

МАКТАВИШ И ПРЯНИКИ

ИЛЛЮСТРАЦИИ ДЭВИДА ШЕПАРДА



Мер Розофф

МА-МА ● МЫ-ЛА ● РА-МУ



Славный пес Мактавиш

Мег Розофф

Мактавиш и пряники

«Белая ворона/Albus corvus»

2019

Розофф М.

Мактавиш и пряники / М. Розофф — «Белая ворона/Albus corvus», 2019 — (Славный пес Мактавиш)

ISBN 978-5-00114-227-0

Третья книга из серии про пса Мактавиша, в которой рассказывается о том, как он помогал папе Перси испечь Версальский дворец. Мег Розофф – всемирно известная британская писательница, прославившаяся своими книгами для подростков. «Милая семейная книжка про замечательного пса, пронизанная причудливым юмором». The Bookseller

ISBN 978-5-00114-227-0

© Розофф М., 2019
© Белая ворона/Albus corvus, 2019

Содержание

1. Перси готовят	8
2. Папа печет хлеб	12
3. Папа снова печет хлеб	14
4. Папа продолжает печь хлеб	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Мег Розофф Мактавиш и пряники



Иллюстрации Дэвида Шепарда



First published in 2019 in Great Britain by Barrington Stoke Ltd
Text © 2019 Meg Rosoff



© Ольга Бухина, перевод на русский язык, 2020

© Галина Гимон, перевод на русский язык, 2020

© ООО «Издательство Альбус корвус», издание на русском языке, 2020

1. Перси готовят



– Что у нас на ужин? – спросил Олли.

– А чья очередь готовить? – поинтересовалась Ава.

Бетти высунула голову из кухни.

– Моя. В меню – овощная лазанья и салат, а на десерт шоколадно-карамельный пирог с кремом.

– Круто! – воскликнул Олли.

– М-м-м, – промурлыкала Ава.

С тех пор как мама Перси отказалась заниматься домашним хозяйством, дети взяли готовку на себя.

Они убедились, что в этом нет ничего сложного. Не надо быть старым и опытным, чтобы приготовить лазанью или шоколадное печенье. Не надо быть замужем, не надо даже быть очень умным, чтобы пожарить курицу или испечь яблочный пирог. Надо просто уметь читать. Берешь рецепт, отмеряешь продукты и следуешь инструкциям.

Теперь все трое детей научились быстро готовить кучу вкуснейших блюд. Семья Перси никогда так хорошо не ела.

Сегодня, в среду, была очередь Бетти.

– У меня полно работы, не мешайте, уходите из кухни, – заявила она Олли и Аве.

Только Мактавишу позволялось смотреть, как девочка поджаривает на масле муку и медленно вливает молоко – делает соус для лазаньи. Мактавиш заинтересованно наблюдал, как Бетти смешивает оливковое масло, уксус, горчицу и соль – готовит заправку для салата.

Мактавиш – это пес, которого семья Перси взяла из приюта. Они его спасли, теперь его долг – спасти их. Даже если спасать никого не нужно, Мактавиш всегда найдет возможность помочь.

Пока Бетти готовила, Мактавиш тоже помогал – подлизывал все, что падало на пол. Мактавиш работал быстрее и надежнее пылесоса. Хотя некоторые продукты (например, листики салата) были псу не по вкусу, он отлично справлялся с кусочками сыра, бекона и пирога.



Его помощь оказывалась очень кстати. И Олли, и Ава, и Бетти придирчиво выбирали рецепты, но с аккуратностью дело обстояло хуже.

Типичная неделя могла начаться в понедельник с приготовленного Авой кускуса с печеными овощами и марокканского рисового пудинга с розовым сиропом на десерт. Чтобы не отставать, Олли готовил во вторник жареную курицу с картофельным пюре и фасолью, а на десерт – крем-брюле. Бетти в среду предпочитала сложные вегетарианские блюда, а в четверг мама Перси делала что-нибудь совсем простое, например макароны с томатным соусом и фрук-

товый салат. В пятницу наступала очередь папы, но он так ворчал, что проще было наделать бутербродов и съесть их перед телевизором.

– Ненавижу готовку, – говорил папа Перси.

– А есть любишь, – отмечала Бетти.

– Это совсем другое дело, – возражал папа, и Бетти приходилось соглашаться.

Настоящее соревнование – у кого получится вкуснее. Даже завтраки теперь вдохновляли. Вместо миски хлопьев – груды оладий с вареньем или настоящим вермонтским кленовым сиропом. Или овсянка с инжиром и черникой.

Бетти начала раз в неделю печь хлеб на опаре, потому что – по ее словам – тосты из такого хлеба получались гораздо вкуснее. И это была правда. Стоит один раз попробовать домашний хлеб с маслом и джемом, и ничего другого уже не захочешь.

Неделя шла за неделей, и Перси становились все более разборчивыми в еде. Беда со здоровой домашней пищей – привыкнешь, не станешь есть всякую дрянь.

Одним прекрасным утром так и случилось. Папа сел завтракать, надкусил тост и выплюнул.

– Что это? – спросил он.

– Это тост, – объяснила Ава. – Хлеб как хлеб, но поджаренный.

– Тост? Ты называешь это тостом? Он из домашнего хлеба? Был ли этот хлеб с любовью сделан руками одного из членов нашей семьи? Долго ли его месили? Достаточно ли он полежал в теплом месте? Хорошо ли поднялся? Нет и нет, – папа держал тост на отлете, будто какую-то опасную вещь. – Это отравка.

– Отравка? – ошарашенно повторил Олли.

– Это не хлеб. Это дешевая подделка, изготавливаемая и продаваемая фабрикантами, забывшими вкус хлеба, думающими лишь о наживе. С тем же успехом можно жевать старую мочалку.

Олли посмотрел на папу. Потом на тост. Потом опять на папу.

– Конечно, не так вкусно, как у Бетти, но...

– Знаю, что ты хочешь сказать, – перебил папа. – Любой хлеб лучше, чем никакого. Этот так называемый хлеб набит химикатами, консервантами и сахаром, изготовлен по ускоренной технологии, упакован в пластик, засоряющий океаны.

Папа обернулся к младшей дочери.

– Ты! – он направил на Бетти указующий перст.

– Ты винишь Бетти в загрязнении океана? – удивился Олли.

– Мой хлеб еще не поднялся, – объяснила Бетти. – Будет готов не раньше вечера.

– За один день мы от магазинного хлеба не умрем, – сказала Ава.

– Возможно. Но этот тост годится только на корм собакам.

Все посмотрели на Мактавиша. Пес был глубоко оскорблен, он тоже считал, что домашний хлеб гораздо лучше магазинного.

– Бетти только девять, – вмешалась мама. – На ней и школа, и уроки, и домашнее хозяйство. И с друзьями надо погулять. Домашний хлеб – особое удовольствие. Это не ее обязанность.

– Почему бы тебе не начать печь хлеб самому? – спросила Бетти. – Тогда уж точно к завтраку будут тосты из домашнего хлеба.

– Может, я так и сделаю, – задумчиво протянул папа. – Наверно, это не так уж трудно, если даже младший член семьи справляется.

Олли и Ава посмотрели на Бетти.

Бетти нахмурилась.

Мактавиш прищурился.

Мама Перси занервничала.

2. Папа печет хлеб



Назавтра была суббота. Когда проснулась мама, папа уже вовсю трудился на кухне. Мама встала, накинула халат, но не успела она дойти до кухни, как услышала страшный шум.

Бабах!

На кухне мама обнаружила папу Перси. То есть, наверное, папу. Точно не скажешь – этот человек был с головы до ног в муке. Мука ровным слоем покрывала пол, стол и даже Мактавиша.

– С добрым утром, – сказала мама.

– Привет! – отозвался папа. – Понимаешь, у нас тут случилась небольшая неприятность.

– Вижу.

– Мука...

– Да?

– Она взорвалась.

Мама нахмурилась.

– А ты ее не уронил? В жизни не слышала, чтобы мука взрывалась.

Папа пожал плечами.

– Все когда-нибудь бывает в первый раз. Оказывается, хлебопечение – очень опасное занятие. Меня чуть не убило.

Мама решила не спрашивать, в чем, собственно, была смертельная опасность.

– Оказывается, испечь хлеб куда труднее, чем кажется на первый взгляд, – продолжал папа.

– Понимаю.

– И грязи больше.

– Да уж.

Мама достала из чулана щетку, совок, ведро, тряпку и фартук. Сунула все это папе.



Папа послушно надел фартук.

– Я вот что подумал – печь хлеб слишком трудно и опасно. Бетти слишком мала, чтобы иметь дело с ножами и плитой.

– И пакетами с мукой? – ехидно спросила мама.

– Именно.

– А кто будет печь хлеб?

– Я буду, – решительно заявил папа.

– Ты пойдешь на такой риск?

– Я извлек полезный урок из первой попытки.

– Отлично!

– Я эту науку превзойду! – пообещал папа, смахивая муку с лица. – А сейчас я иду в магазин за новым пакетом.

– Постарайся выбрать сорт, который не взрывается.

– Ха-ха! – только и ответил папа Перси.

Оставляя белые следы, Мактавиш вслед за мамой вышел из кухни.

3. Папа снова печет хлеб



В полдень папа все еще пек хлеб. И в два часа. И в три, и в четыре, и в шесть.

И в семь папа все еще возился на кухне. Никто не осмеливался напомнить ему об ужине.

В полвосьмого ужином и не пахло.

Надеясь, что папа не заметит, Олли прокрался на кухню за кусочком сыра и сухариком.

Но папа заметил.

– ПОШЕЛ ВОН! ПОШЕЛ ВОН! ПОШЕЛ ВОН! – заорал папа.

– Пойду поговорю с шеф-поваром, – решила мама.

– Не приближайся к кухне, если тебе дорога жизнь! – предостерег Олли. – Вход на кухню воспрещен. Боюсь, навсегда.

– Папа печет хлеб, – заволновалась Бетти.

– Знаю. Восхитительный поворот событий.

– По-твоему восхитительный, а по-моему – возмутительный, – заявила Бетти.

– По-твоему возмутительный, а по-моему – разрушительный, – добавил Олли.

Одна Ава ничего не сказала, потому что была погружена в «Историю западной философии» Бертрانا Рассела и хотела знать, что дальше.

Ближе к восьми из кухни начал доноситься аромат свежеспеченного хлеба, и голодное семейство почувствовало себя еще голоднее.

В четверть девятого папа Перси высунул голову из-за двери и позвал родных на кухню.

– Ура! – ликовал папа, потрясая свежеспеченной буханкой. – Уверен, никто не станет спорить, что это наивкуснейший и распрекраснейший хлеб в мире.

– Выглядит неплохо, – согласилась Бетти.

Папа вооружился огромным ножом и попытался отрезать ломоть еще горячего хлеба.

Он пилил и пилил, но хлеб не поддавался.

– Нож совершенно тупой, – огорчился папа.

Олли сбегал в гараж и принес ножовку.

– Должно сработать!

ВЖИК, ВЖИК, ВЖИК, трудилась пила. И снова ВЖИК, ВЖИК, ВЖИК. У Олли немало времени и сил ушло, чтобы отрезать всем по кусочку папиного хлеба.

Хлеб был теплым. Выглядел и пах хорошо. Но до чего же он был жесткий! Жесткий, как подошва. Не хлеб, а наказание.

Семейство жевало. Жевало, жевало и снова жевало.

Время шло.

Бетти отдала Мактавишу половину своего куска. Пес утащил хлеб в свой угол и там, ворча, рвал ломоть своими крепкими зубами. Но даже Мактавиш не сумел прожевать папин хлеб. В конце концов ему удалось отгрызть кусочек, а остальное Мактавиш оставил валяться на полу.

«Надеюсь, этот каменный хлеб найдут и утащат крысы», – подумал Мактавиш.

Наконец всем удалось прожевать хлеб, но по второму куску никто не попросил. Может быть, потому что они так устали работать челюстями, что и слова вымолвить не могли.

Только Олли пробормотал сквозь зубы:

– А что еще на ужин?

Все посмотрели на папу. Папа радостно улыбался.

– Кажется, я нашел свое призвание. Печь хлеб полезно для мозгов. И душа умягчается.

Теперь вы, дети, можете готовить, а хлеб я беру на себя.

Мактавиш наострил уши.

Стоит запомнить, что у собак очень хороший слух. Они улавливают звуки на расстоянии в четыре раза больше, чем люди, и могут слышать звуки гораздо более высокой частоты.

Мактавиш услышал тревожный звоночек. Возможно, ему просто показалось, но не в этом дело.

Папа Перси решил стать главным пекарем в семье? Вот что не на шутку встревожило Мактавиша.

4. Папа продолжает печь хлеб



Папа Перси не занимался хлебом всю неделю. Он был занят, он слишком уставал на работе, но в выходные он засучивал рукава, надевал фартук, закрывал кухонную дверь и принимался за дело. Он пек, и пек, и пек.

К сожалению, у него плохо получалось.

Почти все выходило неправильно. Не слегка неправильно, а чудовищно, невероятно неправильно.

Дрожжевой хлеб получался таким тяжелым, что хоть забрасывай вместо якоря.

Папа переключился на пироги.

Пироги должны быть нежными и воздушными, а у папы они выходили тяжелыми и плоскими, как крышка люка. Пироги не поднимались, они опадали.

Папа пробовал новые рецепты.

Кексы оказывались не сладкими, а почему-то со вкусом печенки. Глазурь никогда не застывала. Печенье сгорало и превращалось в угольки.

Мактавиша это вполне устраивало – ведь ему доставалась вся неудавшаяся папина выпечка. Кривые пудинги, непропеченные пироги, сгоревшее печенье – Мактавиш самоотверженно сжирал все. Особенно пес оценил кексы со вкусом печенки.

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.