

Элис Хортон



КНИГА РЕЦЕПТОВ ГАРРИ ПОТТЕРА



БОЛЕЕ 120 РЕЦЕПТОВ
ИЗ ХОГВАРТСА, ХОГСМИДА
И ДРУГИХ ВОЛШЕБНЫХ МЕСТ

По мотивам любимой вселенной

Элис Хортон

**Книга рецептов Гарри
Поттера. Более 120 рецептов
из Хогвартса, Хогсмида и
других волшебных мест**
Серия «Кулинария. Книги по культовым
вселенным. От игр до сериалов»

*текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74662676
ISBN 978-5-04-255682-1*

Аннотация

Пошаговые рецепты и атмосфера волшебства – портключ в мир магии. Даже для магглов.

Хотите очутиться в Большом зале и попробовать блюда, вдохновленные любимыми сценами из Поттерианы? Перед вами сборник рецептов, созданный на основе книг о мальчике, который выжил.

Здесь собраны блюда, связанные с эпизодами из разных частей саги: завтраки, угощения из Хогвартса и Хогсмида, домашняя выпечка, сытные основные блюда, сладости и десерты. Вас ждут

тосты, сливочное пиво, жареные томаты, картофель фри, жареная курица, булочки, пирожки, овощи гриль, лимонный пирог с меренгой, пончики и другие рецепты, создающие настроение Хогwartса, уют «Норы» и атмосферу волшебных застолий!

Книга станет прекрасным поводом достать любимую часть саги, заварить чай, поставить на стол что-нибудь вкусное и хотя бы на один вечер снова почувствовать себя учеником Хогwartса.

Содержание

Вступление	6
Магловская кухня: что нам понадобится	9
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Элис Хортон
Книга рецептов
Гарри Поттера
Более 120 рецептов из
Хогвартса, Хогсмида и
других волшебных мест

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

* * *



Вступление

Есть книги, к которым возвращаются не потому, что забыли сюжет. Мы прекрасно помним, где находится платформа девять и три четверти, почему не стоит без приглашения идти в Запретный лес и какое письмо хотелось однажды обнаружить среди обычной почты. Просто некоторые истории со временем становятся чем-то большим, чем история.

Для нескольких поколений такими стали книги о Гарри Поттере. Кто-то ждал выхода каждой новой части, кто-то получил сразу все семь томов, а кто-то впервые приехал в Хогвартс гораздо позже. Но многие наверняка помнят не только приключения Гарри, Рона и Гермионы, но и мелочи, из которых складывался этот мир: тележку со сладостями в «Хогвартс-экспрессе», завтраки в Большом зале, чай у Хагрида, шумную кухню «Норы», походы в Хогсмид и рождественские пиры.

Еда вообще занимает в этой истории особое место. Она появляется там, где герои празднуют, знакомятся, мирятся, возвращаются домой или просто пытаются согреться после очередного приключения. Для Гарри, выросшего у Дурслей, щедрый стол и возможность разделить его с другими становятся еще и частью совершенно новой жизни – той, в которой у него наконец появляются друзья и места, где его ждут.

И постепенно каждое место обретает свой вкус. Хогвартс

– это длинные столы Большого зала, завтраки перед занятиями и праздничные пиры. «Нора» – шумные семейные ужины, где за столом всегда найдется место еще для одного человека. Хогсмид – сладости, сливочное пиво и первые вылазки из школы без взрослых. Даже самые обычные чашка чая, кусок пирога или тарелка горячего супа становятся частью мира не меньше, чем движущиеся лестницы и говорящие портреты.

Поэтому многие блюда из книг запоминаются вовсе не благодаря сложным рецептам. Они оказываются рядом с важными моментами: первым путешествием в Хогвартс, Рождеством вдали от Дурслей, летними вечерами у Уизли, встречами с друзьями после долгой разлуки. Иногда еда просто стоит на столе где-то на заднем плане – но именно из таких подробностей и складывается ощущение, что волшебный мир существует не только во время сражений и приключений, а продолжает жить между ними.

Эта книга предлагает снова пройти знакомый путь – только теперь через кухню. Здесь есть блюда, прямо упомянутые на страницах саги, рецепты, вдохновленные волшебными сладостями и напитками, и наши кулинарные фантазии на тему сцен, которым особенно подходит что-нибудь вкусное. В каждой части вас ждут завтраки, горячие блюда, десерты и напитки, связанные с событиями соответствующей книги.

Конечно, домовики нам не помогут, картофель сам не вы-

прыгнет из кожуры, а взмах палочки вряд ли заставит венчик работать самостоятельно. Но, если подумать, современная кухня и без того немного похожа на кабинет заклинаний: духовка поддерживает нужную температуру, миксер замешивает тесто, термометр сообщает, когда карамель достигла ровно 150 °С, а холодильник способен за несколько часов превратить сливочную массу в мороженое.

Так что доставайте кастрюли, разогревайте духовку и выбирайте рецепт. Совы с письмом мы обещать не можем – зато завтрак в Большом зале вполне можно устроить самостоятельно.

Магловская кухня: что нам понадобится

В волшебном мире с кухонными хлопотами все немного проще. Одного взмаха палочки достаточно, чтобы нож сам принялся резать овощи, кастрюли заняли свои места на плите, а картофель очистился почти без участия повара.

Нам, маглам, приходится обходиться без заклинаний. К счастью, большинство рецептов из этой книги не потребуют ни похода в Косой переулок, ни особенно редких продуктов. Почти все необходимое найдется в обычном супермаркете, а там, где волшебнику помогла бы палочка, нам вполне послужат миксер, блендер или хороший кулинарный термометр.

И все же несколько ингредиентов и кухонных помощников заслуживают отдельного знакомства.

НЕОБЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Сироп глюкозы

Густой прозрачный сироп, который часто используют при приготовлении карамели, леденцов, ирисок и других сладостей. Он препятствует кристаллизации сахара и помогает получить гладкую однородную текстуру. В этой книге сироп глюкозы понадобится не раз – в том числе для лакричных палочек, лимонных леденцов, ириски и орехового грильяжа.

Искать его удобнее всего в магазинах для кондитеров и на маркетплейсах. Не путайте сироп глюкозы с обычным сахарным сиропом: в кондитерских рецептах они выполняют разные задачи.

Инвертный и золотой сироп

Золотой сироп – густой сахарный сироп с карамельным вкусом, традиционный для британской выпечки и десертов. В российских магазинах он практически не встречается, но его несложно приготовить самостоятельно из сахара, воды и лимонного сока – рецепт вы найдете в книге.

Если готовить золотой сироп отдельно не хочется, в нашем рецепте его можно заменить более доступным инвертным сиропом. По свойствам эти продукты близки, хотя зо-

лотой сироп обладает более выраженным карамельным вкусом.

Экстракты, ароматизаторы и красители

Ванильный, лимонный, мятный, анисовый и другие экстракты позволяют добавить продукту выраженный аромат и вкус, почти не меняя его консистенцию. Особенно это важно при работе с карамелью и конфетами.

Экстракты и пищевые ароматизаторы могут заметно различаться по концентрации, поэтому при замене одного другим ориентируйтесь на рекомендации производителя, а не переносите количество из рецепта автоматически. То же относится к красителям. Для кремов и теста обычно удобны гелевые красители, а для горячей карамели выбирайте те, которые предназначены для работы при высокой температуре. В рецепте «Волшебных вредилок», например, используются сразу два цвета и два ароматизатора.

Сливки 33–35 %

Если в рецепте сливки нужно взбить, приготовить из них плотный крем или ганаш, понадобится продукт жирностью 33–35 %. Такие сливки хорошо взбиваются и держат форму. Перед взбиванием обязательно хорошо их охладите. В книге

они встречаются во многих десертах – от мороженого и эклеров до домашней ириски.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.