



RITA MOCK-PIKE

KUCHNIA HOGWARTU

80 przepisów
dla miłośników
książek o Harrym Potterze

Nieoficjalna książka inspirowana serią o Harrym Potterze

KUCHNIA HOGWARTU



[Kup książkę](#)

RITA MOCK-PIKE

KUCHNIA HOGWARTU

80 przepisów
dla miłośników
książek o Harrym Potterze

Nieoficjalna książka inspirowana serią o Harrym Potterze

znak
koncept

Kraków 2021

Kup książkę



SPIIS TREŚCI

Wstęp.....	10
Przepisy na jesień	13
Przekąski do pociągu	14
KANAPKI Z PEKLOWANĄ WOŁOWINĄ	17
DYNIOWE PASZTECIKI.....	18
KAKAOWE KOCIOŁKI	21
LUKRECJOWE RÓŻDŻKI	24
BŁOK O SMAKU PIEPRZNYCH DIABELKÓW	27
KULE CZEKOLADOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I <i>CLOTTED CREAM</i> (ZAPIEKANĄ ŚMIETANĄ).....	28
<i>CLOTTED CREAM</i> (ZAPIEKANA ŚMIETANA).....	31
MUS TRUSKAWKOWY	33
NUGAT.....	34
ŁODOWE KANAPKI.....	38
DYNIOWE TARTALETKI	42
CZEKOLADOWE ŻABY	45



Uczta na początek roku szkolnego 46

GLÓWNE DANIA MIĘSNE 49

PIECZEŃ WOŁOWA..... 51

ŚWIĄTECZNE KOTLETY WIEPRZOWE..... 52

KIEŁBASKI ZAWIJANE W BOCZEK..... 57

DODATKI..... 59

YORKSHIRE PUDDING 61

TŁUCZONE ZIEMNIAKI..... 62

SOS PIECZENIOWY 65

DESERY 67

SPOTTED DICK 68

KREM ANGIELSKI 71

PUDDING RYŻOWY 72

CZEKOLADOWY PRZEKŁADANIEC 74

KREM CZEKOLADOWY DO PRZEKŁADAŃCA 78

POLEWA CZEKOLADOWA DO PRZEKŁADAŃCA 81

TRUSKAWKOWE TRIFLE..... 83

TARTELETKI KAJMAKOWE..... 84

PĄCZKI Z DŻEMEM 86

Podwieczorek na skraju lasu 90

BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z BATH..... 92

DOMOWE CIASTKA GAJOWEGO 95

ZAPIEKANKA Z WOŁOWINĄ, BEZ SZPONÓW 96

Halloween 98

CIASTO MARCHEWKOWE..... 100

PIECZONA DYNIA..... 103

KARALUCHOWY BLOK..... 104

PLASTERKI JABŁEK W KARMELU 107



Przyjęcie w rocznicę śmierci.108

PIECZONA RYBA	110
GULASZ Z NUTĄ HAGGIS	113
URODZINOWE CIASTO RED VELVET Z SZARYM KREMEM.....	114

Przepisy na zimę 119

Boże Narodzenie.....120

CRUMPETS (ANGIELSKIE RACUCHY)	123
PIECZONY INDYK.....	124
KANAPKI Z PIECZONYM INDYKIEM.....	128
CHIPOLATAS.....	131
SOS ŻURAWINOWY.....	132
PUDDING BOŻONARODZENIOWY	135
SOS KAJMAKOWY	136
EGGNOG	139
BOŻONARODZENIOWE TRIFLE	140
PLACEK ŚWIĄTECZNY Z SOWIEJ POCZTY.....	143
BLOK ORZECHOWY	144

Bal Bożonarodzeniowy 146

BOUILLABAISSE	149
GULASZ.....	150
KOKTAJL KREWETKOWY	153
BLANCMANGE.....	154

Nowy Rok. 156

DOMOWE KRÓWKI	158
MINCE PIES (ŚWIĄTECZNE BABECZKI)	161
CIASTO DO MINCE PIES.....	164



Przepisy na wiosnę 167

Walentynkowy podwieczorek 168

PETIT FOURS 171

CIASTECZKA W KSZTAŁCIE SERDUSZEK 172

ELEGANCKIE KANAPECZKI DO HERBATY 177

Uczta z sowiej poczty 178

PIECZONA SZYNKA W CYTRUSOWEJ GLAZURZE 180

TUZIN SŁODKICH BUŁEK 183

ŚWIEŻA SAŁATKA OWOCOWA 184

Wielkanoc..... 186

CZEKOLADOWE JAJKA WIELKANOCNE NADZIEWANE TOFFI 188

NADZIENIE TOFFI 191

Klasyczne śniadanie na zamku 192

WĘDZONE ŚLEDZIE (*KIPPERS*) 194

JAJKA NA BEKONIE 197

OWSIANKA 198

Przepisy na lato 201

Urodziny kuzyna..... 202

BURGERY 204

DESER LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 207

Proszony obiad dla szefa wuja..... 208

PIECZONY SCHAB..... 210

CIASTO Z KANDYZOWANYMI FIOŁKAMI 212



Urodziny 31 lipca 216

URODZINOWE ŻŁOTE PIŁECZKI 218

Obiad w trakcie mistrzostw świata 222

ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM I SZYNKĄ 225

CIASTO DO ZAPIEKANKI 226

SOS BESZAMELOWY DO ZAPIEKANKI 229

LETNIA SAŁATKA 231

LODY TRUSKAWKOWE 232

Napoje na każdą porę roku 235

„PIWO” KREMOWE 237

SOK DYNIOWY 238

OGNISTA WHISKEY 241

PŁYNNE SZCZĘŚCIE 242

WODA Z ZIELEM NA POROST SKRZELI 245

NAPÓJ WIŚNIOWY 246

WYSYSACZ DUSZY 249

ELIKSIR ŁODOWY 250

GORĄCA CZEKOLADA 253

SOK POMARAŃCZOWY Z BĄBELKAMI 254

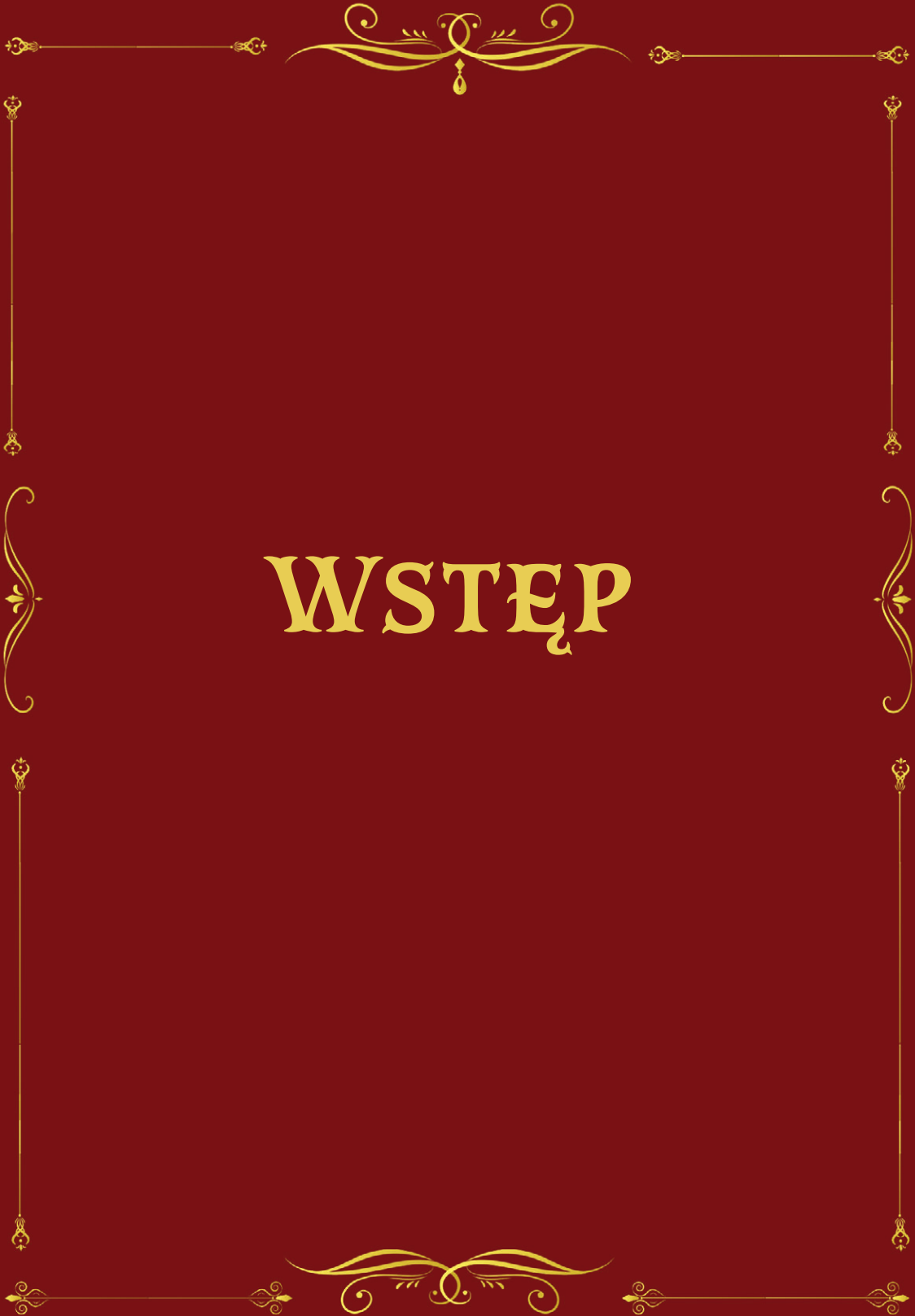
KOKTAJL WIELOELIKSIROWY 257

Podsumowanie 258

Podziękowania 260

O autorce 262

Indeks 264



WSTĘP

[Kup książkę](#)

Niezależnie od tego, czy dorastaliście, czytając powieści o młodym czarodzieju z blizną na czole, czy dopiero niedawno sięgnęliście po tę serię, magia Hogwartu z pewnością zapadła wam w serce, podobnie jak milionom fanów na całym świecie. Kimkolwiek jesteście – sprytnymi węzami, dzielnymi lwami, mądrymi orłami czy lojalnymi borsukami – sięganie po ulubione książki przypomina powrót do domu.

Przeżywając liczne przygody, nasi bohaterowie musieli stawić czoła trudnym przeprawom, rozpacz i niebezpieczeństwu, znaleźć wyjście z rozmaitych magicznych opaleń. Dzięki tym przeżyciom dojrzewali jako ludzie, pielęgnowali łączącą ich przyjaźń i nauczyli się o wiele więcej niż tylko magii i czarodziejstwa, do których tak chętnie wracamy na kartach ulubionych powieści.

A co ma do tego wszystkie gotowanie? Cóż, wiele wartych zapamiętania wydarzeń rozgrywało się podczas posiłków i w trakcie świąt na zamku. Dlaczego zatem nie spróbować

przenieść się na chwilę do świata czarodziejów dzięki odtworzeniu potraw z Hogwartu we własnej kuchni?

Książka, którą trzymacie w rękach, zawiera receptury uporządkowane według pór roku, a następnie według okazji. Znajdziecie w niej przepisy wykorzystywane podczas przygotowań do wszystkich najważniejszych świąt obchodzonych na zamku (i w czasie wakacji) – od dyniowych smakołyków na jesień po słodkości w kształcie serca na wiosnę. Zgodnie z tradycją pielęgnowaną w Hogwarcie większość opisanych tu potraw to sycące angielskie dania, a także – oczywiście – pyszne desery. Bardziej skomplikowane receptury zostały tak uproszczone, by dało się z nich skorzystać nawet bez użycia różdżki i samomieszającego kociołka. Mimo to potrawy ugotowane na bazie tych przepisów będą smakować równie magicznie jak w waszych ulubionych książkach. Mamy nadzieję, że będziecie powracać do *Kuchni Hogwartu* o każdej porze roku! Smacznego!



[Kup książkę](#)

PRZEPISY NA JESIEŃ

Nic nie może się równać z urokami jesieni: rześkim powietrzem, krótszymi dniami i długimi wieczorami, zapachem liści i mgły, krajobrazami w barwach pomarańcza, czerwieni i żółci. Choć wśród niemagicznych ludzi zdarzają się tacy, którzy tęsknią za latem i dostają gęsiej skórki na myśl o powrocie do szkoły, młode czarownice i młodzi czarodzieje nie mogą się doczekać kolejnego roku szkolnego na zamku. Przed nimi tyle nowych przygód! Co prawda nie unikną prac domowych, nużących wykładów i egzaminów, jednak osłodzą im to nowi przyjaciele, wspaniałe osiągnięcia i, oczywiście, ucztę!

PRZEKĄSKI DO POCIĄGU



Oglądanie krajobrazów przesuających się za oknem każdego przyprawiloby o ssanie w żołądku! Gdy już znajdziecie wygodne miejsca i zaczniecie nadrabiać zaległości w rozmowach z przyjaciółmi, a czerwony parowóz będzie wieźć was w dal, wrzucicie na ząb którąś z opisanych w tym rozdziale przekąsek lub słodkości.





KANAPKI Z PEKLOWANĄ WOŁOWINĄ

Choć nasz ulubiony rudzielec w szatach po starszym bracie nie przepada za kanapkami z peklowaną wołowiną, trzeba przyznać, że idealnie nadają się one na lunch podczas podróży. Są syjące, smakowite i łatwo je modyfikować zgodnie z własnymi upodobaniami – z pewnością sięgniecie po dokładkę.

Na 4 kanapki

Czas przygotowania:

5 minut

Czas smażenia:

5 minut

Sos:

½ szklanki majonezu (najlepiej na bazie oliwy z oliwek)

1 łyżka wody z ogórków konserwowych

1 łyżeczka sosu typu *relish* z siekanych ogórków konserwowych

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka sosu chrzanowego

Kanapki:

3–4 łyżki miękkiego masła

8 kromek żytniego chleba

8 plastrów sera szwajcarskiego

450 g cienko pokrojonej peklowanej wołowiny

1 szklanka odsączonej kiszzonej kapusty

1. Rozgrzej żeliwną patelnię na średnim ogniu.
2. Przygotuj sos, mieszając wszystkie składniki w niewielkim naczyniu. Odstaw gotowy sos na bok.
3. Posmaruj każdą kromkę chleba masłem.
4. Umieść 4 kromki chleba na patelni, posmarowaną stroną w dół.
5. Od razu na każdej kromce połóż plasterki sera.
6. Ułóż około 100 g wołowiny na każdej kromce chleba.
7. Na każdej kanapce ułóż ¼ szklanki kiszzonej kapusty i polej ją ¼ przygotowanego sosu.
8. Przykryj każdą kanapkę drugą kromką chleba, masłem na zewnątrz.
9. Odwróć całość i podsmażaj z drugiej strony jeszcze przez 1–2 minuty. Kanapki powinny z obu stron zrumienić się na złoty kolor.
10. Zdejmij z ognia i podawaj od razu.

NOTATKI:

Najlepiej odwracać kanapki przy użyciu drewnianych szczypiec lub dwóch drewnianych łyżek bądź szpatulek.

Ściśnij kanapkę podczas odwracania, żeby smaczna zawartość została na swoim miejscu.

Jeśli z jakiegoś powodu nie możesz użyć peklowanej wołowiny, sięgnij po genueskie salami – smak będzie prawie taki sam.

DYNIOWE PASZTECIKI

Żadna czarodziejska jesień nie może się bez nich obyć. Gorące, intensywnie dyniowe w smaku i cudownie sycące paszteciki każdemu przypadną do gustu. Poza tym dzięki pysznej zrumienionej otoczce z ciasta idealnie nadają się do przewożenia. To świetna przekąska do pociągu!

Na 6 pasztecików

Czas przygotowania:

15 minut

Czas pieczenia:

30 minut

Czas chłodzenia ciasta:

1 godzina

Nadzienie:

1 szklanka dyniowego
purée z puszk

1 posiekane zielone jabłko

¼ szklanki cukru (kryształ)

szczypta mielonej galki
muszkatołowej

szczypta mielonego cynamonu

Ciasto:

¼ szklanki mąki
pszennej, typ 550

1 łyżka cukru

¼ łyżeczki soli

5 łyżek zimnego masła,
pokrojonego na kawałki

3 łyżki zimnej margaryny
do pieczenia, pokrojonej
na kawałki

4–6 łyżek zimnej wody

1. Umieść wszystkie składniki na nadzienie w misce i mieszaj, aż całkowicie się połączą.
2. Aby przygotować ciasto, wsyp mąkę, cukier i sól do naczynia robota kuchennego i przemieszaj, aż się połączą.
3. Dodaj kawałki masła i margaryny do mąki z solą i cukrem, zmiksuj około 15 razy, aż całość się połączy i zacznie przypominać konsystencję kruszonkę. W masie nie powinno być żadnych mącznych, sypkich fragmentów.
4. Przelóż ciasto do dużej miski.
5. Dodaj do miski 4 łyżki zimnej wody i mieszaj szpatułką, aż masa się połączy. Jeśli jest zbyt sucha, dodawaj po łyżce zimnej wody do uzyskania jednolitej konsystencji.
6. Ulep z ciasta kulę i roznieć ją na placek.
7. Owiń placek folią spożywczą i włóż do lodówki na godzinę.
8. Kiedy ciasto już się schłodzi, rozgrzej piekarnik do 200°C.
9. Rozwałkuj ciasto na grubość około 3 mm.
10. Użyj spodka lub miseczki do wycięcia kółek o średnicy 15 cm.
11. Na każdy kawałek ciasta nałóż 1–2 łyżeczki farszu i złóż go na pół.
12. Zwilż krawędzie pasztecika wodą i dociśnij brzegi widelcem, żeby się dobrze połączyły.
13. Ponacinaj każdy pasztecik, żeby ze środka mogła uchodzić para.
14. Piecz na nienatłuszczonej blasze do ciastek przez 30 minut lub do czasu, aż zbrązowieją.



Kup książkę



[Kup książkę](#)

KAKAOWE KOCIOŁKI

Wypróbuj pyszny przepis na aromatyczne czekoladowe kociołki z pomarańczowym kremem. Są tak proste w przygotowaniu, że udadzą się każdemu!

Na 12 kociołkowych babeczek

Czas przygotowania:

30 minut

Czas pieczenia:

12–15 minut

Czas studzenia:

45–60 minut

Babeczki:

1 szklanka mąki pszennej, typ 550
 ¼ szklanki + 2 łyżki kakao
 ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
 ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
 ½ łyżeczki soli
 ¼ szklanki oliwy z oliwek
 1 szklanka cukru trzcinowego
 1 jajko
 ½ łyżeczki ekstraktu pomarańczowego
 ½ szklanki mleka (do
 dodawania po trochu)

Nadzienie:

¼ szklanki mleka
 2½ łyżeczki mąki
 2½ łyżeczki czekolady w proszku
 ¼ szklanki miękkiego masła
 ¼ szklanki cukru trzcinowego
 ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Krem:

1 szklanka miękkiego niesolonego masła
 4½ szklanki cukru pudru
 1 łyżka ekstraktu waniliowego
 4–5 łyżek śmietany kremówki
 lub mleka 3,5%

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Natłuść formę do muffinek i odstaw na bok.
2. W średniej misce wymieszaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól.
3. W osobnej misce wymieszaj oliwę z cukrem, aż całkiem się połączą.
4. Dodaj do oliwy jajko i ekstrakt pomarańczowy i ubijaj, aż powstanie jednolita mieszanina.
5. Dodaj $\frac{1}{3}$ mąki zmieszanej z kakao, proszkiem, sodą i solą, wymieszaj. Dodaj połowę mleka i ponownie wymieszaj.
6. Dodaj kolejną $\frac{1}{3}$ mąki z dodatkami i wymieszaj. Dodaj resztę mleka i znów dobrze wymieszaj.
7. Dodaj resztę mąki i mieszaj, aż wszystkie składniki się połączą.
8. Nałóż masę do formy do muffinek, napieniając wgłębienia mniej więcej do połowy. Piecz 12–15 minut aż do suchego patyczka.
9. Wyjmij babeczki z pieca i przy użyciu noża wydostań je z foremek. Studź na kratce, aż zupełnie wystygna (45–60 minut).
10. Kiedy babeczki będą się studzić, połącz wszystkie składniki na nadzienie w niedużym rondlu na małym ogniu. Mieszaj, aż mikstura zgęstnieje (około 7 minut), po czym zdejmij ją z ognia i wystudź.
11. Ostudzone nadzienie ubijaj elektrycznym mikserem około 5 minut, aż zrobi się lekkie i puszyste.
12. Użyj kciuka lub małej łyżeczki, by zrobić dziurkę w każdej babeczce i uzyskać w ten sposób „dołek” na nadzienie.
13. Wypełnij przygotowane „dołki” nadzieniem i odstaw babeczki na bok, by przygotować krem.
14. Przygotuj krem: ubijaj masło na średnich obrotach miksera, aż stanie się miękkie i kremowe. Podczas ubijania stopniowo wsypuj cukier puder. Co jakiś czas przerywaj ubijanie, by szpatułką zgarnąć masę ze ścianek.
15. Gdy masło i cukier się połączą, dodaj ekstrakt waniliowy i znów ubijaj.
16. Wlewaj po łyżce śmietankę lub mleko aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji masy.
17. Odstaw krem na 5 minut, po czym udekoruj nim swoje kociółki. Smacznego!



LUKRECJOWE RÓDZKI

Dzięki temu prostemu pysznemu przepisowi zdołasz otworzyć własny sklep z różdżkami. Możesz wypełnić je rdzeniem z pióra feniksa, włosa jednorożca czy włókna ze smoczego serca – wybór należy do ciebie!

Na 24 różdżki

Czas przygotowania:

5 minut

Czas gotowania:

2–3 minuty

Czas studzenia:

1 godzina

170 g kawałków czekolady
albo kuwerty

24 podłużne lukrecjowe żelki
typu „twist”, dowolny smak
dowolna posypka do ciast

1. Umieść czekoladę lub kuwerturę w kubku lub misce i podgrzewaj w mikrofalówce przez 30 sekund. Wymieszaj.
2. Powtarzaj tę czynność, aż czekolada się rozpuści, tworząc gładką masę.
3. Zanurz końcówkę żelki w polewie.
4. Do osobnej miski wsyp posypkę.
5. Zanurzaj końcówkę żelki w posypce i obracaj, aż posypka przylepi się do polewy.
6. Powtarzaj kroki 3–5 z każdą różdżką po kolei.
7. Schładzaj różdżki na papierze do pieczenia około godziny, aż polewa całkiem zastygnie.





[Kup książkę](#)

BLOK O SMAKU PIEPRZNYCH DIABEŁKÓW

Ten sprytny przepis nawiązujący do jednego z ulubionych czarodziejskich łakoci nie sprawi, że zaczniecie zionąć ogniem czy dymem, da wam tylko porządnego miętowego kopa!

Na 16 porcji

Czas przygotowania:

5 minut

Czas gotowania:

20 minut

Czas studzenia:

40 minut

340 g czekolady deserowej

1 szklanka kawałków
gorzkiej czekolady

340 g białej czekolady

½ łyżeczki ekstraktu
miętowego

8 miętowych lasek
cukrowych, pokruszonych

1. Wylóż prostokątną blachę papierem do pieczenia.
2. W dużej misce, którą można włożyć do kuchenki mikrofalowej, umieść kawałki gorzkiej i deserowej czekolady. Umieść je w mikrofalówce i włącz ją na 30 sekund, a następnie wymieszaj całość metalową łyżką. Powtarzaj ten proces, aż cała czekolada się rozpuści (około 10 minut).
3. Wylej roztopioną czekoladę na blachę do pieczenia i równo rozsmaruj, a następnie włóż do lodówki i schładzaj przez 20 minut.
4. W mikrofalówce rozpuść kawałki białej czekolady, kilkakrotnie włączając urządzenie na 30 sekund i mieszając masę. Dodaj do niej ekstrakt miętowy. Wylej białą czekoladę na zastygłą ciemną czekoladę.
5. Od razu posyp blok pokruszonymi laskami cukrowymi.
6. Wstaw do lodówki na 20 minut, by całość stężała.

To niestety koniec bezpłatnego fragmentu. Zapraszamy do zakupu pełnej wersji książki.