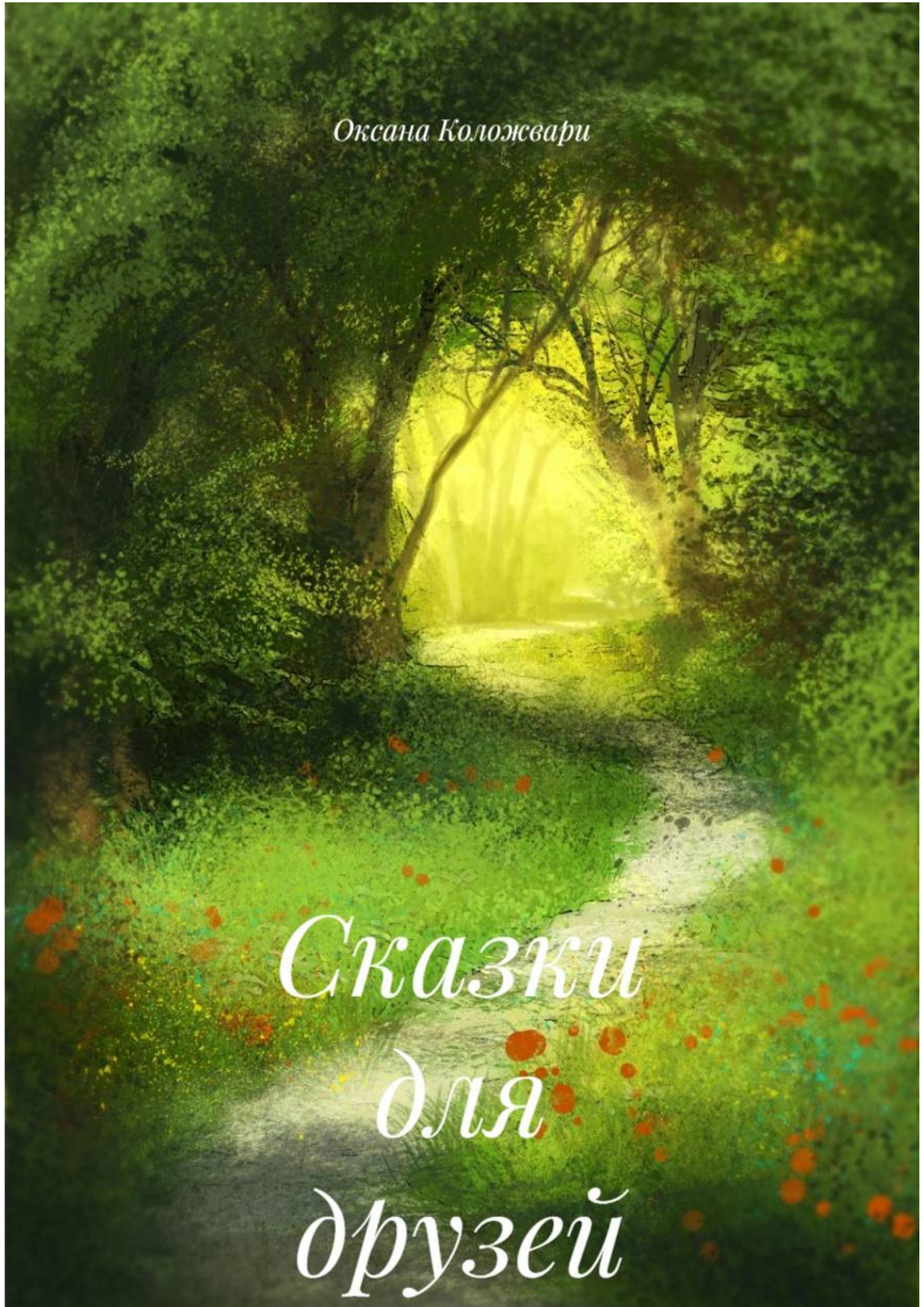


The background is a painting of a forest scene. A path leads from the bottom towards a waterfall in the distance. The trees are lush and green, with some bare branches visible. The waterfall is illuminated with a bright yellow light, creating a glowing effect. The overall style is painterly and atmospheric.

Оксана Коложвари

*Сказки
для
друзей*

Оксана Коложвари
Сказки для друзей

«Автор»

2026

Коложвари О.

Сказки для друзей / О. Коложвари — «Автор», 2026

Это сборник сказок, написанных для моих друзей, тех, кого я люблю, кто дорог мне, кого я хотела бы развеселить или утешить. Если они понравятся вам, возможно и вы теперь мои друзья!

© Коложвари О., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	5
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Оксана Коложвари

Сказки для друзей

Глава 1

Шесть сортов одинаковых пирожных

Сказка для всех

Каждое утро начиналось с того, что из кухни приносили на подносах пирожные, торты, печенье, и расставляли все это в чисто протертой витрине. Потом кондитерская открывалась – за стеклянной дверью переворачивали табличку "Geschlossen" на "Öffentlich", и начинали входить посетители.

Но я расскажу тебе не о людях, мой дорогой, я расскажу тебе о пирожных, тортах и печенье. Ну совсем немного о людях, хорошо?

Итак, слева направо, всегда в одном порядке, в витрине рано утром выставлялись на белых фарфоровых блюдах – буше, корзиночки с кремом и ягодами, круассаны с ванильным кремом, круассаны с шоколадным кремом, эклеры, штрудели с яблоками, порезанные кусками, торт с шоколадом и вишней, и бисквитный торт. Отдельно в стеклянных креманках стояли стойкой десерты с желе и ягодами, высокие шапки взбитых сливок водружали на них перед самой подачей на стол.

Как только посетитель подходил к витрине, пирожные замирали. Между всеми пирожными сразу же начиналось соревнование – кого выберут и купят раньше. Но это было тихое, почти не заметное глазу соревнование, никак впрочем не влиявшее на результат. Если тебя уже сделали рано утром, и ты стоишь в витрине, что ты можешь изменить, мой дорогой? Все остальное – во власти Судьбы, не так ли?

Многие посетители пили кофе или чай прямо тут, за столиками с клетчатыми скатертями, кто-то уносил покупку в коробке с собой. Некоторые отличались постоянством и заказывали, например – капучино и буше, всегда, а другие наоборот – долго стояли перед витриной и выбирали. Одна немолодая фрау приходила каждое утро позавтракать кофе с круассаном. Вообще в кондитерской не делали круассаны без начинки, но для неё специально оставляли один, ничем не заполненный. Толстый человек каждый месяц в один и тот же день являлся за заказанным тортом. Его выносили из кухни, ставили на прилавок, человек низко наклонился, придерживая полы пиджака, долго рассматривал и наконец делал жест рукой. Тогда фройляйн закрывала торт крышкой и перевязывала лентой. Никому из пирожных не было видно, какой именно это был торт, но шварцвальдский торт, стоящий в витрине с краю, важно рассказывал всем, что он лично видел, и знает, потому что их делали рядом, и он сам почти такой же, просто его приберегают для другого, более важного покупателя, и вообще он стоит тут, чтобы все могли им налюбоваться. Его гордость обычно заканчивалась, когда его начинали резать и продавать кусками. Трудно оставаться гордым, если из тебя вырезают куски, и твоя начинка совершенно неприлично становится видна всем, и ты все уменьшаешься и уменьшаешься.

Иногда в кондитерской появлялась очень странная пара – полная высокая женщина, бывшая красавица, и вертлявый молодой человек. Бывшая красавица курила, пила кофе без сахара, и задумчиво смотрела, как её молодой спутник съедает пять заказанных пирожных, и сыплет в чай половину сахарницы. Потом она расплачивалась, усмехаясь, и они уходили.

Пирожные и торты очень не любили людей, которые их не выбирали. А такие тоже были, они приходили в кондитерскую просто выпить кофе. Вот скажи мне, мой дорогой, зачем приходить в кондитерскую, если ты не ешь сладкое? Сладости были этим возмущены, один из

бисквитных тортов однажды даже выдвинул предложение не пускать этих ненормальных в их кондитерскую, и пусть они пьют кофе в каком-то другом месте, специальном, для таких как они! Но он не успел ни точно сформулировать свою идею, ни создать какую-нибудь партию по защите мира от людей с другим отношением к сладкому, потому что в этот момент пришла компания студентов, и весь бисквитный торт был съеден и запит чаем.

Ещё, никто в кондитерской не любил маленьких шумных детей. Пирожные не любили их потому, что они хватали ладошками витрину и она становилась грязной. Пирожные считали, что через захватанное стекло их будет хуже видно. Фройляйн не любила детей за те же пятна на стекле, и за то, что на скатерть непременно уронят испачканную ложку, а чай прольют. Те, кто уносил пирожные или торт с собой, боялись, что их толкнут, и в коробке все помнется.

Только немолодая фрау с круассаном без начинки относилась к детям снисходительно.

По отношению к людям пирожные и торты испытывали одинаковые чувства, они жаждали быть выбранными и презирали тех, кто проходил мимо. Фройляйн все любили, ведь это именно она вынимала их из витрины. Кондитера на кухне пирожные уже не помнили, зачем помнить того, от кого уже ничего не зависит?

Но между собою у них были сложные, очень сложные и запутанные отношения, мой дорогой.

Буше презирали корзиночки с кремом, они укоряли их за отсутствие элегантности и вызывающую сексуальность - вся начинка наружу, лоснящиеся ягоды, даже клубника разрезана пополам, и ее бледная, с трещиной серединка обнажена.

Корзиночки же наоборот – считали, что буше слишком академичны и однообразны со своими черными шоколадными верхушками. Ну как покупатель поймет, что у них внутри?! По мнению корзиночек, буше конечно проигрывали им конкуренцию. И каждый раз, когда кто-то покупал буше (чаще всего на вынос, ты же понимаешь, что буше и эклеры проще всего донести домой в коробке целыми и не помятыми) над блюдом с корзиночками проносился возмущенный взглас.

Эклеры не нравились своей формой и корзиночкам, и буше. Они были очень, очень просты. Буше, кроме того, считали, что эклеры неприличны, но по-иному, чем корзиночки – они совсем голые, бледные и ничем не украшенные. И форма у них некрасивая – вытянутая. Ходили слухи, что внутри у них крем из яичного белка. Некоторые, правда, утверждали (это был важный шварцвальдский торт, если уж говорить точно, мой дорогой), что лично видели, как в эклеры засовывали протертый творог. Вот протертый творог – это было уже просто вопиющее отступление от кондитерского канона! То ли дело буше! В них лежал клубничный мармелад, и заварной крем склеивал их половинки. То есть – не смотря на строгую внешность, они обладали необыкновенным сочетанием вкусов. А благодаря этой самой своей внешней строгости, могли еще и удивить неожиданным богатством содержания. Именно это и было их главным аргументом в споре. Круасаны никто не решался особо задирать. Во-первых, их было два вида, во-вторых, они казались совсем французскими, наверное из-за своей формы, а в-третьих, их чаще всего покупали на вынос. И еще очень помогала отдельному положению круасанов эта легенда о немолодой фрау, которая каждый день завтракает одним из них, специально оставленным без начинки. Если какая-нибудь корзинка с кремом пыталась проехать с критикой по простоватой внешности круассана, или эклер хотел найти в них солидарность из-за вытянутой формы, то круассаны сразу ставили всех на место, заявляя: "Нас можно даже не начинать! У нас есть истинные ценители, которые покупают нас исключительно из-за качества теста! А у вас оно всего лишь способ удержать вместе внутренности!". И опровергнуть это было совершенно невозможно.

Вот с кем никто никогда не ругался, так это со штруделем. Потому что порции штруделя были милы, румяны внешне, очень добры, и каждому было понятно, что их выбирают исключительно вследствие традиции, не более. Да и они не во что не вмешивались.

На отдельном счету были два торта – с шоколадом и вишнями, шварцвальд, и бисквитный, со взбитыми сливками. С утра, когда их приносили, они очень важничали, потому что были больше всех. Им казалось, что это делает их отличными от других, ценнее. Конечно, с точки зрения фройляйн, продать торт сразу целиком действительно было бы удачей. Но так почти никогда не случалось. Приблизительно к полудню половина каждого торта уже была продана по кускам, и они стояли, похожие на развалины Колизея, двух Колизеев – белого и черного. И чем больше от них отрезали, тем меньше они важничали.

Ну и печенье, мой дорогой. Его всегда покупали на вес домой. Оно и стояло отдельно, насыпанное в корзинки, три сорта – миндальное, шоколадное и овсяное. Печенье тихо перешептывалось между собою, и каждое печенье отдельно вообще не осознавало себя личностью, печенье было очень коллективное.

И все, совершенно все, и пирожные, и два торта, и три сорта печенья, откровенно презирали десерты в креманках! Потому что у них не было личной формы, и они сохранялись только благодаря стеклянным стенкам. И вообще они были всем чужды, в них не было муки и яиц, только сливки, желатин, ягоды и сахар.

День заканчивался, и на блюде оставалось несколько не проданных пирожных, и пара кусков торта. Фройляйн закрывала дверь, переворачивала табличку стороной, на которой было написано "Geschlossen", и начинала мыть прилавок, перестилать скатерти, уносить на кухню посуду. В самом конце она доставала блюда с непроданными пирожными. Сама она пирожные никогда не ела. Фройляйн любила кофе и черный шоколад. Она была очень стройна и нежна, и пахла ванилью и вишнями, это очень нравилось молодому человеку, который ждал её каждый вечер после закрытия кондитерской, чтобы проводить домой или пригласить в кино. Вот он, молодой человек, влюбленный во фройляйн и её ванильно-вишневый аромат, как раз предпочитал кофе с шварцвальдским тортом, и если тот оставался не до конца проданным, фройляйн приносила своему кавалеру ломтик в коробке с лентой.

Наконец блюда с оставшимися пирожными уносили за дверь кухни, и никто никогда больше не видел их. Утром всё начиналось снова – вносили блюда со свежими пирожными и тортами, досыпали печенье в корзину, переворачивали табличку на двери, входила позавтракать круассаном немолодая фрау...

Ты видел когда-нибудь состарившееся пирожное? Пожилое пирожное, прожившее целую жизнь? Обучающее уму-разуму молодые только что испеченные пирожные? Я – нет. И поэтому два вопроса мучают меня, мой дорогой.

Первый – почему они, каждый раз свежие, только что явившиеся в витрину, начинают говорить об одном и том же? Почему их споры друг с другом, и претензии друг к другу, и презрение – всегда одинаковы? Буше чопорны и осуждают кондитерскую откровенность корзиночек, корзиночки фыркают про ханжество буше, и оба сорта старательно третируют простоватые эклеры? Почему круассаны гордятся одной и той же историей про немолодую фрау? Почему все считают штрудель традиционным малоинтересным десертом? Почему торты так зависимы от размера? Почему? Неужели всё дело в том, что они все сделаны почти из одного и того же – муки, яиц, сахара, масла, с небольшим добавлением ягод и ванили?

И второй – почему немолодая фрау не любит круассаны с начинкой?

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.