

Ведьмина кухня. искусство приворота через еду

Кира Венцлер



Кира Венцлер

Ведьмина кухня. Искусство

приворота через еду

<https://litres.ru/74231319>

SelfPub; 2026

Аннотация

В этой книге нет рецептов. Автор рассказывает как с любовью приготовленная еда становится ведьмовским зельем. Описан процесс приготовления блюд, подготовка продуктов.

Благодаря этой книге простые действия на кухне получают магическую силу. Сама кухня превратиться для вас в волшебное пространство, где вы будете творить приворотное зелье.

Путь к сердцу мужчины лежит через желудок.

Кира Венцлер

Ведьмина кухня. Искусство приворота через еду

Глава 1. Знакомство

Меня зовут Кира, и я ведьма.

Нет, вы не подумайте, я не летаю на метле, не принимаю участие в шабаше на Лысой горе. Мои приворотные зелья состоят из обычных продуктов, которые покупают опытные хозяйки. Даже у прожжённых холостяков в холодильнике найдётся то, из чего я смогу приготовить для них зелье. И обольстить.

Ведь дело не в компонентах, а в умении и моих руках.

Пришла я к этим навыкам не сразу, и это не врождённый талант.

С детства крутилась под ногами у мамы в нашей крохотной кухоньке размером два на три. Это даже и кухней назвать было нельзя. Но вот как-то размещались там мои домочадцы: отец, мама, брат и я. Гостей, конечно, на кухне не принимали. Готовили вкусности именно в этом крохотном помещении.

Может быть в этом и часть секрета вкусной еды - мини-

мальная площадь, уют, тепло. Всё же мамыны руки. Тогда для меня она была богиней кулинарии. С её пирожков, блинчиков, голубцов всё и началось.

Мы с братом потом выбрали профессию повара. Он стал именитым шеф-поваром, а я ресторатором. Прошла путь от повара столовой, до управляющей ресторана.

Но чтобы читатель понял, никакие академии кулинарии и звёзды Мишлена не помогут сделать еду вкусной, если готовить её без настроения и любви.

В детстве про любовь со мной не говорили. Но я знала и видела – мама самоотверженно любит отца. Её еда была очень вкусной. Таких блинчиков и пирожков нигде больше не пробовала. А ребрышки в духовке... А рулька, запечённая в рукаве...

И вот всему этому меня научила мама, ещё до того, как я получила диплом повара и проработала в общепите много лет.

Вы помните своё первое самостоятельное блюдо на кухне. Я не забуду первый кулинарный опыт никогда.

Представьте себе двух детей шести и семи лет на крохотной кухоньке. Обеденный стол очень высокий. Чтобы замесить тесто на блины, мы с братом залезли на табуретки.

Да, мы замахнулись на блинчики. Не бутерброды, не каша, даже не варёные макароны. А блины...

У мамы они получались тоненькие, каждый смазан сливочным маслом. Во рту таяли. Мы иногда подглядывали, как мама делает тесто и жарит на трёх сковородках одновременно. И нам показалось, что это всё просто. На деле вышло не очень.

Мы взяли глубокую эмалированную миску литров на пять. У нас же семья из четырёх человек! Нужно всех накормить!

Налили в неё литр молока, разбили несколько яиц, насыпали от души сахар и соль. И в последнюю очередь стали сыпать муку. С мукой вообще получилась история та ещё.

Знаете детский стишок:

Сидели два медведя на ломаном суку.

Один читал газету, другой молот муку.

Раз - ку-ку, два – ку-ку!

Оба шлепнулись в муку.

Нос в муке, рот в муке, жопа – в кислом молоке.

Вот так почти было у нас. Мы не отмеряли стаканами муку. Мы насыпали её из пакета в миску. Все кругом было в муке, и мы тоже.

Насыпать муку в молоко - это одно, а чтобы без комочков... У нас не вышло. И мы в четыре детские руки разминали их в миске. Вроде их стало меньше? Теперь можно и блины жарить.

На кухне было несколько чугунных сковородок. Мы же

не знали, что для блинов мама пользуется только тремя. Мы взяли первую попавшуюся. Как следует не раскалили. Смазали маслом. И половником вылили первую порцию так называемого теста.

Конечно, все прилипло к сковородке. Мы взяли другую сковородку – результат тот же. Пока не закончились все сковородки.

Я плакала. От страха, что сейчас придёт с работы мама и нам попадёт. Сделать сюрприз родителям не вышло.

Мы не успели прибраться.

Мама пришла с работы и увидела на кухне... Мука везде, молоко на столе лужами, мы в муке. И целая гора сковородок в раковине.

Мы стоим и плачем.

Мама поступила мудро. Она не ругала нас. Показала, как отмыть сковородки. Потом вытерла везде то, что мы сотворили. Но тесто выливать не стала. А исправила.

Оказывается, молоко нужно добавлять в муку постепенно. Сначала тесто густое, потом как сметанка, и лишь готовое тесто, чуть жидкое.

Мама не просто показала, она проверила, все ли поняли. Мы оба сделали по небольшой порции теста под руководством мамы. А потом научились жарить блины.

Сковородку нужно как следует прогреть. Потом масляной

кисточкой смазать. И лишь после наливать тесто, вертеть сковородку, чтобы тесто растеклось равномерно. Убавить огонь. Через пару минут лопаткой подцепить блин и перевернуть на другую сторону.

Сначала было трудно. Опыта же нет. Но после десятого блина мы с братом овладели этим искусством.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.