



РОСТБИФ, ПУДИНГ,
ШОКОЛАДНЫЕ ЛЯГУШКИ, КАМЕННЫЕ КЕКСЫ,
СДОБНЫЕ КОТЕЛКИ И МНОГОЕ ДРУГОЕ

НЕОФИЦИАЛЬНАЯ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ХОГВАРТСА

75 РЕЦЕПТОВ БЛЮД
ПО МОТИВАМ ВОЛШЕБНОГО
МИРА ГАРРИ ПОТТЕРА

Рита Мок-Пайк

Содержание

Осенние рецепты

Перекусы в дорогу

БУТЕРБРОДЫ С СОЛОНИНОЙ	15
ТЫКВЕННЫЕ КОНВЕРТИКИ	16
СДОБНЫЕ КОТЕЛКИ	18
ЛАКРИЧНЫЕ ВОЛШЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ	20
ОГНЕДЫШАЩИЙ ШОКОЛАД	21
ШАРИКИ С КЛУБНИЧНЫМ МУССОМ И ТОПЛЕННЫМИ СЛИВКАМИ	23
ТОПЛЕННЫЕ СЛИВКИ	24
КЛУБНИЧНЫЙ МУСС	25
НУГА	26
ПИРОЖНОЕ-МОРОЖЕНОЕ	28
ТЫКВЕННЫЕ МИНИ-ПИРОГИ	30
ШОКОЛАДНЫЕ ЛЯГУШКИ	31

Торжество в честь начала учебного года

МЯСНЫЕ БЛЮДА	35
РОСТБИФ ИЗ СВИНИНЫ	35
ПРАЗДНИЧНЫЕ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ	36
СОСИСКИ В БЕКОНЕ	39
ГАРНИРЫ	40
ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ	40
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	42
ПОДЛИВА	43
ДЕСЕРТЫ	44
ПЯТНИСТЫЙ ПУДИНГ	44
ЗАВАРНОЙ КРЕМ	45
РИСОВЫЙ ПУДИНГ	46
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	49
ТРАЙФЛ С КЛУБНИКОЙ	51
МИНИ-ПИРОГИ С ПАТОКОЙ	52
ПОНЧИКИ С ДЖЕМОМ	54



Чаепитие на краю леса

БАТСКИЕ БУЛОЧКИ	58
КАМЕННЫЕ КЕКСЫ	60
ЗАПЕКАНКА С ГОВЯДИНОЙ	61

Хеллоуин

МОРКОВНЫЙ ТОРТ	64
ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА	66
ТАРАКАНЬИ ГРОЗДЬЯ	67
ДОЛЬКИ ЯБЛОК В КАРАМЕЛИ	68

День смерти призрака

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА	72
РАГУ СО ВКУСОМ ХАГГИСА	73
ТОРТ «КРОВАВЫЙ БАРХАТ» С КРЕМОМ ИЗ СЕРОГО ВЕЩЕСТВА	74

Зимние рецепты

Рождество

СДОБНЫЕ ЛЕПЕШКИ	80
ЗАПЕЧЕННАЯ ИНДЕЙКА	83
БУТЕРБРОДЫ С ИНДЕЙКОЙ	85
ЧИПОЛАТЫ	86
КЛЮКВЕННЫЙ СОУС	87
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ	88
ЭГГ-НОГ	90
ТРАЙФЛ С ШОКОЛАДНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ	91
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ, КОТОРЫЙ ПРИНЕСЛА СОВА	92
ОРЕХОВЫЕ КОЗИНАКИ В ПОДАРОК ДРУГУ	95

Святочный бал

БУЙАБЕС	99
ГУЛЯШ	100
КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	102
БЛАНМАНЖЕ	103



Новый год

ДОМАШНИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ИРИСКИ	106
МЯСНЫЕ ПИРОГИ	108

Чаепитие в честь Дня святого Валентина

ПТИФУРЫ	113
САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ В ФОРМЕ СЕРДЦА	114
МИНИ-БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ АРИСТОКРАТИЧЕСКОГО ЧАЕПИТИЯ	117

Весенние рецепты

Посылка с провизией

ОКОРОК В ЦИТРУСОВОЙ ГЛАЗУРИ	122
ДЮЖИНА БУЛОЧЕК	124
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	125

Пасха

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА С ИРИСОЧНОЙ НАЧИНКОЙ	128
--	-----

Классический английский завтрак в Хогвартсе

КИППЕР (КОПЧЕНАЯ СЕЛЕДКА)	132
ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ	134
ОВСЯНАЯ КАША	135

Летние рецепты

День рождения кузена

БУРГЕРЫ	140
СТАРОМОДНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ МОРОЖЕНОГО В ВАЗОЧКЕ	141

Дядин важный прием

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА	144
ТОРТ С ЗАСАХАРЕННЫМИ ФИАЛКАМИ	146

31 июля: день рождения

ЗОЛОТЫЕ КЕЙК-ПОПСЫ	150
--------------------------	-----

Ужин в честь чемпионата мира

ТЕПЛЫЙ МЯСНОЙ ПИРОГ	155
ЛЕТНИЙ САЛАТ	158
КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ	159

Напитки на все сезоны

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПИВО СО ВКУСОМ ИРИСКИ	162
ТЫКВЕННЫЙ СОК	163
ОГНЕДЫШАЩЕЕ ЗЕЛЬЕ	164
МАГИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ	165
ЖАБРОНАД	166
ВИШНЕВАЯ СОДОВАЯ	167
ВЫСАСЫВАЮЩИЙ ДУШУ КОФЕ	168
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	169
ЗАМОРАЖИВАЮЩЕЕ ЗЕЛЬЕ	170
РЫЖАЯ ШИПУЧКА	172
ОБОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ	173

Благодарности	175
---------------------	-----

Об авторе	176
-----------------	-----



Предисловие

Раз вы решили открыть эту книгу, наверняка вы либо выросли на романах о школе магии Хогвартс, либо недавно ими увлеклись. И скорее всего, они уже пленили вас, как и миллионы фанатов по всему миру. Возможно, вы считаете себя хитроумной змеей, отважным львом, мудрым орлом или верным барсуком. Это не так важно. Для всех, кто знаком с историей Гарри, мальчика-мага в круглых очках, стены школы стали родными.

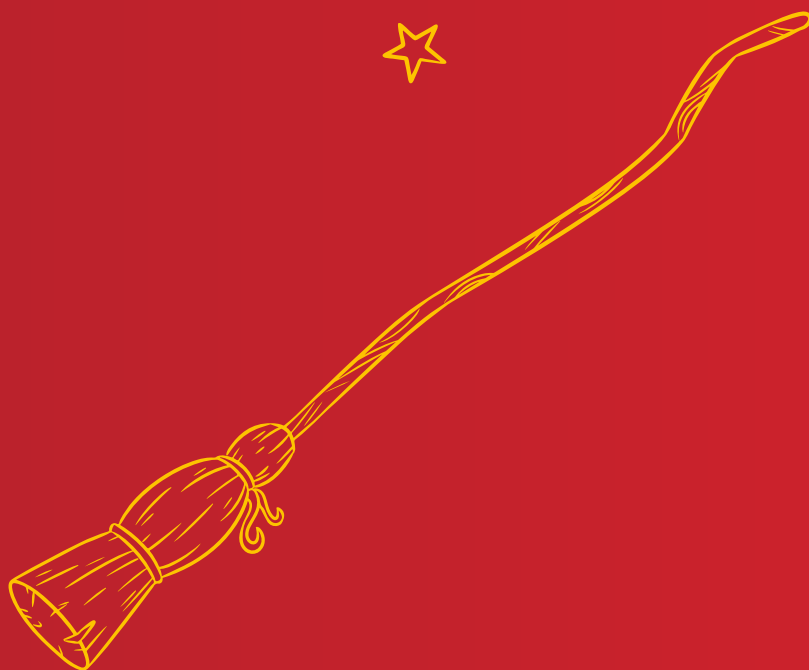
В своих приключениях нашим любимым героям довелось столкнуться с трудностями, разочарованиями, опасностями и бесчисленными волшебными происшествиями. В эти моменты они выросли, крепла их дружба, и они научились не только волшебству, но и чему-то гораздо большему. Именно простые человеческие переживания заставляют

наши сердца таять, когда мы с теплом вспоминаем страницы любимых книг.

Но при чем тут кухня? Все просто. Самые яркие моменты произошли именно в столовой замка и в праздничные дни. Так почему бы не приготовить шедевры волшебной кухни дома, хотя бы ненадолго приобщившись к миру магов?

Рецепты в этой кулинарной книге распределены по временам года и праздникам. В ней есть все самые важные торжества, которые отмечали в замке и во время летних каникул, и все главные угощения — от осенних тыквенных пирогов до зимних сладостей в форме сердечек. Традиционная кухня школы магии — английская. Она сытная, и, разумеется, в ней есть вкуснейшие десерты. Сложные блюда мы упростили: вдруг под рукой не окажется

волшебной палочки и саморазмешивающегося котла? С нашими рецептами добиться похожего результата проще, но колдовской вкус будет точь-в-точь как в любимых романах. Надеемся, эта книга составит вам хорошую компанию и летом, и зимой, и весной, и осенью! Готовьте с удовольствием!

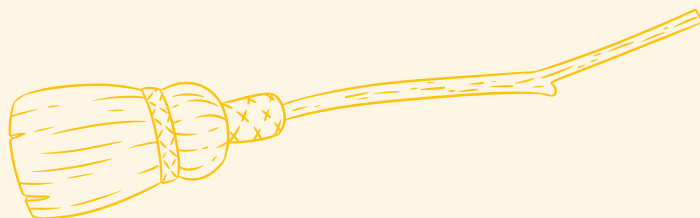
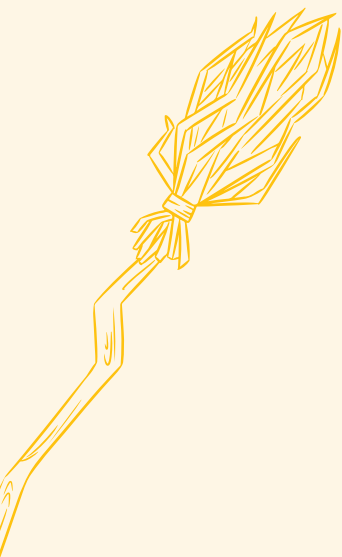




Ужин в честь чемпионата мира



Чемпионат мира по квиддичу проводится каждые четыре года в разных частях света, и, если выбор падает на Британию, это повод для грандиозного торжества! На четвертом году обучения наша любимая троица друзей, Гарри, Рон и Гермиона, расположились в палаточном лагере около стадиона, где их ждал очень вкусный обед. Теплый мясной пирог, легкий летний салат и клубничное мороженое с кислинкой — идеальный обед накануне самого важного спортивного состязания в волшебном мире.







Теплый мясной пирог

С помощью волшебной палочки можно приготовить идеально пропеченный мясной пирог в палатке рядом со стадионом. К сожалению, палочка есть не у всех, и без кухни и плиты нам не обойтись. Но ничто не мешает вам съесть пирог в палатке после того, как вы испечете его дома.

ВЫХОД

8 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

40–50 минут

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ

40–50 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ

1 час

Тесто (с. 156)

4 ст. л. несоленого сливочного масла

4 стебля зеленого лука, мелко порубить

½ стакана пшеничной муки

1 стакан куриного бульона

1 стакан свежей кинзы

2 стебля сельдерея, нарезать кубиками

4 зубчика чеснока, измельчить

1 стакан ветчины, нарезать кубиками

1 стакан отварной курятины, нарезать кубиками

½ стакана жирных сливок

½ ч. л. морской соли

½ ч. л. молотого черного перца

4 желтка для смазывания пирогов

Соус бешамель (с. 157)

1. Сделайте тесто по рецепту на с. 156.
2. Разогрейте духовку до 205 градусов.
3. Положите сливочное масло в кастрюлю среднего размера и поставьте на средний огонь.
4. Добавьте лук и тушите, помешивая, 2 минуты, пока лук не прогреется и не покроется маслом полностью.
5. Уменьшите огонь и добавьте муку. Помешивайте 1–2 минуты.
6. Влейте куриный бульон и тщательно перемешайте.
7. Добавьте сельдерея и чеснок и перемешайте.
8. Добавьте ветчину и куриное мясо и готовьте, продолжая помешивать, 1–2 минуты.
9. Медленно влейте сливки, постоянно помешивая.
10. Наконец добавьте соль и перец.
11. Снимите с огня и оставьте на 1–2 минуты, а затем переложите начинку в подготовленную основу из теста.
12. Накройте пирог оставшимся тестом и защитните края, запечатав начинку внутри.
13. Прodelайте дырочки для выхода пара в верхнем корже.
14. Смажьте пирог желтками с помощью кулинарной кисточки.
15. Поставьте пирог в духовку и выпекайте 40–50 минут, пока края не покроются золотисто-коричневой корочкой.
16. Достаньте пирог из духовки и дайте постоять, пока готовите бешамель.
17. Разрежьте пирог на куски, полейте каждый из них соусом и подавайте.

Тесто

ВЫХОД

2 кружка теста диаметром 23 см

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

25–30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

1 час

2 ½ стакана пшеничной муки

2 ст. л. сахарного песка

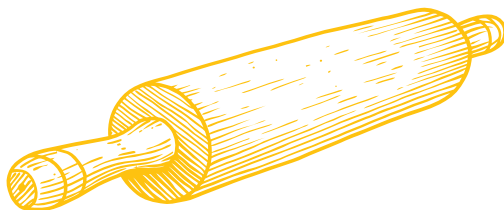
½ ч. л. соли

10 ст. л. холодного сливочного
масла, порезать кубиками

6 ст. л. холодного маргарина,
порезать кубиками

8–12 ст. л. ледяной воды

1. Засыпьте в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль.
2. Несколько раз нажмите кнопку и смешайте ингредиенты.
3. Распределите в муке кусочки масла и маргарина и нажмите на кнопку еще несколько раз, измельчив ингредиенты в грубую крошку. Остатков муки на стенках чаши быть не должно.
4. Переместите тесто в большую миску.
5. Добавьте 8 ст. л. ледяной воды.
6. Лопаткой замешайте липкое тесто.
7. Если тесто суховато, добавьте еще 1 ст. л. воды, затем еще, по необходимости. Лучше пусть тесто будет липковатым, чем сухим.
8. Разделите тесто на 2 равные части, скатайте шарики и слегка приплюсните их.
9. Заверните шарики в пленку и отправьте в холодильник на 1 час.
10. Через час достаньте тесто из холодильника и разомните, чтобы оно стало мягким и эластичным. Если оно слишком липкое, добавьте 1 ст. л. муки. Если сухое — добавьте 1 ст. л. ледяной воды.
11. Выложите одну часть теста на присыпанную мукой поверхность. Начиная от центра, раскатайте большой круг, которого хватит, чтобы выстелить дно и бока формы для выпечки. А можно разделить тесто на несколько частей поменьше, раскатать их и вручную сформовать на противне несколько основ для маленьких пирожков с бортиками.
12. Раскатайте второй круг из теста или поделите вторую часть на несколько кругов поменьше, размяв их руками, если предпочитаете более толстые «крышечки». Отложите в сторону.



Соус бешамель

ВЫХОД

2–3 минуты

ВРЕМЯ ВАРКИ

11–13 минут

2 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. пшеничной муки

1 ¼ стакана молока, подогреть

Соль

Молотый перец

½ стакана сыра пармезан

1. Положите масло в кастрюлю среднего размера и поставьте на средний огонь.
2. Когда масло растает, добавьте муку и перемешайте. Получится густая паста.
3. Продолжайте помешивать, пока паста не станет чуть менее густой и не запузырится. Она не должна окраситься в коричневый оттенок.
4. Добавьте горячее молоко и продолжайте помешивать.
5. Доведите до кипения.
6. Приправьте солью и перцем по вкусу.
7. Всыпьте пармезан и перемешивайте до полного растворения.
8. Уменьшите огонь и готовьте еще 2–3 минуты, постоянно помешивая.
9. Снимите с огня и дайте постоять 1–2 минуты.

