Дина Бухольц

Поваренная книга Гарри Поттера

Более 150 волшебных
рецептов
для маглов
и волшебников

БОМБОРА
издательство
Москва 2022

УДК 641.55
ББК 36.997
Б94

Dinah Bucholz
THE UNOFFICIAL HARRY POTTER COOKBOOK
© 2010 by Dinah Bucholz

This publication is designed to provide accurate and authoritative information with regard to the subject matter covered. It is sold with the understanding that the publisher is not engaged in rendering legal, accounting, or other professional advice. If legal advice or other expert assistance is required, the services of a competent professional person should be sought.

—From a Declaration of Principles jointly adopted by a Committee of the American Bar Association and a Committee of Publishers and Associations Many of the designations used by manufacturers and sellers to distinguish their product are claimed as trademarks. Where those designations appear in this book and the Publisher was aware of a trademark claim, the designations have been printed with initial capital letters.

This book is unofficial and unauthorized. It is not authorized, approved, licensed, or endorsed by J. K. Rowling, her publishers, or Warner Bros. Entertainment Inc. The following recipes were created for this book by Chef C hris Koch. Chef Chris, a classically French– trained chef, is the culinary director of a Philadelphia cooking school, kitchen director for a number of TV shows, and author of Learning the Basics: A Home Cook's Guide to the Kitchen. You can visit his website at www.chefchris.com.

English Fried Eggs and a Gammon of Bacon; Tender Roast Loin of Pork with Variations; French Onion Soup; Melton Mowbray Pork Pies; English Farmhouse Scrambled Eggs and Bacon; Breaded Pork Chops; Queen Victoria's Soup; Chicken and Ham Pie; Bouillabaisse; Stewed Tripe and Onions. Also thanks to Abe Polatsek for contributing the recipe for The Roast Beef of Old England.

Бухольц, Дина.

Б94 Поваренная книга Гарри Поттера: более 150 волшебных рецептов для маглов и волшебников / Дина Бухольц ; [пер. с англ. А. Е. Прохоровой]. — Москва : Эксмо, 2022. — 240 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-088837-5

Спорим, когда вы читали книги о Гарри Поттере, вы тоже хотели пробежать, зажмурившись, через стену к волшебной платформе 9¾, полетать на метле, разделить приключения вместе с любимыми героями... Но, к сожалению, мы живем в реальном мире, где нет живых шоколадных лягушек и бузинных палочек. И что же делать нам, простым маглам?

Да, нам не дано вкусить прелестей жизни в волшебном мире, но мы должны утешиться тем, что можем попробовать блюда, которые с такой любовью описывает в своих романах Джоан Роулинг. Откройте эту книгу и погрузитесь в мир богатой английской кухни, которая повсеместно появляется во вселенной Гарри Поттера: это и шикарные ужины в Большом зале Хогвартса, и семейные обеды в доме Уизли, и даже торт от Хагрида на день рождения Гарри.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-088837-5

© Прохорова А.Е., перевод на русский язык, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

Посвящается Хеши

БЛАГОДАРНОСТИ

Прежде всего, я благодарю Бога, поскольку именно в нем заключается главный источник благословенного вдохновения. Во-вторых, я выражаю благодарность своему мужу Хеши, который настоял на том, чтобы в своих благодарностях я упомянула его вслед за Богом, и на это у меня гораздо больше причин, для описания которых не хватило бы места в этой книге.

Я выражаю признательность Джорджу Биму, автору книги **«Факты, вымысел и фольклор в мире Гарри Поттера», «Маглы и магия»,** согласившемуся уделить мне время и рассказать, как продать мою книгу агенту.

Мэри Сью Сеймур, очевидно, самый проворный, самый профессиональный и квалифицированный агент в своей области. Мне крупно повезло, что она предложила представлять мою книгу.

Огромная благодарность моему редактору в Адамс-Медиа, Андреа Норвилл, которая разглядела потенциал этой книги и чей энтузиазм превратил ее из простой задумки в реальность.

Благодарю Кейт Петрелла за тщательное литературное редактирование рукописи.

Благодарю шеф-повара Криса Коча за вклад в создание этой книги. Шеф Крис создал те рецепты, которые я сама не смогла бы воплотить в жизнь, поскольку придерживаюсь кошерной диеты.

Благодарю Чеви Шейнбаум, Черил Алберт, Яффу Ермиш, Айалу Таршиш, Израэля Таршиша, Эйба Полатсека, Наоми Полатсек, Батшеву Ролатсек, Атару Эйс и Голди Джозеф. Большая благодарность моим друзьям, соседям и механикам из L-3 за дегустацию (чему они все были несказанно рады). Так много людей предлагали помощь и делились советами, что я неизбежно могу кого-то пропустить. И если это произошло именно с вами, приношу свои искренние извинения.

Я благодарю свою маму, Эстер (Амсел) Полатсек, которая научила меня готовить и своего отца, Алекса Полатсека, который научил меня, что, сталкиваясь с моральной дилеммой, нужно отдать предпочтение более сложному выбору, который и будет правильным.

Благодарю своих свекра и свекровь, Фримми и Мейера Бухольц, за их любовь и поддержку.

И, наконец, я не менее сердечно благодарю своих детей: Элишеву, Сару, Элийяху и Тоби — за их честное мнение по поводу блюд.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 11

Введение 13

Глава 1: Отличная еда с плохими родственниками 17

Глава 2: Восторги в переулке 41

Глава 3: Угощения из поезда 52

Глава 4: Рецепты от великана и эльфа 63

Глава 5: Блюда любимого повара 80

Глава 6: Завтрак перед школой 116

Глава 7: Ланч и ужин в Большом зале 128

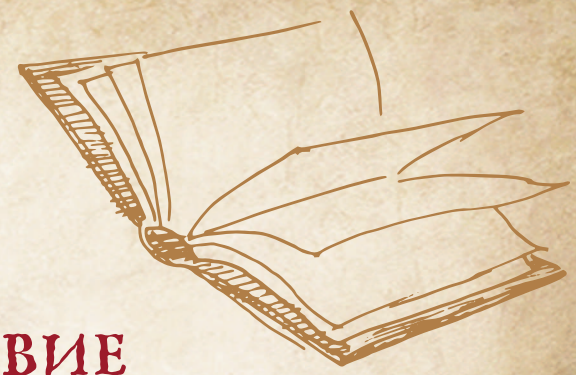
Глава 8: Десерты и закуски в школе 172

Глава 9: Праздничные угощения 206

Глава 10: Лакомства в деревне 222

Источники 233

Об авторе 236



ПРЕДИСЛОВИЕ

Пиршество еды и слов

Первые впечатления Гарри Поттера от угощений в Хогвартсе стали настоящим откровением. И хотя Дурсли не отказывали Гарри в еде, они никогда не позволяли ему есть досыта. Но на первом пиру в Хогвартсе, впервые за его недолгую жизнь, ему позволили есть столько, сколько он пожелает (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7).**

Каждый учебный год в Хогвартсе начинался с праздничного пиршества в огромном, напоминающем пещеру Большом зале. Вне всякого сомнения, эти великолепные пиршества произвели неизгладимое впечатление на юного Гарри, который всегда желал гораздо большего, живя вместе со своими родственниками-маглами, а именно ощущения родства и семьи, которых ему так не хватало. Его не покидало желание узнать подробности своего туманного прошлого, которые намеренно скрывались от него двуличными дядей и тетей, отвратительными Дурслями. Но больше всего ему, живущему в двух диаметрально противоположных мирах: лишенном воображения мире маглов и завораживающем мире волшебников, ставшем для него родным, — хотелось понять, кто он такой на самом деле.

И хотя маглам не дано вкусить прелестей жизни в волшебном мире, мы должны утешиться тем, что можем попробовать блюда, которые с такой любовью описывает Джоан Роулинг.

В ее семи романах еда — завтрак, ланч, ужин и перекусы — играет важную роль, становясь тем самым секретным ингредиентом, помогающим нам ясно представить жизнь в Хогвартсе. Это особенно верно для американских читателей, которые гораздо больше знакомы с бигмаками и картошкой фри из «Макдоналдса», чем с традиционной английской кухней: черным пудингом, пончиками, пудингом с изюмом, копченой рыбой, стейком и пирогом с почками, трайфлами и другими блюдами.

К счастью, с некоторыми блюдами, упомянутыми в романах Роулинг и в этой восхитительной кулинарной книге, американцы неплохо знакомы. Первым в этом списке стоит мороженое, которое, конечно, всеми любимо и не требует объяснения.

Сладости — тоже всеми любимое лакомство, хотя у волшебников они свои, недоступные для маглов: например, жевательные слизни, летучие шипучки и мармеладные мухи (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 10).**

Описанные Роулинг аппетитные блюда, десерты и сладости будят наше воображение, и мы желаем узнать больше о том, каковы они на вид и на вкус. Созданные маглами разновидности этих блюд в Волшебном мире Гарри Поттера в парке развлечений Юниверсал Орландо Резорт — самое приближенное из того, что нам доступно, но это довольно слабая замена.

Так что же тогда нам попробовать?

Традиционную английскую кухню, которой посвящена чудесная книга Дины Бухольц, собравшей соблазнительную коллекцию рецептов специально для маглов, жаждущих узнать вкус Англии.

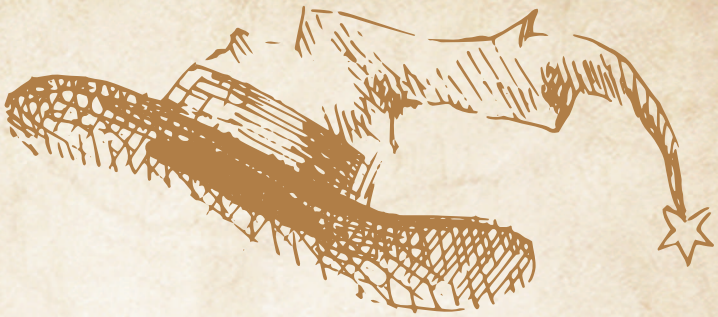
Предлагая рецепты, которые читатели-маглы должны приготовить хотя бы раз в жизни, эта поваренная книга заслуживает достойного места на кухне каждого магла. Нас ждет волшебный мир вкусовых открытий, если только мы наберемся решимости попробовать нечто иное, чем наши любимые пицца, бургеры и сэндвичи.

Я поднимаю свою кружку с пенистым сливочным пивом — самым упоминаемым напитком в романах о Гарри Поттере — в честь Дины, подготовившей более 150 рецептов, способных удовлетворить аппетит голодных маглов по всему миру. Кто-нибудь желает попробовать жабу в норке, куриный суп с луком-пореем, хаггис или гуляш? Скорее сюда. Эй, куда это **вы** собрались? Вернитесь! Попробуйте хотя бы кусочек!

«Поваренная книга Гарри Поттера» непременно удовлетворит самые взыскательные вкусы гастрономически консервативного читателя, желающего рискнуть и расширить свою кулинарную палитру с помощью традиционных британских блюд.

Приятного аппетита!

Джордж Бим, автор книг
«Маглы и магия» и «Магия и факты, вымысел и фольклор в мире Гарри Поттера»



ВВЕДЕНИЕ

Эта книга наделяет своего читателя огромной властью. Маглы, конечно, могут махать палками и бормотать заклинания, но единственным эффектом от этих действий будет крик его или ее матери: «Осторожнее, а не то выколешь брату глаз этой палкой!» Но не отчаивайтесь, дорогие маглы. Некоторая доля магии все же доступна для вас, и это кухня, которую впоследствии стали называть кулинарией. Она сочетает в себе элементы создания зелий, немного ботаники и чуточку ворожбы. Согласно закону элементарной трансфигурации Гэмпа (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 15),** отличная еда не может быть создана из ничего, но ее можно приготовить при помощи этой книги. На ее страницах вы найдете указания для приготовления восхитительных яств, изысканных эликсиров, изумительных угощений, вкусных деликатесов и приобретете способность превращать простые ингредиенты в удивительные шедевры.

Если вы не выходец с Британских островов, то вполне возможно, не узнали блюда, упомянутые в романах о Гарри Поттере. Эта книга станет вашим путеводителем. Здесь вы не только найдете указания и рецепты, но и узнаете их долгую и увлекательную историю. Познакомитесь с блюдами, ставшими неотъемлемой частью британской и ирландской культуры. Будете потрясены рассказами об их открытии и изобретении. А затем насладитесь их вкусом. И больше уже никогда не взглянете на пончики, как прежде.

И хотя, возможно, вы умны, как Гермиона, не всегда блюдо по рецепту получается как надо. Иногда сам рецепт не очень хорош, иногда техника приготовления не верна. Не хотелось бы вам, чтобы Принц-полукровка заглянул через плечо и сказал: «Может, у меня есть способ получше, как состряпать это зелье?» Рецепты же из этой книги были отобраны, испробованы и перепроверены много раз, пока для каждого блюда не был найден самый простой и вкусный рецепт.

Полезные советы

1. Всегда начинайте работать с чистой рабочей поверхностью.

2. Внимательно прочитайте рецепт и убедитесь, что у вас под рукой есть все необходимые ингредиенты и утварь, а также навыки для приготовления блюда по этому рецепту. Если у вас не хватает необходимых навыков, вы все равно можете взяться за дело, но прежде обязательно вооружитесь терпением и юмором и не сдавайтесь, если что-то пойдет не так.

3. Предупреждение. Некоторые рецепты в книге опасны. Любой рецепт с использованием кипящего сахара (например, в рецептах помадки или ирисок) или обжаривания во фритюре (например, при приготовлении пончиков) должен использоваться исключительно взрослыми или, по крайней мере, подростками под пристальным наблюдением взрослых.

4. Замены. В некоторых рецептах требуется мелкий темный коринфский изюм (коринка). Если вы не сможете найти его, можно использовать сушеную клюкву. Также в рецептах, где требуется какао-порошок, по возможности используйте голландский какао-порошок, поскольку он значительно превосходит по своим качествам натуральный какао-порошок.

5. Для рецептов мороженого и кустарда[1] потребуется темперирование яичных желтков. В процессе происходит постепенное увеличение температуры желтков, что не дает им свернуться.

6. Готовя торты и печенья, убедитесь, что масло, яйца и молоко имеют комнатную температуру 20—22 °С. Для получения консистенции крема масло должно хорошо размягчиться, а холодные яйца или молоко, добавленные к кремовой смеси, приведут к тому, что оно свернется. Если вы все сделали правильно, но смесь все равно свернулась, не переживайте. Если вы добавите в смесь немного жидкости, это исправит положение, а затем, добавив муку, вы аккуратно вымесите тесто.

7. Для того чтобы промаслить и присыпать мукой сковороду, можете использовать специальный кулинарный спрей. Это быстрее и эффективнее, чем смазывать сковороду маслом, а затем посыпать ее мукой и стряхивать

---

[1] Кустард — заварной крем.

излишки. Не забывайте использовать пекарскую бумагу или пергамент, чтобы нижний слой коржа не прилип ко дну формы для выпекания и можно было сохранить идеальную форму выпечки.

8. Очень важно правильно отмерять ингредиенты. Вам понадобится один мерный стакан для жидкости и набор мерных чашек для сыпучих ингредиентов, а также набор мерных ложек. Чтобы отмерить нужное количество муки или сахара, опустите мерную чашку в коробку и наберите необходимое количество ингредиентов в соответствии с измерительным краем линейки и разровняйте поверхность плоской частью ножа. Не утрамбовывайте муку и не встряхивайте чашку, чтобы выровнять поверхность. Чтобы отмерить необходимое количество коричневого сахара, утрамбовывайте сахар пальцами, кулаком или ложкой, когда наполняете чашку.

9. Если у вас нет кухонного комбайна, вы можете приготовить тесто для пирога или тарта вручную. Разотрите масло с мукой кончиками пальцев или с помощью двух вилок, пока смесь не приобретет консистенцию грубоватой желтой крошки. Убедитесь, что растерли всю муку. Дальше действуйте согласно рецепту.

10. Вы легко приготовите тесто для пирога, как только освоите технику. Непременно используйте только охлажденные ингредиенты и старайтесь месить тесто как можно меньше. Добавление слишком большого числа ингредиентов делает тесто неэластичным, и в результате оно плохо раскатается (оно станет стягиваться назад) и приобретет грубую структуру. Если вы добавляете воду, то лучше добавить больше, чем меньше. Вы всегда можете всыпать дополнительную муку, раскатывая тесто, чтобы предотвратить слипание, но сухое тесто будет трескаться и рваться, когда вы станете раскатывать его, и вам не удастся его спасти.

11. Во многих рецептах требуются поджаренные орехи. Чтобы правильно поджарить орехи, разложите их в один слой на противне и выпекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 7—10 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и ароматными.

12. Для некоторых рецептов необходима патока или золотой сироп. Эти подсластители производятся во время переработки сахара. Вы можете приобрести патоку или золотой сироп в крупном супермаркете или специализированном магазине, но если вам все же не удастся их найти, то возьмите кукурузный или чистый кленовый сироп. Кленовый сироп