
Екатерина Евтеева
Проклятие тыквенного пирога

Екатерина Евтеева

Проклятие тыквенного пирога

«Автор»
2026

Евтеева Е.

Проклятие тыквенного пирога / Е. Евтеева — «Автор», 2026

Идея с тыквенным пирогом, исполняющим желания, показалась мне гениальной. Ну а что: магия, выпечка и новые клиенты — идеальное сочетание. Но череда странных краж нарушила мои планы, а упрямый страж правопорядка отказался мне помогать... Но позже одумался, не забыв намекнуть на мою "сомнительную репутацию".Вот только расследование пошло не по плану, а кражи не прекратились. И я даже представить боюсь, к чему ещё может привести мое простое стремление немного разнообразить ассортимент пекарни. И так некстати появилась эта симпатия к вечно серьезному стражу...

© Евтеева Е., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Глава 1 5
Глава 2 8
Глава 3 9
Конец ознакомительного фрагмента. 10

Екатерина Евтеева
Проклятие тыквенного пирога

Глава 1

Утро добрым не бывает
Эриса

Как любила говорить моя бабушка Нора: утро добрым не бывает! И сегодня я была согласна с ней как никогда прежде. Стоило мне повесить на дверь табличку «Открыто», как в пекарню ворвалась недовольная госпожа Брияк и уже минут десять сотрясала воздух противным криком.

– Нет, ну вы только посмотрите! – она снова сунула мне под нос бумажный пакет с эмблемой моей же пекарни. – И куда катится этот мир? Люди добрые-е-е...

– Госпожа Брияк, – я спрятала раздражение за чашкой какао. – Если бы вы объяснили, что именно случилось, то я бы уже постаралась решить вашу проблему.

– Что случилось? – лицо дородной дамы покрылось красными пятнами. – Что случилось? Нет, ну какая наглость! – она запустила руку в пакет, доставая из него белково-ореховую корзинку. – Вчера вечером я купила у вас пирожное с заговором на привлечение мужчин, а сегодня утром обнаружила в креме кошачью шерсть! – я вздохнула и покосилась на Костяшку, который развалился под прилавком и старательно притворялся спящим. – Это антисанитария! Я буду жаловаться! Вы меня здесь больше не увидите! В кондитерской у госпожи Мироль всегда...

– А ну тихо! – при упоминании главной конкурентки я потеряла последнее терпение. – Напомните-ка мне, госпожа Брияк, – чашка с какао ударилась о прилавок и чудом не раскололась. – Кто из всех кулинарных ведьм нашего города закончил Высшую Магическую Академию кулинарии и вкуса?

Недовольная покупательница осторожно шагнула назад и тихо пискнула:

– Вы...

– Вот именно! – важно кивнула я, уперев руки в бока. – Поэтому ваши обвинения звучат крайне оскорбительно! К вашему сведению, шерсть горной ночной кошки – это один из важных ингредиентов для активации заговора на очарование, – я выдержала многозначительную паузу. – К тому же, она придает крему особый пикантный вкус.

– Правда? – глаза госпожи Брияк удивленно расширились. – Никогда бы не подумала... И раньше ничего такого не случалось...

– Это редкий ингредиент, – мне с трудом удавалось удерживать на лице серьезное выражение. – Я добавила его специально для вас.

– О... ну.. из-звените....

– Извиняю, – я величественно махнула рукой и взяла с витрины большую конфету в яркой обертке. – Давайте просто забудем об этом недоразумении. Угощайтесь, пожалуйста. Пусть вам сегодня сопутствует удача.

Главная скандалистка города рассыпалась в благодарностях, а я мысленно позлорадствовала: через три дня она во всех красках прочувствует на себе отложенное действие бородавочного зелья, которое добавлено в сладкую начинку конфеты. Была бы бабушка Нора все еще жива, она бы обязательно похвалила меня за эту маленькую и почти невинную месть. Как только дверь за госпожой Брияк закрылась, я наклонилась к фамильяру.

– Ну?!

– Что? – Костяшка лениво потянулся, выгибая спину.

– Зачем ты подмешал в крем кошачью шерсть?

– Кто? Я? – его удивление было таким искренним, что я почти ему поверила. – Да откуда у меня шерсть? – он провел костяной лапкой по своей белой черепушке. – Я свою шерсть уже лет сто в глаза не видел.

– Можно подумать, это было в первый раз, – обреченно выдохнула я, выпрямляясь. – И как бабушка терпела твои выходки?

– С любовью и пониманием, – тут же ответил Костяшка, запрыгивая на прилавок. – Но про горную кошку ты здорово придумала. И где мои утренние сливки?

Я закатила глаза. Сливки этому вредителю еще подавай! Да за его выходки вообще голодное существование полагается. От безысходности я топнула ногой и громко протопала на кухню, которая находилась в соседней комнате, сразу за высокими белыми стеллажами с выпечкой.

Пекарня «Ведьмин крендель» передавалась в нашей семье в наследство вот уже восемь поколений подряд. На первом этаже находилась просторная кухня и большой зал с прилавком, витринами и несколькими столиками, укрытыми скатертями в цветочек. Второй этаж был отведен под три жилых комнаты и ванную, а под самой крышей ютился чердак. Это было идеальное и прибыльное семейное наследие, вот только бабушка Нора решила, что к пекарне обязательно должен прилагаться еще и фамильяр: вредный и пакостный кошачий скелет с огромным самомнением и большими запросами.

– Ты чего так распсиховалась-то? – Костяшка едва успел увернуться от миски, которую я выронила из рук. – Подумаешь, пошутил немного... Или ты это из-за конкурентов?

– Лучше помолчи! – я пригрозила ему ложкой, вымазанной в сливках.

– Не волнуйся, кондитерская Тары Мироль рядом с нашей пекарней и не стояла... – кот запрыгнул на стол.

– Да? Тогда почему же она пользуется таким успехом? – я поставила перед ним миску со сливками и села напротив. – Вот чего им неблагодарным не хватает? У нас ведь все есть... – принялась загибать пальцы. - Пирожные с проклятиями, пироги с заговорами, конфеты удачи, булочки с заклинаниями...

– Так удиви покупателей чем-нибудь новым, – Костяшка оторвался от угощения. – На чердаке осталось много сундуков от твоих прародительниц, там этих поваренных гримуаров спрятано... на три поколения вперед хватит, а может и больше.

– Знаешь... – я задумчиво постучала пальцем по подбородку. – А это не плохая идея, давно я не расширяла ассортимент. Давай, ешь быстрее и иди в зал, обслужишь покупателей если я задержусь... – фамильяр недовольно скривился, но спорить не стал.

Чтобы попасть на чердак, нужно было подняться на второй этаж, пройти до конца коридора и вскарабкаться по шаткой узкой лестнице, спрятанной в темном углу.

Трижды чуть не упав и восемь раз чертыхнувшись, я наконец-то открыла квадратный люк вырезанный в потолке. Дерево скрипело и трещало, нехотя поддаваясь моему натиску. Никто не заходил в эту часть дома лет десять, а может быть и пятнадцать.

Чердак встретил меня тишиной, пылью и запустением. Мутное круглое оконце почти не пропускало солнечный свет, но и этого скудного освещения было достаточно, чтобы разглядеть стоящие вдоль стен сундуки разных размеров. Под потолком висели сухие, полуистлевшие пучки трав, забытые здесь кем-то из моих прародительниц. М-да... отыскать приличный гримуар рецептов в этом затхлом царстве будет непросто. Я сделала несколько осторожных шагов вперед... и больно ударилась обо что-то ногой.

– Проклятые печенюшки! – прошипела сквозь зубы и подула на пальцы, зажигая на их кончиках яркие язычки пламени.

Может в моих жилах и тек семейный дар кулинарной магии, но это вовсе не значило, что мне были не подвластны маленькие ведьминские уловки. Посветив себе под ноги, я увидела изогнутую ручку большого чугунного котла, расколотого с одного бока. Очередное наследие...

И почему никто не выкинул это старье? Вот разберусь с конкурентами и сама возьмусь за метлу, чтобы...

– А-а-а... – прямо перед моим лицом повис паук.

Я шарахнулась в сторону, снова споткнувшись о треклятый котел. Кубарем перекатилась через пару сундуков и запуталась в какой-то древней ветоши. Не желая оставаться на чердаке больше ни единой секунды, я схватила первый попавшийся под руку сундучок и бросилась к выходу.

– Чтобы я... – мне отчаянно не хватало воздуха. – Туда... еще раз... Никогда!

Проходя мимо зеркала, я брезгливо смахнула с рыжих волос клочок паутины и стерла с курносого носа пыльное пятно. Одного взгляда на платье хватило, чтобы понять: его уже не спасти. Подол порвался, а кружевные манжеты нельзя было бы отбелить даже с помощью бытовой магии.

– Ты там померла что ли? – послышался снизу голос Костяшки. – Некромантов уже пора вызывать?

– Я их сейчас тебе вызову!

Я поудобнее перехватила сундук и с громким вздохом спустилась в пекарню. Поставив ношу на стол, я первым делом проверила стоящие в духовке песочные корзиночки для заварного крема, а потом заглянула в котел, где томился сироп удачи и везения.

– Хвастайся уже скорее своей находкой, – поторопил меня фамильяр.

– Да я и сама еще не знаю, что нашла... - призналась я, возвращаясь к сундучку.

Положив ладонь на темную покатую крышку, я дождалась пока охранная магия семьи признает меня своей. Замки тихо звякнули. Я с опаской приоткрыла крышку и заглянула внутрь. На дне небольшого сундука лежал гримуар в потертом кожаном переплете и с десяток холщовых мешочков, пара свечей и моток грубой льняной пряжи.

– И что мы имеем? – я взяла книгу и бережно пролистала несколько страниц. – Грибная ватрушка, сводящая с ума...

– Этим уже никого не удивишь, – заметил Костяшка. – Давай дальше.

– Безе смерти...

– Исключено! – перебил меня фамильяр. – Именно из-за этого рецепта твоя прабабка угодила на костер! Дальше.

– Брусничный пирог с заговором на ячмень... – я скривилась. – Фу... нет, – быстро просмотрела еще несколько рецептов. – Яблочный пудинг для косоглазия, вишневый торт, насылающий икоту... О! Проклятый тыквенный пирог! Звучит интересно... пирог, исполняющий одно заветное желание.

– А может лучше торт с икотой? – Костяшка попытался отобрать у меня гримуар.

– Лапы прочь! – я отодвинула от него книгу. – Будет тыквенный пирог! Ты только представь, какая очередь к нам выстроится!

– То есть слово «проклятый» тебя совсем не смущает?

– Ой, да мало ли что могли придумать прародительницы для привлечения клиентов, – отмахнулась я. – Люди любят броские названия. Так что там нужно для его приготовления...

Глава 2

Рецепт Проклятого тыквенного пирога

Ингредиенты для песочной основы:

1. Мука, перемолотая серебряными жерновами на убывающую луну – 200 гр.
2. Сливочное масло, взбитое из молока пестрой коровы – 100 гр.
3. Сахарная пудра – 50 гр.
4. Желток из яйца рябой курицы – 1 шт.
5. Ледяная роса, собранная на кладбище тринадцатого дня десятого месяца в лунную ночь – 3 ст. лож.
6. Щепотка соли, собранная из слез невинных дев.

Ингредиенты для начинки:

1. Пюре из запеченной тыквы – 500 гр.
2. Жирные сливки – 200 мл.
3. Яйца, снесенные черной курицей – 2 шт.
4. Коричневый сахар из подземного мира – 100 гр.
5. Молотая корица – 1 ч. лож.
6. Молотый имбирь, собранный в день весеннего равноденствия – 0,5 ч. лож.
7. Молоты мускатный орех, смолотый слепым мельником – 0,25 ч. лож.
8. Кукурузный крахмал – 1 ст. лож.
9. Щепотка соли, собранная из слез приговоренных к смерти.

Способ приготовления:

1. Смешать муку, сахарную пудру и соль. Добавить нарезанное мелкими кубиками холодное сливочное масло и быстро перетереть в крошку пальцами, добавив три капли семейной магии. Влить яичный желток и ледяную воду, быстро собрать тесто в шар. Завернуть его в плёнку и убрать в холодильный шкаф минимум на 30 минут.

2. Раскатать охлаждённое тесто в пласт толщиной 3–4 мм. Аккуратно переложить в форму, сформировать бортики. Наколоть дно вилкой. Застелить тесто пергаментом, насыпать сверху сухую фасоль или рис. Выпекать в печи при 180 °C 15 минут, контролируя температуру магическим воздействием. Затем убрать груз с пергаментом и выпекать ещё 5–7 минут до лёгкого золотистого оттенка.

3. В большой миске смешать тыквенное пюре с коричневым сахаром, корицей, имбирём, мускатным орехом, кукурузным крахмалом и солью. Тщательно перемешать венчиком до полного растворения сахара и равномерного распределения специй. Добавить одну каплю семейной магии и дважды плюнуть через левое плечо.

4. В отдельной ёмкости слегка взбить яйца венчиком, не используя магию. Добавить их к тыквенной смеси, затем влить холодные жирные сливки. Аккуратно перемешать до гладкого, однородного состояния.

5. Вылить подготовленную начинку в слегка остывшую песочную основу. Поставьте пирог в магически разогретую до 180 °C печь на 10 минут, затем уменьшить температуру до 160 °C и выпекать ещё 35–40 минут. Готовность проверять по краям: они должны схватиться, а центр – слегка подрагивать, как желе, при лёгком покачивании формы.

6. Остужать пирог в приоткрытой погасшей печи 1 час. Этот плавный перепад температур предотвратит растрескивание поверхности. После достать форму, дайте пирогу полностью остыть при комнатной температуре, влить в него десять капель семейной магии, а затем убрать в холодильный шкаф минимум на 3–4 часа для окончательной стабилизации структуры начинки и магических свойств.

И помните, один кусочек пирога исполняет одно желание один раз в жизни...

Глава 3

Рабочие будни

Эриса

Закончив изучать рецепт, я с интересом принялась разглядывать мешочки и бутылочки, которые достала из сундука.

– Соль, собранная из слез приговоренных к смерти, – прочла мелкие выцветшие буквы. – Коричневый сахар из подземного мира... Слушай, хорошо, что мои прародительницы были такими запасливыми, – я отложила в сторону очередной мешочек. – В Фолхейвене уже пару веков никого не казнили.

– Да и граница с подземным миром уже пятый год как закрыта, – Костяшка кивнул белесой головой. – И даже с твоим рисковым характером было бы верхом глупости пытаться проникнуть через этот барьер.

Я состроила недовольную гримасу, но отвечать ничего не стала. Подумаешь, всего разок упомянула о том, что неплохо было бы достать из подземного мира стручки черной корицы и даже теоретически придумала, как обойти защитный барьер. Но в итоге то я туда не полезла.

– Получается, что из ингредиентов не хватает только тыквенного пюре, – я сделала себе мысленную заметку сходить завтра утром на рынок. – Молотого мускатного ореха и сливочного... – меня прервал мелодичный звон дверного колокольчика.

– Клиенты пришли, – Костяшка выглянул в зал. – А ты в таком виде!

– Иди и сам обслужи покупателей, – я нетерпеливо подтолкнула фамильяра к дверному проему. – А я пойду приведу себя в порядок... – на пол пути к лестнице я обернулась. – И обязательно намекни им на скорое пополнение в нашем ассортименте.

Оказавшись в своей спальне, я быстро скинула с себя испорченное платье и достала из шкафа другое: такое же черное, облегающее талию, с длинными рукавами и юбкой в пол. Пристегнув чистые кружевные манжеты и белый воротничок, я с одобрением кивнула своему отражению. Старомодный образ ведьмы – это не стареющая классика. В отличие от своей конкурентки из Ведьминых булочек, которая была похожа на цветочную фею в своих аляповатых платьях и шляпках, я старалась придерживаться традиций. Собрав волосы в тугой пучок на затылке, я поторопилась вернуться в пекарню.

День пролетел незаметно. Я постоянно была в движении: печь, прилавок, клиенты, витрина, пирожки, заварной крем, тесто, повидло, жидкая карамель, ягоды в сахарном стекле... и так по кругу. Привычное ворчание Костяшки заглушали голоса посетителей: милых дам, служанок, слуг, мстительных соседок и юных кавалеров, стремящихся угодить дамам сердца.

– Приятного чаепития, госпожа Ворк, – я устало улыбнулась, ставя на прилавок коробку с пирожными для крепкого сна.

– Спасибо, – миловидная супруга мэра смущенно потупилась. – Скажите, а правда, что в скором времени вы порадуете нас чем-то новым? Город полнится слухами...

– Слухи не врут... – загадочно подмигнула я, отсчитывая сдачу. – Постоянных клиентов ждет большой сюрприз...

Госпожа Ворк забрала с прилавка монеты, едва слышно попрощалась и ушла, а я наконец-то повесила на дверь табличку «Закрыто» и перевела дух.

– И что она в нем нашла? – Костяшка спрыгнул с прилавка. – Красивая, молодая...

– Ты про жену мэра? Может она в него влюблена?

– Ага, – фыркнул фамильяр. – Ты сама-то в это веришь? Да он ей в отцы годится, если не в дедушки!

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.