



СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ

Яичница с беконом

Тосты с омлетом

Бутерброды Молли с солониной

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Французский луковый суп

Гороховый суп

Буйабес

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свиной окорок

Запеченные куриные ножки с картошкой

Жаркое

Запеченная форель

Фаршированные яйца

Бифштекс

Котел с тушеным мясом

Болоньезе

Яйца по-шотландски

Жареная индейка

Фрикадельки

Бургеры

Пирог рыбака

Рыбная запеканка с пюре

ВЫПЕЧКА

Печенье «Имбирный тритон»

Тыквенное печенье

Йоркширский пудинг

Шоколадный торт на день рождения Гарри

Шоколадный кекс миссис Фигг
Пастуший пирог с говядиной и почками
Печенье Хагрида
Пудинг из патоки
Корнуэльские пирожки
Лимонный пирог миссис Уизли
Пирог с курицей и ветчиной
Крамбл с ревенем
Пятнистый пудинг
Рождественский пудинг

ДЕСЕРТЫ

Лимонный шербет
Десерт «Слава Никербокера»
Шоколадное мороженое
Лимонный фруктовый лед
Трайфл
Рисовый пудинг
Золотые снитчи из Хогсмида
Пудинг тети Петуньи со взбитыми сливками и сахарными фиалки
Шоколадный пудинг
Бланманже
Шоколадные лягушки

НАПИТКИ

Тыквенный сок
Эгг-ног
Сливочное пиво мадам Розмерты из «Трех метел»
Горячий шоколад
Лимонад
Шипучий тыквенный сок
Шипучий апельсиновый сок Оттера
Жидкая удача «Феликс Фелицис»
Любовное зелье «Амортенция»
Оборотное зелье
Костерост «Скеле-гро»





БОЛОНЬЕЗЕ

Разлука с Роном, поддавшимся влиянию темной магии крестража, тяготила Гарри и Гермиону. За окнами, украшенными рождественскими огнями, бушевала непогода. Гермиона все глубже погружалась в грусть. После сытного ужина — спагетти болоньезе и консервированных груш из ближайшего супермаркета — Гарри втайне надеялся, что подруга разговорится.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ мясной фарш — 400 г
- ❖ спагетти — 300 г
- ❖ вода — 200 мл
- ❖ томаты в собственном соку — 100 г
- ❖ петрушка — 10 г
- ❖ чеснок — 2 зубчика
- ❖ сельдерей (черешковый) — 2 дольки
- ❖ морковь — 1 шт.
- ❖ репчатый лук — 1 шт.
- ❖ растительное масло — 3 ст. л.
- ❖ базилик, соль, черный молотый перец — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ В сковороду влейте растительное масло и добавьте нарезанный сельдерей. Добавьте тертую на крупной терке морковь, измельченный лук и тушите на среднем огне 7 минут.
- ◆ К овощам добавьте фарш и перемешайте. Посолите и обжаривайте 15 минут, помешивая, чтобы разбить крупные куски.
- ◆ Добавьте протертые помидоры и порубленную петрушку. Поперчите, влейте воду и тушите на малом огне 25 минут.
- ◆ Добавьте в соус измельченный чеснок, перемешайте и готовьте еще 5 минут. Снимите сковороду с огня и накройте крышкой.
- ◆ Отварите спагетти в подсоленной кипящей воде по инструкции на упаковке и слейте воду. Разложите пасту по тарелкам, полейте мясным соусом и подавайте.



ПОРЦИИ:

4

ШИПУЧИЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК ОТТЕРА

Этот чудесный напиток легко отыскать на полке магазина «Всевозможные волшебные вредилки» братьев Уизли! Знаете, там иногда встречаются и вполне безобидные, и очень вкусные вещи! Вы узнаете шипучий апельсиновый сок по характерной жестяной банке и восхитительному вкусу. Давайте попробуем приготовить его сами? И конечно же, добавим секретный ингредиент, который придаст напитку приятное шипение.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ апельсиновый сок — 100 мл
- ❖ газированная вода — 85 мл
- ❖ сахарный сироп — 15 мл
- ❖ ванилин — щепотка
- ❖ сахар, корица — для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ В плоском блюде смешайте сахар и корицу. Проведите долькой апельсина по краю бокала, а затем поставьте бокал донцем вверх в пряную смесь.
- ❖ В подготовленный бокал влейте апельсиновый сок, смешанный с ванилином. Дополните искрящейся газировкой с сиропом и ломтиком апельсина в качестве украшения. Освежающий напиток готов к подаче!



ПОРЦИИ:

1

