

НЕОФІЦІЙНА КУЛІНАРНА КНИГА ГАРРІ ПОТТЕРА

Від пирогів із «Дірявого казана» до десерту «Тріумф Нікербокера» –
понад 150 магичних рецептів для чарівників і магів

ДІНА БУХОЛЬЦ

Ця книжка не є офіційною. Її не підтверджено, не ліцензовано і не схвалено Дж. К. Ролінг,
її видавцями чи Warner Bros. Entertainment Inc.

З англійської переклали Вікторія Пушина й Олександра Асташова

Київ | **BOOKCHEF** | 2022

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Подяки

Передусім я завдячую Богові за те, що Він — джерело благословення. По-друге, величезна дяка моєму чоловікові — зрештою, мені не вистачить місця в книжці, щоб описати мою вдячність йому.

Джорджу Біму, авторові книжок «Факти і фольклор у світі Гаррі Поттера» і «Маґли та маґія», за те, що великодушно приділив мені час і порадив, як продати свою книжку агентові.

Мері Сью Сеймур — мабуть, найвправніша, найкваліфікованіша і найпрофесійніша агентка. Мені дуже пощастило, що вона запропонувала представити цю книжку.

Я вдячна своїй редакторці в *Adams Media* Андре Норвілл, яка побачила потенціал цієї книжки та чий ентузіазм перетворив ідею на реальність.

Спасибі Кейт Петреллі за ретельне редакторське опрацювання рукопису.

Завдячую шеф-кухареві Крісу Коху за неабиякий внесок у книжку. Він розробив усі рецепти, які не змогла б перевірити я через дотримання кошерної дієти.

Дякую Шеві Шайнбаум, Шерил Альберт, Яффі Єрміш, Аялі Таршіш, Абе Полатсеку, Наомі Полатсек, Батшеве Полатсек, Атарі Айсс і Голді Йозеф, а також усім друзям, сусідам, інженерам із L-3 за дегустацію (вони були більш ніж раді допомогти). Так багато людей пропонувало допомогу й давало поради, що я, мабуть, неминуче когось пропущу. Якщо я забула зазначити вас, щиро перепрошую.

Я вдячна своїй матері Естер (Амсел) Полатсек, яка навчила мене готувати, і своєму батькові Алексу Полатсеку, який навчив мене в моральній дилемі обирати найскладніший варіант, бо часто саме він є правильним.

Щира дяка батькам мого чоловіка, Фріммі та Меєру Бухольцам, за любов і підтримку.

І нарешті, я завдячую своїм любим дітям — Елішеві, Сарі, Еліяху і Тобі — за чесні думки щодо страв.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ЗМІСТ

Розділ 1. Хороша їжа з поганими родичами . . . 17

Розділ 2. Захоплення на Алсі Діагон . . . 41

Розділ 3. Частування з попяга . . . 53

Розділ 4. Рецепти від велетня і сльфа . . . 67

Розділ 5. Страви улюбленого кухаря . . . 85

Розділ 6. Сніданок перед уроками . . . 121

Розділ 7. Обід і вечеря у Великій залі . . . 133

Розділ 8. Шкільні десерти та перекуси . . . 177

Розділ 9. Свяшкковий ярмарок . . . 215

Розділ 10. Частування в селищі . . . 233

Джерела . . . 247

Показчик . . . 250

Святкування їжі та слів

Передмова

Перше знайомство із Гоґвортсом стало для Гаррі Поттера відкриттям. І хоча Дурслі не те щоб узагалі недбало ставилися до того, що їсть Гаррі, вони ніколи не давали йому наїстися вдосталь. Тож на першому бенкетуванні в Гоґвортсі він уперше за своє коротке життя зміг їсти досхочу (див. «Гаррі Поттер і філософський камінь», розділ 7').

Кожний навчальний рік у Гоґвортсі розпочинали зі святкового частування у схожій на печеру Великій залі. Безсумнівно, ці пишні страви справили незабутнє враження на маленького Гаррі, який жадав більшого, коли жив зі своїми родичами маґлами: сімейного тепла, якого йому вкрай бракувало, бажання дізнатися про своє туманне минуле, яке ретельно і свідомо приховували від нього лицемірні дядько й тітка, огидні Дурслі, та що важливіше — бажання усвідомити, ким він є насправді, проживаючи у двох діаметрально протилежних світах: позбавленому уяви світі маґлів і чарівному світі чаклунів, його справжньому домі.

Попри те що ми, маґли, ніколи не відчуємо смак життя в чарівному світі, можемо втішатися стравами, які Дж. Ролінґ описує з такою любов'ю.

У семи романах їжа — сніданок, ланч, обід, вечеря та перекуски — чимало важить; вона є невіддільним елементом, який допомагає завершити картину життя в Гоґвортсі. Американським читачам особливо притаманне те, що вони набагато більше обізнані в бігмаці та картоплі-фрі з Макдоналдзу, ніж у традиційній британській кухні: кров'янка, здобні коржикки, пудинг із родзинками, копчений оселедець, пиріг із яловичиною та нирками, трайфл та інші страви.

На щастя, в американських читачів збігаються смаки щодо деяких страв, названих у романах Ролінґ і цій чудовій кулінарній книжці. Насамперед це морозиво, яке, звісно, полюбляють і знають усі в Америці (щорічно ми споживаємо 22 кг, згідно з www.makeicecream.com).

* Імена, назви істот, предметів та книжок про Гаррі Поттера взято з перекладу Віктора Морозова для видавництва А-БА-БА-ГА-ЛА-МА-ГА. — Тут і далі прим. пер., якщо не зазначено іншого.

Цукерки також усім відомі смаколики, хоча чарівники смакують ласощі, недоступні маглам: драглисті слимаки, свистошипи, вибухові мармеладки тощо (див. «Гаррі Поттер і в'язень Азкабану», розділ 10).

Апетитні страви, десерти та солодоші, які вигадала Дж. Ролінг, залишаються на опрацювання нашій уяві й викликають бажання дізнатися, які вони на вигляд і смак. Варіант, відтворений маглами, можна придбати в чарівному світі Гаррі Поттера, у парку розваг, що в Орландо, — і це доступніший спосіб наблизитися до них, але вони є поганенькими заміниками.

То що залишається?

Традиційна британська кухня, що є основою цієї чудової книжки Діни Бухольц, яка пропонує спокусливий вибір рецептів для маглів, котрі прагнуть відчувати Англію на смак.

Ця книжка заслуговує на особливе місце в кухні магла, бо в ній наведено рецепти страв, які варто скуштувати кожному хоч раз у житті. Ми відкриємо сміливий новий світ смакових задоволень, якщо в нас, американців, вистачить духу спробувати щось інше, окрім наших улюблених страв: піци, гамбургерів і сандвічів.

Підіймаю свій кухоль пінистого маслопива (напій, який згадують у романах про Гаррі Поттера найчастіше) за Діану, яка підготувала понад 150 рецептів, що вгамують апетити голодних маглів у всьому світі. Хтось хоче жабу в норі, цибулевий суп, гагтіс чи гуляш? Ходімо зі мною! Гей, куди це ви пішли? Поверніться! Спробуйте хоч шматочок!

А щодо консервативного в гастрономічному розумінні читача, який бажає ризикнути й розширити свій смак завдяки традиційним британським стравам, неофіційній кулінарній книзі Гаррі Поттера, — то це неодмінно задовольнить ваш апетит, незалежно від ступеня примирливості.

Bon appétit!

Джордж Бім, автор книжок «Магли та магія», «Факти, вигадка і фольклор у світі Гаррі Поттера»

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Вступ

Ця книжка надає читачеві великої сили. Це правда, що магґа може махати паличкою і бурмотати заклинання. Проте єдине, що після цього станеться, — мамині слова: «Якщо поводитимешся з паличкою необережно, виколеш братові око!». Та не впадайте у відчай, любий магґе. Одна магґічна галузь вам доступна — це кухарська справа, тобто кулінарія. Вона поєднує в собі елементи зілля з перетворенням, гербологію та ворожіння. Згідно з Гемповим законом природної трансфігурації (див. «Гаррі Поттер і смертельні реліквії», розділ 15), хорошу їжу не створюють із нічого, однак її можна створити за допомогою цієї книжки. На її сторінках ви знайдете рекомендації щодо приготування чудових страв, вишуканих еліксирів, чарівних частувань, смачних солодощів і можливості перетворити мирські інгредієнти на дивовижні шедеври.

Якщо ви не мешкаєте на Британських островах, можливо, деяких страв, описаних в серії книжок про Гаррі Поттера, ви не знаєте. Ця книжка — ваш провідник. Ви знайдете більше ніж просто рекомендації та рецепти, ви відкриєте для себе їхню довгу й захопливу історію. Дізнаєтеся про їжу, що є невіддільною частиною британської та ірландської культури. Пройміться історіями відкриття страв. А потім скуштуйте їх. І ви вже ніколи не подивитесь на здобний коржик колишнім поглядом.

Однак, навіть якщо ви такий розумний, як Герміона, сліпе дотримання рецептів за книжкою не гарантує вам успіху. Іноді ліпшого рецепта немає або ж техніка приготування неправильна. Хіба вам не хочеться, щоб через плече заглядав Напівкривий Принц і казав: «Я знаю ліпший спосіб приготувати це зілля»? Рецепти, зібрані тут, є результатом комбінування найліпших із них, перевірених не один раз, доки не було створено рецепт найсмачнішої та найпростішої страви.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Корисні поради

1. Завжди розпочинайте приготування їжі на чистій кухонній робочій поверхні.
2. Уважно прочитайте рецепт і переконайтеся, що маєте всі інгредієнти та обладнання (і навички) для приготування за цим рецептом. Якщо вам не вистачає вмінь, усе одно спробуйте. Головне — запасіться терпінням і гумором, і якщо не все вдаватиметься, однаково не відступайте.
3. Застереження: деякі рецепти у книжці небезпечні. Якщо, наприклад, для вершової помадки чи тофі потрібно варити цукор чи смажити у фритюрі пончики — готувати це можуть лише дорослі або діти підліткового віку під пильним наглядом дорослих.
4. Заміна: у рецептах деяких страв зазначено смородину, якщо ви не можете її знайти — використовуйте сушену журавлину. У рецептах, де є какао-порошок, бажано за змоги використовувати какао-порошок нідерландського виробництва — він ліпший за якість.
5. Для приготування морозива та заварного крему потрібно темперувати яєчні жовтки. Це такий процес, за якого жовтки повільно доводять до вищої температури, щоб запобігти згортанню.
6. Під час приготування тортів і печива переконайтеся, що масло, яйця та молоко мають кімнатну температуру (20–22 °C). Масло має бути м'яким, щоб його можна було якісно збити, а якісно збита суміш може згорнутися від холодних яєць чи молока, тому вони також мають бути кімнатної температури. Якщо ви все зробили правильно, а суміш усе одного згорнулася, не засмучуйтеся — можна додати рідини. Суміш стане однорідною, коли ви додасте борошно.
7. Щоб змастити або присипати борошном форму для випікання, використовуйте кулінарний спрей. Це набагато швидше й ефективніше, ніж змащувати маслом чи олією та посипати борошном, а потім витрушувати зайве. Проте перед змащенням обов'язково застеліть форму пергаментним папером, щоб після випікання виріб не розвалився, поки ви його перенеситимете на таріль.
8. Важливо уважно відміряти інгредієнти. Вам знадобиться мірна склянка для ріднини, набір мірних склянок для сипучих продуктів, а також набір мірних ложок. Щоб відміряти борошно чи цукор, занурте мірну чашку в контейнер і вирівняйте верхівку, наприклад, пласкою поверхнею ножа (не спресовуйте борошно і не трясіть чашкою). Щоб відміряти коричневий цукор, утрамбовуйте його подушечками пальців, кулаком або ложкою, коли наберете в чашку.
9. Якщо у вас немає кухонного комбайна, тісто для пирога чи тістечок можна замісити руками. Подушечками пальців розітріть масло з борошном

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

- або посічіть його в борошні ножем, поки суміш стане схожою на грубозернисте жовте борошно. Переконайтеся, що ви розімали всі грудочки борошна. Далі продовжуйте готувати за рецептом.
70. Ви зможете легко робити тісто для пирога, коли навчитеся майстерності. Переконайтеся, що працюєте з дуже холодними інгредієнтами й вимішуйте тісто якнайменше. Якщо ви сильно замісите його, корж буде важко розкочати (він пружнитиме) і вийде жорстка текстура. Додаючи воду, ліпше трохи передити, ніж недопити. Адаже завжди можна додати борошна, коли розкочуєте тісто, щоб воно не прилипло, а сухе тісто тріскатиметься та рватиметься, і ви не зможете це виправити.
 71. Для багатьох рецептів потрібні смажені горіхи. Щоб правильно їх приготувати, викладіть горіхи на лист для випікання і смажте за температури 180 °C протягом 7–10 хвилин, поки вони стануть коричневими й ароматними.
 72. У деяких рецептах зазначено патоку чи золотий сироп. Ці підсолоджувачі виготовляють у процесі рафінування цукру, вони схожі на мелясу. Патоку чи золотий сироп можна придбати у великих супермаркетах або спеціальних крамницях. Та якщо їх не знайдете, то можете замінити чорну патоку темною мелясою чи тростинною мелясою, а золотий сироп — світлим або темним кукурудзяним сиропом, світлою мелясою чи чистим кленовим сиропом. Кленовий сироп надає готовій страві особливого аромату, тому використовуйте його обачливо.
 73. Цукор турбінадо або його аналог демерара — це неочищений тростинний цукор, схожий на чималі, блідо-коричневі напівпрозорі кристали. Він чудово підходить для посипання печива чи мафінів — гарно прикрашає кондитерські вироби, а також хрусткіший, ніж звичайний цукор. Якщо складно знайти такий у крамницях, його можна замінити коричневим цукром.
 74. Якщо для випікання ви користуєтеся формами із загартованого скла чи металу, піднімайте 25 °C від температури випікання, зазначеної в рецепті, оскільки форми з таких матеріалів швидше нагріваються і довше зберігають тепло. Випікаючи тісто за вищої температури, ви ризикуєте отримати підгорілу випічку.
 75. Кухонний комбайн, яким я користувалася для приготування за цими рецептами, — уже доволі застаріла модель. Зазначені параметри для режиму пульсації вважайте приблизними. Перебивайте інгредієнти на око — так, щоб отримати консистенцію, зазначену в рецепті. Це особливо важливо для приготування тіста для пирогів — якщо його надто перебити, скоринка вийде твердою, а не ніжною.

РОЗДІЛ ,

Хороша їжа з поганими родичами

Дурслі, мабуть, подякували б вам за те, що ви пам'ятаєте, що вони абсолютно нормальні, проте їхнє ставлення до кровного племінника — навпаки. Вирішивши викоринити найменші ознаки магічних здібностей, які Гаррі міг успадкувати від батьків-чарівників, вони всіляко пригнічували його. Однак були не в змозі завадити йому зустріти свою долю. Рівно опівночі, коли хлопчику виповнилося одинадцять, після років фантазій про те, що по нього прийде добрий родич, до Гаррі завітав гігант на ім'я Гегрід, який розповів йому правду про його сім'ю. Попри те що Дурслі щосили намагалися цьому запобігти, Гаррі нарешті від'їздить до Гогвортсу, щоб навчатися як чарівник (див. «Гаррі Поттер і філософський камінь», розділ 1–6).

Тітка Петунія завжди ненавиділа сестру за здатність готувати зілля, але коли йшлося про кулінарію, вона теж навколо казанка без діла не ходила. У «Гаррі Поттері і таємній кімнаті» вона швидко приготувала обід із трьох страв для шикарної званої вечері з Мейсонами, а в «Гаррі Поттері і в'язні Азкабану» — вишукане частування для тітки Мардж. На сором і жах Дурслів, Гаррі псує обидва вечори... І дядько Вернон ніколи не пробачить йому втраченої можливості укласти угоду й купити літній будинок на Майорці.

Англійська яечня з гамоном бекону

Чи не нагадає вам Гаррі іноді Попслюшку? Він має готувати, прибирати... Гаррі часто виконує роль шеф-кухаря для сніданку в домі Дурслі, і ранок дня народження Дадлі — не виняток. Тітка Пестунія суворо його поперседує, щоб він не зіпсував сніданок (див. «Гаррі Поттер і філософський камінь», розділ 2).

«Яечня з беконом» — звучить не надто розкішно, однак язихось 400 років тому це був «Сніданок королеви». Генрієтта Марія, дружина правлячого короля Англії Чарльза I, завершувала свій вишуканий сніданок цією простою стравою з яєць пашот і бекону. В Англії тонкий шматочок бекону називають «рашер», а два «рашери» — це «гамон».

1 гамон бекону

1 столова ложка свиногого смальцю або жиру зі шкварок бекону

2 великі яйця

сіль і свіжомелений чорний перець — до смаку

1. Щоб підсмажити бекон, розігрійте пательню (чи рондель) на помірному вогні, обережно покладіть бекон. Обсмажте з обох боків по 2 хвилини. Продовжуйте готувати, перевертаючи шматочок кожні 30 секунд, поки він стане хрустким. Перекладіть бекон на паперовий рушник, щоб він усотав зайвий жир. Залшіте в пательні 1 столову ложку жиру, а зайвий злійте.
2. Зменште вогонь. Розбийте яйця у маленьку миску. Коли жир почне шкварчати, додайте яйця і приправте сіллю та перцем.

1 порція 

Смажені яйця подають за ступенем готовності: оката яечня, обсмажена з обох боків, із рідким, середнім і твердим жовтком. Для приготування окатої яечні смажте її протягом 4 хвилин, поки білок стане пружним. Для обсмаженої з обох боків яечні влийте яйця на пательню і готуйте 3 хвилини. Обережно переверніть яечню лопаткою, а далі для рідкого жовтка смажте на другому боці 2 хвилини, для напіврідкого — 2 хвилини 15 секунд, для твердого — 2 хвилини 30 секунд або поки жовток повністю загусне. Також можна прокласти жовток до того, як він затвердіє.


Морозиво в різках із подвійною порцією шоколаду

Цього дня збулася мрія Гаррі — він їде до зоопарку з Дурслі. Раніше Гаррі ніколи не брали на день народження Дадлі, і тепер він не міг повірити своєму щастю. Для приємної прогулянки дядько Вернон купив шоколадного морозива Дадлі та його другу Пірсу. Гаррі, звісно, залишився без ласощів (див. «Гаррі Поттер і філософський камінь», розділ 2).

Коли в Англії вперше з'явився рецепт морозива, король Чарльз I хотів залишити його для себе. Морозиво було частуванням для осіб королівської крові, й король хотів перекозатися, що таким воно й залишиться. За легендою, він змусив свого кухаря присягнути, що той триматиме рецепт у секреті. Та коли король помер, рецепт став відомим усім. І тепер ви можете насолодитися цим розкішним морозивом.

2 склянки незбираного молока	240 мл розтопленого й охолодженого гіркого шоколаду
2 склянки жирних вершків	
$\frac{3}{4}$ склянки цукру	1 чайна ложка ванільного екстракту
2 столові ложки несолодкого какао-порошку	цукрові різки — для сервірування
5 великих яєчних жовтків	

1. З'єднайте молоко, вершки, цукор і какао-порошок у невеликій каструлі. Ретельно перемішайте і поставте на вогонь. Готуйте, повсякчас помішуючи, поки суміш розігріється, але не доводьте до кипіння. Окремо збийте розтоплений шоколад з яєчними жовтками (він густий, тому збивати важко). Темперуйте цю масу, повільно вливаючи в неї 1 склянку суміші гарячого молока й хутко збиваючи. Потім перемішайте її в каструлю, додайте залишки молочної суміші. Готуйте, повсякчас помішуючи, поки суміш розігріється, але не доводьте до кипіння. Не кип'ятіть!
2. Пропустіть суміш через сито, додайте ванільний екстракт і перемішайте. Накрийте харчовою плівкою й залиште охолоджуватися за кімнатної температури протягом 6 годин. Потім заморозьте суміш у морозилці згідно з інструкцією з її експлуатації. Залиште перекаладіть масу в герметичний контейнер і помістіть в морозильну камеру на 8 годин або на ніч.
3. Подавайте морозиво по дві кульки у різку, поливши вашими улюбленими топінгамі.

Приблизно 5 порцій 

Якщо морозиво надто заморозилося, перед тим як подавати, залиште його за кімнатної температури протягом 15 хвилин. Домашнє морозиво можна зберігати в морозильній камері тиждень. Щоб різки не протікали, налийте на дно трішки розплавленого шоколаду до того, як покладете туди кульки морозива.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>