

*Vintage*_{story}
—

ANGELINA'S BACHELORS

BRIAN O'REILLY

A NOVEL, WITH FOOD
RECIPES BY VIRGINIA O'REILLY

АНЖЕЛИНА И ХОЛОСТЯКИ

БРАЙАН О'РЕЙЛЛИ

РОМАН С ЕДОЙ

рецепты Вирджинии О'Рейлли

phantom press



ЭКСМО

Москва

УДК 82(1-87)
ББК 84(7США)
О-11

ANGELINA'S BACHELORS
by Brian O'Reilly
Copyright © 2011 by Purple Sage Productions, Inc.

Все права защищены.

Любое воспроизведение, полное или частичное, в том числе на интернет-ресурсах, а также запись в электронной форме для частного или публичного использования возможны только с разрешения владельца авторских прав.

Книга издана при содействии Fletcher & Company
и Литературного агентства Эндрю Нюрнберга

Оригинал-макет и художественное оформление подготовлены
издательством «Фантом Пресс»

О'Рейлли Б.

О-11 Анджелина и холостяки / Брайан О'Рейлли. — М. : Эксмо :
Фантом Пресс, 2014. — 384 с. — (Vintage Story).

ISBN 978-5-699-73043-8

Когда жизнь внезапно рушится, главное — продолжать заниматься тем, что приносит радость, ведь только любимое дело поможет не поддаться отчаянию. Главная героиня романа Брайана О'Рейлли так и поступила и сумела поймать свою птицу счастья. Анджелина испекла идеальный шоколадный торт. Ей всегда было в радость готовить для любимого мужа. И вдруг его не стало... И единственным утешением для Анжелины оказалась кулинария. Пытаясь забыть, она целыми днями стоит у плиты и готовит, готовит, готовит. Из-под рук Анжелины выходит один кулинарный шедевр за другим. Вот только насладиться ими некому. И внезапно Анжелину осеняет: она ведь может радовать своей стряпней незнакомцев. Она откроет ресторан на дому, тем более что сбережения тают с каждым днем.

И вскоре у Анжелины собираются холостяки — мужчины, не избалованные ни женским вниманием, ни вкусной едой. Жонглируя специями, смешивая неожиданные ингредиенты, изобретая все новые невероятные блюда, Анджелина постепенно примиряется со своей утратой.

Очень теплый, светлый, удивительно оптимистичный роман о том, как пережить горе и найти себя. История Анжелины и ее холостяков сопровождается оригинальными и подробными кулинарными рецептами. Тут есть и простые блюда, и затейливые, для праздничного стола. Читайте, готовьте и наслаждайтесь!

УДК 82(1-87)
ББК 84(7США)

© Мария Александрова, перевод, 2014
© Издание на русском языке, оформление.
Издательство «Фантом Пресс», 2014
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ISBN 978-5-699-73043-8

ГЛАВА 1

Грезы в темном шоколаде

— Идеально, — прошептала Анжелина.

В теплом полумраке кухни она аккуратно вынула их, слегка прижала ладонью каждый. И вот они лежат рядом на чисто выскобленном деревянном столе — идеально поднявшиеся, ровненькие, одного размера. Легкий аромат темного шоколада таял в воздухе и на ее пальцах.

Тихое потрескивание нагревающегося металла раздалось за спиной. Она не выключила духовку, а дверцу чуть приоткрыла, и теперь жар постепенно наполнял комнату. Мягко ступая в своих толстых шерстяных носках, она пересекла кухню и повернула выключатель. Анжелина уже прикрывала дверь, но теплая волна шоколадного запаха напоследок ласково окатила ее лицо и плечи. Она глубоко вдохнула, откинула назад непослушные черные волосы и на всякий случай затянула потуже пояс на платье.

Впереди ждет важное дело.

Торт «Шоколадные грезы Франжелико»*.

Каждый раз, осваивая новые рецепты, Анжели-на мысленно шаг за шагом проходила весь процесс. И вот сейчас задумалась над словом «грезы». Она не любила давать рецептам столь экстравагантные имена. Предпочитала практичные названия, сообщающие, что именно потребуется для приготовления, и не более того. По важным случаям она всегда пекла торты, но этот, к двадцать первому дню рождения ее племянницы Тины, должен стать самым особенным. Этот торт должен запомниться.

Она представила, как рассмеется Фрэнк, когда она поставит перед ним тарелку с большим куском и торжественно объявит замысловатое название. И поселиться он будет в первую очередь потому, что это так на нее непохоже. Хорошо, что ей до сих пор, после пяти лет супружества, удастся удивлять его. Она представила, как он откусывает первый кусочек, — ох, скорее бы.

Вот тут-то он все поймет.

Анжелина отдавала себе отчет, почему так носится с этим тортом, — да, конечно, она вкладывает в него всю свою нежность, стараясь сделать его красивым и

* Франжелико — монах-бенедиктинец, живший в 17 веке, в честь которого назван известный ликер. В 20 веке компания «Барберо» заинтересовалась рецептами Франжелико и стала восстанавливать их по крупяцам. В результате был получен напиток — ликер «Франжелико». Рецепт держится компанией в строжайшей тайне, известно только, что в состав входят минеральная вода, отборные лесные орехи, миндаль, смесь диких ягод, цейлонская корица, сладкие цветы апельсина. — *Здесь и далее примеч. перев.*

вкусным, но этим тортом она хочет доказать мужу нечто важное. И тут нет никакого тщеславия. Лишь справедливость и сухие факты. Ей нужно быть уверенной, что ее муж осознал реальное положение дел. И самое главное, она должна быть уверена, что он понимает: искусство кулинарии к еде имеет отношение лишь постольку-поскольку. Талант готовить — это особенность характера.

Несколько недель назад их с Фрэнком пригласили на обед к Винсу Кунио. Винс, местный подрядчик, руководил своим бизнесом, и вот уже четыре года Фрэнк и Анжелина работали у него: Фрэнк краснодеревщиком, а Анжелина — секретаршей и время от времени бухгалтером.

Винсу было уже под шестьдесят, а его пышногрудой женушке Эми лет на двадцать меньше; не требовалось особой внимательности, чтобы углядеть на ее плече шрам от косметической операции по увеличению форм. В семнадцать лет она сбежала из родных краев в Неваду, воспылав страстью к женатому мужчине вдвое старше нее. Вернулась спустя четыре года, ничего никому не объяснила, а вскоре окрутила Винса. Эми была одновременно и местная, и приезжая — так случается, когда взрослая женщина пытается вновь поселиться в своей детской, обдумывая абсолютно взрослые проблемы среди детских игрушек и школьных наград.

Все четверо были хорошо знакомы и даже дружны; все они выросли в Южной Филадельфии, хотя и в разное время. Но Анжелина ни на миг не забывала, что нельзя быть настолько наивной, чтобы рассчитывать

на тесную дружбу с собственным боссом. Сейчас вы одна большая счастливая семья, а в следующий момент ты случайно перешла тебе неведомую границу — и в отношениях мигом образовался ледок. Нельзя быть на равных с человеком, который выписывает тебе зарплату.

Субботняя вечеринка удалась, Винс и Эми пригласили помимо Анжелины с Фрэнком еще две пары. Все начиналось вполне невинно: напитки и несколько блюд с закусками — замороженные профитроли с крабами и коктейльные сосиски, чипсы и соусы к ним. Обед в старом добром семейном стиле — миска салата, хороший бифштекс, печеная картошка со сливочным соусом и сваренная в пароварке брокколи, плавающая в магазинной сырной подливке. Они откупорили пару бутылок вина, чересчур дорогого для такого случая, и мило беседовали о погоде, шансах местной хоккейной команды и трудностях Винса с получением разрешения на постройку террасы в его доме на побережье.

Потом настало время кофе и сладкого. Торт был замечательный — белая глазурь с изящными шоколадными разводами, в центре клубника, покрытая шоколадом, а по бокам все обсыпано слегка обжаренной миндальной стружкой. Даже не пробуя, Анжелина знала, что и на вкус торт прекрасен. Она сразу узнала стиль — кондитерская «Толлерико», а старый мистер Толлерико свое дело знает. Мужчины жадно набросились на сладкое.

— Вот это да, Эми. — Фрэнк всегда был скор на комплименты, и это в нем очень нравилось Анжелине. — И как эта штука называется?

- Итальянский ромовый торт.
- Ты сама испекла? — удивился Фрэнк.
- Ну разумеется, — заявила Эми.

Вот так оно и случилось. *Лгунья*, подумала Анжелина.

Торт, вне всяких сомнений, был из кондитерской «Толлерико». Анжелина знала это наверняка, словно на нем стояла подпись автора. Она узнала оформление, аромат и, возможно, смогла бы даже написать его рецепт. Вообще-то она и сама могла придумать рецепт торта, даже получше.

Анжелина почувствовала, как краска заливает шею. Нельзя просто так спустить это дело, из принципа, но и увещевать Эми перед всеми немислимо. Может, ее нужно лишь слегка подтолкнуть и она сама признается? Не поднимая глаз, Анжелина спросила:

— Масляный крем просто восхитителен. Вы взбивали яйца с горячим сиропом или сначала сделали заварной крем?

Любому, кто способен испечь подобный торт, известно, который из методов дает более стабильную эмульсию, способную сохраниться в холодильнике, если вы готовите торт заранее, хотя бы за день до прихода гостей. Она была абсолютно уверена, что Эми такие подробности неведомы.

Взгляд у Анжелины был на редкость пронзительный. Ей частенько говорили, что она нервирует малознакомых людей своим пристальным взглядом, поэтому она сознательно не поднимала глаз от тарелки, выслушивая ответ.

— Да просто делала, как обычно, — после заметной паузы легкомысленно бросила Эми.

— Ах, вот как.

Попалась, подумала Анжелина.

Принимать похвалы за торт, который ты не сможешь приготовить, даже если от этого будет зависеть твоя жизнь, — вполне в духе Эми. Она соврала бы любому, кто спросил ее; случайно первым оказался Фрэнк. Но то, как она это сказала — кокетливо, игриво, будто флиртуя с ее мужем прямо у нее на глазах, да еще и соврав предварительно... это как погладить кошку против шерсти. Анжелина почувствовала, что против шерсти погладили лично ее.

«Впрочем, возможно, если быть до конца честной, я просто ревную», — подумала Анжелина. Не к Эми, разумеется; это было бы просто смешно, да и несправедливо по отношению к Фрэнку. Она, скорее, ревновала к тому, что ее мужу торт чьего-то приготовления мог понравиться больше, чем ее собственный. А тот факт, что это был торт от Лгуньи Эми, лишь усугубил ситуацию.

По дороге домой она рассказала Фрэнку о жульничестве, но, как и подозревала, он отнесся к этому легкомысленно.

— Представь, что тебе нужна пересадка сердца и твой врач Эми заявляет, что сможет это сделать, но на самом деле она *педикюрша*. Как думаешь, ты выживешь? — возмущалась Анжелина.

— Дорогая, не стоит убеждать меня, что Эми никудышная повариха. Это вовсе не тайна.

— Мужчины ничего не понимают! — в притворном гневе воскликнула Анжелина.

Ей нравилось изображать чрезмерное негодование и веселить этим Фрэнка, а он обожал, когда она это делала.

Но она все равно намерена доказать ему кое-что. Анжелина любила мужа и потому решила раз и навсегда продемонстрировать разницу между тортом из кондитерской и домашним, особенно изготовленным ее руками. Именно этот торт должен стать неопровержимым доказательством.

Анжелина приняла душ, спустилась в кухню, где специально не стала включать свет. Ей нравилось, как выглядят коржи в ярком свете полной луны. Деревянная ложка торчала из небольшой кастрюльки, где в ликере «Франжелико» покоились измельченные лесные орехи, а рядом стояла миска с густым бархатистым кремом, который она приготовила заранее. Анжелина уложила первый корж на блюдо. Еще прежде она сбрызнула коржи ликером, так что теперь они благоухали фундуком и шоколадом. Она ловко намазала кремом первый и посыпала сверху измельченными орехами. Положила сверху второй — еще крем, еще щепотка ореховой крошки.

Создавая новый рецепт, Анжелина всегда стремилась подчеркнуть оттенки вкуса, добавляя то, что усиливает основной аромат, услаждает нёбо и возбуждает воображение. На этот раз она выбрала душистые молодые орехи. Она слышала, что какой-то композитор якобы сказал, что секрет мелодии — в паузах между звуками; в кулинарии точно так же — все решают мельчайшие детали.

Очередной корж торта укладывался на предыдущий, как будто шоколадное затмение накрывало лунный диск, в эту ночь превратившийся из банального сырного кругляша в изысканный сливочный крем. Вскоре шестой, и последний, корж занял свое место. Анжелина чуть отступила, проверяя симметричность формы, и принялась за украшение.

Она перелила смесь из молока, масла и шоколада, стоявшую на плите, в большую миску, добавила щепотку соли и каплю настоящего ванильного экстракта и начала медленно взбивать ее венчиком, подсыпая сахарную пудру.

Потом перенесла миску на стол и включила электромиксер.

Плотные конусы — вспомнила она, когда лопасти ожили в ее руках.

Впервые ее мать, Эммалин, доверила ей миксер, когда Анжелине исполнилось семь...

— Плавно вращай его, пока не образуются плотные конусы, — наставляла мать.

Анжелина была еще очень мала и не понимала, что это значит, но решительно взялась за дело, энергично взбивая сливки. Она полагала, что мама, как всегда, скажет, когда пора остановиться.

— Ма, это уже «плотные конусы»? — спросила она через пару минут.

— Нет пока, — заглянула в миску мама.

— А сейчас? — полминуты спустя.

— Пока нет.

Звякнул таймер духовки. Вынимая пирог, Эммалин неосторожно ухватила противень полотенцем и не-

много обожглась. Она тут же сунула руку под холодную воду, а Анжелина все продолжала взбивать. Так и получилось, что Эммалин упустила нужный момент и выключила миксер гораздо позже.

Они вместе склонились над миской. Эммалин окунула палец, попробовала на вкус.

— Упс, ты взбила масло.

Анжелина тоже сунула палец в миску, лизнула. Сладко, но это не взбитые сливки. Каким-то чудом она умудрилась *сделать* масло.

Они приготовили вторую порцию, и Эммалин объяснила дочери таинственную связь между сливками и маслом, используя сказочные образы, понятные семилетней девочке. Эммалин была француженкой; отец Анжелины женился на ней и увез в Штаты после войны. И она великолепно готовила. Свое глубинное понимание всего, что имело отношение к кулинарии, она передала дочери — вместе с цветом глаз и образом мыслей.

Погрузившись в воспоминания о матери, Анжелина и не заметила, как приготовила глазурь. Она вскарабкалась на высокий деревянный табурет, устроилась на нем, поджав ноги, как привыкла еще подростком. Несколько артистичных движений специальным ножом с широким лезвием — и вот уже торт царственно поблескивает глянцевой красновато-коричневой мантией.

Она взяла плитку белого шоколада и овощечисткой принялась снимать тонкую светлую стружку. Когда на столе образовалась солидная горка, Анжелина отложила инструмент, зачерпнула пригоршню, чуть помедли-

Брайан О'Рейлли

ла, разглядывая поверхность торта, — так гольфист оценивает направление удара. Один изящный взмах руки, и волшебный снег из белых сладких завитков покрыл торт — каждый упал точно на свое место.

И только после этого она удовлетворенно вздохнула и занялась уборкой. По мнению Анжелины, из всех удовольствий, что дает жизнь, именно приготовление торта доставляет наибольшую радость — если вы, конечно, понимаете, что к чему.

Прибравшись в кухне, она открыла свою книгу рецептов.

Когда Анжелине исполнилось пятнадцать, мама подарила ей «Осваивая искусство французской кухни» Джулии Чайлд и том «Larousse Gastronomique»*. Анжелина изучила книги во всех подробностях. После окончания школы она начала записывать свои собственные рецепты и продолжала это и поныне. Измельченные орехи были новой идеей — следовало зафиксировать ее немедленно.

Она накрыла торт стеклянной крышкой и поставила его в холодильник. Налила «Франжелико» в две аперитивные рюмочки и понесла их наверх.

Торт «Шоколадные грезы Франжелико»

16 порций

Заварной крем

— 3 чашки цельного молока

* Знаменитая кулинарная энциклопедия.

Анжелина и холостяки

- 9 столовых ложек кукурузного крахмала, просеять
- $\frac{3}{4}$ чашки сахара
- 5 яиц
- 5 столовых ложек охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками
- $1\frac{1}{2}$ чайной ложки ванильного экстракта

Шесть шоколадных коржей

- $1\frac{1}{2}$ чашки муки
- 1 чашка подслащенного какао-порошка
- 3 чайные ложки разрыхлителя
- $2\frac{1}{4}$ чашки сахара
- 15 яиц, комнатной температуры
- 6 столовых ложек сливочного масла, комнатной температуры
- $\frac{3}{4}$ чашки молока, комнатной температуры

Ореховая начинка

- $2\frac{1}{2}$ чашки сахара
- 1 чайная ложка винного камня (крем тартар)
- $\frac{1}{2}$ чашки ликера «Франжелико»
- $1\frac{1}{4}$ чашки лесных орехов (пересыпать орехи в пластиковый пакет и тщательно измельчить их деревянным молотком)

Шоколадная глазурь и украшения

- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
- 2 столовые ложки ликера «Франжелико»