

ДЖОАННА ФЛЮК

Сладкое убийство по-датски

ОТ АВТОРА БЕСТСЕЛЛЕРОВ *THE NEW YORK TIMES*

ДИНАМИЧНАЯ ЭКРАНИЗАЦИЯ ОТ *NETFLIX*

Кто сказал, что десерты и детективы несовместимы?

«Привет, меня зовут Ханна! И сегодня мы с вами приготовим... убийство. Что для это нужно? Берем одну жертву и добавляем несчастный случай. Щепотку загадочных обстоятельств и, для пикантности, исчезновение любимого мужа. Все это тщательно перемешиваем. Подаем со сладким малиновым печеньем, на котором есть капельки джема. Они так похожи на кровь...»

Кажется, что Ханна сошла с ума? Совсем нет. Этот День благодарения запомнится надолго. Ханне придется испечь много печенья, чтобы раскрыть все ингредиенты этого загадочного преступления. В каждой крошке — своя улика. И пока Ханна готовит новый десерт, кто-то готовит новое преступление...

Джоанна Флюке — маэстро детективных десертов.
Publishers Weekly

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6698-8



9 786171 266988

ДЖОАННА ФЛЮК

Сладкое убийство по-датски



У КАЖДОГО ПРЕСТУПЛЕНИЯ СВОЙ ВКУС



JOANNE FLUKE

*Raspberry Danish
Murder*

ДЖОАННА ФЛЮК

*Сладкое убийство
по-датски*

УДК 821.111(73)
Ф73



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Переведено по изданию:
Fluke J. Raspberry Danish Murder : A Novel / Joanne Fluke. —
New York : Kensington Books, 2018. — 352 p.

Перевод с английского *Владимира Скоробогатова*

Иллюстрация на обложке *Виктории Дорошенко*

ISBN 978-617-12-6698-8
ISBN 978-1-61773-224-9 (англ.)

© H.L. Swensen, Inc., 2018
© Hemiro Ltd, издание на
русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», пе-
ревод и художествен-
ное оформление, 2019

*Эта книга из серии о Ханне посвящается Джону.
Без него я не смогла бы ее написать.*



Слова благодарности

Сердечное спасибо доктору Ричарду Нимейеру, нашему «доктору Хоккею». Мы с Джоном будем очень по вам скучать (и доктор Найт тоже).

Обнимаю и целую членов моей семьи, которые покорно терпят, когда у меня подходит срок сдачи книги. Всем вам по лишнему печенью!

Обнимаю Труды Нэш за то, что она сопровождает меня во всех турах в поддержку моих книг и беспрестанно помогает в делах. А самое главное, спасибо за то, что ты моя подруга.

Спасибо моим друзьям и соседям: Мэлу и Курту, Лии и Биллу, Джине, Ди Эплтон, Джей, Ричарду Джордану, Лоре Левайн, Нэнси и Хефти, доктору Бобу и Сью, Жэну, Майку и Мэнди из библиотеки *Faux*, Дарил и ее команде из *Groves Accountancy*, Джине и Рону из *SDSA* и всем из *Homestreet Bank*.

Обнимаю Ричарда Джордана за то, что отправился со мной в турне по поддержке книги *Banana Cream Pie Murder*. Ты был прекрасным компаньоном и помощником.

Спасибо Брэду, Эрику, Аманде, Лоренцо и Мэг за книгу *Just Desserts*.

Привет моим друзьям из Миннесоты: Луису и Нилу, Беву и Джиму, Луису и Джеку, Вэлу, Рутанн, Лоуэллу, Дороти и сестре Сью, а также Макс и Джиму.

Большое спасибо моему блестящему редактору Джону Сконьямильо.

Спасибо всем замечательным сотрудникам издательства *Kensington Publishing*, которые поддерживают расследования и вкусную выпечку Ханны.

И особо благодарю Робина, который все доводит до совершенства.

Спасибо Мэг Рули и сотрудникам *Jane Rotrosen Agency* за неустанную поддержку и мудрые советы.

Спасибо Хиро Кимура, талантливому автору обложек моих книг, за прекрасную работу (нет, эту малиновую ватрушку по-датски съесть вы не сможете!).

Спасибо Лу Мэлкэнджи из издательства *Kensington*, оформителю превосходных обложек книг о Ханне. Они всегда великолепны.

Спасибо Джону с сайта *Placed4Success.com* за размещение фильма и телевизионных программ о Ханне, за присутствие Ханни в социальной сети, за бесчисленные часы, которые он провел, помогая мне, и за то, что он всегда был рядом со мной.

Спасибо Руби за администрирование моего сайта *www.JoanneFluke.com* и за поддержку в социальных сетях. И спасибо Анни за помощь в социальных сетях и за все остальное.

Крепко обнимаю Джей Кей за помощь Ханне и мне в течение долгих лет.

Обнимаю Бет за чудесную вышивку и рассказ о «шлепке Мойше».

Спасибо оформителю блюд, подруге и гиду по СМИ Лоуис Браун за неоценимую помощь в организации ланчей в *Poisoned Pen* и за телевизионные клипы о выпечке в Фениксе.

Обнимаю Дабл-Ди, всех в «Команде Свенсен» и «Маньяков Ханни», которые помогают сохранять Ханну в «Фейсбуке» живой и здоровой.

Спасибо доктору Рохалю, доктору Лайну и Кэти Лайн, докторам Уоллену, Кословски, Эшли и Ли за ответы на медицинские и стоматологические вопросы, относящиеся к моей книге.

Спасибо всем поклонницам и поклонникам Ханни, которые делятся семейными рецептами, пишут на моей страничке в «Фейсбуке» *Joanne Fluke Author* и читают книги о Ханне. Эта книга для вас!



ГЛАВА ПЕРВАЯ

Ханна Свенсен Бартон бросила взгляд на часы в спальне, в которой теперь спала одна. Когда она надевала свой самый теплый свитер, в глазах у нее стояли слезы. Ее новый муж Росс Бартон исчез уже две недели назад, и хотя ее младшая сестра Мишель с той поры оставалась с ней в квартире, Ханна по-прежнему чувствовала себя ужасно одиноко. Днем было легче. После восхода солнца проходило то время, когда она обычно обнималась с Россом на новой тахте или спала рядом с ним на новой широченной кровати, и ей удавалось убедить себя, что все будет хорошо и что Росс непременно вернется. Потом, когда солнце поднималось выше, легко было поверить: раз он взял с собой только ключ от квартиры, оставив все остальные ключи, значит, он собирается вернуться домой. Однако сейчас, в пять часов утра, после беспокойной ночи, было гораздо труднее убедить себя в том, что все будет хорошо, если она просто станет терпеливо ждать его возвращения.

— Будь оптимисткой, — сказала она своему отражению в зеркале. — Росс скоро придет домой и все объяснит. — Эти слова составляли мантру, которую Ханна повторяла каждое утро, хотя надежда быстро таяла.

Росс не звонил ни в «Куки-Джар», ее кафе-кондитерскую в Лейк-Эден, штат Миннесота, ни в их квартиру. Она понятия не имела, где он и почему ее оставил. Было похоже, что новый муж попросту исчез с лица земли и бесследно растаял в воздухе.

По щеке Ханны скатилась слеза, и она смахнула ее тыльной стороной ладони. Хорошо, что она без макияжа, иначе слезы, которые она лила долгими днями и ночами, непременно испортили бы его. Ханна взяла щетку для волос, попыталась привести в порядок свои непослушные рыжие

кудри и подумала, не виновата ли ее внешность в том, что Росс ушел. Если бы она делала идеальный макияж, как ее мать Долорес или ее тщательно следившая за модой сестра Андреа, был бы Росс по-прежнему с ней? Возможно, ей следовало бы всерьез постараться сбросить вес, чтобы приобрести такую же идеальную фигуру, как у остальных женщин в ее семье.

— Если бы он просто сказал мне, что не так, я бы смогла это исправить, — проговорила она, поворачиваясь к Мойше, своему двадцатитрехфунтовому бело-рыжему коту, возлежавшему на подушке Росса.

— Мррр! — ответил Мойше, и Ханне показалось, что он возмутился ходом ее мыслей.

— Извини, Мойше! — откликнулась она, подходя к кровати, чтобы приласкать кота. — Я лишь стараюсь найти хоть какие-то ответы и никак не нахожу.

— Рррм, — снова ответил Мойше, и Ханна интерпретировала это как выражение сочувствия. Она была уверена, что Мойше тоже скучает по Россу.

— А сейчас мне надо бежать на работу, — объяснила она коту. — Но не волнуйся, мы с Мишель придем вовремя и накормим тебя обедом.

Ханна натянула парку и вышла из спальни. Она как раз проходила мимо комнаты для гостей, когда оттуда появилась Мишель. В руке младшая сестра держала связку ключей.

— Это твои ключи? — спросила она, протягивая их Ханне.

Та осмотрела ключи и покачала головой:

— Нет, не мои, но, похоже, это ключи от машины Росса. Я знала, что они где-то здесь, потому что его машина все еще на стоянке. Где ты их нашла?

— Они были в верхнем ящике комода в гостевой комнате. Лежали прямо на моем самом теплом зимнем шарфе. Я бы никогда их не нашла, если бы не решила надеть сегодня этот шарф.

— Что ж, я рада. Мне никогда не приходило в голову туда заглянуть.

— Ясное дело. Я сильно удивилась, когда их там обнаружила. Почему Росс положил их туда?

На лице Ханы появилась улыбка, когда она пришла к очевидному выводу:

— Все очень просто, Мишель. Росс хотел, чтобы ты пользовалась его автомобилем, пока его нет. Другого объяснения просто не существует.

— Ты уверена?

— Чем больше я об этом думаю, тем уверенней становлюсь. Он нашел время, чтобы зайти в твою комнату и положить ключи от машины в ящик комода. Иначе зачем бы он это сделал?

Мишель все же продолжала сомневаться:

— А ты что думаешь по этому поводу? Ты хочешь, чтобы я пользовалась машиной Росса?

— Почему бы и нет? На автомобиле нужно ездить. Если он будет просто стоять здесь, то не заведется, когда Росс вернется домой. Конечно, он хотел, чтобы ты ездила на его машине.

— Ну ладно... если ты так уверена...

— Уверена.

Мишель заулыбалась:

— Я хотела спросить у мамы, нельзя ли воспользоваться ее машиной, а теперь мне не придется этого делать. Как гора с плеч свалилась!

— Потому что мама согласилась бы, но потом придумала бы, как заставить тебя отплатить за такую услугу?

— Вот именно! — Мишель направилась к коврику у двери, на котором держала зимние сапоги. Она натянула их и сунула туфли во вместительную сумку, которую носила с собой. — Можешь не торопиться, Ханна, — добавила она, открывая входную дверь. — Я помогу Лизе с выпечкой, для которой мы вчера вечером замесили тесто, и подготовлю кафе к открытию. Выпей лучше еще одну чашку кофе и для разнообразия побудь праздной дамой.

— Спасибо, — сказала Ханна, и Мишель вышла и закрыла за собой дверь.

Ханна сняла куртку, бросила ее на тахту и отправилась на кухню, чтобы налить себе еще одну чашку кофе. Кофе пока не остыл, так что подогреть его не потребовалось.

— Праздная дама, — повторила она слова Мишель коту, который последовал за ней на кухню и с любопытством наблюдал, как она устраивалась за кухонным столом. — Вряд ли я знаю, что это такое.

Мойше от комментариев воздержался. Вместо этого он направился к своей плошке с кормом. Пока ее питомец хрустел сухими комочками, Ханна смотрела на снегопад за окном. С тех пор как Мишель вышла из квартиры, прошло не более трех минут, но Ханна уже чувствовала себя виноватой в том, что не надела сапоги и не отправилась вместе с сестрой на работу.

— Либо я не дама, либо не знаю, что такое праздность, — объяснила она Мойше. — Если ты не против, я допью кофе и поеду на работу.

Пронизывающий ветер с колким снегом обжег щеки Ханны, когда она вышла из квартиры и поспешно спустилась по крытой лестнице на первый этаж. Проходя мимо окна соседей, живущих внизу, она заметила, что на их кухне горит свет. Значит, Сью Плотник уже встала и готовит завтрак для своего трехлетнего сына Кевина. Его отец Фил Плотник скоро вернется с ночной смены в «Дел-Рей Мануфакторинг», где работал диспетчером. Фил позавтракает с семьей, а потом Сью и Кевин отправятся в «Кидди-Корнер», детский сад в Лейк-Эдене, где Сью работала воспитательницей. Как только они уйдут, Фил ляжет в постель и будет спать до тех пор, пока Сью и Кевин не вернутся домой. Такой график был жестким, но Сью и Фил давно с этим свыклись. Остаток дня они проведут с Кевином, а в одиннадцать вечера Фил снова отправится на работу.

Заведя свой фургончик, Ханна обратила внимание, что двигатель работает вполсилы. Пора начать пользоваться обогревателем блока цилиндров и на ночь подключать машину к электрической сети. Для этой цели на стене гаража, прямо перед местами для парковки, был устроен ряд розеток. Такой же ряд розеток имелся и на автостоянке возле «Куки-Джар».

Пока Ханна ехала на работу, она думала о напряженных днях, которые ей предстояли. Сегодня понедельник, и День

Благодарения был не за горами. Уже всюду поступали заказы на тыквенные пироги, тыквенные хлебцы, тыквенное печенье и сахарное печенье, украшенное индюками и тыквами. Тыквенные пироги можно испечь не раньше чем за день до продажи, и то же самое справедливо для хлебцев и печенья. Впрочем, они могут заранее смешать некоторые ингредиенты и подготовить к пекарскому марафону все, что нужно, за два дня до ноябрьского праздника.

В прошлом году все прошло сравнительно гладко, однако в этом году заказов было больше. Ханна радовалась, что у нее есть помощники. Лиза, ее партнерша, на кухне была настоящей динамо-машиной. Кроме того, были еще Джек и Мардж Хермен, отец и мачеха Лизы, которые управлялись в кафе, пока они занимались выпечкой на кухне. В этом году у них появились еще две помощницы: Нэнси, тетюшка Лизы, гений по части новых рецептов, и Мишель, которая присоединялась к ним, когда не была занята на репетиции. В учебный план колледжа, в котором училась Мишель, входил такой предмет, как «организация труда», а в городе она ставила праздничные пьесы на День Благодарения и Рождество, которые исполнял театральный кружок местной общины. Мишель также была режиссером школьной постановки, которую покажут между Днем Благодарения и Рождеством.

В такую рань дороги оставались пустыми, и Ханна доехала до стоянки, расположенной прямо за «Куки-Джар», быстрее, чем ожидала. Она вылезла из машины, заперла двери, включила в сеть обогреватель блока цилиндров и поспешила к задней двери. Когда она появилась на кухне, и Лиза, и Мишель удивились.

— Я думала, ты собиралась не торопясь попить кофе, — сказала Мишель вместо приветствия.

— Собиралась, но пить кофе в одиночку тоскливо. Я подумала, что лучше выпью чашечку вместе с вами.

— Хочешь, я тебе налью? — предложила Лиза. — А поскольку печенье уже в духовке, мы с Мишель можем устроить себе перерыв.

— Как насчет кусочка малиновой ватрушки по-датски, Ханна? — поинтересовалась Мишель. — Лиза пришла ни

свет ни заря и уже успела кое-что испечь. — Она повернулась к Лизе. — Ватрушки достаточно остыли, чтобы их можно было нарезать, правда же?

— Должны были остыть. — Лиза обратилась к Ханне: — Тетя Нэнси испекла такие для нас, когда мы с Хербом были у нее на бранче в прошлые выходные. Она дала мне рецепт, и мне захотелось попробовать его здесь.

— Трудно их готовить?

— Совсем нетрудно! Я подумала, если они тебе понравятся, мы можем подавать их в кафе.

— Прекрасная мысль! Раньше мы никогда не подавали ватрушек по-датски, и я уверена, что нашим утренним клиентам они понравятся. Что до меня, я просто обожаю ватрушки по-датски!

Мишель улыбнулась:

— Почти все, кого я знаю, их обожают. Думаю, Ханна, такие ватрушки пойдут нарасхват.

Лиза подошла к стойке, достала с одной из полок противень и поднесла его к Ханне:

— Ты только посмотри. Правда, выглядят аппетитно?

— Безусловно, — согласилась Ханна. — И пахнут замечательно. Я люблю аромат малины. Если бы его разливали по флаконам, я бы пользовалась им вместо духов.

Лиза и Мишель рассмеялись. Затем Мишель предупредила:

— Это было бы опасно, Ханна.

— Почему?

— Тебя повсюду стали бы преследовать посторонние, чтобы хорошенько обнюхать.

— Знаю, Херб на такое способен, — сказала Лиза. — На бранче у тети Нэнси он съел три ломтя.

— Эти ватрушки делаются из слоеного теста? — поинтересовалась Ханна.

— Да, и мне они нравятся куда больше, чем те, что можно купить в магазине. У тех вкус, как у сдобных булочек, намазанных малиновым джемом.

Ханна нахмурилась:

— Слоеное тесто может стать проблемой. Однажды я читала рецепт. На приготовление уходит несколько часов.

Надо замесить и раскатать тесто, сверху положить кусочки сливочного масла и на некоторое время поставить в морозильную камеру, а потом снова раскатать. Не помню, сколько раз надо это проделать, но не один раз. В рецепте было сказано, что именно масло и раскатывание делают тесто нежным и слоеным.

— Не обязательно готовить тесто с нуля, — объяснила ей Лиза. — Сегодня утром я воспользовалась замороженным. Тетя Нэнси рассказала, что однажды она испекла ватрушки по-датски своими руками от начала и до конца, и замороженное тесто оказалось ничуть не хуже.

— А что насчет малины? — спросила у нее Мишель. — Найти свежую малину в ноябре не так-то просто.

— Можно брать и замороженную, и свежую. Я использовала замороженную, и так же делала тетя Нэнси. Она говорила, что кладет свежие ягоды, когда они есть в продаже, но прекрасно подходят и замороженные.

— Не дразни нас своими рассказами, Лиза, — попросила Мишель. — Нарезь ватрушку и дай нам по куску. Я умираю от желания ее попробовать с тех пор, как ты вытащила ее из печи. Сейчас я, кажется, готова съесть ее целиком.

Ханна и Мишель с нетерпением наблюдали, как Лиза выложила большую малиновую ватрушку по-датски на рабочий стол, покрытый нержавеющей сталью, и вооружилась ножом.

— Кто хочет горбушку? — спросила она.

— Я! — крикнула Ханна за мгновение до того, как голос подала Мишель.

— Но я тоже хочу! — Мишель выглядела разочарованной.

— Расслабьтесь, — вздохнула Лиза. — Вы обе получите по горбушке. Клянусь, я знаю, почему вы обе хотите горбушки. Вы думаете, что в них больше малиновой начинки.

— А разве нет? — спросила Ханна.

— Нет, так только кажется. Во всех кусках малиновой начинки поровну.

Разрезав большую ватрушку на части, она дала Ханне и Мишель по горбушке, а себе взяла среднюю часть. Некоторое время царило молчание, пока все три женщины попили кофе и наслаждались лакомством.

— И что вы думаете? — спросила Лиза, когда от ее куска почти ничего не осталось.

— Думаю, мне хочется еще кусочек! — сообщила Ханна, и Мишель кивнула в знак согласия.

— И мне тоже, — призналась Лиза, деля ватрушку.

— Думаю, наши клиенты захотят по второму куску, как только попробуют первый, — быстро проговорила Мишель. — Мы с Ханной должны проверить эту теорию.

Ханна задумчиво произнесла:

— Интересно, а можно ли печь небольшие порционные ватрушки?

— Прекрасная идея! — откликнулась Лиза. — Мы с тетей Нэнси поэкспериментируем. А еще мы устроим дегустацию, чтобы понять, так ли хороши порционные ватрушки, как большая. Папа любит малиновую сдобу по-датски, и Мардж тоже. А Хайди, подруга тети Нэнси, просто с ума сходит от этой сдобы!

— Засеки, сколько времени уйдет на приготовление порционных ватрушек по-датски по сравнению с большими, — посоветовала ей Ханна. — Порционные ватрушки могут оказаться нерентабельными.

— Можно еще кусочек, Лиза? — умоляюще протянула Мишель. — Это так вкусно!

Ханна с ужасом посмотрела на свою младшую сестру. Мишель любила сладкое и ела печенье и прочие сладости, когда хотела. Если бы в мире существовала справедливость, Мишель весила бы сейчас триста фунтов. Однако младшая сестра каким-то образом сохраняла идеальную фигуру. Если бы она каждый день ходила в спортзал и упражнялась там час или около того или же пробегала по утрам несколько миль, Ханна могла бы это понять. Однако Мишель посещала спортзал только тогда, когда ей этого хотелось, и Ханна не видела, чтобы она бегала. Однажды Ханна спросила об этом доктора Найта, и тот сказал, что объяснить неспособность Мишель и Андреа набирать вес можно только особенностями их обмена веществ, активным метаболизмом и чистой случайностью. Вдобавок он сказал, что ни один из известных ему врачей не в состоянии этого объяснить

и, возможно, все дело в наследственности. Ханна понимала, что, независимо от причины, у нее все иначе. Казалось, ей достаточно всего лишь пройти мимо решетчатой стойки, бросить взгляд на печенье или пироги, остывающие на полках, чтобы набрать вес. Что ж, жизнь к ней несправедлива, и с этим ничего не поделаешь.

Малиновая ватрушка по-датски

НЕ ПРОГРЕВАЙТЕ духовку заранее. Сначала вам необходимо проделать несколько предварительных операций.

Примечание Ханны № 1. Замороженное слоеное тесто годится для всякой выпечки. Для этого рецепта купите две упаковки. Сейчас понадобится только одна упаковка, а вторую положите в морозильную камеру и используйте позже. Разморозьте, когда захотите использовать остатки. Начините ими пакетики для слоеного теста и испеките в духовке или сделайте пироги с начинкой из свежих фруктов. Слоеное тесто можно использовать и для приготовления закусок.

Ватрушка

- ✓ Одна 500-граммовая упаковка замороженного слоеного теста (*упаковка из двух листов*)
- ✓ 1 крупное яйцо
- ✓ 1 столовая ложка воды
- ✓ Белый сахар-песок для посыпания

Малиновый соус

- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана свежей малины (*можно использовать замороженную, но ее следует разморозить и обсушить на бумажных полотенцах, чтобы избавиться от лишней влаги*)
- ✓ 3 столовых ложки воды
- ✓ $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого кардамона (*если его нет под рукой, используйте корицу*)
- ✓ 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки кукурузного крахмала
- ✓ $\frac{1}{2}$ стакана белого сахара-песка

Творожная начинка

- ✓ 1 упаковка (225 г) творожного сыра, выдержанная для размягчения при комнатной температуре
- ✓ $\frac{1}{3}$ стакана белого сахара-песка
- ✓ $\frac{1}{4}$ чайной ложки ванильного экстракта

Глазурь

- ✓ 1 $\frac{1}{4}$ стакана сахарной пудры (*кондитерского сахара; утрамбовывайте в стакане при отмеривании*)
- ✓ $\frac{1}{4}$ стакана сливок для взбивания (*жирных*)
- ✓ 1 чайная ложка ванильного экстракта
- ✓ $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли

Разморозьте оба листа слоеного теста, следуя инструкции на упаковке. Делайте это на доске, посыпанной мукой (*я пользуюсь доской для нарезки хлеба*). Чтобы подготовить доску, насыпьте на нее немного муки и равномерно распределите безукоризненно чистыми пальцами.

Пока тесто размораживается, сделайте малиновый соус.

В сотейник среднего размера поместите малину и добавьте воду.

В небольшую миску поместите кардамон, кукурузный крахмал и сахар. Тщательно перемешайте вилкой, чтобы получилась однородная смесь.

Высыпьте содержимое миски в сотейник с малиной и водой. Тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Поставьте сотейник на плиту и держите на среднем огне, постоянно помешивая смесь деревянной ложкой, до закипания. Продолжайте перемешивать еще две минуты. Затем переставьте сотейник на холодную горелку, выключите горелку, на которой вы готовили малиновый соус, и дайте ему остыть до комнатной температуры.

Пока малиновый соус остывает, приготовьте творожную начинку.

В миску, пригодную для микроволновой печи, поместите размягчившийся творожный сыр с сахаром и ванильным экстрактом. Взбивайте смесь до тех пор, пока она не

превратится в однородную массу. Закройте миску пищевой пленкой и оставьте на столе.

Примечание Ханны № 2. Если вы забыли размягчить творожный сыр, распакуйте его, поместите в миску, пригодную для микроволновой печи, и грейте в микроволновке в течение приблизительно 10 секунд.

Примечание Ханны № 3. Глазурь пока готовить не следует. Готовьте ее после того, как ватрушки по-датски уже испекутся и остынут.

Нагрейте духовой шкаф до 190 °С и поместите решетку в среднее положение.

Пока духовка прогревается, подготовьте два противня для выпечки. Для этого выстелите их пергаментной бумагой.

Проверьте листовое тесто и убедитесь, что оно разморозилось. Если это так, настало время подготовить его к начинке.

Поместите один лист теста на доску, посыпанную мукой. Обсыпьте мукой скалку и раскатайте тесто в квадрат размером 30 × 30 см.

Примечание Ханны № 4. Я пользуюсь линейкой, чтобы гарантированно получить квадрат со стороной 30 см.

Острым ножом сделайте горизонтальный разрез через середину квадрата, а потом вертикальный разрез через середину квадрата. В результате у вас получатся четыре меньших квадрата одинакового (*или почти одинакового*) размера.

Разбейте яйцо и вылейте в чашку. Добавьте одну столовую ложку воды и взбейте. Это будет ваша яичная смазка.

Перенесите один из нарезанных квадратов теста на подготовленный противень.

При помощи помазка смажьте яйцом края квадрата. Это склеит края, когда вы сложите тесто после добавления начинки из творожного сыра и малинового соуса.

Отмерьте $\frac{1}{4}$ стакана творожной начинки и поместите в центр квадрата.

Равномерно распределите творожную начинку по тесту, не доходя до краев на 2,5 см.

Равномерно распределите две столовые ложки малинового соуса поверх творожной начинки.

Возьмитесь за угол квадрата и загните его так, чтобы накрыть чуть больше половины начинки. Затем возьмитесь за противоположный угол и загните его так, чтобы перекрыть первый угол.

Поскольку яичная смазка, которую вы нанесли на края квадрата, действует подобно клею, второй угол должен прилипнуть к первому. Если он не прилипает, нанесите еще немного яичной смазки, чтобы два перекрывающихся угла слиплись друг с другом.

Примечание Ханны № 5. Процедура кажется сложной, но на самом деле все очень просто. Вы быстро освоите ее, когда сделаете первую ватрушку. Объяснения занимают намного больше времени, чем приготовление.

Справившись с первыми четырьмя квадратами, разрежьте второй лист теста и повторите процедуру.

Когда на противне окажутся восемь ватрушек по-датски, смажьте их сверху яичной смазкой и посыпьте сахаром-песком.

Выпекайте при 190 °C в течение 25—30 минут или до тех пор, пока верхушки не станут золотисто-коричневыми.

Выньте противень из духовки, поместите на решетку и дайте остыть в течение 10 минут. Пока ватрушки остывают, приготовьте глазурь.

Поместите сахарную пудру в небольшую миску и смешайте со сливками, ванильным экстрактом и солью. Перемешивайте до тех пор, пока масса не станет совершенно однородной.

Покройте ватрушки глазурью. Это удобно делать с помощью кондитерского мешка (*или пластикового пакета с отрезанным уголком*).

Примечание Ханны № 6. Если вы не хотите наносить глазурь с помощью кондитерского мешка, просто добавьте в нее еще немного сливок, чтобы глазурь хорошо стекала со столовой ложки, которую держат над ватрушкой.

Когда все ватрушки будут украшены глазурью, снимите их с противня и положите на ту же решетчатую стойку.

Такие ватрушки особенно вкусны в теплом виде. Впрочем, в холодном они тоже хороши.

Если несколько ватрушек останется (*не думаю, что такое произойдет*), заверните их в вошеную бумагу и храните в холодном месте.

Примечание тети Нэнси. Я пекла такие ватрушки и с другими ягодами и фруктами: клубникой, черникой, голубикой, персиками, грушами и абрикосами. Если плоды крупные, сделайте из них пюре и возьмите для соуса $\frac{1}{2}$ стакана этого пюре.

Примечание Лизы. Однажды я очень спешила и вместо того, чтобы сделать соус, воспользовалась протертым малиновым джемом. Я сняла крышку и чуть-чуть подогрела джем в микроволновке, чтобы его легко можно было нанести поверх творожной начинки. Поскольку любимым фруктом Херба являются ананасы, в следующий раз я попробую испечь ватрушки с ананасовым джемом, если Флоренс сможет заказать его для «Рыжей совы».



ГЛАВА ВТОРАЯ

Было десять минут двенадцатого, когда Ханна вытащила из печи последний противень с шоколадно-вишневым пирогом. Только она поставила противень на решетчатую стойку, как раздался стук в заднюю дверь кухни. За первым стуком последовали еще два, более громких.

— Мама? — предположила Мишель.

— Мама, — согласилась Ханна. — Ты начинаешь распознавать, кто стучится в дверь. Я налью кофе и нарежу пирог. А ты открой дверь ипусти маму.

— Есть какие-нибудь новости? — громко спросила Долорес, вешая пальто на крючок у задней двери и направляясь к своему любимому табурету.

— Ни звука, — откликнулась Ханна, прекрасно понимая, что имела в виду Долорес. Она хотела знать, объявился ли Росс. Мать задавала этот вопрос всякий раз, когда появлялась в «Куки-Джар» или звонила Ханне по телефону.

— Спасибо, дорогая, — поблагодарила Долорес, когда Мишель подала ей кофе. Тут она заметила, чем занимается Ханна, и спросила: — А что это ты режешь, Ханна? Что бы это ни было, пахнет оно шоколадом и... вишнями?

Мишель засмеялась:

— У тебя потрясающий нюх, мама. Мы только что испекли шесть партий шоколадно-вишневого пирога.

— Спасибо, дорогая. До сих пор никто не называл мой нюх *потрясающим*. — Она снова повернулась к Ханне. — Если эти ваши шоколадно-вишневые творения достаточно остыли, чтобы их нарезать, достаточно ли они остыли для того, чтобы их попробовать?

— Ну конечно. — Ханна закончила перекладывать нарезанный пирог на тарелку и понесла ее к рабочему уголку

с покрытием из нержавеющей стали. — Вот, пожалуйста! Скажи нам, если тебе понравится.

Долорес взяла кусок пирога, надкусила и сразу же улыбнулась.

— Бесподобно! Десять баллов из десяти, дорогая.

— Спасибо, мама, — поблагодарила Ханна, усаживаясь на табурет напротив матери.

Она отметила, что Долорес в полном макияже и в одном из дизайнерских костюмов, купленных у Клэр Роджерс Кнудсон в магазине «Бомонд Фэшн». Ее темные волосы были тщательно уложены, а рубиновое кольцо на пальце гармонировало по цвету с костюмом. Хотя Долорес всегда следила за модой, сегодня она была одета особенно стильно. Это заставило Ханну предположить, что ее матери предстоит важная встреча.

— Ты собралась по важным делам, мама? — спросила Мишель, как будто прочитав мысли Ханны.

— Да. У меня встреча в больнице с «Радужными дамами». — Долорес имела в виду добровольческую группу, основанную ею больше года назад.

— Какой-то особый случай? — поинтересовалась Ханна. Как правило, когда Долорес встречалась с «Радужными дамами», она надевала свободные черные брюки и один из ярких пиджаков, которые «Радужные дамы» носили, чтобы выделяться на фоне больничного персонала.

— Да, но это не имеет ничего общего с «Радужными дамами». Вторую половину дня я проведу с доктором в больнице, а потом мы отправимся обедать. Сегодня наша годовщина.

Ханна и Мишель обменялись озадаченными взглядами, и первой заговорила Ханна:

— Мама... но ведь сейчас ноябрь, а ты вышла замуж в сентябре. Или ты празднуешь годовщину каждый месяц?

— Какая чудесная мысль! — Долорес улыбнулась старшей дочери. — Нет, дорогая. Это настоящая годовщина. Доктор сделал мне предложение в ноябре.

— И ты вышла за него замуж месяцем раньше? — поинтересовалась Мишель.

— Нет, дорогая. Мы поженились почти через два года. Я не была уверена, стоит ли мне снова выходить замуж, но доктор меня уговорил.

— И ты рада, что он это сделал, — констатировала Ханна очевидную вещь.

— Безусловно. — Долорес потянулась за очередным куском пирога. — Сегодня вечером Салли устраивает для нас в «Лейк-Эден Инн» специальный юбилейный обед. Мы будем есть утку с клюквенным соусом, а на десерт — шоколадное суфле. Именно это мы ели в тот вечер, когда доктор сделал мне предложение.

Мишель выглядела озадаченной:

— Но... я думала, ты не любишь утку.

— Не люблю, но доктор любит, а вдобавок это традиция. Мы едим утку по случаю каждой годовщины того дня, когда он сделал предложение.

— И ты ее ешь? — продолжала допытываться Мишель.

— Конечно. В тот первый вечер я была так шокирована предложением доктора, что съела все на своей тарелке и даже не почувствовала вкуса. А теперь, когда мы празднуем каждый год, думаю, мне и в самом деле скоро понравится утка.

Ханна не могла удержаться от смеха, как и Мишель. Мгновение Долорес смотрела на них в замешательстве, а потом тоже рассмеялась. Они все еще продолжали смеяться, когда услышали стук в заднюю дверь.

— Я открою, — сказала Мишель, вставая с табурета. Через минуту она ввела в кухню своего друга Пи Кея и жестом указала ему на табурет рядом с Долорес у рабочего островка.

— Привет, Пи Кей! — приветствовала Долорес ассистента Росса на телевизионной станции КСОВ. — Я собиралась позвонить тебе сегодня утром и поблагодарить за то, что ты каждый день сообщаем Ханне, не объявился ли Росс. А еще спасибо тебе за рекламные ролики о пьесах, которые ставит Мишель.

В ответ Пи Кей улыбнулся:

— Пожалуйста, не говори никому на станции, что ты называешь эти ролики *рекламными*, Долорес.

— Но почему?

— Потому что, если бы они были рекламными, мне пришлось бы потребовать за них денег.

Долорес была озадачена:

— Ну и как их иначе назвать?

— Это *социальные клипы*.

Долорес рассмеялась:

— Понимаю. И станция не берет за них плату?

— Конечно нет. Мы записываем их и даем в эфир на общественных началах.

Пи Кей улыбнулся, и Ханна поразились, как сильно он изменился с того времени, когда снимал ее конкурс на лучшую выпечку. Тогда это был длинноволосый технарь бунтарского вида, работавший на телевизионной станции КСОВ. Теперь это был повзрослевший, заматеревший и очень способный видеооператор, ассистент Росса.

— Я думала, ты уже на работе, Пи Кей, — сказала Долорес.

— Должен бы, но мне надо было отогнать свою машину в «Гараж Сирила». Выяснилось, что в ней нужно менять генератор переменного тока. — Он повернулся к Ханне и Мишель. — Я подумал, может, кто-нибудь из вас подвезет меня до станции.

Мишель переглянулась с Ханной, и та сразу поняла, о чем хочет спросить младшая сестра. Невысказанный вопрос Мишель был таков: «Ничего, если я позволю Пи Кею воспользоваться машиной Росса?» Ханна кивнула, и Мишель улыбнулась.

— Ты можешь взять машину Росса, — сказала Мишель. — Сегодня утром я нашла ключи, а машина припаркована за магазином одежды Клэр. Пользуйся ею, пока не починят твою.

— Спасибо, Мишель. Но как ты будешь добираться до работы?

— Буду ездить вместе с Ханной. Я езжу с ней все время, и еще несколько дней без машины меня не уьют.

— Спасибо! — поблагодарил Пи Кей, а Мишель вытащила из кармана ключи и вручила ему. — Обещаю, буду водить очень осторожно, и это всего на два дня. Сирил сказал, что моя машина будет готова послезавтра.

Когда Пи Кей стал подниматься с табурета, Ханна жестом усадила его обратно:

— Перед уходом съешь-ка пару кусочков пирога. И выпей кофе, чтобы согреться. Сегодня на улице холодно.

— Ты должен посидеть как минимум десять минут, — сказала ему Мишель. — Потом мне надо попасть в школу «Джордан» на репетицию, и ты сможешь меня подвести.

— Ну конечно. — Пи Кей взял ломоть пирога и отхватил огромный кусок. — Очень вкусно, — прокомментировал он. — Это новинка?

Ханна кивнула.

— Мы собираемся назвать это шоколадно-вишневым пирогом. И это не единственная новинка. Нэнси, тетушка Лизы, сегодня утром дала нам рецепт малиновых ватрушек податски. Мы думаем подавать их здесь, если сможем выпекать порционные ватрушки, — добавила Ханна. — Я дам тебе одну из больших ватрушек, чтобы ты взял ее домой и потом позавтракал ею.

Пи Кей благодарно улыбнулся:

— Если она так же хороша, как этот шоколадно-вишневый пирог, до завтра она может и не дожить.

— Не думаю, что у вас... — начала Долорес.

— Не волнуйся, мама, — прервала ее Мишель, зная, что за этим последует. — Я прекрасно знаю, что ты хочешь сказать. Ханна и я помним, что доктор любит малиновые ватрушки по-датски, так что мы сберегли для вас одну.

Шоколадно-вишневый пирог

Предварительно нагрейте духовку до 175 °С и установите решетку посередине.

- ✓ 1 стакан белого сахара-песка
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана соленого сливочного масла (170 г), размягченного
- ✓ 1 крупное яйцо
- ✓ $\frac{1}{2}$ чайной ложки экстракта ванили
- ✓ 2 стакана муки (*утрамбовывайте в стакане при отмеривании*)
- ✓ $\frac{1}{4}$ чайной ложки разрыхлителя для теста

- ✓ 1 банка (340—425 г) консервированных вишен (*это джем с вишенками в нем*)
- ✓ 2 стакана мелко порезанной кокосовой стружки
- ✓ 2 стакана (*по весу это 340 г*) полусладких шоколадных кусочков

Примечание Ханны № 1. Если в вашем магазине предлагают шоколадные кусочки только в упаковках по 310 г, они тоже годятся.

Примечание Ханны № 2. Смешивать ингредиенты можно вручную в большой миске, пользуясь деревянной ложкой, либо электрическим миксером. Оба способа одинаково хороши.

Подготовьте противень размером 23×33 см, обрызгав его антипригарным кулинарным спреем. Другой вариант — выстелить противень толстой фольгой и обрызгать ее спреем.

Всыпьте сахар-песок в чашу электрического миксера. Туда же положите размягчившееся подсолненное сливочное масло и перемешивайте до образования однородной массы.

Вбейте яйцо и добавьте экстракт ванили. Продолжайте перемешивать до получения однородной массы.

В отдельной миске соедините муку и разрыхлитель. Хорошо перемешайте.

Примечание Ханны № 3. Муку с разрыхлителем можно смешать вилкой.

Понемногу добавляйте муку с разрыхлителем к смеси сахара с маслом. Взбивайте, пока все хорошо не перемешается.

Выложите $\frac{3}{4}$ теста на подготовленный противень.

Примечание Ханны № 4. Можно отделить один стакан смеси, а остальную выложить на противень. Сойдет и так.

Разровняйте смесь на противне металлической лопаткой или безукоризненно чистыми руками.

Откройте банку консервированных вишен. Снимите крышку и поставьте стеклянную банку в микроволновую печь.

Прогрейте банку в течение 20 секунд на ПОЛНОЙ мощности. Дайте ей остыть в течение 1 минуты, не вынимая из печи.

Равномерно смажьте консервированными вишнями смесь в противне. Разгладьте силиконовой лопаткой.

Если вы еще не измельчили кокосовую стружку, сделайте это сейчас. *(Если у вас нет кухонного комбайна, для измельчения кокосовой стружки воспользуйтесь ножом).*

Посыпьте кокосовую стружку шоколадными кусочками.

Накрошите оставшееся тесто поверх шоколадных кусочков.

Слегка прижмите его безукоризненно чистым руками.

Выпекайте при температуре 175 °С в течение 30—35 мин. или до тех пор, пока верх не станет золотисто-коричневым.

Выньте противень из духовки и поставьте на решетчатую стойку.

Дайте полностью остыть, а затем нарежьте на продолговатые куски величиной с шоколадный батончик.

Подавайте с крепким кофе или с холодным молоком, налитым в высокие стаканы.

Выход: приблизительно 36 вкуснейших пирогов.

Примечание Ханны № 5. Это любимый пирог мамы, и наши клиенты в «Куки-Джар» очень его любят. Он стал неотъемлемой частью нашего меню.

Примечание Ханны № 6. Иногда, чтобы порадовать мою маму, страстную любительницу шоколада, я замораживаю этот пирог перед тем, как разрезать на части. Обычно я пользуюсь своим никогда не подводящим рецептом глазури, потому что он простой и быстрый.

Вот вам рецепт никогда не подводящей глазури.

Никогда не подводящая глазурь

- ✓ ½ стакана (115 г) соленого сливочного масла
- ✓ 1 стакан белого сахара-песка
- ✓ ⅓ стакана жирных сливок (*то есть сливок для взбивания*)
- ✓ ½ стакана полусладких шоколадных кусочков
- ✓ 1 чайная ложка экстракта ванили

Поместите масло, сахар и сливки в сотейник среднего размера и поставьте на плиту.

Доведите смесь до кипения на среднем огне при постоянном помешивании.

Уменьшите огонь и продолжайте помешивать в течение двух минут.

Добавьте полстакана шоколадных кусочков. Перемешайте и переставьте сотейник на холодную горелку. Не забудьте выключить предыдущую горелку.

Дайте смеси остыть в течение одной минуты без перемешивания, а затем добавьте экстракт ванили.

Облейте глазурью пирог и быстро разровняйте ее жароустойчивой силиконовой лопаткой.

Дайте глазури полностью остыть перед разрезанием и подачей пирога. Если хотите, можете поставить противень в холодильник, не закрывая пирог, чтобы глазурь остыла и «схватилась».



ГЛАВА ТРЕТЬЯ

Когда в три часа дня Мишель с раздумывавшимися от холода щеками вошла на кухню через заднюю дверь, Ханна поспешила налить ей чашку горячего кофе:

— Я думала, ты позвонишь, чтобы я могла тебя подвезти.

— Я собиралась, но потом решила прогуляться.

— Ты вся дрожишь, — отметила Ханна, поворачиваясь, чтобы взглянуть на термометр на кухонном окне, который показывал температуру и внутри, и снаружи, и протянула кофе сестре. — За окном минус шесть, и это не считая ветра.

— Я знала, что холодно, но поначалу я чувствовала себя прекрасно. Холодный воздух был таким приятным и бодрящим, и я с удовольствием прошла чуть ли не квартал. А потом я стала дрожать, заболело горло...

— Надо было обвязать лицо шарфом и дышать через него.

— Я так и сделала, но пришлось снять перчатки, чтобы завязать шарф.

— Почему же ты не вернулась в школу и не позвонила мне?

— Потому что я была уже на полпути. Я решила, что по дороге в школу замерзну точно так же, как по дороге сюда. Если бы я повернула назад, ветер дул бы мне в лицо.

Ханна хохотнула:

— Я не могу поспорить с твоей логикой. Ты абсолютно права, но если завтра будет так же холодно, больше так не поступай. Я с удовольствием довезу тебя до школы и забере, когда ты соберешься вернуться сюда.

— Но ты же весь день занята!

— Верно, но если я буду занята, за тобой приедет или Мардж, или тетя Нэнси, или Лиза. Всегда кто-то из нас сможет

освободиться, и я не хочу, чтобы ты ходила пешком по такому холоду и простудилась.

— Доктор говорит, что для этого нет медицинских оснований. Нельзя заболеть от холода.

— Я знаю, но все равно не хочу, чтобы ты ходила пешком. Позвони, хорошо?

— Хорошо. Если будет так же холодно, я поймаю тебя на слове. Однако на самом деле не такой уж мороз. Разве только ветер насквозь пронизывает.

— Ветер отбирает у тела тепло. По-научному это называется «фактор охлаждения ветром». Интересно было бы узнать, за какое время замерзнет стакан воды на крыше моего автомобиля.

Мишель обхватила кружку с кофе обеими ладонями:

— Можешь попробовать, если хочешь. Я не собираюсь снова выходить на мороз... по крайней мере, пока не придет время ехать домой. И до твоей машины я доберусь бегом.

В заднюю дверь постучали, но еще до того, как одна из сестер успела подняться, чтобы ее открыть, она распахнулась и в кухню ворвался Норман:

— Простите, девушки. Я мог бы подождать, пока мне откроют, но я так замерз, и мне хотелось поскорее оказаться в тепле.

— Ты шел сюда пешком? — спросила его Мишель.

Норман кивнул:

— Я не думал, что настолько холодно. Может, я еще просто не акклиматизировался к зиме, но мне кажется, сейчас ниже нуля.

— Так и есть, — отозвалась Ханна. — Я только что смотрела на термометр. Минус шесть.

— Так я и думал!

— А с этим ветром кажется еще холоднее, — добавила Мишель. — Я налью тебе чашку горячего кофе.

— Сними пальто, — сказала Ханна. — Без него ты скорее согреешься. — Она подождала, пока Норман не вручил ей пальто. — А теперь садись и согревай руки о кружку с горячим кофе, который только что налила тебе Мишель, и возьми пару печений.

Не успела она договорить, как в кухню ворвался еще один порыв ледяного ветра, когда задняя дверь отворилась и вошел Майк.

— Брр! — поежился он, закрывая за собой дверь. — Зима пришла, это уж точно. Завтра надеваю парку.

Ханна посмотрела на его форменный китель. Он был шерстяным, но, несомненно, не таким теплым, как парка.

— Думаю, это очень хорошая идея. Ты выглядишь промерзшим до костей, — сказала она.

— Так и есть, а ведь я всего лишь прошелся от автостоянки. — Он повернулся к Норману, сидевшему в рабочем уголке, и подошел, чтобы занять табурет рядом с ним. — Этот ветер просто ужасен.

— Можешь мне не рассказывать. Я шел сюда от клиники пешком.

— Ладно, я тебя подвезу, когда буду уходить. Сегодня слишком холодно, чтобы ходить пешком.

Ханна поставила перед мужчинами тарелку с печеньем, села напротив и посмотрела на Майка. Ее вопросительный взгляд означал: «Ты узнал что-нибудь о Росссе?» Майк слегка покачал головой, и Ханна поняла, что это означает: «Пока ничего, но рано или поздно я его найду». Слов они не произносили, однако каждый знал, что другой имеет в виду. Это был неписанный ритуал, которому они следовали с тех пор, как Росс исчез, и Майк заверил Ханну, что примет все меры, имеющиеся в его распоряжении, чтобы отыскать ее нового мужа. Ханна знала, что Майк не прекращает поисков и не остановится, пока не узнает, почему Росс ее покинул и куда подевался.

— Великолепное печенье, Ханна, — сказал Норман, покончив с первым и принявшись за второе. — Как оно называется?

— Мардж принесла рецепт «легкого печенья фанданго», но это название не слишком содержательное. Я спросила ее, нельзя ли изменить название, и теперь мы называем это «ананасным хрустящим печеньем».

— Думаю, это одно из лучших ваших творений, — прокомментировал Майк и в доказательство своей искренности

Літературно-художнє видання

ФЛЮК Джоанна
Солодке вбивство по-данськи
Роман
(російською мовою)

Керівник проекту *В. А. Тютюнник*
Відповідальний за випуск *К. В. Озерова*
Редактор *А. О. Колюбакина*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. С. Калмикова*

Підписано до друку 01.07.2019. Формат 84x108/32.
Друк офсетний. Гарнітура «Adonis». Ум. друк. арк. 17,64.
Наклад 4500 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, г. Харків, ул. Б. Хмельницького, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61052, м. Харків, вул. Різдвяна, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Литературно-художественное издание

ФЛЮК Джоанна
Сладкое убийство по-датски
Роман

Руководитель проекта *В. А. Тютюнник*
Ответственный за выпуск *Е. В. Озерова*
Редактор *А. А. Колюбакина*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. С. Калмыкова*

Подписано в печать 01.07.2019. Формат 84x108/32.
Печать офсетная. Гарнитура «Adonis». Усл. печ. л. 17,64.
Тираж 4500 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: corp@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@ksd.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyviv@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству художников,
переводчиков, редакторов**

e-mail: editor@ksd.ua

«Привіт, мене звати Ганна! І сьогодні ми з вами приготуємо... убивство. Що для цього потрібно? Беремо одну жертву і додаємо нещасний випадок. Дрібку загадкових обставин і, для пікантності, зникнення коханого чоловіка. Усе це ретельно розмішуємо. Подаємо із солодким малиновим печивом, на якому є краплинки джему. Вони такі схожі на кров...»

Здається, Ганна збожеволіла? Аж ніяк. Цей День подяки запам'ятається надовго. Ганні доведеться спекти багато печива, щоб розкрити всі інгредієнти цього загадкового злочину. У кожній крихті — свій доказ. І доки Ганна готує новий десерт, хтось готує новий злочин...

Флюк Д.

Ф73 Сладкое убийство по-датски : роман / Джоанна Флюк ; пер. с англ. В. Скоробогатова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2019. — 336 с.

ISBN 978-617-12-6698-8

ISBN 978-1-61773-224-9 (англ.)

«Привет, меня зовут Ханна! И сегодня мы с вами приготовим... убийство. Что для это нужно? Берем одну жертву и добавляем несчастный случай. Щепотку загадочных обстоятельств и, для пикантности, исчезновение любимого мужа. Все это тщательно перемешиваем. Подаем со сладким малиновым печеньем, на котором есть капельки джема. Они так похожи на кровь...»

Кажется, что Ханна сошла с ума? Совсем нет. Этот День благодарения запомнится надолго. Ханне придется испечь много печенья, чтобы раскрыть все ингредиенты этого загадочного преступления. В каждой крошке — своя улика. И пока Ханна готовит новый десерт, кто-то готовит новое преступление...

УДК 821.111(73)