



RITA MOCK-PIKE



# KUCHNIA HOGWARTU



80 przepisów  
dla miłośników  
książek o Harrym Potterze

Nieoficjalna książka inspirowana serią o Harrym Potterze



# KUCHNIA HOGWARTU





RITA MOCK-PIKE

# KUCHNIA HOGWARTU



**80 przepisów  
dla miłośników  
książek o Harrym Potterze**

Nieoficjalna książka inspirowana serią o Harrym Potterze

**znak**  
*koncept*

Kraków 2021





# SPIIS TREŚCI

Wstęp.....	10
Przepisy na jesień .....	13
Przekąski do pociągu .....	14
KANAPKI Z PEKLOWANĄ WOŁOWINĄ .....	17
DYNIOWE PASZTECIKI.....	18
KAKAOWE KOCIOŁKI .....	21
LUKRECJOWE RÓZDŹKI .....	24
BLOK 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
LODOWE 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**



WSTEP

Niezależnie od tego, czy dorasta-  
liście, czytając powieści o mło-  
dym czarodzieju z blizną na czole,  
czy dopiero niedawno sięgnęli-  
ście po tę serię, magia Hogwartu  
z pewnością zapadła wam w serce,  
podobnie jak milionom fanów na  
całym świecie. Kimkolwiek jeste-  
ście – sprytnymi węzami, dziel-  
nymi lwami, mądrymi orłami  
czy lojalnymi borsukami – sięga-  
nie po ulubione książki przypo-  
mina powrót do domu.

Przeżywając liczne przygo-  
dy, nasi bohaterowie musieli sta-  
wić czoła trudnym przeprawom,  
rozpaczy i niebezpieczeństwu,  
znaleźć wyjście z rozmaitych ma-  
gicznych opalów. Dzięki tym  
przeżyciom dojrzewali jako ludzie,  
pielęgowali 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-  
go gotowanie? Cóż, wiele war-  
tych zapamiętania wydarzeń  
rozgrywało się podczas posił-  
ków 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 upo-  
rządkowane według pór roku,  
a następnie według okazji. Znaj-  
dziecie w niej przepisy wykorzy-  
stywane podczas przygotowań do  
wszystkich najważniejszych świąt  
obchodzonych na zamku (i w cza-  
sie wakacji) – od dyniowych sma-  
kołyków na jesień po słodko-  
ści w kształcie serca na wiosnę.  
Zgodnie z tradycją pielęgowaną  
w Hogwarcie większość opisanych  
tu potraw to sycące angielskie da-  
nia, a także – oczywiście – pyszne  
desery. Bardziej skomplikowane  
receptury zostały tak uproszczo-  
ne, by dało się z nich skorzystać  
nawet bez użycia różdżki i samo-  
mieszającego kociołka. Mimo  
to potrawy ugotowane na bazie  
tych przepisów będą smakować  
równie magicznie jak w waszych  
ulubionych książkach. Mamy na-  
dzieję, że będziecie powracać do  
*Kuchni Hogwartu* o każdej porze  
roku! Smacznego!



# PRZEPISY NA JEŚIEŃ

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, uczyty!

# 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, wrzucie na zęb 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 smaczkowita zawartość została na swoim miejscu.

Jeśli z jakiegoś powodu nie możesz użyć peklowanej wołowiny, sięgnij po genueńskie 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 puszkii

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 konsystencją 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 rozgnieć 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.





# 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, napelniając 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 wystygną (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 kociolki. Smacznego!

*Dalsza część książki dostępna w wersji  
pełnej.*

