



# Рождени дни и бисквити



**Линда Чапмън**

Илюстрации Кейт Хиндли

Издателство „Фют“



*На две възхитителни треньорки на кучета:  
Хелън Грийн, която ме научи на много неща  
за обучението на кучетата,  
и Ан Бул с благодарност  
за куража и съветите, които ми даваше.  
А също и на три много специални  
и невероятни кучета,  
които с охота пробваха различните  
видове бисквити – лабрадора Фреди,  
златния ритрийвър Симба  
и кокапуто Канди.*

Best Friends' Bakery

**Birthdays&Biscuits**

Text © Linda Chapman 2015

Illustrations © Kate Hindley 2015

First published in Great Britain 2015

by Orion Children's Books

a division of the Orion Publishing Group Ltd

All rights reserved.

Пекарна „Захар&канела“

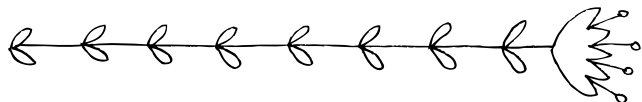
**Рождени дни и бисквити**

©Издателство „Фюм“, 2018

Превод Екатерина Христова Митренцева

Редактор Албена Раленкова

ISBN 978-619-199-340-6



## МОЯТ СЛАДКАРСКИ БЕЛЕЖНИК

(ЗА СЛАДКИШИ, ПЕЧИВА И ЗА РАЗНИ ДРУГИ РАБОТИ)

ИМЕ: ХАНА

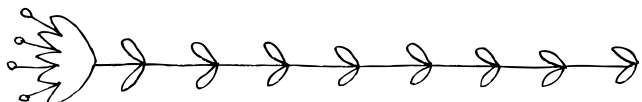
ВЪЗРАСТ: ~~10 3/4 ГОДИНИ~~ ~~10 7/8 ГОДИНИ~~ 11 ГОДИНИ

РОЖДЕН ДЕН: 1 АВГУСТ

ОБУЧАМ: ДА ПРАВЯ СЛАДКИШИ, ДА РИСУВАМ,  
ДА ПЛУВАМ, ДА СЕ СРЕЩАМ С ПРИЯТЕЛИ

НЕ ОБУЧАМ: ПАЯЦИ И ГОЛИ ОХЛЮВИ

ТОВА Е НЕЩО КАТО МОЙ ДНЕВНИК. ТОЙ Е ЗА  
ВСЯКАКВИ ВАЖНИ НЕЩА – СПИСЪЦИ С ПРОДУКТИ,  
МОДЕЛИ ЗА УКРАСИ НА ТОРТИ, ГОТВАРСКИ БЕЛЕЖКИ И  
ЗА ОЩЕ НЯКОЛКО НЕЩА, НО НАЙ-ВЕЧЕ ЗА РЕЦЕПТИ!



# 1



Някога случвало ли ви се е да си мислите, че ви е сполетяло най-ужасното нещо на света, а после да разберете, че не е било чак толкова ужасно?

Провалът ми в състезанието „Най-добър млад пекар“ беше точно такава нещца.

Всъщност преди да ви разкажа за „Най-добър млад пекар“, може би трябва да разкажа малко за себе си. Казвам се Хана Халет и съм на единайсет години (рожденият ми ден беше преди две седмици). Живея в Ашингъм с мама, с моя втори баща Марк и с двете ми доведени сестри Моли и Ела. Те са четиригодишни и са близначки. Баща ми живее в САЩ и го виждам много рядко. С мама са се разделили, докато съм била бебе. Но най-важното, което трябва да знаете за мен, е, че съм луда по правенето на разни



неща от тесто. Така отново стигаме до „Най-добър млад пекар“ – моето любимо телевизионно шоу. То е състезание за деца от осем до тринайсет години, запалени по пекарството. Реших да се явя на кастинга и бях една от избраните за участие в шоуто. Кандидатите бяха хиляди, а избрах само 12. Участието в състезанието беше моята сбъдната мечта. Бях на върха на щастие! Поне в началото... Всичко започна блестящо. В първия кръг трябваше да изпечем хляб. Съдиите толкова харесаха моя, че ме обявиха за най-добрия млад пекар на седмицата. Беше невероятно!

Във втория кръг обаче всичко се срива. Буквално. Моят лимонов меренге пай се срути, а тестото за тарта с малини и шоколад стана жилаво. Накрая ме обявиха за един от двамата участници, които са се пред-

ставили най-слабо, и трябваше да напусна шоуто. В оня момент това ми се стори най-страшното нещо на света, но странно – само две седмици по-късно вече не ми изглежда чак толкова ужасно.



Моите приятели и семейството ми направиха специално парти за рождения ми ден и ми помогнаха да осъзная, че всъщност съм голяма късметлийка и че дори само класирането ми за участие е огромен успех. Сега, когато съм вън от състезанието, вече мога да се наслаждавам спокойно на лятната ваканция. Вместо да правя сладкиши от сутрин до вечер и да съм в постоянен стрес, аз се срещам с приятелки, помагам

на мама в пекарната (за това ще разкажа повече след малко)

и пека разни неща само за удоволствие. Мама често

казва, че и най-лошото

нещо си има хубава страна. В този случай се оказва права.

И така, стигнахме до мамина-



та пекарна. Мама я отвори преди четири месеца, след като с Марк се ожениха и се преместихме в Ашингъм. Пекарната се нарича „Захар и канела“ и е най-любимото ми място в целия свят! Аз помагам на щанда за продажби заедно с най-добрата ми приятелка Миа. Двете още не сме достатъчно големи, за да работим в пекарната като пекари, затова само разговаряме с клиентите и опаковаме закуските, сладкишите и хляба, които са си купили. Обичам пекарната много, но когато мама ми каза, че за да може да я направя, ще трябва да се преместим, а аз ще трябва да сменя училището, страшно се притесних. Мама мечтае за своя пекарна, откакто се помня. С цялото си сърце исках да я подкрепя, но не исках да сменям училището и да се разделям с приятелите си. Новото ми училище в Ашингъм се казва „Кинг Уилямс“. Оказа се, че в него се учи от четвърти до осми клас и то е много по-голямо от началното училище, в което учех дотогава. Това ме стресна още повече. За щастие, преди да започне учебната година, се запознах с Миа. Тя влезе в пекарната и я заговорих. Запознах се с още няколко момичета – Алис, Миша и Лара, и това ми помогна да се почувствам по-добре в „Кинг

Уилямс“ още от самото начало. Чуваме се по телефона със старите ми приятелки, но вече имам и нови. Така че всичко върви добре – свикнах с училището, имам нови приятелки, а мама има пекарната, за която си мечтаеше. Е, това е почти всичко за мен.

Сега чакам Миа. Тя трябва да гоиде всеки момент, за да ме вземе и да отидем в пекарната при мама. Наближава краят на работното време, но мама ще остане и след това – трябва да украси бисквитите за партито по случай откриването на козметичния магазин на една нейна приятелка. Партито е утре – петък. С Миа ще помагаме, но се надявам и да си хапнем от бисквитите. Какъв по-добър начин да си прекараш времето!



Звънецът на входната врата зазвъня. Затворих дневника и се втурнах наголу по стълбите. На прага стоеше Миа. Две шноли с форма на мъфини придържаха ягодово-русата ѝ коса с дължина до брадичката. Лятното слънце беше умножило луничките по носа на Миа и от това очите ѝ изглеждаха още по-зелени.

– Привет! – поздравя тя. – Какво става, ще украсяваме ли бисквити?

– Да – кимнах, а после извиках силно през рамо – Марк! Миа гоиде. Отиваме в пекарната при мама.

– Добре – извика Марк от кухнята, където близначките рисуваха. – До скоро!

Когато тръгнахме, съседката – госпожа Рийс, поливаше висящите кошници с цветя в предната градина, а трите ѝ мопса се въртяха в краката ѝ и сумтяха. Като ни