



ТАНЯ ДУЗИ

Кулинарная  
школа  
Гарри Поттера

ВОЛШЕБНАЯ КУЛИНАРИЯ



Перевод с немецкого  
Елизаветы Кузнецовой

хлеб\*соль®

Москва  
2023

# Содержание



Добро пожаловать	5	<b>ОСНОВНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>41</b>
<b>ЗАВТРАКИ И ЗАКУСКИ</b>	<b>7</b>	Лосось тети Петунии	42
Теплые сконы	8	По-волшебному сочная жареная курица	44
Полный завтрак в Хогвартсе	10	Три овоща Хогвартса	46
Апельсиновый с горчинкой мармелад	12	Сливочный горошек с мятой	48
Яичница с беконом и жареными помидорами	13	Масляная морковь	49
Каша с томленной грушей	14	Пюре из пастернака	49
Шотландские яйца	16	Фрикадельки миссис Уизли	50
Сэндвичи на любой случай	18	Отбивные с яблоками	52
Любимые сэндвичи Рона	20	Блюда из картофеля	54
Сэндвичи с огурцом для чаепития	20	Запеченный картофель и соус с травами профессора Стебль	56
Сэндвичи с курицей профессора Макгонагалл	21	Английские чипсы	57
Бургер Паддингтон	22	Сосиски и пюре	58
<b>СУПЫ</b>	<b>25</b>	Сосиски с луковым соусом	60
Полуночный суп-гуляш	26	Картофельное пюре	61
Луковый суп домового эльфа	28	Пастуший пирог	62
Знаменитые куриные супы	30	Праздничное жаркое	64
Согревающий души волшебников куриный суп	32	Сочный ростбиф с подливкой	66
Дырявый суп	33	Йоркширский пудинг	67
Суп маллигатони	34	<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>69</b>
Старомодный гороховый суп	36	Запеченный крем «Сливочное пиво»	70
Пивное рагу в хлебе	38	Десерт тети Петунии: до и после	72
		Десерт тети Петунии	74
		Беспорядок Добби	75

ШОТЛАНДСКИЕ ЯЙЦА с. 16

СУП МАЛЛИГАТОНИ с. 34

СОЧНЫЙ РОСТБИФ С ПОДЛИВКОЙ с. 66





**ЗАПЕЧЕННЫЙ КРЕМ  
«СЛИВОЧНОЕ ПИВО» с. 70**



**ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С БЕЗЕ  
ТЕТИ ПЕТУНЬИ с. 100**



**СЛИВОЧНОЕ ПИВО с. 126**

Рисовый пудинг с черничным компоте	76	Острые шок-о-чоки	116
Из кафе-мороженого Флориана		Шоколадные лягушки	117
Фортескью	78	Тараканьи гроздьи	117
Арахисовое мороженое	80	Забастовочные завтраки	118
Клубничное мороженое	80	Кровопролитная нуга	120
Мороженое «Сливочное пиво»	81	Лихорадочная помадка	121
Слава Никербокера	82	Апельсиновые мармеладки	122
Крамбл с заварным кремом от миссис		Знаменитые горячие напитки	124
Уизли	84	Сливочное пиво	126
Ревеневый крамбл	86	Очень горячий шоколад	127
Английский заварной крем	87	Безалкогольный яичный пунш	127
<b>ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА</b>	<b>89</b>	Зелья и тыквенный сок	128
Тыквенные пирожки	90	Оборотное зелье	130
Мафины «Котелок»	92	Приворотное зелье Амортенция	130
Эльфийские эклеры	94	Тыквенный сок	131
Имбирное печенье профессора		Из баров и пабов	132
Макгонагалл	96	Зеленый рыбий эль	134
Праздничный торт Хагрида	98	Газированный апельсиновый сок	134
Лимонный пирог с безе тети Петунии	100	Вяжущий язык лимонный сквош	135
Пирожные с кремом «Канарейка»	102	Шипучий персиковый чай	135
Пирог с патокой	104	Хогвартский буфет	136
Яблочный пирог Гарри	106		
Всеми любимый фруктовый кекс	108	Алфавитный указатель	138
<b>СЛАДОСТИ И НАПИТКИ</b>	<b>111</b>	Об авторе и фотографах	142
Ириски Хагрида	112		
Классические конфеты			
из «Сладкого королевства»	114		
Сливочные ириски	116		





# Добро пожаловать,

## Дорогой читатель!

Мы рады сообщить, что Вы приняты в Кулинарную школу  
Гарри Поттера!

Вас ждет новый увлекательный предшест: с помощью этой книги  
Вы шаг за шагом научитесь создавать вкусные блюда в домашних  
условиях. Все торты, пироженые и другие сладкие десерты, которых  
тут немало, просто созданы для того, чтобы подсластить Вашу  
повседневную жизнь и сэкономить деньги.

Приготовление еды может показаться непостижимым  
чародейством. Но с нашими волшебными рецептами и советами  
у Вас все легко получится. Скоро Вы сможете устроить настоящий  
праздник дома и собраться со своими друзьями за столом,  
как в большой зале Хогвартса.

Желаем Вам много веселья и удовольствия от процесса  
приготовления. И наслаждайтесь результатом!

Искренне Ваша,

Мэрия Дузи,

автор и директор  
Кулинарной школы Гарри Поттера







# ЗАВТРАКИ И ЗАКУСКИ

Тосты, яйца, жареный бекон, сосиски и помидоры, кувшины с апельсиновым соком и тарелки с кашей – в Хогвартсе по утрам подают полный английский завтрак. Если же вы успели проголодаться, можете побаловать себя сэндвичами, бургерами или булочками во время чаепития.





На 4 порции

# ТЕПЛЫЕ СКОНЫ



Приготовление:  
30 минут

Время отдыха:  
30 минут

Время выпечки:  
15 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г пшеничной муки  
2 ч. л. разрыхлителя  
½ ч. л. соли  
2 ст. л. сахара  
75 г холодного сливочного масла  
180 мл молока  
1 яйцо (среднего размера)  
1 яичный желток

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и сахар. На крупной терке натрите сливочное масло, просейте муку и быстро разотрите руками до образования мелкой крошки. Оставьте 2 столовые ложки молока, остальное взбейте в отдельной миске с яйцом и влейте в тесто. Размешайте деревянной ложкой, а затем быстро, без особого вымешивания сформируйте тесто. Оно не должно быть гладким, просто соберите его и сформируйте шар. Выложите тесто в миску и оставьте в прохладном месте или в холодильнике на 30 минут.

Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки. Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности до толщины примерно 2,5 см без сильного нажима. Вырежьте 8 кругов вырубкой для печенья (Ø 6–7 см) и выложите на противень. Смешайте молоко с яичным желтком и смажьте сконы. Выпекайте в горячей духовке 12–15 минут, пока они хорошо не поднимутся и не станут золотисто-коричневыми.

Готовые сконы переложите на решетку. Подавайте теплыми или охлажденными. Если хотите, чтобы лепешки были более мягкими, накройте их чистым полотенцем, пока они остывают.

## СОВЕТ

Сконы идеально сочетаются с апельсиновым мармеладом, клубничным джемом или сгущенкой. При желании в тесто можно добавить горсть изюма, клюквы или шоколадные капли.





## ПОЛНЫЙ ЗАВТРАК В ХОГВАРТСЕ

Как и в случае с традиционным полным английским завтраком, в Хогвартсе рано утром устраивают настоящий пир. Вот сладкая начинка и соленый вариант для начала, а дальше возможно продолжение...





Примерно  
на 700 г

АПЕЛЬСИНОВЫЙ С ГОРЧИНКОЙ



Приготовление:  
1½ часа  
+ 1 день отдыха

# Мармелад

## ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г померанца  
(горьких апельсинов)  
100 г апельсинов  
1 лимон  
350 мл воды  
около 650 г желирующего  
сахара 1:1

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте апельсины и лимон горячей водой и обсушите. Очистите кожуру с помощью овощечистки (не волнуйтесь, если останется немного белой кожицы). Нарезьте цедру короткими полосками толщиной 2 мм. Выжмите сок апельсинов и лимона. Отмерьте 500 мл и влейте в кастрюлю, добавьте воду и цедру. Накройте и оставьте на 24 часа.

На следующий день доведите содержимое кастрюли до кипения. Накройте крышкой и варите на медленном огне 30 минут, пока цедра не станет мягкой. Остудите. Взвесьте уваренный сок с цедрой и добавьте равное количество желирующего сахара. Нагревайте, помешивая, пока сахар полностью не растворится.

Проварите 5–6 минут, постоянно помешивайте. Чтобы проверить готовность, выложите 1 столовую ложку мармелада на холодную тарелку. Если быстро желируется, мармелад готов. В противном случае продолжайте варить еще несколько минут и повторите проверку. Готовый мармелад горячим влейте в чистые баночки, закройте крышками. Через 5–10 минут переверните банки вверх дном и оставьте до полного остывания. Консервированный мармелад можно хранить до 1 года.





На 4 порции



Приготовление:  
30 минут

# с беконом и жареными помидорами

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### ДЛЯ ЯИЧНИЦЫ С БЕКОНОМ

10 яиц (среднего размера)

5 ст. л. молока

соль, перец

мускатный орех,  
свеженатертый

½ пучка зеленого лука

2 ст. л. сливочного масла

12 ломтиков бекона

растительное масло  
для жарки

### ДЛЯ ПОМИДОРОВ

4 помидора

½ ч. л. сушеного орегано

¼ ч. л. сушеного тимьяна

¾ ч. л. коричневого сахара

соль, перец

оливковое масло для жарки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разбейте яйца в миску, добавьте молоко и слегка взбейте венчиком, но не слишком энергично. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Вымойте зеленый лук, обсушите и мелко нарежьте.

Вымойте помидоры, разрежьте пополам. Разотрите орегано и тимьян между пальцами и смешайте с сахаром, небольшим количеством соли и перца. Присыпьте помидоры специями и дайте настояться 5 минут.

Растопите сливочное масло в сковороде. Влейте яичную смесь и жарьте на среднем огне. Как только яичница начнет слегка застывать по краям, деревянной ложкой потяните ее слева и справа, сверху и снизу к центру. Постепенно обжаривайте яйца до желаемой степени готовности.

Тем временем нагрейте немного масла в другой сковороде и обжарьте бекон на среднем огне с двух сторон до золотисто-коричневого цвета и хрустящей корочки. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира. Нагрейте немного масла в третьей сковороде, выложите помидоры срезом вниз и обжарьте на сильном огне до румяной корочки и карамелизации, 1–2 минуты. Затем переверните помидоры и обжаривайте с другой стороны еще 2 минуты.

Выложите яичницу в тарелки, добавьте сверху бекон, зеленый лук и жареные помидоры. Подавайте с тостами, смазанными маслом.



На 4 порции

## КАША

# С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ



Приготовление:  
30 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### ДЛЯ ТОМЛЕННОЙ ГРУШИ

2 большие спелые груши  
3 ст. л. лимонного сока  
5 г свежего имбиря  
2 ст. л. сахара  
125 мл грушевого сока  
молотая корица  
100 г ежевики

#### ДЛЯ КАШИ

600 мл молока  
400 мл воды  
120 г овсяных хлопьев  
4 ч. л. сливочного масла  
соль

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите груши от кожуры, нарежьте кубиками примерно по 1 см. Сразу же смешайте с лимонным соком, чтобы они не потемнели. Очистите имбирь и измельчите. В кастрюлю всыпьте сахар и карамелизуйте до золотисто-коричневого цвета. Осторожно влейте грушевый сок, затем сразу же добавьте груши с лимонным соком и имбирь. Тушите на среднем огне без крышки 6–8 минут, периодически помешивайте. Приправьте по вкусу корицей. Вымойте и обсушите ежевику. Добавьте в кастрюлю, аккуратно перемешайте и снимите с огня. Держите в тепле или остудите.

Для приготовления каши соедините в кастрюле воду и молоко, доведите до кипения. Всыпьте овсяные хлопья и снова доведите до кипения, перемешайте один раз. Приправьте 1–2 щепотками соли, уменьшите огонь, накройте крышкой и оставьте на 10 минут на слабом огне. Разложите кашу по тарелкам и дополните каждую порцию 1 чайной ложкой сливочного масла. Сверху выложите томленную грушу и подавайте.

### СОВЕТ

Каша, как сытный и полезный завтрак, ценится не только в Англии, но и в Хогвартсе. С овсянкой можно экспериментировать снова и снова: просто посыпать сахаром с корицей, добавить немного кленового сиропа, меда или свежих фруктов.









На 4 порции

## ШОТЛАНДСКИЕ

# яйца



Приготовление:  
30 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

6 яиц (среднего размера)  
1 луковица шалота  
8 стеблей петрушки  
½ пучка зеленого лука  
200 г мясного фарша  
250 г колбасок для жарки  
1 ч. л. горчицы  
3 ст. л. вустерского соуса (или соевого)  
соль, перец  
мускатный орех,  
свеженатертый  
100 г панировочных сухарей  
мука для панировки  
1,2 л растительного масла для жарки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите 4 яйца, примерно 5 минут после закипания, остудите в холодной воде и очистите.

Тем временем очистите лук-шалот и измельчите. Петрушку и зеленый лук вымойте, обсушите и мелко порубите. В глубокой миске соедините фарш, лук и зелень. Разрежьте сосиски вдоль и добавьте мясо в миску. Приправьте горчицей, вустерским соусом, солью, перцем и мускатным орехом, тщательно перемешайте.

Разделите фарш на 4 равные части и тонко (чуть меньше 1 см) раскатайте между двумя листами пищевой пленки. Положите по 1 очищенному яйцу на каждый пласт фарша и заверните его так, чтобы яйцо было покрыто фаршем равномерно, а поверхность была максимально гладкой.

Нагрейте масло для жарки в высокой кастрюле — оно достаточно горячее, когда маленькие пузырьки воздуха поднимаются от деревянной ложки, если опустить ее в масло. Тем временем взбейте оставшиеся яйца в глубокой тарелке, посолите и поперчите. В другую тарелку всыпьте панировочные сухари, а в третью — муку. Аккуратно обваливайте яйца в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях. Следите за тем, чтобы панировка полностью покрыла яйца.

Обжаривайте яйца в горячем масле 4–5 минут, до золотисто-коричневого цвета и хрустящей корочки. Несколько раз переворачивайте шумовкой. Аккуратно извлеките и выложите на бумажное полотенце. Наслаждайтесь яйцами по-шотландски теплыми или холодными, дополнив горчицей и свежим салатом.



an zitt' orabun  
legenbusst



**СЭНДВИЧИ  
НА ЛЮБОЙ СЛУЧАЙ**





Сэндвичи всегда хороши: для «пятчасового чая», обеда или путешествия. Так, в первую встречу, по дороге в Хогвартс Рон и Гарри делили нелюбимые сэндвичи с солониной, которые мама Рона упаковала вместо его действительно любимых сэндвичей.



На 4 порции

## ЛЮБИМЫЕ СЭНДВИЧИ

# Рона



Приготовление:  
15 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

12 ломтиков бекона  
8 ломтиков тостового хлеба  
2 помидора  
4 листа салата  
8 ч. л. майонеза

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте бекон на сковороде с антипригарным покрытием без масла на слабом и среднем огне 4–5 минут, затем переверните и обжаривайте еще 3–4 минуты, до золотисто-коричневого цвета и хрустящей корочки. Снимите со сковороды и выложите на бумажное полотенце. Тем временем поджарьте хлеб на гриле или сковороде до золотисто-коричневого цвета и слегка остудите. Вымойте помидоры и нарежьте тонкими кружками. Вымойте листья салата и обсушите. Смажьте каждый ломтик хлеба 1 чайной ложкой майонеза. На 4 ломтика хлеба выложите по листу салата, по несколько кружков помидора и по 3 ломтика теплого бекона. Сверху выложите оставшиеся 4 ломтика хлеба. Хорошо прижмите и разрежьте пополам по диагонали. При необходимости закрепите сэндвичи деревянными шпажками или зубочистками и подавайте.



На 4 порции

## СЭНДВИЧИ С ОГУРЦОМ

# Для Чаепития



Приготовление:  
30 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

2 яйца (среднего размера)  
1 небольшой огурец  
соль, перец  
8 ломтиков тостового хлеба  
1 пучок зеленого лука  
80 г кресс-салата  
6 ст. л. майонеза  
½ ч. л. горчицы  
1 ч. л. лимонного сока  
¼ ч. л. сладкой паприки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отваривайте яйца 10 минут после закипания, затем остудите под холодной водой, очистите и мелко нарежьте. Очистите огурец, разрежьте пополам вдоль и выскоблите семена. Нарежьте кубиками, положите в сито, слегка посолите и оставьте на 10 минут, после обсушите. Тем временем поджарьте тостовый хлеб и остудите. Вымойте зеленый лук и кресс-салат и обсушите, нарежьте лук. Смешайте майонез и горчицу, заправьте лимонным соком, солью, перцем и паприкой. Добавьте нарезанные кубиками яйца, огурец, зеленый лук и кресс-салат. Разложите яично-огуречную смесь на 4 ломтика хлеба, а сверху положите оставшиеся ломтики хлеба. Слегка прижмите и разрежьте сэндвичи пополам по диагонали.



На 4 порции

## СЭНДВИЧИ С КУРИЦЕЙ



Приготовление:  
25 минут

# профессора Макгонагалл

### ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г филе куриной грудки  
2 ст. л. топленого масла  
соль, перец  
½ ч. л. сладкой паприки  
8 ломтиков тостового хлеба  
3 стебля сельдерея  
1 яблоко  
1–2 ч. л. лимонного сока  
½ пучка зеленого лука  
5 ст. л. майонеза  
5 ст. л. греческого йогурта  
(10%-й жирности)  
2 щепотки молотого чили

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымойте, обсушите и нарежьте кубиками. Нагрейте топленое масло в сковороде с антипригарным покрытием и обжаривайте курицу на среднем огне 4–5 минут, пока она слегка не подрумянится и не прожарится. В конце добавьте соль, перец и паприку. Снимите с огня и остудите.

Поджарьте тостовый хлеб и слегка остудите. Вымойте и очистите стебли сельдерея, разрежьте вдоль на 3–4 тонкие полоски, а затем нарежьте маленькими кубиками. Если есть зелень сельдерея, вымойте 5–6 нежных листьев и измельчите. Вымойте и очистите яблоко, нарежьте небольшими кубиками и сбрызните соком лимона. Вымойте зеленый лук, обсушите и измельчите.

Смешайте майонез с йогуртом, добавьте все ингредиенты и перемешайте. Приправьте солью, перцем, лимонным соком и порошком чили. Разложите полученную смесь на 4 ломтика хлеба, сверху выложите оставшиеся ломтики и слегка прижмите. Разрежьте сэндвичи пополам по диагонали.





На 4 порции

БУРГЕР



Приготовление:  
45 минут

# Паддингтон

## ИНГРЕДИЕНТЫ

600 г постного говяжьего фарша  
1 большой консервированный огурец  
1 небольшая красная луковица  
1 помидор  
4 листа салата  
соль, перец  
растительное масло для жарки  
4 ломтика сыра чеддер  
4 булочки для бургеров  
1 ст. л. сливочного масла  
4 ч. л. горчицы  
4 ч. л. кетчупа

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сформируйте из фарша 4 котлеты (см. Совет), слегка придавите сверху большим пальцем — это предотвратит вздутие котлет при жарке. Выложите на тарелку, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

Тем временем обсушите огурец и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите лук и нарежьте кольцами. Вымойте помидор и нарежьте тонкими ломтиками. Вымойте салат и обсушите.

Достаньте котлеты из холодильника, посолите и поперчите с обеих сторон. Нагрейте достаточное количество масла в большой сковороде, выложите котлеты верхней стороной вниз и жарьте около 3 минут. Переверните, положите на каждую по 1 ломтику сыра и продолжайте жарить еще около 3 минут.

Тем временем разрежьте булочки для бургеров пополам и растопите сливочное масло на сковороде. Выложите булочки срезом вниз и обжарьте до золотистой корочки. Слегка остудите, смажьте нижние половинки горчицей, а верхние — кетчупом. Выложите листья салата на нижние половинки, затем котлету, ломтики огурца и помидора. Сверху распределите луковые кольца и выложите верхние половинки булочек. Слегка прижмите и сразу же подавайте бургеры к столу.

### СОВЕТ

**Очень удобно формировать котлеты в сервировочных кольцах (Ø около 10 см). В качестве альтернативы раскатайте фарш между двумя листами пищевой пленки, затем вырежьте ножом или чайной кружкой диаметр 10 см.**