Пекарна Захар & канела

# Нови приятели



**Линда Чапмън**

Илюстрации Кейт Хиндли

Издателство „Фют“



*Благодаря на Джени Гленкрос,*
*моята блестяща, възхитителна редакторка,*
*на която хрумна идеята за „Пекарна „Захар и канела“,*
*и която допринесе много за цялата поредица.*

*Благодаря също на Дани и Сандра Джиминсън*
*и на Ема Пърсъл за съветите, рецептите, подкрепата*
*и за това, че бяха винаги до мен, когато имах въпрос,*
*на който не можех да отговоря.*

*Благодаря много на всички!*

Best Friends' Bakery
**Sugar&Spice**
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•
**Нови приятели**
©Издателство „Фют“, 2018
Превод Екатерина Христева Митренцева
Редактор Албена Раленкова

ISBN 978-619-199-337-6

## 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

Когато казах на мама, че трябва да следва мечтите си и да отвори своя собствена пекарна, изобщо не си представях, че ще трябва да се преместим, да се разделя с всичките си приятели и да уча в ново училище. Но точно това се случи. Пекарна „Захар и канела“ се открива утре, а до тръгването ми в новото училище остава само една седмица. Не знам от кое от двете ме втриса повече.

Пекарната трябва да има успех. Заради нея мама напусна предишната си работа и изхарчи всичките си спестявания, така че няма как, на всяка цена трябва да успее. Името на пекарната избирахме цяла вечност. Накрая се спряхме на „Захар и канела“, защото много от любимите ни рецепти – например за джинджифилови човечета и канелени охлюви, съдържат не само захар,

но и ароматни подправки и съчетаването им ги прави съблазнително приключение. Тайничко харесвам името и заради още нещо – то ми напомня за мама. Тя е добра и мила към всички, но от друга страна, има пламенен характер и упорит нрав. Да си имаш работа с нея, наистина е приключение. Тя е нещо като гореща великденска кифличка.




Сравних мама с гореща кифличка и знам, че това изглежда странно. Но работата е там, че обичам да си представям каква торта или какъв сладкиш биха били хората около мен. А какво съм аз? Аз съм екълс кейк (това е малък кръгъл сладкиш от многолистно маслено тесто, с пълнеж от стафиди, поръсен отгоре със захар). На пръв поглед нищо особено, но вътре е много хубав (поне аз мисля така).

Както и да е, докъде бях стигнала? Ах, да, до пекарна „Захар и канела“. Цялата работа с нея ми изглежда едновременно и плашеща, и различна, и нова, и вълнуваща. Както казва мама – понякога човек трябва да рискува, пък каквото стане. Това важи и за правенето на сладкиши – може всеки път да правиш обикновена пандишпанова торта, а може и да рискуваш, както когато с мама направихме шоколадова торта с червено цвекло (която се оказа НЕВЕРОЯТНА!). Когато правиш нещо ново, то може да се окаже или пълна катастрофа, или най-хубавото нещо, което си правил някога. Но не опиташ ли, никога няма да разбереш.



– Какво ще кажеш, готови ли сме за утре? – на едната си буза мама имаше размазано черно петно, а кичур от русата ѝ коса се беше измъкнал от опашката.

– Да! – отвърнах аз и още веднъж огледах новата пекарна. – Мисля, че сме готови.

Двете с мама бяхме работили целия следобед, за да подготвим великото откриване на „Захар и канела“. Стъкленият щанд и сребристата кафе машина блестяха. Плетените панери за хляб бяха подредени в

спретнати редици по дървените лавици. Пет красиви празнични торти за сватби и за рождени дни бяха изложени на сребърни поставки близо до лилав диван с яркорозови възглавнички. До дивана имаше малка, ниска масичка, а върху нея – каталог със снимки на торти, които мама беше правила. По протежение на витрината имаше четири високи стола, а до касата се извисяваше купчина книжни торби в бяло и розово. На всяка от тях със завъртени букви беше отпечатано: Пекарна „Захар и канела“.

В момента голямата стъклена витрина беше празна, но утре щяхме да я напълним с какво ли не: мъфини с ягоди и сметанов крем, понички, канелени охлюви, кашкавалени осморки. Точно както мама си го беше представяла!



Щеше да е страхотно! Мама щеше да изпече и да направи всичко, а една жена на име Пола щеше да обслужва клиентите.

Не можех да работя в пекарната, защото съм още малка, но мама ми беше казала, че ще мога да помагам в края на седмицата и по празниците. За утрешния ден бяхме направили страхотни торти, сладкиши, които се топяха в устата, и какви ли не






видове хляб. Пекарната щеше да предлага и нещо много специално – сватбени торти и торти за рождени дни.

Мама ме прегърна.

– Ако преди година ми беше казала, че ще стоя тук – в моята собствена пекарна, нямаше да ти повярвам. Случиха се толкова много неща...

– Беше много щура година – кимнах аз. – Пълна лудница!

Това беше самата истина. През по-голямата част от живота ми – откакто мама

и тате се разведоха, когато бях на две години, и тате замина за Америка, всичко си беше горе-долу нормално. Мама се отказа от обучението по сладкарство и започна работа в университета в Нотингам като администратор. Работеше на непълен работен ден с повече свободни часове, за да може да се грижи за мен. Аз ходех на детска градина, след това – на училище, а в почивните дни готвехме заедно и правехме сладкиши. Един от първите ми спомени е как стоя върху стол в старата ни кухня, накипрена с огромна престилка, и меся с мама меко тесто, а после двете заедно седим на дивана и ядем топъл, току-що опечен хляб. Винаги сме били само мама и аз. Поне така беше допреди една година, когато мама срещна Марк.

Било любов от пръв поглед, каза мама. Аз нямах нищо против. Харесах Марк веднага. Той ми напомняше за прясно изпечен хляб – сигурен, стабилен, полезен. Можеш винаги да разчиташ на него. Радвах се, че и мама е щастлива, защото знаех, че понякога се чувства самотна. Най-хубавото беше, че когато опита тортите и сладкишите на мама, Марк я окуражи да направи това, за което двете открай време си говорехме, но



тя никога не се осмеляваше да направи – да отвори собствена пекарна. Марк дори се грижеше за мен и за своите четиригодишни близначки – Моли и Ела, докато мама ходеше в колеж, за да учи как се прави бизнес.

След това всичко стана много бързо. В Ашингъм – малко градче на около час от Нотингам, мама намери магазин, който можеше лесно да превърне в пекарна. Преди седмица, в началото на великденските празници, мама и Марк се ожениха, всички се преместихме на новото място и ето, че пекарната стана наша.

И сега, т.е. утре, най-сетне отваряме! Марк ще започне нова работа като разработчик на интернет сайтове, а близначките ще имат нова детегледачка. После – следващата седмица, аз тръгвам в „Кинг Уилямс“, моето ново училище.

Коремът ме се свива само като си помисля за това. Не стига, че е ужасно да се преместиш в ново училище по средата на четвърти клас, ами в Ашингъм, когато си в четвърти клас, не си в най-горния клас на началното училище. Вместо това си в нещо като основно училище, в което обаче има само четвърти, пети, шести и седми клас. Това значи, че

вместо да съм в най-горния клас, както бях в предишното училище, сега щях да съм в най-долния клас, сред най-малките.

Двете с мама отидохме да видим училището. Наистина е много голямо, със сигурност ще се загубя в него. В старото ми училище имаше общо седем паралелки. В „Кинг Уилямс“ само петокласниците са пет паралелки.

Все пак в смяната на училището има едно хубаво нещо – мама най-после каза, че може да имам мобилен телефон, понеже сама ще ходя и ще се връщам от училище. Най-добрите ми приятелки от старото училище – Луси и Исей, имат телефони още от септември миналата година, но мама каза, че аз трябва да почакам до рождения си ден през август. Обаче сега нямаше какво да прави и отстъпи. Супер е, че ще мога да се обаждам и да пращам есемеси, когато си поискам. Е, в Ашингъм нямам приятели, на които да пиша съобщения, но се надявам, че скоро ще имам.

– Ехо, слез на Земята, Хана! – смушка ме мама. – За какво мислиш?

– За нищо – свих рамене.

Тя вдигна вежди. Винаги разбира кога не казвам истината.

– За нищо особено... просто за училище – признах си аз.



– Всичко ще е наред – усмихна се мама. – Никога не си имала проблем да си намериш приятели.

Лесно ѝ е на мама. Не тя ще трябва да си търси приятелки. И даже и да е права, даже наистина да се сприятелявам лесно, новите ми приятелки няма да са като Луси и Исей, които познавам още от детската градина и които знаят всичко за мен. Вбесявам се от това, че вече не живея на две крачки от тях. Всеки ден си пращаме имейли и есемеси, говорим си по телефона, но не е същото.

– Ще се чувстваш добре, обещавам ти – прегърна ме мама. – Гордея се с теб, миличка. Ти се справи с всички тези промени като възрастен човек. И толкова ми помогна. Ти си най-добрата дъщеря на света!

Опитах се да прогоня мислите за Луси и Исей.

– А ти си най-добрата майка на света! – промълвих. – А „Захар и канела“ ще бъде най-добрата пекарна на всички времена. Почакай и ще видиш! Хората ще се редят на опашка за твоите мъфини.

– Абсолютно си права – усмихна се мама. – И ще се записват в списъци за детски сладкиши.

– И ще се бият за понички! – добавих аз.

– И всички от околността ще си поръчват тук сватбените торти и тортите за рождени дни – завърши мама.



Двете въздъхнахме щастливо и се усмихнахме една на друга. В този миг някой почука на вратата.



Отвън стоеше Марк. Тъмната му къдрава коса както винаги беше разрошена. Усмихваше се и се опита да вдигне ръка за поздрав, но Моли го държеше за едната ръка, а Ела – за другата. Близначките притискаха носове във витрината. Ела беше облечена като Скуби-Ду, а Моли – като принцеса.



– Май си имаме компания – каза мама и отиде да отвори.

За миг ме обзе разочарование. Днес ми беше толкова хубаво да съм насаме с мама. През последните няколко месеца нямахме кой знае колко време една за друга. Всъщност това е меко казано. ИЗОБЩО нямахме такова време! Надявам се това да се промени, когато нещата се наредят. Всъщност искам да кажа, че знам, че съм късметлийка, че харесвам второто си семейство. Има хора, които ненавиждат доведените си братя или сестри, но аз през повечето време смятам Моли и Ела



за сладки. Само ми се ще да не са толкова шумни. Винаги бърборят и спорят, задават въпроси, непрекъснато мрънкат и искат сокчета или приказка. Особено от мене. Марк ми обяснява, че това е така, защото им харесвало да имат по-голяма сестра. През цялото време говорели за мене. В интерес на истината аз нямам нищо против, но това превръща дома ни в ужасно шумно място. Много по-шумно, отколкото беше някога.

Косата на Ела е тъмна и къдрава като на Марк, а Моли има дълга и права кестенява коса. И двете са с кафяви очи, но очите на Ела са тъмни като обикновен шоколад, докато очите на Моли са по-светли, като на шоколад с лешници. Дори и да бяха съвсем еднакви, пак нямаше как да ги объркаш. Ела е мъжкарана, която обича кучета и пирати, докато Моли обича принцеси и всичко, което е розово и блести. Ако Ела беше сладкиш, щеше да е брауни – богат шоколадов кейк с ядки и шоколадови парченца. Моли щеше да е розова целувка – момичешка и много сладка.

– Познай коя принцеса съм! – завъртя се пред мен Моли.

Погледнах дългата розова рокля и пластмасовата корона.

– Рапунцел?

Моли се закикоти, като че бях изтърсила голяма глупост.

– Неееее! Аз съм Аврора – тя изтича при Ела. – Ела, Хана не знае разликата между Рапунцел и Аврора!

Двете се закискаха.

– А аз коя съм? – попита Ела.

Това беше лесно.

– Скуби-Ду.

Ела извъртя очи.

– Неееее! Имам наметало. Не виждаш ли? – тя посочи червеното наметало, което носеше.

– Добре... Е, и какво значи това наметало?

– Много просто. Аз съм Супердог.

– Като порасна, аз ще стана принцеса-фея-гимнастичка, а Ела ще бъде Супердог.

– Супердоооог! – изкрещя Ела и препусна през пекарната с разперени ръце.

Моли се спусна след нея. Замръзнах от ужас, защото двете прехвърчаха в опасна близост до пететажната сватбена торта, украсена с бледорозови захарни рози. С мама си бяхме играли цял час, докато я нагласим на мястото ѝ. Тортата се заклати и дъхът ми спря.

– Внимавайте! Не тичайте в пекарната! – намеси се припряно Марк. – Чухте ли, момичета?



– Момичета, спрете! Моля ви! – извика мама, но близначките не спряха.

– Който пипне вратата последен, е дебело старо магаре! – изкрещях аз.

Това подейства като магия. Моли и Ела се втурнаха към вратата.

– Аз я пипнах първа.

– Не ти! Аз!

Може и да ни пробиха тъпанчетата, но поне не мърдаха от местата си. Щях да се пръсна от гордост. Ставах все по-добра в контрола над близначките.

– Благодаря, Хана! – усмихна се мама.

– Ще ги прибера вкъщи – въздъхна Марк.

– И ние тръгваме – забърза мама. – Тук почти всичко е готово, а нали и утре ще дойда рано...

Отсега нататък работният ден на мама щеше да започва в четири и половина сутринта. Трябваше да е в пекарната по това време, за да успее да направи навреме хляба и закуските за сутрешния наплив (надявахме се да го има).



Изкарахме близначките от пекарната, а мама затвори вратата и заключи.

– До утре! – каза тя на магазина.

– Успех на първия ден на пекарна

„Захар и канела“! – казах аз.

Мама хвана ръката ми, двете се усмихнахме една на друга и тръгнахме към новия си дом.

## ИДЕИ ЗА ТОРТИ ЗА РОЖДЕНИЯ ДЕН НА БЛИЗНАЧКИТЕ:







## МОИТЕ СЪВЕТИ ЗА ДЕКОРИРАНЕ НА ТОРТА С ФОНДАН[1]:

1. Първо нанесете върху тортата – отгоре и отстрани – тънък пласт маслен крем. Заравнете го и го загладете добре, преди да сложите фондана върху тортата.







2. Поръсете с пудра захар или с нишесте повърхността, върху която ще разточвате фондана.

3. Разточете фондана със силиконова точилка. Ако разточвате с дървена точилка, има риск фонданът да залепне по нея.




[1] *Фондан – захарно тесто, което се използва в сладкарството за моделиране на фигурки. С фондан може да се „облече“ и цяла торта.*