



OSTRY

PRZEZ ŻOŁĄDEK DO... ŁÓŻKA.
A MOŻE I DO SERCA.
KTO WIE?

Angela Węcka

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Niniejszy utwór jest fikcją literacką. Wszelkie podobieństwo do prawdziwych postaci — żyjących obecnie lub w przeszłości — oraz do rzeczywistych zdarzeń losowych, miejsc czy przedsięwzięć jest czysto przypadkowe.

Redaktor prowadzący: Szymon Szwajger

Zdjęcie na okładce wykorzystano za zgodą Shutterstock.

Helion SA

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63

e-mail: editio@editio.pl

WWW: <http://editio.pl> (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres

<http://editio.pl/user/opinie/ostrye>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

ISBN: 978-83-283-6996-2

Copyright © Angela Węcka 2020

Printed in Poland.

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę

- Księgarnia internetowa
- Lubię to! » Nasza społeczność

Spis treści

- Część I. Stopień ostrości: pimento • 7**
- Część II. Stopień ostrości: friggitello • 53**
- Część III. Stopień ostrości: jalapeño • 97**
- Część IV. Stopień ostrości: cayenne • 133**
- Część V. Stopień ostrości: malagueta • 173**

Jakiś kucharz popchnął młodego chłopaka. Ten krzyczał coś po angielsku, próbując najwidoczniej obronić się przed brutalnymi oskarżeniami. Oboje stali na podłodze, umazanej czymś mocno płynnym... kremem? Wyteżyłam wzrok. Chyba tak. Ups. Coś takiego w kuchni może oznaczać jedno — poważne problemy.

Starszy kucharz zaczął wrzeszczeć na wszystkich dookoła. Ja, standardowo, zamiast uciec wtedy, kiedy mam na to największe szanse, podeszłam bliżej pobojuwiska i chłopaka. Ten strząsnął z siebie resztki masy i spojrzął na mnie ze złością.

— *What?* — zapytał, a ja tylko pokręciłam głową i wyjęłam niezawodne chusteczki. Nie podziękował. Wyrwał mi opakowanie i zniknął z tej części kuchni.

To był ten moment — wiej, dziewczyno, wiej. Ale nie. Moja wewnętrzna Cukierniczka, która kochała mnie niekiedy opętywać, musiała kucnąć nad kremem i spróbować zrozumieć, do czego był i dlaczego się zepsuł. Podejrzewałam zwarzenie. To krem na żółtkach, z piękną barwą. Gdzieniedzie dostrzegłam również wanilię, bo jej aromatu nie mogłam z niczym pomylić.

Crème pâtissière. Klasyka francuska*. Ależ szkoda, że się zwarzył! Drgnąłam. Obróciłam się i przez szklaną szybkę chłodnego już piecyka zobaczyłam gotowe tartaletki, śmiejące się do człowieka. Obok na stole posiekane owoce. Ach, świeży dodatek do całego menu! Wiedziałam, że krem musi być mocno waniliowy, może z odrobiną alkoholu. Zaczęłam szybko działać. Nie liczyło się nic innego. Tylko popis umiejętności. Uratowanie kremu. W końcu zajmie mi to tylko kwadrans! Rany boskie, chyba pójdę z wizytą do psychiatry.

Gości jest sporo. Bez wahania podjęłam się rozbicia co najmniej dziesięciu jajek. Perfekcyjnie oddzielałam żółtka od białek. Ich chlupot sprawiał, że moje serce na nowo biło szybko — ale w zupełnie innym,

* Czyli krem, który można jeść sam bez żadnych dodatków. Jest podobny do budyniu, ale umówmy się — znacznie lepszy, zwłaszcza że dodatkowe składniki zmieniają jego użycie. Wykwintne babeczki dla dorosłych? Tylko z alkoholem. Coś dla smakoszy kawy? Ten krem wspinał się z nią łączy!

podnieconym rytmie. Do czystego garnka wlałam mleko. Nie mogłam odmówić sobie jego spróbowania — symfonia mlecznego smaku, żadna podróba z supermarketu. Jajka pyszniły się żółcią, nie mogłam się doczekać, aż je ubiję. Szybko przeszukałam półki, szukając najważniejszych składników — wanilii oraz cukru. Na każdym etapie próbowałam delikatnie przygotowywanej mieszanki, zachwycając się coraz bardziej. Uciekłam, faktycznie uciekłam ze złego świata do czegoś, co bardzo kochałam. Do genialnej kuchni, smakołyków i deserów.

Cała ja.

Dopiero gdy krem przeszedł na wyższy *level* bulgotania, szybkimi ruchami mieszałam go w garnku. Oby tylko się nie zwarzył. Oby się tylko nie zwarzył! Ach! Powoli osiągał konsystencję budyniu w akompaniamencie aromatu wanilii oraz ciepłego mleka. Symfonia smaków pozwoliła mi na zwycięstwo — kiedy spróbowałam gotowego dzieła, aż uniosłam oczy ku górze. *Ave*, cukiernictwo! *Ave*, klasyczny, francuski kremie, który wypełniasz najbardziej udane desery! *Ave...*

— Natalio, chyba kazałem ci iść do domu, a nie wypełniać obowiązki moich kucharzy?

Krzyknęłam, podskoczyłam, odwróciłam się chwilę później. Upuściłam łyżkę, ale nie zepsułam kremu. Kilka kroków ode mnie stał blondwłosy mężczyzna, ten sam. Po jego słowach wywnioskowałam, że jednak jest szefem — jeśli nie tego przybytku dziwkarskiej chwały, to chociaż tej kuchni.

— Subtelnie boski krem francuski. Hm... — Podeszedł bliżej, nie zważając na szalejące emocje, na pewno malujące się na mojej twarzy. — Spróbuję.

Chwila ciszy. Kosztowanie. Patrzyłam, jak sam wznosi oczy w górę, a potem delikatnie wzdycha.

— Książkowy — oświadczył krótko. — Wyraźny. Będzie pasował do słodkich owoców, biorąc pod uwagę, że ciasto tartaletek już jest słodkawe?

Pokręciłam głową.

— Dorzuciłabym mieszankę leśnych owoców, one mają nieco więcej kwasowości niż same truskawki — wychrypiałam.

Nieznajomy zaśmiał się gardłowo.

— Punkt dla ciebie. I wizytówka dla twoich specjalnych umiejętności — powiedział, wręczając mi kawałek papieru. Przyjęłam bez wahania, oszołomiona chwilą. — Napisałem ci na niej datę, miejsce i godzinę. Przyjdź.

I odszedł, a ja — tym razem naprawdę — uciekłam, nie wiedząc, co się właściwie wydarzyło w tamtej kuchni i w tamtym klubie erotycznym.

2.

Wytrzeźwiałam.

Była dziewiąta rano, a ja nerwowo obracałam wizytówkę Ostrego. Artur Ostry, właściciel rozpoznawalnej sieci restauracji — subtelnie erotycznej. Nie, nie ma co mylić tego z klubami go-go czy czymś takim. To lokale, w których podawane są dania zwiększające libido. Cudownie drogie potrawy-afrodyzjaki, restauracje idealne na randkę, popularne miejsca, widoczne w praktycznie każdym zestawieniu blogerów. Jedna z nich była w Gdańsku, ale, powiedzmy sobie szczerze, nie miałam z kim do niej iść. Nawet na randkę.

Wtuliłam twarz w poduszkę. Jeszcze wyrzucałam sobie swoje nocne zachowanie, zastanawiając się, ki diabeł cukiernika we mnie wstąpił. Nie mogłam pozbyć się z głowy jego oczu — nie, nie szatana, a Ostrego. Facet, który mógłby być w wieku moich rodziców, sprawił, że zachowywałam się jeszcze mniej odpowiedzialnie niż zazwyczaj.

A teraz? Co mam zrobić z tą wizytówką? Data jasno wskazywała na dzisiaj, godzinę osiemnastą. Lokal — oczywiście restauracja. Stół na antresoli. Zamknięty. Normalny człowiek odrzuciłby to zaproszenie, biorąc pod uwagę jego pochodzenie. Ale to może być jakaś popaprana szansa.

Wstrzymałam oddech, oczami wyobraźni widząc sukces w konkursie za kilka miesięcy. Mogłabym wynieść się z tej zimnej klitki, w której mam tylko kuchenkę, lodówkę, sofę, na której nie da się spać, i stolik. Nawet ubrania leżą w kartonach. Dobrze, że wyprowadzając się z domu, wzięłam tylko dwie walizki i plecak!

Wypuściłam powietrze.

Te pieniądze z konkursu — w końcu 100 tysięcy złotych — mądrze zainwestowane pozwoliłyby mi na wybicie się. Na coś, czego tak cholernie pragnę, a czego w ogóle nie mogę dostać. Sprzeczne myśli targały mną jeszcze dłużej. Ale zdecydowałam się pójść na to spotkanie z Oстрыm — tak po prostu, nie nastawiając się na nic.

Dobierając strój, stałam przed przybrudzonym lustrem. Gapiłam się na własne odbicie. Chyba oprócz umiejętności cukierniczych i kulinarnych nie dostrzegałam w sobie niczego intrygującego. Ot, zwykła dwudziestopięcioletnia dziewczyna. Krótkie, czarne włosy. Duże oczy — orzechowe. Ciemniejsza karnacja. Figura nieco przy kości, ale jeszcze nie za gruba. Miłość do słodczy w końcu wymaga poświęceń!

Ściągnęłam z siebie domową sukienkę. Patrzyłam na piersi — pełne, może nawet zbyt duże. Mocne ręce. Długie dłonie. Szerokie biodra, lekko wystający brzuch. Sprężyste uda i łydki sprinterki.

Sprinterki albo dziewczyny, która ma wprawę w ucieczkach.

W skrócie — nic specjalnego. Na ulicy nie obejrzałabym się za swoim sobowtórem.

Postanowiłam założyć spodnie. Ciemne jeansy leżą na mnie dobrze, a i mnie jest wygodnie — w razie gdybym musiała szybko się ewakuować. Na to narzuciłam koszulkę z nadrukiem kochających się połówek awokado oraz dłuższy, granatowy kardigan. Sweterkowy splot przeżył już swoje lata świetności, ale w sumie pozostawał najcieplejszy. Styczeń tego roku był wyjątkowo chłodny, chociaż nic nie zapowiadało aż takiego spadku temperatury. Drżąc już, zakładałam czapkę na rozczochrane, falowane włosy. Nigdy nie mogłam sobie z nimi poradzić o tej porze roku. I buty — koniecznie na platformie. Najwyżej zabiję się na lodzie.

Droga do restauracji nie była długa. Raptem dwadzieścia minut jednym autobusem do centrum, kilka kroków dalej i już dostrzegam lokal. Miałam obawy, aby tam wejść. Stałam niedaleko witryny, patrząc na nazwę lokalu. Nic zaskakującego. Nazwisko właściciela z subtelnym znakiem sugerującym, że nie tylko na jedzeniu opiera się jego fenomen.

Idę więc do „Ostro” na spotkanie z Ostrym. Parsknęłam śmiechem — komedia!

Zbliżała się osiemnasta. Weszłam do środka na miękkich nogach. Rozejrzałam się wokoło. Lokal prezentował się tak, jak myślałam. Dużo bordo, czerni i eleganckich stołów. Niektóre z nich były odgrodzone, dając poczucie intymności. Ludzi sporo. Głównie pary, ale zdarzały się też trójki i większe grupy. Mamy sobotę, co nie?

Stałęm przy podeście, czekając na kelnera. W rękach dzierżyłam wizytówkę, moją przepustkę. Obawiałam się jednak, że i tak nikt nie potraktuje mnie poważnie. Na szczęście mężczyzna, który miał mnie obsługiwać, tylko zerknął na sztywny kartonik i od razu poprowadził mnie do schodów.

Weszłam na górę. Kelner od razu zaciągnął bordowe zasłony, sprawiając, że niewielka antresola wydawała się prywatna, nawet pomimo gwaru z dołu. Stół był pusty, ale nakrycie przygotowane. Usiadłam, ściągając plecak i trzymając go na kolanach. Niecierpliwiałam się, chociaż dotarłam na czas.

Rozejrzałam się wokoło, chcąc się nieco uspokoić. W razie czego będę wzywać pomocy lub wyzywać faceta od zbrojeńców. Może to pomoże. Rozebrałam się szybko, wsuwając czapkę do plecaka, a płaszcz wieszając na oparciu.

Krzesła były wygodne. Oparłam się mocniej, czując, jak prostuje mi się kręgosłup. Gryzłam wargę, nieświadoma, że znów mogę zagryźć ją zbyt mocno. Cóż, lepsze to niż obgryzanie paznokci. Czulałam się równie niepewnie, jak przy pierwszej rozmowie o pracę zaraz po przyjeździe do Gdańska. Tam jednak wiedziałam, czego się spodziewać. W lokalu Ostrego byłam na zupełnie nieznanym terenie.

— Mam nadzieję, że nie czekasz długo.

Aż podskoczyłam. Poczułam obecność mężczyzny za moimi plecami, odwróciłam się prawie natychmiast. Ostry pochylił się nade mną. Ubrany był już zupełnie inaczej, chociaż nadal formalnie. Pierwszą częścią ubioru, na którą zwróciłam uwagę, była koszula, granatowa — potem kamizelka w podobnym kolorze, co dominujące w lokalu bordo.

— Nie... nie. Dopiero usiadłam.

Uśmiechnął się do mnie, ale nie odsunął.

— To dobrze. Musisz być zmęczona po wczorajszych atrakcjach, więc nie będę za bardzo przedłużał. Ale na razie zjemy kolację. Mam nadzieję, że cenisz marchewkę i jej wartość na talerzu. Otoczyłem ją wschodnimi przyprawami i makaronem ryżowym. Dodałem jajko w koszulce.

Kiedy to mówił, kelner, wyłoniwszy się znikąd, postawił przede mną czarny, dość głęboki talerz, na którym pyszniło się danie. Odwróciłam się znów w stronę stołu. Od razu poczułam aromat dania i aż westchnęłam. Skąd mógł wiedzieć, że cenię azjatyckie rozwiązania w gastronomii?

— Marchewka... — zmarszczyłam czoło, nie bojąc się już tego, że stoi za mną. — Ale to już Grecy uznali ją za naprawdę pomocną dla ludzi, jeśli chodzi o ich libido.

— Uhm.

Ostry przeszedł powoli w stronę swojego miejsca. Usiadł naprzeciwko mnie, gestem nakazując kelnerowi, aby ponownie podszedł. Gestem też wskazał na wybrane przez siebie piwo, chociaż nie zdążyłam jeszcze powiedzieć, że nie piję. Kontynuował, a ja mu nie przerywałam.

— Kardamon i imbir. Z marchewką są dobrymi przyjaciółmi. Z makaronem z woka są idealnym daniem na dzisiejszy wieczór. Spróbuj, śmiało.

Spełniłam polecenie. Uwiedziona zapachami, nie myślałam już trzeźwo. W głębi duszy nawet gorzko się zaśmiałam. Nie musiał mnie upijać, abym zachowywała się jak grzeczna towarzyszka. Wystarczyło postawić przede mną naprawdę dobre jedzenie.

A ja, co gorsza, miałam na nie ochotę.

— Miałem nie przedłużać, a wyszło i tak inaczej. Kim jestem, to sama już dobrze wiesz, Leno — odrzekł, akcentując moje imię, a ja prawie się zakrztusiłam po pierwszym kęsie jedzenia. Lena! Lena! Przecież powiedziałam mu, że jestem Natalią.

— Natalia też pasuje do twojej nietypowej urody, owszem — dodał, widząc moją panikę. — Ale jakoś ta Lena jest taka... bardziej prawdziwa.

Napiłam się wody z wąskiej szklanki. Zrobiło mi się gorąco i to wcale nie od subtelnie dodanych płatków chili, które doprowadzały danie

do szaleństwa, a tym samym doprowadzały i mnie. Zaczęłam się obawiać jego prawdziwych intencji.

— Nie pomyślałam, że to będzie...

— Głupie? Nierozsądne? Że się nie dowiem, to pomyślałaś? Przecież to ja nadzorowałam wczorajszą zabawę.

Przytaknęłam. Opuściłam widelec, ale on zachęcił mnie do jedzenia.

— Nie przejmuj się — kontynuował. — Na twoim miejscu, szczerze mówiąc, narobiłbym w gacie.

Uśmiechnęłam się z przekąsem, polykając kolejny kawałek pysznego jedzenia. Niebo w gębie! Gdybym tylko w tym niebie mogła zostać bez wyrzutów sumienia i lęku.

— Tak uważasz? — odpowiedziałam.

Zaśmiał się.

— Ba! Co ty tam robiłaś? To naprawdę nie było miejsce dla młodej dziewczyny.

— Pracowałam. Nie zrozumiałam, że to praca w takim... miejscu.

— Nawet wtedy, kiedy było to zapisane w umowie, tak?

Nie uniosłam na niego wzroku. Nie powstrzymało go to jednak.

— Jeden z zapisów był jasny. Miałaś być osobą dbającą o fizyczne zachcianki mężczyzn i kobiet, będących na bankiecie. Ale rozumiem, że...

— Tak, tak! — rzuciłam niecierpliwie i odłożyłam sztuciec. Ośmieliłam się spojrzeć na tego mężczyznę. — Nie doczytałam umowy. Usłyszałam tylko o stawce za noc, która pozwoliłaby mi zapłacić za moje mieszkanie. To było impulsem.

— To wystarczyło, rozumiem — odpowiedział spokojnie. — Następnym razem musisz być o wiele bardziej ostrożna.

Zazgrzytałam zębami. Ostrożna? OSTROŻNA?! Właśnie weszłam do paszczy lwa, nie bacząc na konsekwencje. A może tak naprawdę nie miałam już nic do stracenia?

— Widzę, że rozlałaś jajko na makaron. Jak ci smakuje taka opcja?

Nie odpowiedziałam od razu. Znów podjęłam się jedzenia. Makaron, który nabiłam wraz z marchewką na widelec, obtoczyłam w ciepłym, płynnym i jasnym żółtku. Nie zapomniałam również o przyprawach i taką mieszankę wsunęłam do ust. Miałam ochotę przymknąć oczy i mruknąć

z radości. Dziś w brzuchu miałam jedynie śniadanie, jakieś stare tosty i dwa kupione w promocji banany. To danie było zaś osobnym, pełnowartościowym utworem, dzięki któremu moje kiszkę nie grały marsza, a występowały w operze. Jezu. Dziwne podsumowanie, ale właśnie to czułam w dole brzucha, nie zapominając o wszechobecnej radości z powodu ciepłego posiłku.

— Jest... ostro popieprzona, przede wszystkim.

Artur od razu się zaśmiał.

— Co jeszcze?

— Marchewka zachowuje chrupkość. Nie jest rozmęczana i rozgotowana, chociaż często przekonuje mnie karotka z chińczyka za dychę.

Mężczyzna nie przestawał się uśmiechać. Zerknęłam na niego. Miałam tylko nadzieję, że traktuje mnie serio, inaczej... robię z siebie kretynkę.

— Mocne połączenie przypraw jest intensywne, chwala więc za obecność makaronu i płynnego żółtka. Wszystko neutralizuje się w ustach, pozostawiając dobry posmak — opisywałam, skupiona na talerzu. Po chwili uniosłam wzrok. — Tak, o to mi chodzi. O doskonałą barwę smaków.

— Czuję to samo, ale zawsze w tym daniu brakuje mi czegoś jeszcze, na przykład mięsa. Chociaż to rzeczywiście podśmierduje mi wtedy chińskimi knajpkami. Kiedy byłem młodszy, często tam jadałem.

Wybałuszyłam na niego oczy.

— Serio?

Rozłożył ręce.

— Jeść warto wszystko i wszędzie, jeżeli tylko czujesz głód. Dopiero po zjedzeniu oceniasz, czego żałujesz, co nie pasowało absolutnie. Jeśli danie pięknie pachnie, ale zawiera składnik, którego nie lubisz — zignoruj to. Kiedy jemy wszystko, nasz gust się zmienia. Poznajemy kulinarne smaki, nawet jeśli teoretycznie znamy daną potrawę. Wszystko zależy od tego, kto ją zrobił. I od jego wizji.

Słuchałam go jak oczarowana. Nie mogłam oderwać wzroku od jego gestów. Co kilka zdań przerywał, aby skosztować zawartości talerza. Za każdym razem kąciki jego ust unosiły się delikatnie w górę.

Chociaż był ubrany elegancko, nie był do końca zadbany. Nie podciął brody, która była wybujała bardziej niż kilkanaście godzin temu. Rozpiął kamizelkę i... chyba pobrudził koszulę, ale zdawał się tego nie dostrzegać.

— Pewnego razu udałem się do chińskiej rodziny, ale takiej chińskiej naprawdę, nie na niby, nie takiej z zatrudnionym pokątnie Azjata, byleby tylko robić dobre wrażenie. Oni przyjechali do nas z Guangdong. Mieli lokal niedaleko mojej pracy. Nikt tam nie chodził, budynek był smutny. W środku stało kilka tanich krzesel, stołów, marne akwarium, już bez rybek, ale za to ze sztucznymi roślinami. Nie było tam brudno, jednak... brakowało tego, co ceniłem w wystroju restauracji. Ale nie mogłem narzekać. Wtedy nie miałem wystarczających środków na wybrzydzenie.

Właścicielka, matka i najprawdopodobniej głowa rodziny, nadzorowała całą kuchnię. Siedząc tam, słyszałaś wszystkie ich pokrzykiwania i nawoływania. Woki stukały wesoło, olej skwierczał, woda obmywała brudne talerze. Przez cały czas było gwarно, wesoło, a ta ich radość z rodzinnego przygotowywania posiłków dla Polaków — miazdząco uspokajająca. Moi ówcześni znajomi omijali tę knajpkę szerokim łukiem między innymi przez ten gwar i szybko serwowane jedzenie. Wtedy talerz makaronu z warzywami za dziesięć złotych był jednak moim błogosławieństwem i jedynym sposobem na ciepły posiłek w ciągu dnia. Tego makaronu było tak dużo, że kobieta pakowała mi go na wynos.

Myślisz, że robili wszystko z mrożonek? Nic z tego. Mrożonki obok tego nie stały. Pewnego razu nie wytrzymałem i wtargnąłem do kuchni. Nie patrz tak, bo to wszystko na zaproszenie. Zobaczyłem na własne oczy, jak młoda dziewczyna profesjonalnie sieka warzywa. Potem podsmaża je w żeliwnym, naprawdę starym woku. Do wszystkiego dodaje własnoręcznie zrobiony makaron oraz mieszankę przypraw. I nie żałuje ich. Ten makaron momentami jest piekielnie ostry, ale pozwala żyć. Pasja, z jaką przygotowywała to jedzenie, sprawiła, że prawie się popłakałem. A mówią, że prawdziwi mężczyźni nie płaczą. To był pierwszy raz, gdy zapragnąłem pracować z jedzeniem, a nie w jakimś biurze, segregując dokumenty.

Przerwał. Popatrzył na mnie i sięgnął po lampkę wina. Milczałam, czekając w napięciu na dalszą część opowieści.

— Mam wrażenie, że ty jesteś jak córka właścicielki. Że gotujesz z niczego i w każdym składniku znajdujesz radość jedzenia. Że nie podążasz jak teraz większość ludzi za tym, żeby gotować fit, żeby nie gotować w ogóle, kupować gotowe dania w pudełkach. Żeby na jedzeniu oszczędzać. Twój popis z kremem francuskim był dla mnie czymś nowatorskim, zachwycającym, a goście prawie zeszli z rozkoszy po twoich tartaletkach. Oczywiście, zeszli też przez zbyt seksualną atmosferę, ale... — Spojrzał na mnie. Miałam otwartą buzię, wyraźnie zszokowana i zaintrygowana opowieścią. Uśmiechnął się, tak inaczej, delikatniej.

— To było coś nowego. Cała ta sytuacja. Miłość. Twoja, w tym kremie. Śmieszne. Nie chciałem robić za długich wstępów, ale niestety wyszło inaczej. Ciekawe, co się teraz stanie, prawda?

Odchrząknęłam. Jednak sięgnęłam po wino. Wypiłam je, czując przyjemną goryczkę na języku, zwiędzającą danie.

— Nie wiem, co mam ci na to odpowiedzieć — zaczęłam. — Mogę cię zapewnić, że gotowanie jest dla mnie podobną magią. Udamę dzięki niej, że mogę wiele. To dzięki niej...

Zawałałam się. Chociaż na pewno ma moje dane dzięki umowie, nie mogę mu tak po prostu zdradzić szczegółów z całego życia.

Ale... cholernie bym chciała.

— To przez nią znalazłam się w Gdańsku i w tym klubie. Mówię na to słodkie przeznaczenie, jednak momentami jest ono gorzkie. Miejscami... ostre.

— A co myślisz o naszym spotkaniu?

Pokręciłam głową.

— Jest czymś, o czym marzyłam.

Roześmiał się, na co ja spaliłam raka.

— Nie chodzi o... randkę — bąknęłam i zaraz postanowiłam przejść inicjatywę: — Chodzi mi o to, że słyszę tutaj coś więcej. Być może coś o możliwości stażu, zatrudnienia w super kuchni. Ale ja... nie mam doświadczenia. Mam tylko chęć, zdobytą samodzielnie wiedzę i ochotę do czynienia z prostych składników bajki, jak ty tutaj.

Wskazałam na talerz i przyjrzałam się mężczyźnie. Był raczej zadowolony, przynajmniej w jego oczach dostrzegłam radosne iskierki. Siedział z łokciami na stole. Nadal wydawał się wysoki, niezbyt chudy, ale otyłość mu nie groziła. Raczej dobrze zbudowany, z dziwnym wyrazem twarzy, kiedy się zamyślał. Zmierzwił dłuższe włosy, które pozostawały w nieładzie — zupełnie jak moje. Wydawał się rozluźniony, a ja zakodowałam sobie, że nic mi tu nie grozi. Chociaż zdrowy rozsądek nadal podszeptował: uciekaj.

— Ja jestem zadowolony. Powiem więcej. Chcę zjeść z tobą więcej posiłków. A ty co chcesz w zamian za twoje towarzystwo?

Tym razem nie bałam się spojrzeć mu w twarz.

— Pragnę wygrać konkurs kulinarny, zgarnąć 100 tysięcy złotych i pokazać, że potrafię o siebie zadbać. I potrzebuję Twojej pomocy.

W jego oczach pojawił się zupełnie inny, nowy wyraz. Przyjęłam to jako zgodę.

Obym tego nie żałowała.

PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion 

On, Artur Ostry, jest właścicielem sieci doskonałych restauracji, które słyną z dań podnoszących libido. W dzień występuje jako szef kuchni, nocą zmienia się w mężczyznę, którego nie sposób zapomnieć. Z pozoru jest człowiekiem w pełni zadowolonym z życia, jednak nosi w sobie bolesną tajemnicę.

Ona, Lena Kruk, dwudziestopięciolatka, zapalona cukierniczka amatorka, bez grosza przy duszy.

Aby utrzymać się w Gdańsku, chwytą się każdego zajęcia, choćby było najbardziej podejrzane. Podejmuje się nawet pracy w klubie erotycznym.

Na swoje szczęście w tym raczej mało sympatycznym miejscu Lena poznaje Artura, a ten docenia jej pasję i talent do produkcji słodkości. Zaprasza dziewczynę do swojego programu stażowego. Tym samym Ostry daje szansę im obojgu: jej na karierę, sobie na zmianę, na którą chyba nie jest do końca gotowy.

Jak rozwinie się ta pełna namiętności i wyrafinowanych smaków znajomość?

Swój czytelniczy głód zaspokoisz, jeśli skosztujesz tej pikantnej książki!

Patroni medialni:



 **editio**red

 **Księgarnia internetowa:**
<http://editio.pl>

 **Zamówienia telefoniczne:**
0 801 339900
 **0 601 339900**

Sprawdź najnowsze promocje:

 <http://editio.pl/promocje>

 Książki najchętniej czytane:

 <http://editio.pl/bestsellery>

Zamów informacje o nowościach:

 <http://editio.pl/nowosci>

Helion SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: editio@editio.pl
<http://editio.pl>

ebook dostępny na:
ebookpoint



ISBN 978-83-283-6996-2



Cena 37,00zł