

Эстер
РЕЙН



Дубайский
ШОКОЛАД
— или —
сахар не предлагать!

УДК 82-3
ББК 84-4
Р31

Р31 **Рейн Э.**
Дубайский шоколад или сахар не предлагать! / Эстер Рейн. – М.: Литнет,
2026. – 90 с.

ISBN 978-5-521-98969-0

Я люблю шоколад. Раскрывать его вкус — это смысл моей жизни. А мужчина, который усмехнувшись сказал, что не любит сладкое — стал для меня вызовом. Он принес в мою жизнь ветер перемен, о котором я не просила. А заодно сложности, к которым я была не готова. Но лучше всего я умею делать шоколад, и я докажу, что даже горький вкус может стать незабываемым. Это не просто роман о любви, это история вкуса, борьбы и становления.

ISBN 978-5-521-98969-0

© Литнет, 2026
© Э. Рейн, 2026



Глава 1 Прелюдия вкуса

Шоколад медленно тает, наполняя еще сумрачное помещение восхитительным ароматом. Эти утренние мгновения — самые любимые в моей работе. Я смешиваю какао-масло с какао-порошком и представляю себе, как эти плоды созревали в далекой стране, они пропитаны солнцем, влагой и землей. Может показаться странным, но в крупке какао-бобов, еще не смешанных ни с сахаром, ни с другими усилителями вкуса, я чувствую насыщенный, горьковатый привкус богатого плодородного чернозема. Мне кажется, что бобы сохранили все вкусы и запахи того места, из которого прибыли. Но это невозможно почувствовать, если просто купить плитку в магазине. Нет, для этого нужно растереть какао-порошок пальцами, ощутить его маслянистость и погрузиться в густой аромат.

Кто-то может часами рассуждать о сортах вина, чувствуя малейшие оттенки вкуса, угадывая ягодные нотки, вид бочки, соль от морского бриза. Кто-то разбирается в сыре. Кто-то — настоящий ценитель кофе, а я всей душой принадлежу шоколаду. Мне хочется рассказать о шоколаде каждому, и я делаю это каждый день, создавая удивительные вкусы и сочетания. И пусть с моих слов это звучит как сказка, на самом деле — это тяжелый ежедневный труд. Не так просто держать свою шоколадную лавку, выплачивать аренду, закупать только самые лучшие и качественные продукты, да еще и работать без выходных, отпусков и больничных. Но все мои труды окупаются, когда я вижу улыбку блаженства на губах посетителя, попробовавшего ту самую конфету, которая проложила дорожку в его сердце.

Сегодня я начинала свое утро с эксперимента. Нашумевший «дубайский шоколад» пользовался все большей популярностью, и мне тоже хотелось попробовать его сделать, но, разумеется, я планировала добавить свои нотки в этот вкус.

Я терпеливо перемешивала шоколад, обдумывая последние

детали рецепта, но сейчас нужно было сосредоточиться на темперировании, чтобы будущая шоколадка обрела свою гладкость и правильно застыла. Если чуть-чуть перегреть, то шоколад свернется комками, а если недогреть, то останется липким и не застынет в форме. Вот настал тот самый момент, когда нужно работать дальше. Я добавляю заранее подготовленные специи — шафран и кардамон, это аромат востока, будоражащий и волнующий. Специи расходятся в горячем шоколаде, и мне сразу же кажется, что я перенеслась на сказочный восточный рынок. Но сейчас не время погружаться в фантазии. Я беру кастрюльку и осторожно заливаю треть формы, после чего убираю ее в холодильник. Оставшийся шоколад я ставлю на водяную баню и накрываю полотенцем, чтобы он не остыл.

Теперь время начинки. Тонкие нити теста катаифи, которое называют еще «волосы ангела», я неспеша поджариваю на сковороде до золотого блеска, а затем смешиваю его с зеленой фисташковой пастой и тахини — это тугая кунжутная паста. Действовать нужно аккуратно, чтобы не переломать хрупкое тесто. Закончив, я достаю форму из холодильника, ровным слоем распределяю начинку и заливаю оставшимся шоколадом. После чего снова возвращаю форму в холод.

Пальчиком я провела по краю кастрюли, где еще остались быстро густеющие шоколадные капли, и попробовала смесь на вкус. Получилось не слишком сладко, как я и хотела, ведь вся сладость будет в начинке, а пряности раскрываются мягко, оставляя после себя долгий согревающий оттенок. Вкус необычный, новый, и его хочется ощутить снова.

Я облизала губы и поправила выбившуюся из прически прядь каштановых волос. Теперь, когда плитка стояла в холодильнике, я волновалась. Ожидание — самая сложная для меня часть работы. Да и сомнений было много. Все ингредиенты были дорогими, а цена за готовый продукт должна окупать и их стоимость, и мой труд. Найдутся ли покупатели на этот экзотический шоколад, когда я сделаю первую полноценную партию, или же я рискую потерять деньги? Как бы я ни любила шоколад и эксперименты с ним, забывать о практической стороне вопроса нельзя, иначе я не смогу держать свою лавку

«счастья», как я про себя называла свой магазинчик, хотя на вывеске красовалось «Секрет шоколадного зернышка». Трогательно и мило, ну а внутри у меня было настоящее шоколадное царство. Благородные «шоколадные» оттенки дерева, красивые ботанические картинки на стене, небольшой столик в углу, где можно посидеть, наблюдая за прохожими, и широкая стойка у кассы, где красовалась моя витрина с шоколадом и конфетами ручной работы. У меня можно было купить шоколад и выпить кофе, переждать дождь или ненадолго избавиться от одиночества. Я была рада каждому посетителю, стараясь угадать его настроение и вкусы, ведь у меня был только один шанс предложить тот самый, правильный шоколад.

Закончив с экспериментом, я вернулась к своему обычному расписанию: приготовила те позиции, что уже раскупили, протерла от пыли стойку и столик и, наконец, приступила к завтраку. Я практически жила на работе, а значит, и питалась здесь. В холодильнике у меня были кое-какие запасы продуктов. Утром на шоколад спроса практически не бывает, редко кто забежит за чашкой кофе, потому я спокойно делала себе бутерброд, наливала ароматное капучино, устраивалась у окна и наблюдала за спешащими по своим делам людьми.

Но сегодня меня ждал приятный сюрприз: опрятненький старичок, который всегда в это время выгуливал свою собачку, на этот раз поддался на ее уговоры и открыл дверь в мою лавку. Приятно звякнул медный колокольчик, а я поспешила за стойку.

— Доброе утро! Рада, что вы зашли! — поздоровалась и улыбнулась первому за этот день посетителю.

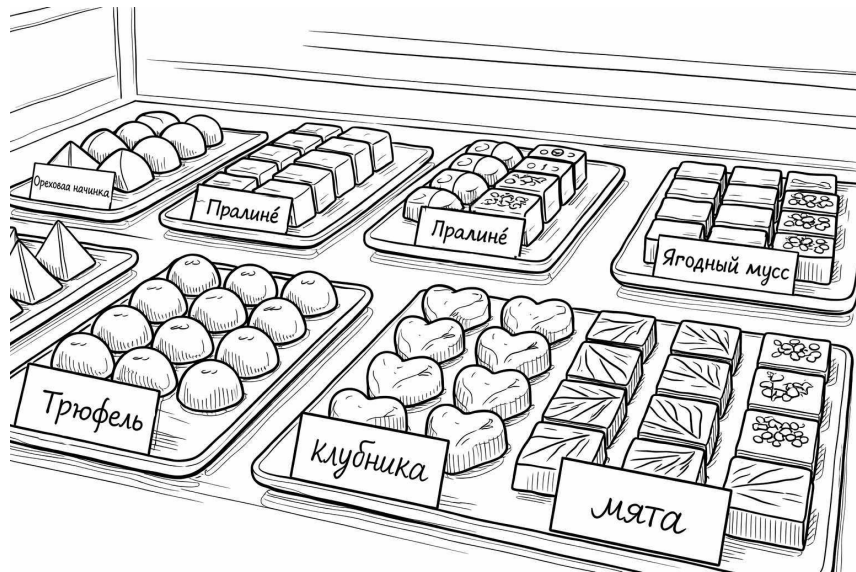
— Это все он! Каждый раз меня сюда тащит.

— У вашего песика прекрасный вкус. Здесь самый лучший шоколад, который только можно найти в городе.

— Не сомневаюсь, запах стоит невероятный. А от выбора глаза разбегаются.

— Я вам помогу. Скажите, какие вкусы вы любите? Сладкие или горькие?

Старичок оказался очень приятным и охотливым собеседником. Вместе мы собрали маленькую коробочку конфет для него и его супруги. Для нее это будет приятный сюрприз к завтраку. Я перевязала упаковку лентой и вложила визитку, надеясь, что все вкусы подобраны верно. Старичок ушел, дав мне обещание, что теперь будет обязательно заходить — если не за конфетами, то за приятной компанией и потрясающим запахом, от которого уже вкусно во рту.



Так неспеша началась основная часть рабочего дня. Многих посетителей я уже знала, а они точно знали, ради каких конфет пришли. Ближе к вечеру, когда выдалось свободное время, я достала из холодильника свой шоколадный эксперимент. Плитка застыла, я аккуратно перевернула ее на крафтовую бумагу, любуясь новым творением. Верхнюю часть плитки украшали фисташковая крошка и золотые линии — все это заранее наносилось на дно формы, а затем застывало в шоколаде. Получилось очень красиво и стильно. Плитка даже внешне выглядела дорого. Это вселяло надежду, что цена на нее не будет отталкивать. Я сделала несколько фото для страничек в соцсетях. В наше время недостаточно просто делать шоколад — надо еще уметь и рекламировать его. Когда я закончила со

снимками, колокольчик на двери снова зазвенел.

Подняв глаза, я увидела перед собой мужчину: высокий, хорошо одетый, слегка взволнованный, но взгляд цепкий, внимательный. В его руках — большой букет: белые ранункулы с веточками эвкалипта, сдержанно и элегантно. У такого покупателя должны быть требовательные вкусы. Он еще ничего не произнес, а я уже пытаюсь представить, какие конфеты ему предложить.

— Простите, у вас есть дубайский шоколад? — голос глубокий и немного требовательный.

— Нет, извините, но я могу предложить вам другой вариант, — его запрос меня удивляет, сбивает с толку.

Незнакомец удивленно опускает глаза на лежащую между нами мою пробную плитку.

— А это разве не он? — темная бровь иронично выгибается.

— Ой... Это пробная версия, не для продажи. — Я только теперь вспоминаю, что не успела убрать ее.

— Мне очень нужна эта плитка. — Посетитель решает не сдаваться.

— Но... я еще не уверена в этом продукте, понимаете, это пока не отточенный рецепт. Я должна проверить баланс вкуса и специй. Я не могу продать такой товар, — я пытаюсь убрать шоколад со стойки, но мужчина неожиданно накрывает мою руку своей ладонью.

— Мне. Очень. Нужна. Эта. Плитка, — повторяет он вкрадчиво, будто объясняет ребенку. — Я обежал уже полгорода. Вы — единственная лавка, где он есть. А моя невеста хочет его попробовать. Сегодня.

— Вот как... — я сомневалась, потому что репутация в моем бизнесе значила слишком много. Если невеста этого мужчины сделает пост о том, какой невкусный шоколад ей подарили, то это сильно ударит по моим продажам.

— Я заплачу двойную цену.

— Дело же не в этом.

— Не стоит так переживать из-за одной плитки шоколада. У вас прекрасная лавка, и запах стоит невероятный. Уверен, что ваш шоколад просто не мог не удалиться — вы же настоящий мастер своего дела! И я обещаю, что как-нибудь зайду еще за конфетами. — Мужчина решил сменить тактику.

— Вы мне просто льстите, вы же ничего не попробовали.

— Хорошо, я попробую прямо сейчас. Дайте мне несколько конфет на ваш выбор. — Незнакомец улыбнулся, но я чувствовала, что он торопится, и все это ему сильно досаждало.

— Не стоит. Я поняла, что вам любой ценой нужна эта плитка. Я отдам вам ее, но очень прошу: если она не понравится, не оставляйте негативных комментариев. Лучше приходите снова, и я подберу вам что-то другое.

— Договорились. — Теперь улыбка на лице мужчины стала более искренней.

Я аккуратно упаковала плитку дубайского шоколада в крафтовую бумагу, поставила сверху печать лавки, обвязала лентой и, немного поколебавшись, все же вложила визитку. Надеюсь, что он сдержит слово и плохих комментариев не будет. После этого вернула упакованный шоколад на стойку.

— Сколько?

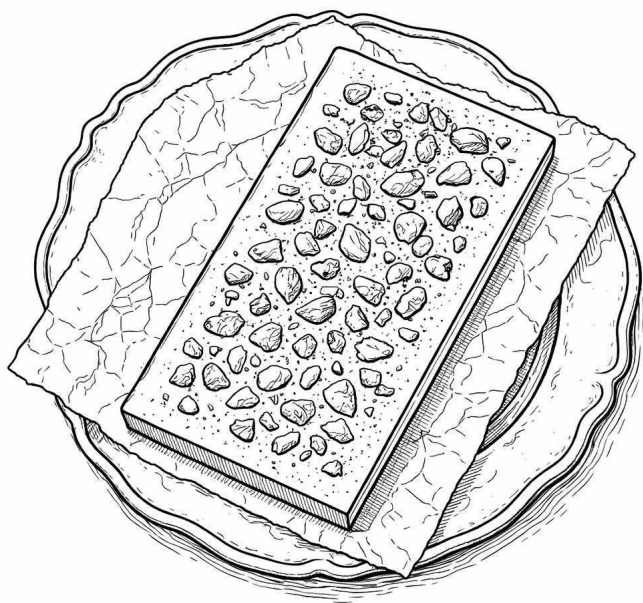
— Я не могу брать деньги за пробный продукт, — покачала головой.

— Так не пойдет. У вас магазин, а не богадельня. Вы тратите большие деньги на аренду и закупку сырья. И ваш труд тоже должен окупаться. Если вы будете раздавать шоколад просто так, то разоритесь.

Мужчина достал бумажник и отсчитал неприлично большую сумму за одну плитку шоколада, после чего положил деньги на стойку.

— Спасибо вам за помощь. Я обязательно зайду еще! —
Еще раз одарив меня на прощанье улыбкой, он взял шоколад и
стремительно вышел прочь.

Я же застыла, растерянно глядя ему вслед. Сердце тревожно дернулось. Правильно ли я поступила? Только спустя минуту я перевела взгляд на деньги, лежащие на столешнице. Кажется, сам того не зная, этот незнакомец стал спонсором моего дубайского шоколада. Мне было некомфортно на душе от создавшейся ситуации, а еще немного обидно, что я не смогла даже попробовать итог своего труда. Но зато теперь я точно знала, что спрос есть. Надо только приготовить первую небольшую партию.





Дни шли своим чередом, дубайский шоколад стал постоянным товаром на моей витрине и приносил хороший доход, а те, кто пробовали его, возвращались снова. Баланс вкуса был подобран удивительно: не слишком сладкий, но и не горький, с насыщенным теплым послевкусием благодаря специям и сытной начинкой. Это не просто шоколад, а полноценный десерт. И многие из покупателей говорили, что мой рецепт даже гармоничнее и вкуснее, чем оригинал. Но меня немного беспокоило то, что самый первый покупатель этого шоколада не приходил. Не то чтобы я поверила в его обещание, что он зайдет еще за конфетами. Мне было ясно, что в тот вечер он готов был пообещать что угодно. Но я по-прежнему волновалась, что та плитка могла не понравиться, а заплатил мужчина за нее немало.

От моих размышлений меня отвлекла посетительница. Она приходила раз в неделю и каждый раз пробовала по одной новой конфете. Брала маленькую чашечку кофе, садилась за столик, открывала книжку. Но чаще всего она не читала, а смотрела в окно, глубоко погруженная в свои мысли, а может, воспоминания. Специально для нее я сделала конфету со вкусом дубайского шоколада, потому что заметила, с каким интересом она посматривает на плитки, но позволить себе такую недешевую покупку не могла. Когда я достала из холодильника специально приготовленную для нее конфету, в ее глазах зажглись радостные огоньки, а на губах появилась предвкушающая улыбка. Вот то, ради чего я работаю. В такие моменты я чувствую себя феей, приносящей радость — пусть и совсем крошечную, но именно такие маленькие радости и придают нам сил, давая возможность и дальше бороться с жизненными невзгодами.

Так и я сама стараюсь сосредотачивать свое внимание только на культурных и благодарных клиентах. Я думаю о них, забочусь о том, чтобы к их приходу всегда были любимые вкусы. Но, как и другие продавцы, я не защищена от грубиянов или