Ирина Крефт

Шарлотка для Лорда

Попала в другой мир?
Открывай кондитерскую!

Ирина Крефт
Шарлотка для Лорда

https://litres.ru/74298493
SelfPub; 2026

Аннотация

Попала в другой мир? Открывай кондитерскую!

Арина мечтала о собственной пекарне, но никак не ожидала, что для этого придется попасть в другой мир.

Теперь у нее есть уютная лавка, странный мохнатый фамильяр, гора долгов и очень серьезная проблема в лице Валериана — драконьего лорда и Главного Дознавателя столицы.

Он холоден, опасен и совершенно не умеет улыбаться.

Но пока Арина пытается понять, что происходит с загадочным лордом, вокруг нее плетется заговор. Кто-то хочет уничтожить ее кондитерскую, отравить короля и сорвать главный бал сезона.

Кажется, придется спасать не только лавку, но и все королевство.

А любовь?

С ней Арина разберется потом. Наверное.

Если только один очень привлекательный драконий лорд не решит иначе.

Содержание

Глава 1. Запах гари и старая печь 4
Глава 2. Первый клиент и инспекция 9
Глава 3. Ежевичный тупик и вредный помощник 14
Глава 4. Лимонный тарт и искра магии 19
Глава 5. Завистники и сливочные тянучки 23
Конец ознакомительного фрагмента. 29

Шарлотка для Лорда

Глава 1. Запах гари и старая печь

Я закашлялась, резко села и тут же схватилась за виски. Голова трещала так, словно по ней проехался грузовик с мукой.

— Ох, мамочки… — выдохнула я, судорожно пытаясь вспомнить, где нахожусь.

Последнее, что запечатлела память — поздно ночью я закрывала свою любимую кондитерскую, выключала конвектомат… А потом? Вспышка? Головокружение?

Я осмотрелась и замерла. Это точно была не моя светлая, стерильно чистая кухня из нержавейки и кафеля.

Я сидела на продавленном узком сундуке в полутёмном помещении. Высокие узкие окна с мутными стёклами пропускали тусклый серый свет. Потолок с массивными деревянными балками потонул в паутине. А вокруг… хлам. Покосившиеся деревянные полки, разбитые глиняные горшки, перевернутый табурет и огромная, сложенная из тёмного серого камня печь.

— Так, Арина, без паники, — прошептала я сама себе, опустив взгляд на свои руки… и осеклась.

Руки были моими — те же аккуратные пальцы с коротко остриженными ногтями профессионального кондитера, но

на мне было надето непонятное длинное платье из грубой, колючей шерсти цвета мокрого асфальта. В голове вдруг вспыхнул короткий, чужой пласт воспоминаний, от которого заломило затылок:

Арина дель Валь. Обедневшая сирота. Последнее, что оставил ей покойный дядюшка — эта заброшенная лавка на рабочей окраине столичного квартала и гигантский долг Ордену Закона.

— Попала, — констатировала я, вставая с сундука. — Настоящая попаданка. Без магии, без денег, зато с долгами и в чужом мире. Потрясающе.

Пока другие девицы в любовных романах падали в обморок или искали у себя магический дар, мой профессиональный мозг привычно переключился в режим аудита.

Раз уж я жива, надо понять, из чего печь завтрашний день. В буквальном смысле. Чем дольше я сидела без дела, тем тревожнее мне становилось.

Я принялась обшаривать углы лавки. Итоги «ревизии» оказались плачевными:

Мешок у стены. Слава богу, сухой. Внутри — грубая, плохо просеянная пшеничная мука. Не высший сорт, конечно, но жить можно.

Глиняный кувшин в углу. Внутри обнаружился забродивший, кисловато-пахнущий местный эль. О, да тут отличные дикие дрожжи!

Засушенная горсть соли и кусок темно-коричневого,

нерафинированного тростникового сахара, похожего на булыжник.

Корзина под столом. А вот это уже сокровище! Там лежали мелкие, невзрачные, но невероятно ароматные дикие яблоки.

Ни разрыхлителей, ни ванили, ни привычных силиконовых форм. Только древняя каменная печь и старая чугунная сковорода с высокой подставкой.

— Ну что, Арина дель Валь, — я засучила рукава колючего платья. — Будем работать с тем, что есть.

Первые два часа ушли на физический труд. Я выгребла из печи старую сажу, раздобыла в поленнице сухих дров и распалила огонь. Каменное «нутро» печи гудело и постепенно отдавало долгожданное тепло.

Затем я взялась за яблоки. Нарезала их тонкими дольками, присыпала наструганным ножом коричневым сахаром, чтобы они пустили сок.

С тестом пришлось пошаманить. Без миксера взбить яйца (нашлась парочка в плетёнке на подоконнике) с сахаром до пышной пены пришлось обычным деревянным венчиком. Рука затекла уже через пять минут, но я не сдавалась. Добавила муку, немного забродившего эля для пышности и щепотку соли.

Я выложила яблоки на дно смазанной чугунной сковороды, залила сверху тягучим, золотистым тестом и отправила в раскалённую каменную печь.

Прошло двадцать минут.

И тут случилось волшебство.

Воздух в холодной, пахнущей сыростью лавке начал меняться. Сначала появился легкий карамельный тон запекающегося сахара. Затем к нему примешался кисленький, сочный аромат горячих яблок, а вслед за ним — ни с чём не сравнимый, уютный, глубокий запах домашней выпечки.

Этот аромат буквально выжигал сырость, тоску и страх. Он заполнял собой каждый уголок, струился сквозь деревянные ставни и вырывался на утреннюю, пока ещё сонную улицу.

Я приоткрыла заслонку. Шарлотка поднялась! Румяная, с хрустящей карамельной корочкой по краям, пышная и невероятно аппетитная.

— Есть! — с гордостью выдохнула я, доставая сковороду тряпкой.

И в этот самый момент тяжёлая дубовая дверь моей лавки с треском распахнулась.

На пороге стоял мужчина.

Высокий, с иссиня-черными волосами, в чешуйчатом темном доспехе и подбитом мехом плаще. На его груди блекло отсвечивал серебряный знак Ордена Закона. Но больше всего меня поразили его глаза — холодные, стальные, совершенно лишенные человеческого тепла.

Он окинул взглядом меня, моё измазанное сажей платье, а потом его ноздри чуть заметно дрогнули, втягивая воздух.

— Арина дель Валь? — его голос прозвучал как удар колокола. Сухо, строго, не терпя возражений. — Я — Лорд Валериан Эверхарт, Главный Дознаватель Ордена. Я пришёл описывать это помещение за долги вашей семьи. Вы обязаны освободить лавку до полудня.

Я стояла с горячей сковородой в руках, от которой шёл божественный яблочно-карамельный пар, смотрела на этого ледяного «инквизитора» и понимала одну простую вещь:

Просто так свою печь я ему не отдам.

Глава 2. Первый клиент и инспекция

Лорд Валериан Эверхарт сделал шаг через порог, и тяжелые дубовые двери за его спиной захлопнулись сами собой, издав глухой щелчок. Магия. Самая настоящая, холодная и властная.

Я стояла посреди лавки, сжимая в руках чугунную сковороду с горячей яблочной шарлоткой, и изо всех сил старалась не выдать легкого дрожания в коленях.

Дознаватель был высок. В полутёмном помещении его фигура в чешуйчатых доспехах и тёмно-бордовом плаще казалась огромной и монументальной. От него веяло чистым, выверенным порядком и опасностью.

— Вы меня слышали, госпожа дель Валь? — повторил он, окинув меня внимательным, цепким взглядом. — Имущество вашего дяди конфисковано. Помещение подлежит опечатыванию.

— Слышала, — максимально спокойным тоном ответила я, выдерживая его стальной взгляд. — Но вы вошли без стука в частное владение и прервали производственный процесс. Это раз. А два — горячую посуду над душой держать долго не рекомендую.

Валериан чуть приподнял одну бровь. Очевидно, обеднев-

шие дворянки в его практике обычно заходились в слезах или падали к его сапогам.

— Производственный процесс? — с едва уловимым скепсисом переспросил он, посмотрев на сковороду.

— Именно. И раз уж вы пришли за долгами, лорд Эверхарт, то должны понимать: пустая лавка денег не принесёт. А вот работающая — вполне.

Я прошла к деревянному столу и с глухим стуком поставила сковороду на подставку. Волна яблочно-карамельного пара накрыла помещение с новой силой.

Я заметила, как ноздри Дознавателя снова чуть заметно дрогнули. Его жесткий, непроницаемый взгляд на секунду зацепился за румяную, пышную корочку шарлотки, покрытую мелкой сеточкой запечённого сахара.

В моей голове всплыли отрывочные чужие воспоминания об Ордене Закона: высшие чины и драконьи стражи часто страдали от так называемого «магического хлада» — выгорания, при котором чувства и даже вкусы притуплялись до полного нуля. Они жили в мире серого цвета и пресной еды.

— Что это? — сухо спросил он, сделав шаг к столу.

— Пирог. Простая яблочная шарлотка, — я пожала плечами, взяла нож и уверенным движением отрезала щедрый треугольный кусок. Тесто внутри было нежным, ноздреватым и истекало соком. — Внесите в протокол инспекции.

Я переложила кусок на чистую глиняную тарелку и подвинула её по столу прямо к нему.

— Я не принимаю подношений от должников, — отрезал Валериан, даже не взглянув на тарелку.

— Это не подношение, а органолептический анализ продукции, — с иронией парировала я. — Вы же пришли описывать имущество? Это — готовый продукт данной лавки. Пробуйте, или я решу, что Главный Дознаватель просто боится обычного яблочного пирога.

В воздухе повисла звенящая тишина. В его серых, как грозовое небо, глазах вспыхнул опасный огонёк.

Он медленно приблизился к столу. Ему явно не нравилось, что какая-то девчонка в саже смеет ему дерзить. Не произнеся ни слова, Валериан взял деревянную вилку, отломил кусочек шарлотки и отправил в рот.

Я замерла, внимательно наблюдая за его лицом.

Первую секунду он сохранял ледяную непроницаемость. Но затем… замер. Его зрачки мгновенно расширились.

Теплый, кисленький сок диких яблок, карамельная сладость жженого сахара и мягкое, тающее тесто на элевых дрожжах сработали как разряд тока. Я увидела, как напряглись желваки на его скулах, а дыхание на мгновение перехватило.

Впервые за долгое время он чувствовал яркий, живой, настоящий вкус.

Валериан медленно проглотил кусочек, а затем, словно против своей воли, отломил второй. И третий. За считанные секунды от куска шарлотки не осталось и следа.

— Ну? — я чуть улыбнулась, оперевшись руками о стол. — Всё ещё хотите закрыть лавку прямо сейчас?

Дознаватель медленно положил вилку. Он выпрямился, возвращая себе привычную холодную осанку, но в его взгляде на меня появилось кое-что новое. Замешательство. И глубокий, жгучий интерес.

— Рецепт, — произнес он тихим, низким голосом. — Где вы его взяли? В нём есть магия?

— Никакой магии, лорд Эверхарт. Только физика, химия и немного кулинарного таланта, — ответила я. — Так что скажете? Дадите мне время погасить долг продажей выпечки, или опечатаете печь и лишите столицу лучшего яблочного пирога?

Валериан молчал долго. Похоже, внутри него шла суровая борьба между служебным регламентом и неожиданным, давно забытым чувством удовольствия.

— Десять дней, — наконец произнёс он, сузив глаза. — Я даю вам десять дней отсрочки, госпожа дель Валь. Если через десять дней сумма долга не будет выплачена в казну Ордена полностью… лавка отодвигается страже, а вы пойдёте под суд.

— Договорились, — согласилась я.

— И ещё одно условие, — он шагнул ближе, так, что я ощутила прохладный запах металла и морозной свежести, исходящий от его плаща. — Я лично буду приходить каждый вечер. Проверять… ход погашения задолженности. И

инспектировать вашу продукцию.

— Заходите, лорд Дознаватель, — улыбнулась я, не отводя глаз. — К завтрашнему вечеру я приготовлю кекс с ягодами.

Валериан коротко кивнул, развернулся и чеканным шагом направился к выходу. Двери перед ним распахивались сами.

Когда он ушёл, я тяжело опустилась на табурет и выдохнула.

Десять дней. Жестокий дракон на пороге. Но у меня есть печь, талант и отсрочка. Первая победа одержана!

Глава 3. Ежевичный тупик и вредный помощник

Утро началось с поиска ингредиентов. В местной лавке травников и торговцев свежим урожаем мне удалось отхватить корзинку дикой королевской ежевики. Ягоды были крупными, иссиня-черными, с лёгким сизым налётом и невероятно ароматными.

В земной жизни я обожала печь с сочными ягодами. Главный секрет хорошего ежевичного кекса — не дать ягодам опуститься на дно формочки. Их нужно слегка припылить крахмалом или мукой, а само тесто сделать достаточно плотным, шелковистым, на сливочном масле.

К шести вечера из печи выпорхнул такой аромат, что у порога кондитерской снова начали останавливаться зеваки. Кекс получился пышным, с румяной корочкой, а сквозь надрезы проглядывали запечённые, истекающие рубиновым соком ягоды. Сверху я присыпала его нежной пудрой из сушёных лепестков местной сладкой мяты.

Ровно в шесть пятнадцать тяжелая дверь распахнулась

На пороге стоял Лорд Валериан. Но сегодня он был не один.

За его спиной маячил тощий, высокий мужчина в серой судейской мантии. У него были узкие, мышиные глазки, во-

дянистый взгляд и пергаментная кожа. Он держал подмышкой пухлую папку с гербовой печатью.

— Госпожа дель Валь, — сухо произнес Валериан, делая шаг вперед. — Это господин Брамс, главный аудитор казначейства. Он настоял на личном присутствии для оценки рисков вашей… отсрочки.

— Приветствую, — господин Брамс окинул мою скромную лавку таким взглядом, будто вступил в лужу. — Лорд Эверхарт, я всё ещё считаю вашу мягкотелость ошибкой. Лавка не приносит дохода, долг дядюшки огромен, а эта девица…

— Девица стоит прямо перед вами, господин Брамс, — спокойно прервала я его, опершись о стойку. — И у девицы есть имя — Арина. И, кстати, прекрасный слух.

Брамс скривился, точно проглотил муху:

— Наглость не поможет вам погасить векселя, милочка. Я здесь, чтобы составить протокол о нецелесообразности отсрочки.

— О, разумеется, — улыбнулась я самой милой из своих профессиональных улыбок. — Но ведь инспекция регламентирует проверку всех аспектов производства? Проходите, господа. Как раз вовремя.

Я достала длинную деревянную доску и выложила на неё свежеиспечённый ежевичный кекс. Он был ещё тёплым, и над ним витал сшибающий с ног густой, ягодно-сливочный пар.

Валериан едва заметно сжал губы. Я увидела, как его серо-стальные глаза на мгновение потемнели. Он уже знал, что может делать моя выпечка.

— Что это за подозрительные ягоды? — подозрительно уставился на кекс Брамс. — Дикая ежевика? Она же кислая и вяжет рот! Это несерьёзно.

— В сыром виде — возможно, — отрезала я, умело взмахнув большим ножом.

Ароматный мякиш поддался с легким шуршанием. Я разложила два пышных, щедрых ломтя по тарелкам. Фиолетовые сочные прожилки от ягод выглядели как настоящий узор на мраморе.

— Пробуйте, господин аудитор. Или казначейство боится вынести честный вердикт?

Брамс хмыкнул, достал из кармана серебряную вилочку и с глубоким скепсисом отломил кусочек.

— Настоящая кондитерская культура требует… — начал он нудным тоном, отправляя кусок в рот.

И замолчал.

Его глаза округлились. Нижняя челюсть едва заметно дрогнула.

Сливочная нежность мякиша идеально гасила природную терпкость ежевики, а мятная пудра оставляла после себя долгое, свежее, абсолютно волшебное послевкусие. Это был не просто пирог — это был взрыв вкуса, идеальный баланс кислого и сладкого.

Брамс моргнул один раз. Потом второй. Без единого слова он отломил второй, гораздо больший кусок. А затем — третий. Его пергаментные щеки чуть розовели, а сухие губы жадно ловили каждую крошку.

— Брамс? — тихим, предупреждающим тоном окликнул его Валериан.

Аудитор вздрогнул, осознав, что только что за обе щеки уплетал угощение «неперспективного должника». Он судорожно сглотнул, достал платок, утер губы и попытался вернуть себе строгий вид, но получалось скверно.

— Хм… Кхм! Данный образец… эм… демонстрирует некоторую кулинарную жизнеспособность, — промямлил Брамс, избегая моего взгляда. — Хотя, конечно, технологический процесс требует уточнения…

— Аудитор Брамс считает, что отсрочка обоснована, — с едва заметной ироничной полуулыбкой перебил его Валериан. Он шагнул к столу, взял свою тарелку и спокойно отломил кусочек.

Когда он закрыл глаза, вкушая ежевичный кекс, я готова была поклясться, что услышала его тихий, сдавленный вдох удовольствия. Магический хлад снова отступил перед моей кулинарией.

— Десять дней, госпожа дель Валь, — повторил Валериан, открыв глаза и посмотрев на меня с неописуемой глубиной. — Брамс внесёт это в протокол. А я… вернусь завтра.

— Заходите, лорд Дознаватель, — прикинув свои запасы,

ответила я. — Завтра будет лимонный тарт с обожжённой меренгой.

Брамс, всё еще поглядывавший на оставшийся кекс, тихо вздохнул. Победа снова была за мной!

Глава 4. Лимонный тарт и искра магии

Утро началось с аромата цитрусовых. Лимоны в этом мире отличались от земных: они были чуть крупнее, с толстой, но невероятно душистой корой и соком, который отзывался на языке почти солнечным светом.

Лимонный тарт — это проверка на мастерство. Песочная основа должна быть идеальной — рассыпчатой, румяной, не размокшей от крема. Лимонный курд требовалось варить на медленном огне, непрерывно помешивая, чтобы яичные желтки не свернулись, а превратились в шелковистый, ярко-желтый крем с глубокой освежающей кислинкой.

Но самым главным вызовом стала меренга.

В земной жизни я обожгла бы белоснежные пики взбитых белков кулинарной горелкой за пару секунд. В этой же средневековой кухне горелок не водилось. Я приготовила швейцарскую меренгу — взбила белки с сахаром на паровой бане до зеркального глянца и пышных устойчивых пиков, а вот чтобы опалить их пришлось импровизировать.

Я взяла небольшой магия-кристалл из запасов дядюшки, который давал точечный сполох огня, и аккуратно, сантиметр за сантиметром, подрумянивала белоснежные волны на тарте.

К шести часам вечера на стойке сиял настоящий кулинарный арт-объект: золотистый тарт, увенчанный пышной короной из меренги с карамельно-бронзовыми опалинами.

Дверной колокольчик звякнул ровно в 18:00. Секунда в секунду.

Лорд Валериан вошёл один. На нем был строгий темный камзол с серебряным шитьем, а взгляд серых глаз казался еще более глубоким и усталым, чем вчера. Но как только он сделал шаг в зал, его ноздри чуть дрогнули. Воздух в лавке был пропитан пряной свежестью лимонной цедры, жжёным сахаром и сливочным маслом.

— Без аудитора Брамса? — улыбнулась я, выкладывая салфетки.

— Брамс до сих пор пишет отчет казначейству, в котором пытается научным языком объяснить, почему ежевичный кекс должен снизить ставку по вашим векселям, — в голосе Валериана проскользнула сухая, но явная ирония. Он подошёл к стойке. — Вы обещали лимонный тарт.

— И я держу свои обещания, лорд Дознаватель.

Я занесла острый нож и аккуратно отрезала треугольный ломоть. Лимонный курд держал форму идеально, контрастируя своей ярко-жёлтой сердцевиной с белоснежной меренгой.

Валериан сел на тот же стул у окна. Наблюдать за тем, как этот высокий, собранный, окруженный аурой смертельного холода мужчина пробует десерт, стало моим личным видом

медитации.

Он взял десертную вилочку, отделил кусочек, захватив все слои — хрустящую основу, кислый крем и сладкую меренгу — и отправил в рот.

Я затаила дыхание.

Сначала его брови едва заметно сдвинулись к переносице — яркая лимонная кислинка ударила по рецепторам без предупреждения. Но следом за ней накатила нежнейшая, шелковистая сладость меренги, гасящая остроту цитруса, а хрустящее песочное тесто завершило эту гармонию.

Валериан медленно закрыл глаза.

И тут случилось кое-что странное. На подсвечнике у его руки, где секунду назад тлела остывающая свеча, вдруг сам собой вспыхнул ровный, золотистый огонек. По залу разлилась волна мягкого, живого тепла. Его внутренний дракон, обычно закованный в лед, буквально мурлыкал от удовольствия.

— Это… невероятно, — тихо произнес он, открыв глаза. Его взгляд был устремлен на меня, и в нем больше не было ледяной настороженности. — Это не просто вкусно, Арина. Ваша выпечка пробуждает магию. Настоящую, чистую магию жизни.

— Это просто хорошая кулинария, Валериан, — скромно (но с замиранием сердца!) ответила я. — В земном мире мы называем это любовью к своему делу.

Он молча доел тарт до последней крошки. А потом отки-

нулся на спинку стула и впервые посмотрел на меня не как дознаватель на должника, а как мужчина на женщину, которая интригует его до глубины души.

— Завтра казначейство подпишет документ об официальной отсрочке на месяц, — произнес он тихим, глубоким голосом. — Но у меня к вам предложение, госпожа дель Валь.

— Я слушаю.

— В конце недели во дворце пройдёт приём в честь дня города. Высшая аристократия, гильдии, купечество. Если вы согласитесь подготовить десертный стол для этого приема… ваш долг будет списан полностью.

Я моргнула. Списан? Весь огромный долг дядюшки за один вечер?!

— В чем подвох, лорд Эверхарт? — прищурилась я.

Валериан поднялся, застегнул перчатки и подошел к самой стойке, наклонившись ко мне так близко, что я почувствовала легкий аромат морозного воздуха и корицы.

— Подвох в том, Арина, что там будут люди, которые очень не хотят, чтобы эта лавка процветала. И они сделают всё, чтобы ваш стол провалился. Но я буду рядом, чтобы этого не допустить.

Глава 5. Завистники и сливочные тянучки

Ночь после визита Валериана прошла в рваном, беспокойном сне. Мне снились огромные яблочные сады, хрустальные замки и серые глаза Главного Дознавателя, в которых впервые забился живой, теплый огонь.

Но утро быстро вернуло меня с небес на землю.Списание всех долгов дядюшки и королевский прием — это был шанс, который выпадает раз в жизни. Но чтобы не ударить в грязь лицом перед аристократией, мне нужна была тренировка.

Набитая рука, идеальные пропорции и деньги на закупку дорогих ингредиентов вроде настоящей ванили, сливок и орехов.

— Значит, сегодня завоевываем массового покупателя, — сказала я сама себе, завязывая холщовый фартук.

Я решила приготовить сливочные тянучки с морской солью и обжаренным фундуком. Простые в исполнении, но невероятно вкусные конфеты, которые можно продавать кулечками прямо с лотка у входа.

Я шагнула в кладовую за сливками и маслом — и замерла на пороге.В небольшом сухом помещении стоял странный, сладковато-гнилостный запах. Вьюшка вентиляционной отдушины под потолком была плотно заткнута грязной тряп-

кой, а единственный кувшин со свежими жирными сливками, купленный вчера у молочника, оказался перевернут. Белая лужа растеклась по полу и уже успела подкиснуть в спертом тепле.

Мои пальцы сжались в кулаки.

— Очаровательно, — сквозь зубы процедила я. — Кто-то ночью пробрался через окно или подобрал отмычку.

Это не была случайность. Кто-то очень не хотел, чтобы лавка Арины дель Валь открылась сегодня утром.

И тут из темного угла, прямо из-за дальнего мешка с мукой, раздалось тихое, виноватое «Хрусь».Я резко обернулась, схватив стоявший у двери ухват:

— Кто здесь?! Вылезай, а не то отшибу печную заслонку!

Из-за мешка мелкими перебежками выкатилось нечто. Это был существо размером с крупного упитанного кота, покрытое густой пепельно-серой шерстью. У него были длинные кисточки на ушах, круглые, как медные монеты, глаза и длинный хвост с пушистой кисточкой на конце. В лапах оно судорожно сжимало кусочек вчерашнего лимонного тарта.

— Ты еще что за чудо? — опешила я, опуская ухват.

— Сама ты чудо, девица! — вдруг негромким, но довольно басистым голосом ответило существо, утирая усы сливочным кремом.

— Я — Прохор! Хранитель сего очага и законный обитатель запечья! Дядюшка твой, шпрехшталмейстер кулинарный, дарует мне корочки, а я за лавкой гляжу! Точнее… гля-

дел, пока меня магическим сном не сморило!

Существо обиженно чихнуло и указало лапой на заткнутую вентиляцию:

— Злыдни приходили! В полночь! Черепом воняли и сушеными жабами. Заперли отдушину, сливки вылили и какую-то дрянь в печную сажу подмешать хотели, да я их за пятку цапнул! Они меня сонной чарой и оглушили!

— Значит, конкуренты… — протянула я. В груди подкатила волна злости.

— И каков же вердикт, Прохор? Много испортили?

— Сливки вылили, иродские души! — вздохнул мохнатый помощник. — Но муку не тронули, дрова сухие. А сливки… так у молочника Тобы за двором корова свежий удой дает. Если серебром звякнуть — через десять минут принесет!

Я оценила ситуацию. Время — деньги.

— Держи монетку, Прохор, — я достала из кармана медяк, полученный от вчерашней продажи пары кусков шарлотки.

— Бегом к Тобе. А я пока подготовлю сахарный сироп и орехи.

Забавный мохнатый фамильяр мигом испарился за дверью, а я принялась за работу.

Через полчаса на печи уже булькал в чугунке густой, золотистый сахарный сироп. Когда Прохор приволок крынку дышащих теплом парных сливок, я осторожно влила их в ки-

пящую массу. По лавке тут же разнесся сумасшедший, глубокий карамельно-сливочный аромат, от которого у любого прохожего заклевало бы в носу.

Я добавила щепотку крупной кристаллической соли, привезенной с южных морей (нашлась в дядюшкиных закромах), и щедро высыпала дробленый обжаренный фундук. Когда масса остыла и загустела на каменном столе, я нарезала ее аккуратными ромбиками и завернула каждый в кусочек пергамента.

К десяти утра я выставила плетеную корзину со сливочными тянучками прямо на подоконник открытого окна лавки. И эффект не заставил себя ждать.

Сначала остановился водонос. Купил трехштучную порцию, развернул, отправил в рот… и застыл с блаженной улыбкой на лице. Тягучая, тающая карамель с солоноватым акцентом и хрустящим орехом буквально заставила его зажмуриться.

Через минуту у моего окна образовалась стайка гимназисток, за ними — служанки из богатых домов. К полудню корзина была пуста, а в моей шкатулке приятно тяжелела горсть серебряных и медных монет!

Но счастье длилось недолго. Ровно в час дня к лавке чеканным шагом приблизились двое. Это были не покупатели. На них были темно-зеленые кафтаны Гильдии Пекарей Столицы, а лица выражали крайнюю степень брезгливости.

— Арина дель Валь? — громко, на всю улицу выкрикнул

старший, толстый мужчина с закрученными усами. — Мы из инспекции Гильдии! Поступила жалоба, что в этой заведении торгуют отравленной и нелицензированной стряпней, нарушающей монополию ремесленников!

Народ вокруг лавки зашумел. Завистники не заставили себя долго ждать.

— Закрыть лавку! Выгрести печь! — заорал второй, доставая из-за пояса тяжелую железную цепь с замком.

Я вышагнула из-за стойки, сжимая в руке деревянную лопату для хлеба.

— А ну стоять! На каком основании? Где предписание Совета?

— Я твое предписание, девка! — гадко ухмыльнулся усатый и шагнул к двери.

И в этот самый момент над рабочей окраиной пронесся звонкий, леденящий душу цокот подкованных магией копыт. Улица мгновенно смолкла. Завистники из Гильдии замерли с поднятыми цепями.

Из-за поворота вылетел вороной конь, на котором восседал Лорд Валериан Эверхарт. В своем чешуйчатом доспехе и развевающемся плаще он выглядел как воплощение неизбежного карающего закона.

Он осадил коня прямо перед порогом моей лавки. Взгляд его серых глаз был холоднее январского льда.

— Какое движение в ведомстве Ордена Закона без моего ведома? — прозвучал его низкий, рокочущий голос.

Усатый пекарь мгновенно побледнел и вжал голову в плечи:

— Л-лорд Дознаватель… Мы… тут проверка… нелицензированная выпечка…

Валериан медленно сошел с коня. Каждая его движущаяся деталь доспеха издавала сухой, опасный скрип. Он не спеша подошел к инспекторам, окинув их взглядом с ног до головы.

— Эта лавка находится под личным патронажем и инспекцией Главного Дознавателя до выплаты долга казначейству, — чеканно произнес Валериан. — Любая попытка помешать ее работе расценивается как саботаж решения Ордена.

Он повернулся ко мне. Его жесткое лицо чуть смягчилось, а ноздри традиционно втянули витавший в воздухе густой сливочно-карамельный аромат.

— Госпожа дель Валь, — обратился он ко мне. — У вас случайно не осталось образца вашей… «нелицензированной продукции» для протокола?

Я чуть улыбнулась, доставая из кармана фартука самую последнюю, запрятанную специально для него сливочную тянучку в пергаменте:

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.