, особено при положение че толкова дълго време двете с мама си бяхме сами. Но вече свиквам. Понякога те могат да бъдат и сладки, но НАИСТИНА не искам всяка сутрин в шест да скачат в леглото ми!

Мама разби яйца и започна да ги добавя постепенно към сместа от брашно и масло. Сръчно и внимателно разбъркваше сместа. Накрая събра тестото с ръце, оформи топка и с леко потупване я сложи в голяма купа. Аз поръсих тестото с брашно, завих го с прозрачно фолио и го сложих в хладилника да си почива.



МОИТЕ НАЙ–ВАЖНИ ПРАВИЛА
ЗА РОНЛИВО МАСЛЕНО ТЕСТО ЗА СЛАДКИШИ

1. Не използвайте пудра захар, а захар за глазура.



2. Облейте ръцете си със студена вода – те трябва да са студени, когато започнете да смесвате маслото и брашното, към което сте добавили захарта и малко сол.

3. Опитайте се да работите с тестото колкото е възможно по-кратко. Когато добавяте разбитите яйца, използвайте студен широк нож. След това с ръце съберете тестото в топка.



4. Увийте съда с тестото в домакинско фолио. Оставете го в хладилник за не по-малко от 20 минути, за да се охлади, преди да го разточите.

Обичам да правя тесто за сладкиши. То е едно от любимите ми неща.

– Не е ли странно колко различни теста могат да се направят от едни и същи продукти? – попитах мама. – Съставките са еднакви, а накрая тестата са съвсем различни. Ето например сладкото ронливо маслено тесто и пареното тесто имат почти едни

и същи съставки, но като ги изпечеш, са съвсем различни. Същото е и с многолистното бутер тесто и обикновеното ронливо маслено тесто – направени са от едни и същи неща, а са толкова различни!

– Тестото е вълшебно нещо – съгласи се мама. – А най-хубавото е, че всяко тесто е за точно определена цел. Плодовият пай не може да стане с парено тесто, а от ронливо маслено тесто не можеш да направиш профитероли.

– Знаеш ли какво искам да се науча да правя? – попитах аз. – Датски сладкиши.

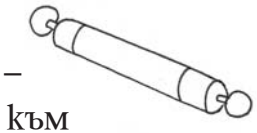
Мама се изненада.

– Но ние вече сме правили заедно датски сладкиши...

– Така е, но ти винаги приготвяше тестото предварително. Искам да ги правя от самото начало.

– Добре, няма да е трудно да се организираме – съгласи се мама. – На датското тесто му трябва много време, за да втаса, но можем да започнем в събота вечерта. Сутринта в неделя трябва да отида в пекарната заради една сватбена торта. Тогава можем да довършим датските сладкиши.

– Страхотно! – зарадвах се аз. – Може ли да поканя и Миа?



– Разбира се – кимна мама. – Но засега... – тя погледна към плънката за пая, която се изстудяваше на плота. – Време е да довършим този пай.

Разточихме тестото и подготвихме тавичката – намазхме дъното ѝ с белтък и поръсихме с грис, за да не би долната страна на пая да подгизне от сока на плодовете.

– Днес имаше ли клиенти в пекарната? – попитах аз, докато мама слагаше плънката.

– Имаше – каза радостно тя. – Продадохме всичкия хляб, заминаха и всички закуски. Явно вече се е разчуло за нас. Веднъж Дилън да започне работа, ще правим по много повече от всичко.

Почувствах огромно облекчение. Когато мама отвори пекарната, през първата седмица почти не влизаха хора и се притеснявахме, че ни чака пълен провал. Тогава ми хрумна, че на фермерския пазар можем да раздадем безплатни парченца торти и сладкиши за опитване, заедно с листовка за пекарната. После направихме благотворителна разпродажба, за да помогнем на Том – племенника на Пола. Той е много болен и трябваше да замине за операция в САЩ. Оттогава в пекарната с всеки изминал ден идват все повече и повече клиенти.

– Сега всичко, което искам, са още няколко поръчки за торти за рожден ден или за други специални случаи – рече мама. – Много ми е интересно да ги правя.

Мама е ненадминатата майсторка на големи торти за специални случаи. Много обича да ги украсява и да изпипва всичко перфектно. Всяка нейна торта е уникална.

– Днес получих още една поръчка – продължи мама. – От Сара, майката на момчето, което играе тенис. Сещаш ли се за кого става дума?

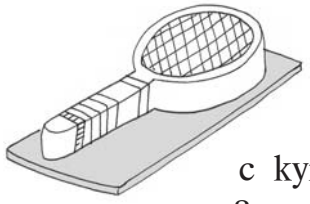
Сещах се. Двамата се отбиваха в пекарната често – на отиване или на връщане от тренировки. Аз не ги харесвах. Той изглеждаше около единайсет-дванайсетгодишен и винаги беше в лошо настроение. Няколко пъти го поздравих, но той изобщо не ми обърна внимание. Изглеждаше голям грубиян.

– Името му е Джордж, нали?

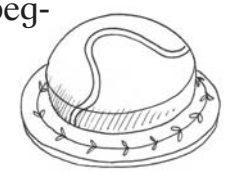
– Точно така, Джордж Кинг. Явно е победил в някакъв голям тенис турнир и Сара иска торта за партито. Щяло да е в събота. Досега не съм правила торта на тема тенис.

Нова торта! Вълнуващо!

– Можеш да я направиш с форма на тенис ракета или на тенис топка. Или пък ка-

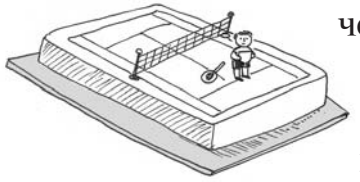


то тенис корт с мрежа. До мрежата може да има играч с купа в ръцете. А може да направиш и торта на етажи, а отгоре да я украсиш с тенис топки – предложих аз.

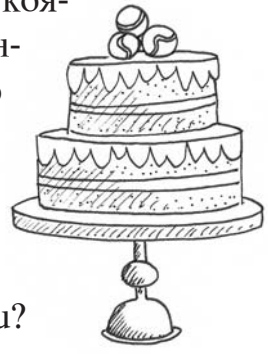


Мама се замисли.

– Харесва ми идеята за корта. Мога да направя така, че състезателят да прилича на Джордж. Утре ще видя какво мисли майка му. Бях ѝ казала, че ще им предложа варианти. Тя изглежда много симпатична. Джордж не е във вашето училище, нали?



Поклатих глава. Когато за пръв път това момче влезе в пекарната, беше още ваканция и той винаги идваше в тенис екип. Но последните няколко дни беше облечен в синьо-златната униформа, която носеха момчетата от „Ашингъм Скул“, единственото частно училище за момчета на няколко мили наоколо.



– Сигурно ще направя тортата в петък вечерта – каза мама. – Искаш ли да ми помогнеш?

– Разбира се! – всяка възможност да правя нещо заедно с мама за мен беше истинско щастие.

Довършихме пая и отгоре го украсихме с малки ябълчици, изрязани от остатъците от тестото.

– Готово! – каза мама и пъхна пая във фурната.

Бяхме готови съвсем навреме. Чух превъртане на ключ в ключалката на входната врата, после гласове в коридора. Марк и близначките се прибираха. Сутрин Марк водеше момичетата при бавачка, а на връщане от работа ги вземаше от там.

Ела и Моли влетяха в кухнята, след тях дойде и Марк, който носеше чантите им с кутиите за обяд.

– Какво има за вечеря? – попита Ела.

– Гладна съм! – викна Моли.

– Добре дошли, момичета – усмихна се мама.

Те се втурнаха към нея и я прегърнаха.

– Мирише на нещо вкусно – подуши Марк. Въздухът наистина беше наситен с аромата на ябълки и канела. – Ябълков пай?

– Аха – кимна мама. – Първо ще има домашни пилешки бургери, а за десерт – ябълков пай.



– Вкусно – Марк приближи и я целуна, после се обърна към мен. – Как мина денят ти, Хана?

– Добре, благодаря.

Моли сграбчи ръката ми.

– Ще дойдеш ли с нас навън? Отиваме на катерушката и ще играем на принцеси. Аз ще бъда принцеса Бела...

– А аз съм Супердог и ще я спасявам – добави Ела.

– Хайде, Хана! – задърпа ме Моли. – Ти ще бъдеш злата кралица, която ме държи затворена в тъмницата. Може да ни преследваш...

– Трябва да помогна да подредим кухнята – казах бързо аз. Не ми се играеше.

– Не, не... върви – обади се мама. – Аз ще почистя.

– Моля теее! – проточи Моли, вторачена в мен с големите си лешникови очи.

– Много молим! – извика Ела. – Много!

Явно нямаше спасение.

– Добре – въздъхнах примирено. – Но имам домашно и няма да играем дълго.

Близначките запищяха от радост и ме повлякоха към двора. През следващия половин час се преструвах на зла кралица, която ги преследва. Всъщност беше забавно, макар че МНОГО се радвах, че новите ми приятелки не са тук, за да ме видят.

