



Моим преданным читателям!

*Эта книга похожа на пирог.
А что может принести автору
ещё больше радости, чем процесс
написания хорошей истории?
Знание, что кто-то проглотит её
в один присест.*

— С.У.

Яблочный пирог

1 сырая основа для пирога	1 ч. л. молотой корицы
1 кружок теста (для «крышки»)	$\frac{1}{4}$ ч. л. гвоздики
6 крупных яблок	$\frac{1}{4}$ ч. л. мускатного ореха
$\frac{1}{2}$ лимона	$\frac{1}{4}$ ч. л. молотого имбиря
$\frac{1}{4}$ стакана тростникового сахара	30 г сладкосливочного несоленого масла
3 ст. л. кукурузной муки	1 яичный белок
	Коричный сахар

Разумеется, свежесобранные яблоки всегда лучше, но если уж вы используете покупные, отдайте предпочтение хрустящим сортам, таким как Макинтош или Гренни Смит. Очистите их, удалите сердцевину и нарежьте. Не беспокойтесь о размере и форме кусочков — чем несуразнее выглядит яблочный пирог, тем он, как правило, аппетитнее. Сбрызните яблоки лимонным соком, присыпьте сахаром, мукой и специями, а затем осторожно перемешайте. Выложите начинку в основу для пирога, предварительно наколов её вилкой. Разложите сверху кусочки масла и накройте «крышкой» из теста. Защипните края пальцами, чтобы запечатать начинку внутри. Острым ножом сделайте надрезы в центре «крышки», затем смажьте её яичным белком. Щедро

присыпьте пирог коричневым сахаром. Выпекайте 60 минут или до золотистой корочки при температуре 180 °С.

Не забыть: любимый пирог доктора Файфа (День рождения: 27 сентября).

Он обожает, когда пирог украшен штрейзелем¹: 1 пачка² сладкосливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана тростникового сахара, сок 1 лимона, $\frac{1}{2}$ стакана муки, пригоршня дроблёных грецких орехов. Быстро и аккуратно смешивать все ингредиенты пальцами, пока не образуются крупные крошки. Присыпать яблочный пирог штрейзелем, перед тем как поставить в духовку.

¹ Штрейзель — украшение для кондитерских изделий в виде сладких мучнисто-маслянистых крошек крупного размера.

² Американская пачка масла равна 110 г.

Глава первая

«Спасибо тебе большое».

Элис стояла у кровати тёти Полли, когда та выпростала дрожащую руку из-под одеяла с леопардовым рисунком (Полли обожала леопардовый рисунок), притянула к себе девочку и прошептала ей на ухо:

«Спасибо тебе большое».

Это были последние слова Полли Портман, Королевы пирогов из Ипсвича.

Полли Портман была прирождённым пекарем. Даже куличики, которые она лепила в детстве, значительно превосходили творения других детей в песочнице. Заметив её талант, Эстер Портман, мать Полли, купила дочери маленькую скалку, усадила малышку на высокий кухонный табурет и показала, как раскатать тесто для первого пирога.

Полли росла, и с ней росло её мастерство. Она узнала, что если довести молоко почти до

кипения и только тогда добавить его в яичную смесь, то заварной крем будет гладким как шёлк, и что сливки нужно взбивать почти до состояния масла. Она научилась резать тесто на безупречные тонкие полоски и украшать ими верхушку пирога и обнаружила, что если чуть-чуть поднять решётку в духовке, выпекая меренги, то их пики приобретут оттенок поджаренного на костре маршмэллоу. Когда Полли надоели рецепты из кулинарных книг матери, она стала придумывать собственные, привыкая доверять своим инстинктам и слушать ингредиенты. Она могла раздавить ягоду черники, понюхать персик или откусить яблоко и точно понять, сколько именно сахара нужно взять и как усилить аромат фруктов — потереть немного мускатного ореха, выжать лимонного сока или добавить щепотку соли. Полли обладала даром печь пироги, и она душой и сердцем отдавалась этому делу.

Все, кто пробовал какой-нибудь из её пирогов, говорили одно: «Полли, вам нужно открыть свою пекарню!» Поэтому, когда родители скончались и оставили всё, что имели, ей с младшей сестрой Рут, Полли отложила половину наследства на жизнь, а вторую половину вложила в старое обшарпанное здание магазина на углу улиц Уиндэм и Главной в центре города Ипсвич в Пенсильвании.

С молотком она обращалась почти так же умело, как со скалкой, и сама переделала вто-

рой этаж в уютную квартирку. Внизу она оборудовала пекарню, о которой всегда мечтала. Ничего особенного — просто большая комната с длинным деревянным прилавком, парой металлических шкафов для пирогов и подержанной духовкой, которую она купила на аукционе. Но Полли считала это помещение совершенством. Будучи скромным человеком, она дала пекарне незамысловатое название — «ПИРОГ».

Когда в 1941 году пекарня открыла двери, Элис Андерсон ещё даже в проекте не было, но жители Ипсвича любили рассказывать эту историю, поэтому девочка слышала её миллион раз. В ночь перед открытием Полли слишком волновалась и не могла сомкнуть глаз. Наконец она оставила попытки заснуть, оделась и спустилась вниз в пекарню. Пока остальные жители городка ещё храпели в кроватях, Полли, повязав свой любимый фартук (конечно, с леопардовым рисунком), занималась выпечкой. К моменту, когда заря разлила масляный свет по утреннему небу, на прилавке остывал ряд чудесных пирогов, а снаружи собралась очередь.

Полли тщательно обдумала, какие пироги испечь в то утро. Она хотела, чтобы каждый посетитель нашёл себе что-нибудь по вкусу. Для любителей ягод она приготовила пирог с тройной начинкой из спелой ежевики, малины и черники. Для оригиналов придумала

пироги с зелёными помидорами и виноградом конкорд. Конечно, не обошлось и без традиционных пирогов, например с вишней, яблоками и ревенём под золотистой плетёнкой, и множества пирогов с кремом — шоколадным, кокосовым и банановым. Полли даже изобрела особый рецепт для сладкоежек, пекущихся о талии, — низкокалорийный пирог из пахты с освежающей кислинкой, посыпанный свежим мускатным орехом.

Жители Ипсвича много лет пробовали пироги Полли Портман на приходских пикниках и окружных ярмарках, поэтому несказанно обрадовались открытию её собственной пекарни. Однако восторг горожан скоро сменился тревогой, когда они поняли, что Полли не планирует продавать свои пироги — она собирается раздавать их бесплатно.

— С какой стати я буду брать у людей деньги за то, что приносит мне столько удовольствия? — спросила Полли у преподобного Флауэrsa, когда тот нанёс ей визит.

— А как ещё оставаться на плаву, дорогая моя? — ответил он вопросом на вопрос, наморщив лоб от некоторого беспокойства.

— Уж кто-кто, а вы должны знать, — рассмеялась Полли, а потом вручила преподобному пирог с вишней, который, по её данным, он любил больше всего, и отправила его восвояси.

Поначалу люди не могли решить, как поступить с Полли и её пекарней. Как бы они

ни любили пироги, абсолютно все испытывали неловкость, угощаясь ими бесплатно. И когда никакие уговоры не помогли убедить Полли брать деньги, друзьям и соседям пришла в голову идея. Каждое утро, спустившись в пекарню, Полли находила у порога разнообразные свежие ингредиенты. В один день — корзину лимонов и три дюжины яиц, в другой — бушель¹ яблок, горшок свежих сливок и огромный мешок муки. Что бы люди ни приносили ей, всё шло в дело, и очень скоро Полли заполняла все поверхности в пекарне вкуснейшими фруктовыми пирогами, истекавшими соком, нежными «шёлковыми» пирогами², обсыпанными стружкой из молочного шоколада, «шахматными» пирогами³ с верхом из карамелизированной кукурузной муки и пирогами с заварным кремом под сугробами из взбитых сливок.

Молва о замечательной пекарне Полли Портман покатила широкой волной, когда журналист из «Новостей Ипси» написал о ней статью. Агентство Ассошиэйтед Пресс под-

¹ Американский бушель равен 32,5 л.

² *Шёлковый пирог* — пирог с начинкой из шоколадного мусса.

³ *Шахматный пирог* — традиционный для южных штатов пирог с начинкой из масла, муки, сахара и яиц. Происхождение его названия неясно, но, в отличие от известного в России пирога с таким названием, шахматную доску он не напоминает.

хватило и распространило информацию о пекарне в своих изданиях, и люди со всей страны устремились на угол улиц Уиндэм и Главной, чтобы оценить «ПИРОГ». Они привозили малину из Орегона, сахарный тростник из Луизианы, орех пекан из Техаса и вишню из Мичигана. День за днём люди стекались к пекарне, и всё, что они приносили, Полли превращала в пироги.

Элис появилась в марте 1945 года. Полли в ней души не чаяла. Они проводили много времени в пекарне вдвоём. Когда Элис была совсем малышкой, тётя сажала её на высокую красную табуретку — ту самую, на которой сама Полли сидела в детстве — и давала ей в руки комок теста в качестве игрушки, чтобы занять, пока пекутся пироги. Потом, когда Элис достаточно подросла, Полли стала давать ей небольшие поручения — например, покрошить тростниковый сахар для штрейзеля или оторвать плодоножки от вишен.

Элис проводила в пекарне каждую субботу. Полли показывала ей, как собирать плетёнки для пирогов и как придавать краям теста волнистую форму, зачищая их большими пальцами. Элис с радостью помогала, но особого интереса к обучению не испытывала. Она не унаследовала ни таланта, ни страсти своей тётки. Ей нравилось приходить в пекарню просто, чтобы проводить время с Полли, а больше всего она любила сидеть на красном

табурете и наблюдать за творящимся волшебством.

Полли всегда начинала с теста. Она замешивала большую партию ещё до того, как приходила Элис, а потом, пока девочка колола грецкие орехи или чистила клубнику, тщательно раскатывала каждый кружок, вешала на руку, а затем осторожно переносила в жестяные формы. Закончив, она по пять раз прокалывала вилкой доньшки всех будущих пирогов, а затем бросала по горсти сушёных бобов в половину форм, чтобы основа для пирогов с кремом не растрескалась в духовке, а остальные оставляла, чтобы наполнить фруктами или заварным кремом и испечь позднее.

Они работали бок о бок за длинным деревянным прилавком, время бежало быстро, а у Элис и Полли никогда не заканчивались темы для разговора. В воздухе разливались не только дивные запахи пекущихся пирогов, но и сладкие звуки смеха. Пироги один за другим отправлялись в духовку, и едва Полли успевала их вытащить, как над дверью уже весело звенел колокольчик, оповещая о приходе очередного голодного клиента. Полли встречала каждого солнечной улыбкой и добрым приветствием. Люди обожали приходить в «ПИРОГ», но для Элис это место имело гораздо большее значение, нежели обычная пекарня. Оно стало для неё вторым уютным домом, где она могла по-настоящему быть собой.