

A woman with voluminous blonde curly hair and a large beige bow is standing in a kitchen. She is wearing a beige short-sleeved dress with a ruffled neckline and a matching apron. She holds a silver tray with several pink-frosted cupcakes in her right hand. The kitchen background includes wooden cabinets, a tiled wall, and hanging pots and pans.

Яна Ананьева

Код
умелой
Мэри

Яна Ананьева

Код умелой Мэри

«Автор»

2026

Ананьева Я. Г.

Код умелой Мэри / Я. Г. Ананьева — «Автор», 2026

Книга относится к серии книг " Коды регрессии", в которой автор рассказывает о работе врача - невролога Винклера. В данной серии описываются реальные сеансы гипнотерапии, во время которых пациенты видели удивительные истории о своем путешествии в прошлое.

© Ананьева Я. Г., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава первая	5
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Код умелой Мэри

Глава первая

Жизнеутверждающий дух

Морозное зимнее утро ворвалось в квартиру доктора Винклера неожиданным, но на удивление приятным гостем.

Это был жизнеутверждающий, теплый дух свежее испеченных булочек с корицей, который уверенно и бесцеремонно поднимался с первого этажа его дома в Коммунарке.

Совсем недавно в доме доктора открылась кондитерская с необычным для этих мест названием :«Умелая Мэри».

Соседи с нижних этажей уже успели поведать доктору, что круглосуточный аромат выпечки буквально поселился в их новых квартирах. Он пропитал всё имеющееся пространство, одежду и, казалось, даже волосы постояльцев. Но самое удивительное свойство этого запаха заключалось в его способности неумолимо стимулировать аппетит.

«Бывает, нанюхаешься этой вкуснятины, и ноги сами несут тебя к холодильнику»: жаловалась Винклеру соседка Людмила со второго этажа.

Впрочем, по её же рассказам, в таких внезапных порывах не было ничего удивительного. Хозяйка пекарни, Мария, была победительницей многих кулинарных конкурсов и, судя по всему, действительно готовила божественно.

Вот и сегодня одурманивающий аромат свежих булочек с корицей проделал долгий путь до тринадцатого этажа, чтобы весело и нагло зашекетать ноздри ещё спящего доктора Винклера.

Минут через двадцать, голодный желудок доктора победил его спящий мозг.

Доктор сорвался с кровати и, забыв про умывальник, ринулся на кухню. Но тут же замер: божественный запах свежей выпечки перечеркнул все планы доктора на домашний завтрак.

Через пару минут Винклер был уже одет и выходил из квартиры.

Он специально не пошёл прямо по дорожке, а решил обогнуть дом слева.

Доктору не терпелось взглянуть на то самое кафе, которое стало главной темой для разговоров всех соседей.

Вывеска на кафе - кондитерской оказалась прелестной: в стиле ретро-фильмов, с изображением очаровательной пышечки в фартуке и с венчиком для взбивания наготове.

«Мило!»: только и успел подумать доктор, как из открытой двери раздался приятный женский голос:

"Доктор, это вы? Заходите! Угощу вас замечательным кофе!"

На пороге появилась сама хозяйка - улыбчивая блондинка с задорными кудряшками, в кокетливом платье под старину.

Она так гостеприимно поманила его рукой, что устоять было совершенно невозможно.

"Что ж, уговорили! Пожалуй выпью чашечку кофе и съем пару эклерчиков": пробормотал Винклер, уже предвкушая удовольствие и стремительно скрылся за дверями кондитерской.

Мария



Доктор Винклер допил свой кофе и с удовольствием откинулся на спинку мягкого стула.

Два эклера были просто божественный! Он давно не пробовал ничего подобного.

Времени оставалось в обрез: хоть сегодня и не было приема, нужно было встречать в аэропорту коллегу-психиатра из Новосибирска, прилетевшего специально, чтобы поучиться у Винклера регрессивному гипнозу.

Доктор отсчитал щедрые чаевые и положил их на стол, ожидая счет.

Через пару минут к нему подошла сама хозяйка, Мэри.

"Спасибо, было нереально вкусно! Давно я не ел таких эклеров ": искренне сказал Винклер, медленно кладя деньги на папку со счетом

Женщина тепло улыбнулась и в её глазах мелькнула тень беспокойства.

"Я так рада, что вам понравилось! Мы здесь недавно. Раньше у меня было кафе в центре Москвы, но... нас закрыли. Понимаете, кто-то из местных жителей пожаловался на отравления. Хотя у нас всё было свежее, все сотрудники с медкнижками, всё чисто... Просто какое-то ужасное стечение обстоятельств. Я так из-за этого переживала, доктор, что перестала спать, и у меня развился страх замкнутых пространств. Простите за такую откровенность..." Мэри густо покраснела, явно смутившись своего внезапного признания.

«Откровенно - не то слово! Зачем мне знать про отравления в её прошлом кафе?»: с внутренним сарказмом подумал Винклер.

Однако вслух он произнес совсем другое, уже включаясь в профессиональную роль:

" Мария, не извиняйтесь. Приезжайте ко мне в кабинет, я тоже работаю в центре. С удовольствием помогу вам справиться с вашими страхами. Можно прямо завтра. Буду вас ждать "

Мэри благодарно кивнула, а Винклер, не теряя ни минуты, быстрым шагом направился к своей машине. Коллега из Новосибирска ждать не будет

На следующее утро доктор Винклер с трудом заставил себя пройти мимо кондитерской «Умелая Мэри». Он, как барон Мюнхгаузен , за волосы оттащил себя от витрины с аппетитной выпечкой.

Мысль о паре свежих пирожных была невероятно соблазнительной, но время поджимало.

В десять к нему была записана некая госпожа Тифаева, и заставлять пациентов ждать у запертой двери было не в правилах доктора.

Выйдя из метро, он быстрым шагом направился к усадьбе Воронцова, где располагался его рабочий кабинет.

У парадного входа Винклер заметил миловидную полную даму с белокурыми локонами, которая держала в руках знакомую

беленькую коробку.

Увидев доктора, женщина смутилась и пролепетала:

"Доброе утро, доктор! Вы узнали меня? Это я, Мария. Привезла вам ваши любимые эклеры, ну и на сеанс заодно записалась".

Винклер улыбнулся, узнав в ней ту самую «умелую Мэри» из пекарни на первом этаже. Он открыл ключом массивную дверь и, приняв из рук Марии коробку с пирожными, пригласил ее войти в особняк. Вместе они поднялись по роскошной изогнутой лестнице на второй этаж, в старинный кабинет, освещенный светом огромной хрустальной люстры.

Доктор сел на свое удобное кресло возле Марии и начал сеанс. Очень внятно и отчетливо, Винклер приступил к индукции Элмана.

«Сядь поудобнее и закрой глаза. Слушай все, что я буду говорить, и незамедлительно выполняйте.

Представь, что ваши веки тяжелые. Они такие тяжелые, что ты не можешь их поднять.

Твое тело расслаблено от самой макушки до кончиков пальцев ног.

Тело расслаблено, расслаблены и мысли.

Теперь начни считать от ста до девяноста восьми в обратном порядке. И по мере того, как этот цифровой ряд поплывет, он потянет тебя за собой на берег того самого бушующего моря, которое ты увидишь у себя в груди." : прознес доктор.

Мария прикрыла веки ее и мир сузился до внутреннего счёта: сто, девяносто девять... до девяноста восьми. С каждым числом невидимые нити напряжения ослабевали, и когда она достигла финиша, плечи её опустились, словно с них сняли невидимый груз. Голова чуть откинулась назад, и из лёгких вырвался долгий, непроизвольный выдох – звук полного расслабления.

Конкурс эклеров



Винклер посмотрел на улыбающуюся Марию и заинтересованно: "Кто ты, Мария, и где ты сейчас?"

В ответ она лишь поправила рюши на платье легким движением пухлой руки, и ее лицо озарилось радостью воспоминаний.

"Я стою с мамой в самом сердце Кукстауна, нашего небольшого провинциального городка на севере Ирландии. На мне нарядное льняное платье с бантами и оборками. Мы ждем мою подругу Иршу возле церкви Святой Троицы, чтобы всем вместе отправиться на кулинарный конкурс, который каждый год проводится в нашей городской кондитерской.

Знаете, я не такая, как все. Я - подросток и у меня есть дар - я умею создавать удивительно вкусные сладости. Для нашего времени и нашего городка это не просто талант, это настоящий шанс. Шанс избежать судьбы, уготованной почти всем живущим здесь ирландцам: тяжелой работы на льняной мануфактуре, где трудятся моя мать, сестры и все наши родные. Я мечтаю,

что смогу работать в кондитерской, а может, даже в той самой, главной, куда мы сейчас дружно направляемся.

Мы идем по центральной улице Кукстауна, невероятно широкой, больше сорока метров. Улица вся заполнена повозками, груженными огромными рулонами ткани. Это - лён, главное богатство и проклятие нашего города. Повозок так много! Их сотни! Однако на этой просторной улице они движутся свободно, не мешая друг другу, словно полноводная река.

В нашем сонном ирландском городке, где новости разлетаются быстрее ветра с полей, никогда не было своей большой кондитерской. Но нам и не нужно было, ведь у нас было нечто лучшее - филиал знаменитой дублинской фабрики братьев Якобс. Это было не просто место, где пекли печенье, а настоящий островок столичной жизни, куда мы с мамой ходили за сладостями и мечтами.

Я часто представляла себе, как выглядит их главная фабрика в Дублине. Говорят, к концу прошлого века она разрослась в целый город, настоящий промышленный гигант. Всё началось с маленькой пекарни, но благодаря таланту ирландских кондитеров, их печенье полюбили по всему миру. К 1880-м годам фабрика уже занимала несколько улиц, а её высокие башни, похожие на крепостные, возвышались над Дублином.

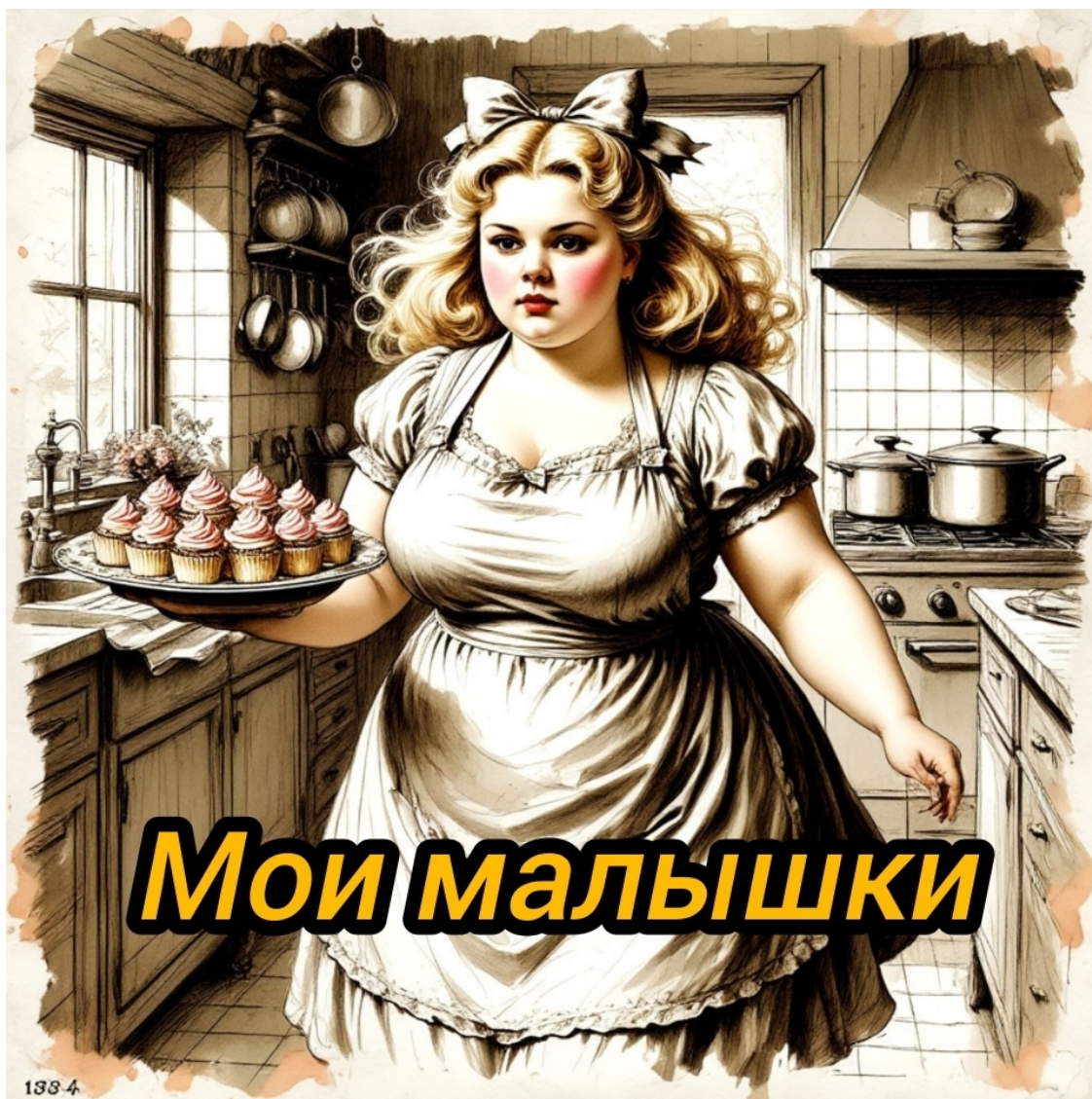
Рабочие, приезжавшие оттуда, с гордостью рассказывали о чудесах техники: о паровых машинах, которые сами замешивали тесто, и о конвейерах, с которых сходили тысячи упаковок печенья в сутки. Это казалось настоящей магией!

И вот сегодня для нас с мамой настал особенный день. В нашей кондитерской Якобсов проходит конкурс, и мы идём туда не просто как покупатели.

Мы несём с собой наш семейный секрет - особую технологию приготовления крекеров со сливками. Сердце мое колотится от волнения и надежды.

Мы очень хотим победить и доказать, что даже в маленьком городке могут рождаться большие кулинарные таланты.

Мои малышки



В большой глиняной чаше, трясущимися от волнения руками, я соединяю муку, щепотку соли, холодное масло и тертый сыр. Пальцы мои медленно и осторожно перетирают ингредиенты в мелкую крошку. Руки слегка подрагивают от напряжения, но я лишь усмехаюсь: меня так просто не сломить, я - весьма крепкий орешек!

Постепенно я ввожу в тесто сливки. Наша семья славится своими сливками. Горожане частенько выстраиваются в очередь за нашим маслом и сметаной, поэтому в качестве маминого продукта я уверена на все сто.

Плавными, выверенными движениями я продолжаю вымешивать тесто.

Оно становится податливым и эластичным, идеально держит форму и совсем не крошится. Фух, тесто взялось, как раз вовремя, потому что сливки уже закончились.

Двумя руками я беру деревянную скалку и раскатываю пласт на припыленном мукой столе. Мне нужно добиться толщины теста около шести миллиметров, а лучше - еще тоньше,

чтобы добиться той самой идеальной хрустящей хрупкости. Ножом я аккуратно нарезаю заготовки: выходит не идеально ровно, но я стараюсь вложить в каждый кусочек всю свою душу.

Аккуратно, почти ювелирными движениями, я переношу будущие крекеры на противень, оставляя между ними небольшие зазоры. Наступает самый медитативный момент - накалывание вилкой. Я делаю по четыре четких отиска на каждом квадратике, чтобы при выпекании они не вздулись. Это действие очень завораживает меня, позволяя на мгновение забыть о соревновательном мандраже.

Двенадцать минут в жаркой печи и мои малышки уже приобрели аппетитный золотисто-коричневый оттенок.

Я вынимаю противень и оставляю печенье остывать. Теперь самое время заняться начинкой.

В керамической кружке я взбиваю остатки сливок с сахаром и свежей малиной. Перекалдываю нежный крем в кондитерский мешок, который сшила сама из отреза тонкого шелка, и аккуратно отсаживаю на каждый крекер по изящной ароматной розочке.

По спине моей катится капли пота, но в груди разливается тепло: результат выглядит просто потрясающе.

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.