

JENNY
COLGAN



Книжный
магазинчик счастья

Книжный
магазинчик у озера

Шоколадная
лавка в Париже

Летний ресторанчик
на берегу

Берег счастливых
встреч

500 миль до тебя

*Встретимся
в кафе «Каткейк»*



Дженни
КОЛГАН



Встретимся
в кафе
«Капкейк»



Издательство «Иностранка»
МОСКВА

УДК 821.111
ББК 84(4Вел)-44
К60

Jenny Colgan
MEET ME AT THE CUPCAKE CAFÉ
Copyright © 2011 by Jenny Colgan
“Baking your first cupcake” piece,
copyright © The Caked Crusader 2011
This edition is published by arrangement with Conville
& Walsh UK and Synopsis Literary Agency
All rights reserved

Перевод с английского Анны Осиповой

Оформление обложки Виктории Манацковой

Издание подготовлено при участии издательства «Азбука».

ISBN 978-5-389-19958-3

© А. Д. Осипова, перевод, 2021
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа
«Азбука-Аттикус», 2021
Издательство Иностранка®

*Посвящается всем,
кто хоть раз облизывал ложку*

Словечко от Дженни

Родительский дом я покинула перед семнадцатым днем рождения. Если бы кто-нибудь посоветовал мне перед отъездом научиться готовить или печь, я отреагировала бы как типичный подросток: пожалала бы плечами. В детстве я была ужасной привередой, даже чизкейки не ела, а в студенческие годы в мой рацион входил традиционный набор из чипсов, фасоли, чили и коктейля «Снейкбайт».

Когда мне был двадцать один год, я встречалась с парнем, который пришел в ужас, узнав, что я совсем не умею готовить, и, вскипев от негодования, научил меня готовить мой первый соус бешамель. А после этого я продвигалась в темпе «шаг вперед, два назад». Готовя луковый суп, думала, что луковички просто бросают в кипяток и перед этим с ними ничего делать не надо. Когда пекла лимонный пирог, переложила соды, которая вступила в реакцию с лимонной кислотой, и получилось нечто по химическому составу напоминающее мел. И — эта проблема актуальна по сей день — я перепробовала де-

вать тысяч рецептов сконов, но безуспешно. Что бы я в них ни добавляла: тоник, взбитое молоко и уж не помню, что еще, комнатной температуры, на противне каждый раз лежали все те же жесткие, безвкусные кругляшки. Моя мама, великолепный пекарь и специалист по сконам, когда-то сажала меня на кухонный прилавок и давала облизать лопасти миксера, пока пекла кексы с глазурью. Она советует мне сдать ся и покупать готовую смесь для сконов. Сейчас мама и сама ее использует. Однако я не отступаю.

Ну так вот. Потом у меня появились дети, и я отчаянно стремилась к тому, чтобы им не пришлось выносить все тяготы и унижения, уготованные ребенку, который ничего не ест. Я хотела предложить им как можно более богатый ассортимент вкусов. А для этого, естественно, пришлось учиться готовить.

У некоторых это врожденный дар. Сестра моего мужа потрясающе готовит. Пустите ее на кухню минут на десять, и она из ничего сотворит нечто божественное, пробуя, экспериментируя и внося коррективы прямо по ходу дела. Мне никогда не достичь подобного мастерства. До сих пор расстраиваюсь, когда муж подает на стол свеклу¹.

¹ Даже не спорьте, тут я кругом права. Свекла только для лошадей годится. Однажды я вернулась из поездки уставшая, и тут моя вторая половина приветствовала меня худшей фразой из всех, что я слышала, бодро объявив: «Да, свеклу ты не любишь, но сегодня я приготовил ее новым способом, и думаю, на этот раз тебе понравится». Клянусь, я чуть не расплакалась! — *Примеч. автора.*

Но теперь мне наконец-то по силам накормить семью вкусной и здоровой пищей (про инцидент с рыбьими потрохами умолчим), ну и раз уж я все равно на кухне, да и миксер под рукой, можно быстренько приготовить шоколадный бисквит или печенье с арахисовым маслом. Я твердо верю в мантру Джейми Оливера¹: «Не важно, что вы едите, главное, чтобы там содержалось как можно меньше ингредиентов». Даже когда я кручусь как белка в колесе, получаса вполне достаточно, чтобы взять муку, сахар, сливочное масло, яйцо и испечь целый противень лакомства с самым гибким рецептом — капкейков. Потом чувствуешь себя Найджелой Лоусон², но, увы, без блестящих локонов и великолепного бюста. Конечно, дети все воспринимают как должное, громко интересуются, что на десерт, и спорят, чья сегодня очередь взбивать тесто миксером (совсем как мы в их возрасте), но это нормально. Я пеку, потому что мне это нравится.

И вдруг оказалось, что я не одинока. Вдруг повсюду появились капкейк-кафе, а я прилипла к телевизору, следя за конкурсом «Лучший пекарь Британии». Существует даже ежегодный фестиваль капкейков: www.cupcakelondon.co.uk. Все это, а также простое желание накормить чем-нибудь вкусеньким тех, кого ты любишь, вдохновило меня написать историю Иззи.

- ¹ *Джейми Оливер* — английский повар, ресторатор, автор известных книг по кулинарии. — *Здесь и далее примеч. перев.*
- ² *Найджела Лоусон* — британская журналистка, телеведущая, редактор, ресторанный критик и автор книг на тему кулинарии.

ДЖЕННИ КОЛГАН

Надеюсь, моя история вам понравится, и не важно, печете вы, или хотели бы научиться (смотри потрясающие советы для начинающих от The Caked Crusader в конце книги), или думаете: «Ну уж нет, это точно не мое», как я когда-то, или вы просто довольный потребитель готовой продукции. Идите сюда, усаживайтесь поудобнее...

С самыми теплыми пожеланиями,

Дженни.

От автора

Я успешно опробовала все рецепты в этой книге (внимание: если вас интересует время приготовления, учтите, что конвекционной духовкой я не пользуюсь), и результаты очень вкусные, за исключением капкейка «Сюрприз» от Кэролайн с отрубями и морковью. Тут уж действуйте на свой страх и риск. И пожалуйста, обратите внимание, что в рецептах дедушки Джо используется британская имперская система мер, а в рецептах Иззи — метрическая система. А Кэролайн все меряет «стаканами». Такой уж она человек.

Дж. К. ххх

Глава 1



Быстрые сконы

- 8 унций блинной муки.
- 1 унция сахарной пудры. Можешь облизать ложку.
- 1 яйцо. Если работаешь с ребенком младше семи лет, запасайся четырьмя яйцами.
- Полпинты цельного молока. 10 унций для готовки плюс один стакан, чтобы пить его с результатом нашего труда.
- Щепотка соли. Щепотка — это совсем чуть-чуть, Иззи. Меньше, чем твой мизинчик. Нет-нет, стой! Хватит! Эх, перебор. Ну ладно, что сделано, то сделано.

Высыпаем сухие ингредиенты в миску и как следует работаем ложкой.

Мешай так, чтобы в центре получился колодец. Колодец — это куда за водой ходят. Помнишь стишок про Джека и Джилл? Вот так. Разбиваем яйцо. Отлично! А теперь добавляем молока.

Взбей все хорошенько. Наше жидкое тесто должно быть нежным. Если понадобится, долей еще немного молока.

Сковороду с тяжелым дном надо нагреть заранее и смазать ее сливочным маслом. Нет, сковородку брать — это дедушкино дело. Тебе ее не

поднять. Вот так. А теперь пусть смесь капает с ложки. Не спеши. Ничего страшного, если чуть-чуть попадет на стенки. Дай-ка дедушка перевернет наши сконы, а ты пока поддержи сковороду за ручку. Ну вот, готово. Ура!

Подавай с молоком, сливочным маслом, джемом, сливками — да, в общем-то, со всем, что найдется в холодильнике, ну и конечно, со звонким поцелуем в макушку за то, что ты такая умница.

Иззи Рэндалл сложила листок бумаги и улыбнулась.

— Это точно тот самый рецепт? — спросила она у пожилого человека в мягком кресле. — Ты уверен?

Старик энергично закивал, а потом вскинул указательный палец — верный признак, что сейчас начнется лекция.

— Понимаешь, в чем дело... — начал дедушка Джо. — Выпечка — это ведь...

— Жизнь, — терпеливо закончила за него Иззи.

Она уже много раз слышала эту речь. Дедушка с двенадцати лет подметал полы в семейной пекарне, со временем он возглавил бизнес и руководил тремя большими пекарнями в Манчестере. Пекарское дело — смысл его жизни.

— Вот именно. Хлеб — основа основ, наша главная еда.

— Аткинс бы с тобой не согласился, — произнесла Иззи.

Она разгладила на коленях юбку из рубчатого плиса и вздохнула. Дедушке хорошо говорить. Он всю жизнь тощий как швабра, и все благодаря по-

стоянным упражнениям в виде тяжелой физической работы, начинающейся с растопки печи в пять часов утра. Но совсем другое дело, когда печь — твое хобби, твоя страсть, но на жизнь ты зарабатываешь, день-деньской трудясь в офисе. Очень тяжело проявлять сдержанность, когда пробуешь... Тут Иззи погрузилась в свои мысли, задумавшись о новом рецепте ананасового крема, который опробовала сегодня утром. Хитрость тут в правильном соотношении ингредиентов: нужно, чтобы вкус получился ярким, но при этом крем не превратился в смузи. Надо будет предпринять еще одну попытку. Иззи пригласила торчащие во все стороны черные волосы. Они очень идут к зеленым глазам, но в дождливую погоду с ними никакого сладу.

— Когда рассказываешь, как готовишь, ты должна описывать саму жизнь, понимаешь? На одних рецептах далеко не уедешь. Скажи еще, что отмеряешь ингредиенты в метрической системе мер.

Иззи нахмурилась и дала себе зарок спрятать метрические веса, когда дедушка в следующий раз соберется к ней в гости. Незачем ему нервничать понапрасну.

— Ты меня слушаешь?

— Да, дедушка.

Они оба повернулись и выглянули в окно дома престарелых в Северном Лондоне. Иззи определила сюда дедушку Джо, как только стало очевидно, что забывчивость не позволяет ему жить дома. Иззи очень не хотелось перевозить его на юг страны, ведь дедушка всю жизнь провел на севере, но пришлось поселить Джо поближе, чтобы она могла его навещать. Джо, конечно, ворчал, но он бы в любом

случае остался недоволен: еще бы, переехать туда, где нельзя вскакивать в пять утра и месить тесто для хлеба! Так что пусть дедушка ворчит поблизости, у Иззи под присмотром. Кроме нее, за ним приглядеть некому. А тех самых трех пекарен с их гордо сияющими, начищенными до блеска медными ручками и старинными вывесками, сообщающими, что здесь установлено электрическое оборудование, больше нет: они пали жертвой супермаркетов и сетевых заведений, где дешевый белый мякиш предпочитают приготовленному вручную, но чуть более дорогому хлебу.

Дедушка Джо смотрел на капли январского дождя, катившиеся по стеклу, и, как это часто бывало, прочел мысли Иззи.

— От мамы что-нибудь слышно? — спросил он.

Иззи кивнула, в очередной раз отметив, как тяжело деду говорить о родной дочери. Мэриан с детства не устраивала жизнь дочери пекаря. К тому же бабушка Иззи умерла совсем молодой и не успела оказать на девочку умиротворяющего влияния. Дедушка работал целыми днями, а Мэриан взбунтовалась раньше, чем узнала, что значит слово «бунт». В подростковом возрасте она связалась с плохой компанией и гуляла с парнями постарше, а закончилось дело ранней беременностью от заезжего иностранца, от которого Иззи унаследовала черные волосы и ярко выраженные брови, но больше ничего. Мятежный дух на месте не удержишь. Мэриан частенько оставляла единственную дочь дома и отправлялась искать себя.

Почти все детство Иззи провела в пекарне, наблюдая, как дедушка то месит тесто, демонстрируя

незаурядную силу, то с величайшим изяществом лепит воздушные, тающие во рту пирожные и пирожки. Хотя во всех пекарнях работали обученные дедушкой сотрудники, сам он тоже не боялся испачкать руки мукой. Вот почему пекарни «Рэндаллс» были одними из самых популярных в Манчестере. И не сосчитать, сколько часов Иззи провела, делая уроки возле огромных печей на Кейбл-стрит. Она незаметно для себя училась понимать, сколько времени, мастерства и труда требуется, чтобы стать выдающимся пекарем. Мамина неформальность на Иззи не отразилась, и дедушку она просто обожала. На кухне Иззи было спокойно и уютно, хотя она, конечно же, замечала, что отличается от одноклассников, которые живут в маленьких коттеджах с мамами и папами, работающими в городском совете, а также с собаками, братьями и сестрами. Они сидят перед телевизором и едят картофельные вафли с кетчупом под сериал «Соседи» и не просыпаются до рассвета, почувствовав поднимающийся с первого этажа аромат теплого хлеба.

Теперь, когда Иззи уже стукнул тридцать один год, она почти простила свою беспокойную, неприкаянную маму, хотя уж кому-кому, а Мэриан должно быть известно, каково это — расти без матери. Иззи не смущало, что мама игнорировала школьные спортивные соревнования и экскурсии. Зато все прекрасно знали деда Иззи, ведь он не пропускал ни одного мероприятия. Да и вообще, в классе Иззи пользовалась популярностью: она редко появлялась на школьном празднике без коробки сконов или французских пирожных из пекарни деда, а про сладости, от которых ломился стол на ее днях рождения, хо-

дили легенды. Но Иззи жалела, что среди ее близких никто не следит за модой: дедушка на каждое Рождество покупал ей два хлопковых и одно шерстяное платье, вне зависимости от ее возраста и фигуры, не обращая ни малейшего внимания на стиль, даже когда все вокруг носили гетры и футболки от «Пайнэпл». А мама, время от времени заскакивая домой, привозила причудливые наряды для хиппи, которые продавали на музыкальных фестивалях. Все эти вещи были из пеньки, или из колючей шерсти ламы, или еще из какого-нибудь непрактичного материала. Но от недостатка любви Иззи никогда не страдала. В уютной квартире над пекарней они с дедушкой ели яблочный пирог и смотрели «Папашину армию». Даже Мэриан, во время коротких визитов внушавшая Иззи, чтобы та не верила мужчинам, не пила сидр и следовала только за своей путеводной звездой, была любящей родительницей. И все же иногда, наблюдая за счастливыми семьями, весело гуляющими в парке, или за родителями, прижимающими к себе новорожденных малышей, Иззи испытывала такую сильную тоску по всему обыкновенному и надежному, что это чувство напоминало физическую боль.

Ни для кого из друзей семьи не стало сюрпризом, что Иззи выросла самой добропорядочной и консервативной девушкой, какую только можно представить. Хорошие оценки на выпускных экзаменах в школе, хороший колледж и, наконец, хорошая работа в активно развивающемся агентстве недвижимости в Сити. К тому времени как Иззи получила диплом, все три дедушкины пекарни были распроданы. Увы, времена менялись, да и Джо не молодедел.

К тому же Иззи — девушка с образованием, заметил дед, как показалось Иззи, с некоторой грустью. Зачем ей вскакивать с петухами и до старости гнуть спину, занимаясь тяжелым физическим трудом? Ее ждет другая, лучшая жизнь.

Но в глубине души Иззи манили радости, которые может подарить только кухня: рожки с идеально сбалансированным сочетанием нежного крема и легкого песочного теста, посыпанные хрустящими прозрачными кристаллами сахара, горячие булочки с изображением креста, которые в «Рэндаллс» пекли строго во время Великого поста, и больше никогда, безупречный высокий завиток сливочного крема, украшающий воздушный, тающий на языке лимонный капкейк. Корица, изюм, цедра апельсина — эти раззадоривающие аппетит сладкие ароматы чуяло пол-улицы. Все это Иззи обожала. Отсюда и ее новый проект: собрать в письменном виде как можно больше дедушкиных рецептов, пока не... хотя они оба вслух об этом не говорили, но мало ли, на всякий случай... пока Джо не начал их забывать.

— От мамы пришел имейл, — сказала Иззи. — Она во Флориде. Познакомилась с мужчиной по имени Брик. Нет, серьезно, его именно так и зовут — Брик.

— На этот раз хотя бы с мужчиной, — фыркнул дед.

Иззи строго глянула на Джо:

— Прекрати. Мама пишет, что, может быть, приедет на мой день рождения. Летом. Впрочем, она и Рождество обещала отметить с нами, но так и не прилетела.

Иззи праздновала Рождество с дедом в доме престарелых. Сотрудники старались, как могли, но получилось не особо весело.

— Ну так вот, — попыталась улыбнуться Иззи. — По-моему, она всем довольна. Пишет, что в восторге от Флориды. Предлагает отправить туда тебя, чтобы ты погрелся на солнышке.

Иззи с дедушкой переглянулись и покатались со смеху. Джо успевал устать, пока шел до двери комнаты.

— Точно! — воскликнул дед. — Махну-ка я во Флориду первым же самолетом. Такси! Везите в аэропорт!

Иззи убрала листок бумаги в сумку и встала.

— Мне пора, — сказала она. — Записывай рецепты и дальше. Но, если хочешь, можешь их писать... ну, обыкновенно, без вывертов.

— Обыкновенно.

— Заеду на следующей неделе. — Иззи чмокнула деда в лоб.

Иззи вышла из автобуса. Стоял пронизывающий холод, от недолгого снегопада сразу после Нового года на тротуарах остался слой грязной ледяной мешанины. Поначалу снег смотрелся красиво, но потом почернел по краям, особенно возле кованой металлической ограды вокруг офиса муниципальных служб района Стоук-Ньюингтон, довольно-таки внушительного здания в конце улицы. Но Иззи, как всегда, была рада сюда вернуться. Вот ее дом — Стоук-Ньюингтон, богемный район, на который Иззи после переезда на юг наткнулась по чистой случайности.

Запах кальянов из маленьких турецких кафе на Стэмфорд-роуд смешивался с благоуханием ароматических палочек в магазинах «Все по фунту», работавших бок о бок с дорогими детскими бутиками, где торговали дизайнерскими резиновыми сапожками и эксклюзивными игрушками из дерева. Среди покупателей встречались и хасиды с пейсами, и женщины в платках, и девушки в коротеньких топиках, и ямайцы, общавшиеся на патуа. Молодые матери с колясками, матери намного старше с двойными колясками. Хотя Тобс, друг Иззи, иногда шутил, что жить здесь — все равно что поселиться в баре из «Звездных войн», она была в восторге от своего района. Любила сладкий ямайский хлеб, медовую пахлаву, которую продавали возле кассы в продуктовом магазине, индийские сладости из сухого молока и сахара и припорошенные сахарной пудрой кубики рахат-лукума. Когда Иззи возвращалась с работы, ей нравилось вдыхать причудливую смесь съедобных ароматов и любоваться пестрой архитектурной мозаикой: от по-старомодному милой площади, окруженной фасадными домами, до многоквартирных зданий и фабричных корпусов из красного кирпича, переоборудованных в лофты. Вдоль Альбион-роуд в два ряда тянулись всевозможные магазины, закусочные, предлагающие жареную курицу, офисы служб такси и массивные серые дома. Улица не совсем деловая, но и не совсем жилая — так, нечто среднее. Раньше она была одной из больших извилистых лондонских дорог, соединявших город и близлежащие деревни, теперь превратившиеся в пригород.

Серые дома Викторианской эпохи смотрятся величественно и дорого. Некоторые из них так и остались разделены на непрезентабельные квартирki, сады в таких домах заставлены велосипедами и мусорными баками. Возле дверей красуются несколько звонков с кое-как приклеенными рядом фамилиями хозяев, а на тротуаре стоят набитые до отказа мусорные контейнеры. Но некоторые из этих домов облагородили и вернули им прежний облик: двери из реставрированного дуба, горшки с фигурно подстриженными деревьями на крыльце, роскошные шторы. А за порогом отполированный паркет из твердой древесины, камин из очищенного кованого металла и огромные зеркала. Иззи нравилось, что в этом районе соседствуют обшарпанное и свежее, классическое и слепленное на скорую руку, эlegantное и альтернативное: на горизонте небоскребы Сити, а рядом заброшенное церковное кладбище и толпы на тротуарах... В Стоуке кто только не живет. Этот район — лондонский микрокосмос, деревня, отражающая истинную суть города. А еще цены на жилье здесь ниже, чем в Ислингтоне.

Иззи жила тут уже четыре года, с тех пор как переехала из Южного Лондона и таким образом поднялась на ступеньку выше. Единственный минус — до метро далеко. Иззи твердила себе, что это мелочь, но иногда, в такие вот холодные вечера, когда свистящий между домами ветер превращает носы прохожих в красные капающие краны, в голову закрадывается мысль — нет, совсем не мелочь. Во всяком случае, не такая уж и мелочь. Модным богатеньким мамочкам из больших серых домов хорошо: они все

на джипах. Время от времени, глядя на их дорогостоящие здоровенные коляски и такие же дорогостоящие крошечные талии, Иззи гадала, сколько им лет. Меньше, чем ей? В наше время тридцать один год — это совсем немного. И все же при виде этих женщин, гордящихся своими малышами, стильным мелированием и шикарными обоями, Иззи в голову забредали подобные мысли. Так, изредка.

За автобусной остановкой был небольшой тупичок с крошечными магазинчиками. Здания совсем старые, викторианская застройка обошла этот укромный уголок стороной. Когда-то в них располагались конюшни или лавки мелких торговцев. Вот скобяная лавка, возле двери развешаны винтажные щетки, а в витрине выставлены старые тостеры, продающиеся по явно завышенной цене, и унылого вида стиральная машина. Сколько раз Иззи ходила от этой остановки, столько и видела эту рухлядь. Рядом пункт связи — телефон/Wi-Fi/Интернет, — работающий круглосуточно и предлагающий перевести деньги в любую точку мира. А возле него — витрина магазинчика, торгующего прессой и сладостями. Здесь Иззи покупала журналы и батончики «Баунти».

А в конце ряда, в самом углу, притулилось здание, которое будто втиснули сюда в последний момент: ну не пропадать же лишним стройматериалам. С одной стороны вперед выдавался острый угол треугольника травы, у основания этого треугольника разместилась скамейка, а дверь выходила в мощный дворик с деревом посередине. Здесь этот крошечный оазис смотрелся неуместно: казалось, кто-

то перенес в современный город кусочек старинной деревенской площади. Ни дать ни взять картинка из книги Беатрис Поттер, часто думала Иззи. Не хватало только окон со стеклянными кружочками.

Вот с большой улицы налетел еще один порыв ветра, и Иззи направилась к дому. Наконец-то!

Квартиру Иззи купила на самом пике бума на рынке недвижимости. Для человека, работающего именно в этой сфере, шаг не слишком дальновидный. Иззи подозревала, что цены начали падать сразу, как только она получила ключи. Это было еще до того, как Иззи начала встречаться с Грэмом. Познакомились они на работе. Еще до знакомства Иззи обратила на него внимание — и она, и все остальные девушки в офисе. Грэм несколько раз повторял, что, завяжись их отношения раньше, он бы непременно отговорил ее от этого опрометчивого шага.

Но даже и тогда Иззи вряд ли бы его послушала. Рассмотрев варианты в доступном ей ценовом коридоре и забрав все до единого, Иззи уже готова была сдать, но, побывав в квартире на Кармелит-авеню, влюбилась в нее с первого взгляда. Два верхних этажа в одном из красивых серых домов с собственной боковой лестницей, отчего казалось, будто живешь не в квартире, а в своем доме. Нижний этаж почти полностью занимали объединенные кухня, столовая и гостиная. Иззи постаралась обставить все как можно уютнее: огромные светло-серые бархатные диваны, длинный деревянный стол со скамьями и ее любимый кухонный гарнитур. На распродаже его отдавали почти даром — скорее всего, из-за пронзительного ярко-розового цвета.

- Колган Дж.
К60 Встретимся в кафе «Капкейк» : роман / Дженни Колган ; пер. с англ. А. Осиповой. — М. : Иностранка, Азбука-Аттикус, 2021. — 576 с.
ISBN 978-5-389-19958-3

Иzzi Рэндалл умеет печь. Нет, не просто печь, а создавать потрясающие, невероятно вкусные торты и пирожные. И вот, когда Иззи теряет работу в престижном агентстве недвижимости и расстается с боссом, с которым закрутила служебный роман, девушка получает шанс найти себя. С помощью новых друзей и симпатичного менеджера банка она воплощает в жизнь свою мечту — открывает кафе для сладкоежек. Но вскоре узнает, что рецепт счастья немного сложнее, чем просто сбить вместе сахар, сливки и масло.

Оригинальное кондитерское изделие, в основе которого лежат юмор, романтика и надежда. «Встретимся в кафе „Капкейк“» доказывает, что жизнь может быть не такой, как вы ожидаете, но в ней всегда есть место для десерта!

Впервые на русском языке!

УДК 821.111

ББК 84(4Вел)-44

Литературно-художественное издание

ДЖЕННИ КОЛГАН
ВСТРЕТИМСЯ
В КАФЕ «КАПКЕЙК»

Ответственный редактор Ольга Рейнгервц
Редактор Алла Косакова
Художественный редактор Виктория Манацкова
Технический редактор Татьяна Раткевич
Компьютерная верстка Михаила Львова
Корректоры Елена Терскова, Лариса Дорохина

Подписано в печать 06.09.2021. Формат 84 × 100 1/32.
Печать офсетная. Тираж 7000 экз. Усл. печ. л. 28,08.
Заказ №

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.):

16+

ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“» —
обладатель товарного знака «Издательство Инностранка»
115093, г. Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. № 1
Филиал ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“»
в Санкт-Петербурге
191123, г. Санкт-Петербург, Воскресенская наб., д. 12, лит. А
ЧП «Издательство „Махаон-Украина“»
Тел./факс: (044) 490-99-01. E-mail: sale@machaon.kiev.ua
Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт».
170546, Тверская область, Промышленная зона Боровлево-1,
комплекс № 3А.
www.pareto-print.ru



И-ЖМ-28735-01-Р