

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	7
Магловская кухня: что нам понадобится	9

Глава 1: «Гарри Поттер и Философский камень»

ЗАВТРАКИ

Английская яичница с беконом	14
Старинный пирог с шоколадом	15
Тыквенные пирожки	16
Тосты	17

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Паддингтонские бургеры	18
Картофель фри	19
Горошек в сливочном масле	20
Глазированная морковь	21
Английский томатный кетчуп	22
Жареный цыпленок	23
Помидорный суп	24
Картофель, запеченный в мундире	25
Рождественская курица с клюквой и апельсинами	26

ДЕСЕРТЫ

Шоколадное мороженое из зоопарка	27
Лимонный фруктовый лед	28
Торт на день рождения	29
«Каменные» печенья от Хагрида	30
Сливочное мороженое с шоколадом и малиной	31
Лакричные палочки	32
Золотой снитч	33
Шоколадная лягушка	34
Конфетки «Берти Боттс»	35

НАПИТКИ

Кровь единорога	36
Крапивное вино	37

Глава 2: «Гарри Поттер и Тайная комната»

ЗАВТРАКИ

Английский пышный омлет с беконом	40
Бутерброды с курицей и ветчиной	41
Овсянка по-хогвартски	42
Рождественский трайфл	43

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Нежная свиная вырезка для детей и взрослых	44
Свиная вырезка в яблочной глазури	44

Свиная вырезка в персиковой глазури для взрослых	45
Пастуший пирог	46
Индейка в ягодном соусе	48
Паучьи яйца	50

ДЕСЕРТЫ

Пудинг Тети Петунии	51
Бисквит	52
Заварной крем	52
Желейные слизни	53
Лимонные капли	54
Оборотное желе	55
Роллы с корицей	56
Пончики с джемом	58

НАПИТКИ

Горячий шоколад	60
Тыквенный сок	61
Чай от Хагрида	62
Рождественский эгг-ног	63

Глава 3: «Гарри Поттер и Узник Азкабана»

ЗАВТРАКИ

Луково-сырный омлет	66
Тыквенный тарт	68
Тост с маслом	70
Жареные помидоры	71

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Лосось в медово-укропном соусе	72
Гороховый пудинг	73
Ланкаширское рагу	74
Овощи гриль	75

ДЕСЕРТЫ

Лимонный пирог с меренгой	76
Крампеты	78
Сладкий апельсиновый джем	79
Кислотные леденцы	80
Ореховый грильяж	81
Сладкие пирожки с начинкой	82
Батские булочки	83

НАПИТКИ

Апельсиновый напиток	84
Имбирное пиво	85
Горная вода	85



Глава 4: «Гарри Поттер и Кубок огня»

ЗАВТРАКИ

Панкейки	.88
Драконьи яйца	.89
Шоколадные эклеры	.90
Банановые оладьи с карамельным соусом	.92

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Домашний картофель	.93
Пир в честь новых гостей	.94
Буйабес	.94
Кукуруза	.95
Британский ростбиф	.95
Гуляш	.96
Жареная говядина с луком и грибами	.97
Картофельные палочки	.98
Колбасные роллы	.99
Брюссельская капуста	.100
Говяжья запеканка Хагрида	.101
Пирог с курицей и ветчиной	.102
Йоркширский пудинг	.103
Вяленое мясо	.104
Корнуэльские пирожки	.105
Свинные отбивные	.106

ДЕСЕРТЫ

Пудинг с сухофруктами	.107
Ириска в шоколаде	.108

НАПИТКИ

Яблочный сок	.109
Любимый чай Дамблдора	.110
Сыворотка правды	.110
Фруктовый пунш	.111

Глава 5: «Гарри Поттер и Орден Феникса»

ЗАВТРАКИ

Пышные блинчики	.114
Густая овсяная каша со сливками и сиропом	.115

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Тефтели миссис Уизли с луковым соусом	.116
Запеченный цыпленок и шпоре	.118
Рагу миссис Уизли	.120
Жареный картофель с чесноком	.121
Колбаски с шпоре	.122

ДЕСЕРТЫ

Черничные маффины	.124
Пирог с патокой	.126

Леденцы «Забастовочные завтраки»	128
Ревеневый крамбл с заварным кремом	129

НАПИТКИ

Чай Долорес Амбридж	130
Умиротворяющий бальзам	131
Пряный апельсиновый сок	131

Глава 6: «Гарри Поттер и Принц-полукровка»

ЗАВТРАКИ

Копченая сельдь с лимонным маслом	134
Валлийский раребит — горячий сырнй тост	135

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Фиш-энд-чипс	136
Пряные куриные ножки	138
Ирландский хлеб	139
Жареный фазан	140
Пирожки Слизнорта	141

ДЕСЕРТЫ

Любовные конфеты	142
Угощения Горация	143

НАПИТКИ

Феликс Фелицис	144
Амортенция	145
Сливочное пиво	146
Волшебное зелье	147

Глава 7: «Гарри Поттер и Дары Смерти»

ЗАВТРАКИ

Скрэбл на тостах	150
------------------------	-----

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жаба в норке	151
Тушеная говядина с травяными клецками	152
Французский луковый суп	154

ДЕСЕРТЫ

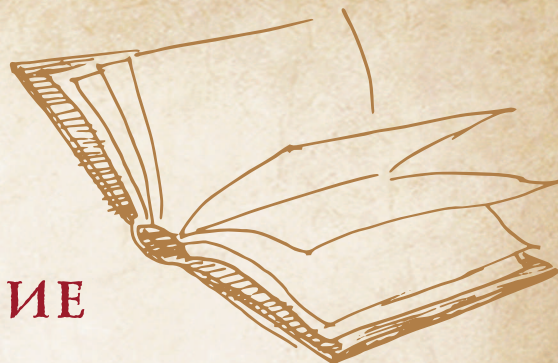
Яблочный пирог	155
----------------------	-----

НАПИТКИ

Напитки со свадьбы Билла и Флер	157
Малиновый лимонад	157
Яблочное наслаждение	158
Лимонад с ягодами	158







ВСТУПЛЕНИЕ

Есть книги, к которым возвращаются не потому, что забыли сюжет. Мы прекрасно помним, где находится платформа девять и три четверти, почему не стоит без приглашения идти в Запретный лес и какое письмо хотелось однажды обнаружить среди обычной почты. Просто некоторые истории со временем становятся чем-то большим, чем история.

Для нескольких поколений такими стали книги о Гарри Поттере. Кто-то ждал выхода каждой новой части, кто-то получил сразу все семь томов, а кто-то впервые приехал в Хогвартс гораздо позже. Но многие наверняка помнят не только приключения Гарри, Рона и Гермионы, но и мелочи, из которых складывался этот мир: тележку со сладостями в «Хогвартс-экспрессе», завтраки в Большом зале, чай у Хагрида, шумную кухню «Норы», походы в Хогсмид и рождественские пиры.

Еда вообще занимает в этой истории особое место. Она появляется там, где герои празднуют, знакомятся, мирятся, возвращаются домой или просто пытаются согреться после очередного приключения. Для Гарри, выросшего у Дурслей, щедрый стол и возможность разделить его с другими становятся еще и частью совершенно новой жизни — той, в которой у него наконец появляются друзья и места, где его ждут.

И постепенно каждое место обретает свой вкус. Хогвартс — это длинные столы Большого зала, завтраки перед занятиями и праздничные пиры. «Нора» — шумные семейные ужины, где за столом всегда найдется место еще для одного человека. Хогсмид — сладости, сливочное пиво и первые вылазки из школы без взрослых. Даже самые обычные чашка чая, кусок пирога или тарелка горячего супа становятся частью мира не меньше, чем движущиеся лестницы и говорящие портреты.

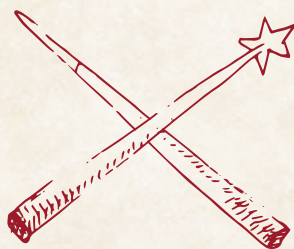
Поэтому многие блюда из книг запоминаются вовсе не благодаря сложным рецептам. Они оказываются рядом с важными моментами: первым пу-

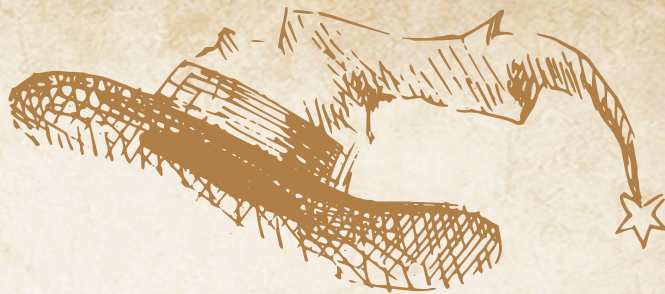
тешеством в Хогвартс, Рождеством вдали от Дурслей, летними вечерами у Уизли, встречами с друзьями после долгой разлуки. Иногда еда просто стоит на столе где-то на заднем плане — но именно из таких подробностей и складывается ощущение, что волшебный мир существует не только во время сражений и приключений, а продолжает жить между ними.

Эта книга предлагает снова пройти знакомый путь — только теперь через кухню. Здесь есть блюда, прямо упомянутые на страницах саги, рецепты, вдохновленные волшебными сладостями и напитками, и наши кулинарные фантазии на тему сцен, которым особенно подходит что-нибудь вкусное. В каждой части вас ждут завтраки, горячие блюда, десерты и напитки, связанные с событиями соответствующей книги.

Конечно, домовики нам не помогут, картофель сам не выпрыгнет из кожуры, а взмах палочки вряд ли заставит венчик работать самостоятельно. Но, если подумать, современная кухня и без того немного похожа на кабинет заклинаний: духовка поддерживает нужную температуру, миксер замешивает тесто, термометр сообщает, когда карамель достигла ровно 150 °C, а холодильник способен за несколько часов превратить сливочную массу в мороженое.

Так что доставайте кастрюли, разогревайте духовку и выбирайте рецепт. Совы с письмом мы обещать не можем — зато завтрак в Большом зале вполне можно устроить самостоятельно.





МАГЛОВСКАЯ КУХНЯ: ЧТО НАМ ПОНАДОБИТСЯ

В волшебном мире с кухонными хлопотами все немного проще. Одно-го взмаха палочки достаточно, чтобы нож сам принялся резать овощи, кастрюли заняли свои места на плите, а картофель очистился почти без участия повара.

Нам, маглам, приходится обходиться без заклинаний. К счастью, большинство рецептов из этой книги не потребуют ни похода в Косой переулок, ни особенно редких продуктов. Почти все необходимое найдется в обычном супермаркете, а там, где волшебнику помогла бы палочка, нам вполне послужат миксер, блендер или хороший кулинарный термометр.

И все же несколько ингредиентов и кухонных помощников заслуживают отдельного знакомства.

Необычные ингредиенты

Сироп глюкозы

Густой прозрачный сироп, который часто используют при приготовлении карамели, леденцов, ирисок и других сладостей. Он препятствует кристаллизации сахара и помогает получить гладкую однородную текстуру. В этой книге сироп глюкозы понадобится не раз — в том числе для лакричных палочек, лимонных леденцов, ириски и орехового грильяжа.

Искать его удобнее всего в магазинах для кондитеров и на маркетплейсах. Не путайте сироп глюкозы с обычным сахарным сиропом: в кондитерских рецептах они выполняют разные задачи.

Инвертный и золотой сироп

Золотой сироп — густой сахарный сироп с карамельным вкусом, традиционный для британской выпечки и десертов. В российских магазинах он практически не встречается, но его несложно приготовить самостоятельно из сахара, воды и лимонного сока — рецепт вы найдете в книге.

Если готовить золотой сироп отдельно не хочется, в нашем рецепте его можно заменить более доступным инвертным сиропом. По свойствам эти продукты близки, хотя золотой сироп обладает более выраженным карамельным вкусом.

Экстракты, ароматизаторы и красители

Ванильный, лимонный, мятный, анисовый и другие экстракты позволяют добавить продукту выраженный аромат и вкус, почти не меняя его консистенцию. Особенно это важно при работе с карамелью и конфетами.

Экстракты и пищевые ароматизаторы могут заметно различаться по концентрации, поэтому при замене одного другим ориентируйтесь на рекомендации производителя, а не переносите количество из рецепта автоматически. То же относится к красителям. Для кремов и теста обычно удобны гелевые красители, а для горячей карамели выбирайте те, которые предназначены для работы при высокой температуре. В рецепте «Волшебных вредилок», например, используются сразу два цвета и два ароматизатора.

Сливки 33–35%

Если в рецепте сливки нужно взбить, приготовить из них плотный крем или ганаш, понадобится продукт жирностью 33–35%. Такие сливки хорошо взбиваются и держат форму. Перед взбиванием обязательно хорошо их охладите. В книге они встречаются во многих десертах — от мороженого и эклеров до домашней ириски.



Кухонные помощники

Кулинарный термометр

Пожалуй, самый полезный магловский прибор в этой книге. Особенно он пригодится при приготовлении карамели, ирисок и леденцов: несколько градусов могут отделять мягкую тягучую массу от хрупкой карамели.

В разных рецептах сироп придется нагревать до строго определенной температуры — например, до 116–118 °C для лакричных палочек и до 150 °C для твердых леденцов. Термометр пригодится и при приготовлении мяса: с ним гораздо проще определить нужную степень готовности ростбифа.

Подойдет обычный электронный кулинарный термометр с щупом. Главное — убедитесь, что его рабочий диапазон позволяет измерять температуру не менее чем до 150 °C.

Миксер и блендер

Никакой магии: они просто избавляют от значительной части ручной работы. Миксер пригодится для взбивания сливок, кремов, белков и замешивания некоторых видов теста. Если у стационарного миксера есть насадка-крюк, ей удобно замешивать дрожжевое тесто — например, для пончиков.

Блендер понадобится для пюре, соусов, начинок и напитков. В большинстве случаев подойдет обычный погружной или стационарный блендер.

Кондитерский мешок и насадки

Незаменимая вещь, если хочется не только вкусного, но и аккуратного результата. Кондитерский мешок понадобится для кремов и заварного теста, а узкая насадка поможет наполнить пончики джемом. Для эклеров, напротив, нужна достаточно широкая насадка, чтобы отсадить ровные полоски теста.

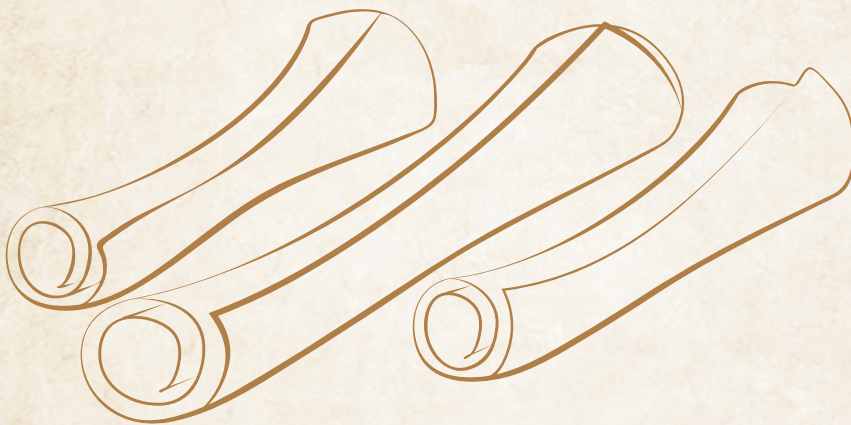
Если мешка нет, в некоторых рецептах его можно заменить плотным пищевым пакетом со срезанным уголком. Но там, где важны форма и диаметр заготовки, насадка заметно упростит работу.

Пергамент и силиконовые формы

Бумага для выпечки понадобится во многих рецептах, но для особенно липких сладостей лучше выбирать силиконизированный пергамент: карамель и густые сиропы отделяются от него значительно легче.

Силиконовые формы пригодятся для леденцов, желе и небольших десертов. Особенно удобны они при работе с горячей карамелью: готовый сироп нужно распределять быстро, пока он не начал застывать.

Остальное, скорее всего, уже найдется на вашей кухне: кастрюли и сковороды, миски, венчик, сито, кухонные весы и формы для выпечки. А если какое-то блюдо не получится идеально с первого раза, не расстраивайтесь. Даже волшебникам приходится долго разучивать новые заклинания — а нам хотя бы не грозит случайно превратить чашку в крысу.



ГЛАВА I

«Гарри Поттер и Философский камень»

Хогвартс распахивает двери для новых учеников в мерцающей сотен парящих свечей и в теплом аромате праздничных блюд, наполняющих Большой зал. Здесь, среди древних стен и шепота магии, Гарри Поттер впервые поднимается по движущимся лестницам, знакомится с Роном Уизли и Гермионой Грейнджер, распределяется на факультет Гриффиндор и делает свои первые шаги в мире волшебства.

Его ждут уроки зельеварения с суровым профессором Снеггом, полеты на метле и захватывающие матчи по квиддичу, где он неожиданно становится ловцом. Вместе с друзьями Гарри узнает о таинственном Пушке, трехголовом псе, охраняющем запретный коридор, находит загадочное зеркало и постепенно понимает, что в школе скрыта опасная тайна.

Следуя подсказкам, преодолевая ловушки и испытания, Гарри, Рон и Гермиона приближаются к разгадке Философского камня и сталкиваются с тенью темного волшебника, чье имя боятся произносить вслух. Это история о первом году в Хогвартсе, где за каждым поворотом скрывается чудо, а дружба и смелость становятся сильнее любой магии.

ЗАВТРАКИ

АНГЛИЙСКАЯ ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

«Гарри с раннего детства привык быть тихим и незаметным, терпя постоянное пренебрежение со стороны дяди и тети, а особенно их избалованного сына. В день рождения Дадли, пока тот с возмущением пересчитывал подарки, Гарри стоял у плиты и готовил завтрак для всей семьи — жарил яйца с беконом.

«Гарри Поттер и Философский камень»,
глава 2 — «Исчезнувшее стекло».



ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 порцию

- 2 крупных яйца
- 2 полоски бекона
- соль и свежемолотый черный перец

1. Чтобы поджарить бекон, разогрейте сковороду. Аккуратно выложите его, обжарьте в течение 2 минут, затем переверните бекон и жарьте еще 2 минуты. Продолжайте готовить, переворачивая каждые 30 секунд, пока бекон не станет хрустящим. Снимите со сковороды и выложите на бумажные полотенца. Слейте со сковороды жир, оставив 1 столовую ложку.
2. Уменьшите огонь до слабого. Разбейте яйца в миску, слегка взбейте вилкой, посолите и поперчите. Влейте яйца в сковороду с оставшимся жиром от бекона. Готовьте 2–3 минуты, аккуратно перемешивая лопаткой от краев к центру, пока яйца не схватятся, но останутся мягкими.
3. Выложите яйца и бекон на тарелку. По желанию подавайте с тостами или фасолью в помидорном соусе.



СТАРИННЫЙ ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ

Каждый раз, когда Дурсли нужно было по делам, Гарри оставался у своей няни, миссис Фигг. Он не очень любил бывать в ее доме, ему там не нравилось ничего: начиная со странного запаха капусты, постоянно витающего в воздухе, и заканчивая шоколадным пирогом, который отдавал стариной и казался несъедобным.

«Гарри Поттер и Философский камень»,
глава 2 — «Исчезнувшее стекло»



ИНГРЕДИЕНТЫ на 24 куска

- 160 г тертого горького шоколада
- 1 ст. л. растворимого кофе
- 300 мл кипятка
- 330 г муки
- 550 г сахара
- 65 г несладкого какао-порошка
- 1/2 ч. л. соли
- 2 ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 240 мл растительного масла
- 300 мл нежирного кефира
- 4 яйца
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- сливочное масло и мука для подготовки формы
- сахарная пудра для подачи

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте сливочным маслом форму размером 23×33 см и слегка присыпьте мукой.
2. Положите шоколад и растворимый кофе в миску, залейте кипятком и оставьте на 5 минут. Затем перемешайте венчиком до однородности.
3. В большой миске смешайте муку, сахар, какао-порошок, соль, соду и разрыхлитель. Добавьте растительное масло и кефир и перемешайте до однородности. По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая после каждого. Влейте шоколадно-кофейную смесь, добавьте ванильный экстракт и еще раз перемешайте до однородности.
4. Переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около 45 минут. Проверьте готовность деревянной шпажкой: она должна выходить из центра пирога без следов сырого теста.
5. Дайте пирогу полностью остыть. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

ТЫКВЕННЫЕ ПИРОЖКИ

Во время знакомства Гарри и Рона в поезде по проходу ехала тележка, заставленная самыми разнообразными волшебными сладостями. Гарри, который никогда прежде не мог позволить себе столько угощений, решил попробовать всего понемногу. Среди купленных им сладостей были шоколадные лягушки, бобы «Берти Боттс», лакричные палочки и ароматные тыквенные пирожки.

«Гарри Поттер и Философский камень»,
глава 6 – «Путешествие с платформы девять и три четверти»



ИНГРЕДИЕНТЫ на 6 порций

- 150 г муки
- 1 ст. л. сахара
- 1/4 ч. л. соли
- 110 г холодного сливочного масла
- 4-6 ст. л. ледяной воды
- 120 г тыквенного пюре
- 25 г сахара
- щепотка молотого мускатного ореха
- щепотка молотой корицы

1. Высыпьте муку, сахар и соль в миску. Взбейте несколько раз до однородной массы. Добавьте в смесь масло, взбивайте, пока консистенция не превратится в мелкую крошку.
2. Добавьте 4 столовые ложки холодной воды в смесь, перемешайте тесто лопаткой, пока оно не станет липким. Скатайте тесто в шар и приплюсните его, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник.
3. Смешайте тыквенное пюре с сахаром, корицей и мускатным орехом. Разогрейте духовку до 200 °C. Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и вырежьте из него 6 крутов диаметром около 12 см, при необходимости повторно раскатывая обрезки. Если тесто плохо раскатывается или ломается, дайте ему немного полежать при комнатной температуре, но не передержите, оно не должно размякнуть.
4. В центр каждого круга выложите примерно 1½ столовой ложки начинки, оставляя свободный край. Смочите края водой, сложите круг пополам и плотно защипните. Прижмите края зубцами вилки и сделайте наверху надрез для выхода пара. Выпекайте 30 минут.