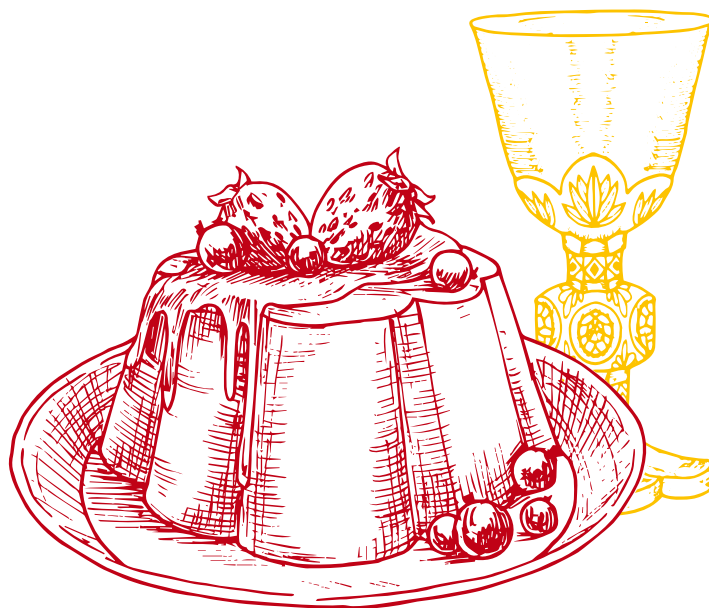


Всем поттероманам,
верящим в магию



Содержание

Осенние рецепты

Перекусы в дорогу

БУТЕРБРОДЫ С СОЛЕНИНОЙ	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
ТАРАКАНЫ ГРОЗДЯ	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.

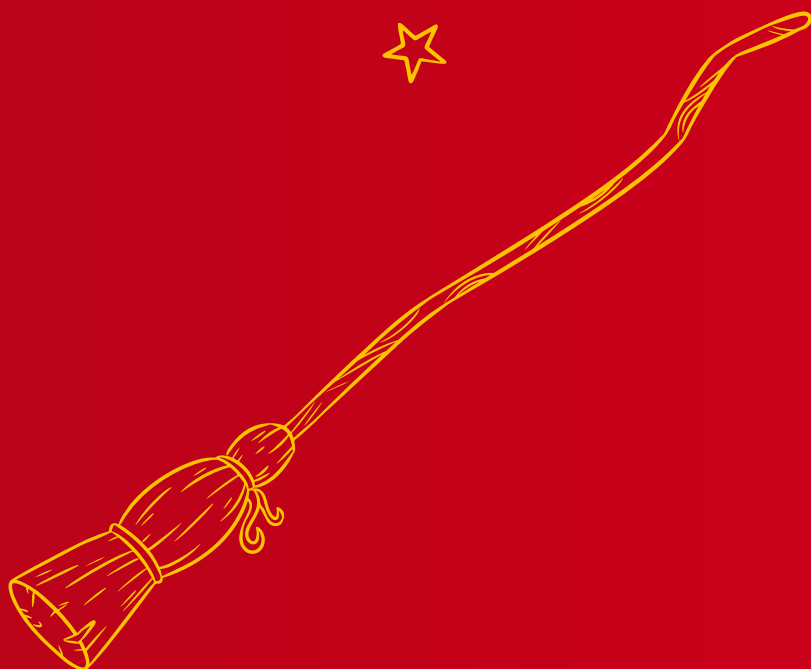
В своих приключениях нашим любимым героям довелось столкнуться с трудностями, разочарованиями, опасностями и бесчисленными волшебными происшествиями. В эти моменты они выросли, крепла их дружба, и они научились не только волшебству, но и чему-то гораздо большему. Именно простые человеческие переживания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



Осенние рецепты



Ах, осень! Что сравнится с ее чудесами? Воздух становится прохладнее, дни короче, а ночи длиннее. Пахнет жухлой листвой и сыростью. Все вокруг раскрашено в оранжевые, красные, золотые цвета! Простые ребята наверняка грустят по уходящему лету и с неохотой возвращаются в школу, а юные волшебники и волшебницы радуются началу нового учебного года в Хогвартсе (или другой школе магии). Впереди не только домашние задания, длинные уроки и экзамены, но и встречи с новыми друзьями, очередные приключения и, конечно, вкусные угощения!



Перекусы в дорогу



Кто угодно проголодается, если будет долго смотреть в окно на проносящиеся мимо сельские пейзажи! Устраивайтесь поудобнее и расскажите друзьям все летние новости, пока ярко-красный поезд уносит вас все дальше от города. А по пути вас ждут вкусные угощения и сладости!







Бутерброды с солониной

Наш рыжеволосый друг Рон, носящий мантию не по размеру, не очень любит бутерброды с солониной, но лучшего перекуса в дорогу не придумаешь. Вам точно захочется добавки этого сытного и сочного блюда, начинку которого можно менять по своему вкусу!

ВЫХОД

4 бутерброда

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

5 минут

ВРЕМЯ ЖАРКИ

5 минут

СОУС

Полстакана* оливкового
майонеза

1 ст. л. рассола из-под марино-
ванных огурчиков с укропом

1 ч. л. самих огурчиков, измельчить

1 ч. л. лимонного сока

1 ч. л. хрена

БУТЕРБРОДЫ

3–4 ст. л. размягченного
сливочного масла

8 ломтей ржаного хлеба

8 ломтей сыра

450 г тонко нарезанной солонины

1 стакан квашеной
капусты без рассола

1. Поставьте на средний огонь чугунную сковороду.
2. Приготовьте соус — смешайте все ингредиенты в маленькой миске. Отставьте в сторону.
3. Смажьте размягченным маслом одну сторону ломтиков хлеба.
4. Поместите половину ломтиков на сковороду масляной стороной вниз.
5. Сразу же положите на каждый кусочек хлеба по ломтику сыра.
6. Сверху добавьте примерно по 100 г солонины.
7. Выложите примерно по 100 г квашеной капусты поверх солонины, полейте $\frac{1}{4}$ соуса.
8. Накройте получившиеся башенки оставшимися ломтиками сыра, потом хлеба, положив их маслом вверх.
9. Переверните бутерброды и подрумяньте в течение пары минут. Они должны получиться золотисто-коричневыми с обеих сторон.
10. Снимите с огня — и можно сразу подавать, горячими. Впрочем, и холодные бутерброды хороши.

НЕМНОГО МАГИИ

- Бутерброды лучше переворачивать щипцами или двумя деревянными лопатками либо ложками.
- Переворачивая, спрессуйте хлеб и начинку, чтобы все самое вкусное осталось внутри.
- Солонину можно заменить бужениной или копченой колбасой — на вкус это почти не повлияет.

* Как мера объема стандартный
граненый стакан — 200 мл, тонкий —
250 мл. *Прим. ред.*

Тыквенные конвертики

Тыквенные конвертики — традиционное осеннее блюдо, любимое волшебниками. Яркие, с насыщенным ароматом, очень сытные — любой будет рад этому классическому угощению! К тому же конвертики из хрустящего золотистого теста удобно брать с собой. В дорогу — то что надо!

ВЫХОД

6 конвертиков

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

15 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

1 час

ВРЕМЯ ЗАПЕКАНИЯ

30 минут

НАЧИНКА

1 стакан тыквенного пюре

1 зеленое яблоко,
измельчить на терке

¼ стакана сахарного песка

Щепотка молотого
мускатного ореха

Щепотка молотой корицы

ТЕСТО

1 ½ стакана пшеничной муки

1 ст. л. сахарного песка

¼ ч. л. соли

5 ст. л. холодного сливочного
масла, нарезать кубиками

3 ст. л. холодного
маргарина, нарезать кубиками

4–6 ст. л. ледяной воды

1. Смешайте в миске все ингредиенты начинки до однородности.
2. Тесто: всыпьте в блендер муку, сахар и соль. Перемешайте, пару раз нажав на кнопку.
3. Выложите кусочки масла и маргарина в мучную смесь и перемешайте, примерно 15 раз коротко нажав на кнопку, до консистенции грубой крошки. Мучнистых комков оставаться не должно.
4. Переложите тесто в большую миску.
5. Добавьте 4 ст. л. очень холодной воды и перемешайте лопаткой, пока не сформируется тесто. Если смесь слишком сухая, добавляйте по необходимости по 1 ст. л. воды и вымешивайте до гладкости.
6. Скатайте из теста шарик и примните его, чтобы получился толстый блинчик.
7. Заверните блинчик в пленку и уберите в холодильник примерно на 1 час.
8. Когда тесто охладится, разогрейте духовку до 200 градусов*.
9. Раскатайте тесто до толщины около 3 мм.
10. Вырежьте из теста кружочки диаметром примерно 15 см при помощи блюда, маленькой тарелочки или миски.
11. Поместите в центр каждого кружочка 1–2 ч. л. начинки и сверните полукруглые конвертики.
12. Смочите края конвертиков водой и прижмите вилкой, чтобы запечатать их.
13. В каждом конвертике сделайте небольшие прорезы для выхода пара.
14. Выпекайте на сухом противне или пергаменте в течение полчаса или до золотисто-коричневого цвета.

* Везде указаны градусы Цельсия. *Прим. ред.*

