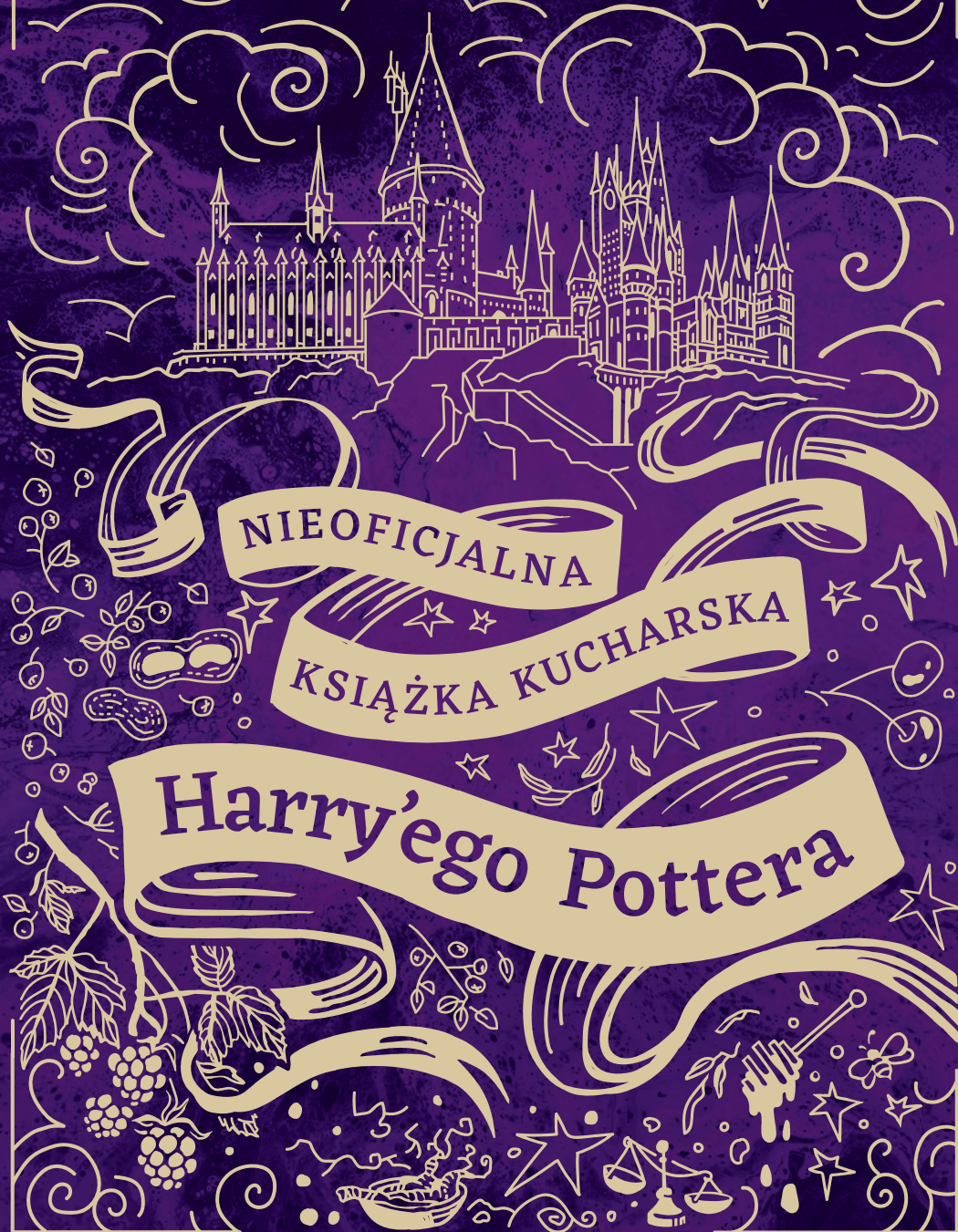


DINAH BUCHOLZ



Jest to książka nieoficjalna i nieautoryzowana. Nie została zaautoryzowana, zatwierdzona, licencjonowana ani nie jest wspierana przez J.K. Rowling, jej wydawcę ani Warner Bros. Entertainment Inc.

NIEOFICJALNA

KSIĄŻKA

KUCHARSKA

**Harry'ego
Pottera**

D I N A H B U C H O L Z

NIEOFICJALNA

KSIAŻKA

KUCHARSKA

Harry'ego Pottera

tłumaczenie Ewa Horodyska, Maria Borzobohata-Sawicka

Jest to książka nieoficjalna i nieautoryzowana. Nie została zautoryzowana, zatwierdzona, licencjonowana ani nie jest wspierana przez J.K. Rowling, jej wydawcę ani Warner Bros. Entertainment Inc.



**OD KOCIOŁKOWYCH PIEGUSKÓW
DO AMBROZJI**

**200 magicznych
przepisów
dla czarodziejów
i mugoli**



Jest to książka nieoficjalna i nieautoryzowana. Nie została zautoryzowana, zatwierdzona, licencjonowana ani nie jest wspierana przez J.K. Rowling, jej wydawcę ani Warner Bros. Entertainment Inc.

Spis treści

Wstęp		9
Przydatne porady		11
Rozdział pierwszy:	Dobre jedzenie z podłymi krewnymi	19
Rozdział drugi:	Uliczne rozkosze podniebienia	55
Rozdział trzeci:	Przysmaki z pociągu	75
Rozdział czwarty:	Przepisy olbrzymów i skrzatów	103
Rozdział piąty:	Specjalności szefowej kuchni	129
Rozdział szósty:	Śniadanie przed lekcjami	177
Rozdział siódmy:	Obiady i kolacje we wspólnej jadalni	195
Rozdział ósmy:	Szkolne desery i przekąski	255
Rozdział dziewiąty:	Świąteczna wyzerka	311
Rozdział dziesiąty:	Smakołyki z wioski	337
Źródła		381
Podziękowania		383
O autorce		386
Indeks		387
Alfabetyczny spis potraw		395

Wstęp

C.S. Lewis, jeden z najwybitniejszych autorów powieści fantastycznych w historii, powiedział: „Jedzenie i czytanie to dwie przyjemności, które wybornie się ze sobą łączą”, oraz: „Nie istnieje dla mnie coś takiego jak wystarczająco duża filiżanka herbaty ani wystarczająco długa książka”.

Kiedy byłam mała, w sobotnie popołudnia lubiłam ukroić sobie ogromny kawałek ciasta i rozkoszować się nim podczas lektury najgrubszej, najdłuższej książki, jaką zdołałam wyszperać w biblioteczkce. Ale smakowite i fascynujące opisy dań i smakołyków autorstwa J.K. Rowling przenoszą jedzenie na zupełnie nowy poziom. Czy istnieje ktoś, kto potrafi czytać książki o przygodach Harry’ego Pottera i nie zgłodnieć?

Prawdopodobnie nie... A to dlatego, że wątki jedzenia i gotowania w dużej mierze kształtują charakter postaci i miejsc przedstawionych w serii o czarodzieju. Dzięki nim w Hagridzie dostrzegamy niedbałego kucharza-kawalera, a pani Weasley jawi się jako doświadczona kucharka pełna macierzyńskiego ciepła. Oboje wydają nam się postaciami z krwi i kości, bo przypominają znanych nam ludzi. Zdolności kucharskie dodają kolorytu nawet staremu Tomowi, barmanowi z Dziurawego Kotła, który serwuje swoim gościom wyśmienite posiłki. Z talentu kulinarnego słyną także domowe skrzaty z Hogwartu (spokojnie mogłyby rywalizować z profesjonalnymi szefami kuchni). W Miodowym Królestwie można znaleźć rozpustne i nietuzinkowe smakołyki, a piwo kremowe, najpopularniejszy napój w świecie czarodziejów, to specjalność Pubu pod Trzema Miotłami.



**CZY ISTNIEJE KTOŚ,
KTO POTRAFI CZYTAĆ
KSIĄŻKI O PRZYGODACH
HARRY'EGO POTTERA
I NIE ZGŁODNIEĆ?**

Od samego początku, gdy Harry odkrywa, że jest czarodziejem, i bierze udział w pierwszej hogwarckiej uczcie, przez jego wizyty w Norze, po codzienne szkolne posiłki, jedzenie wabi nas i wciąga w głąb opowieści, ożywiając magiczny świat. Podczas pierwszej uczty, w której uczestniczy Harry, niemal czujemy zapach i smak przepysznych dań, oczami wyobraźni widzimy potrawy apetycznie ułożone na złotych półmiskach i dzielimy zachwyty Harry'ego w obliczu tak wielkiej obfitości.

Kiedy Harry gości u Hagrida na podwieczorku, czujemy ciepło bijące z kominka i paskudny smak zakalcowatych ciastek, które dzielny Harry pałaszuje z udawaną przyjemnością. W Norze mamy ochotę zasiąść do wszystkich apetycznych posiłków serwowanych przez ulubioną kucharkę Harry'ego, panią Weasley. Bez wątpienia wszyscy z chęcią skosztowalibyśmy pierwszorzędných dań, którymi karmił Harry'ego Stworek po tym, jak chłopiec zyskał przychylność skrzata.

Gotując i spożywając te same dania co nasi ulubieni bohaterowie, stajemy się częścią ich świata. Dzięki przepisom z tej książki w waszych domach zagości magia rodem z Hogwartu. Niech żyje dobra kuchnia i jedzenie inspirowane serią o przygodach Harry'ego Pottera!

Przydatne porady

Cokolwiek się stanie, nie pomijajcie tego podrozdziału! Dlaczego? Cóż, jeśli jesteście adeptami magicznej sztuki kulinarnej, ten fragment pomoże wam zacząć i rozwiązać ewentualne problemy, jakie mogą się pojawić w trakcie przygotowywania poszczególnych potraw.

1. Zawsze najpierw zadbajcie o czysty blat kuchenny. To pomoże wam uporządkować i myśli, i składniki.
2. Przeczytajcie uważnie przepis i upewnijcie się, że dysponujecie wszystkimi składnikami i przyborami – oraz umiejętnościami – niezbędnymi do przyrządzenia potrawy. Jeśli brak wam potrzebnych umiejętności, i tak możecie spróbować; po prostu uzbrojcie się w cierpliwość i poczucie humoru, no i nie poddawajcie się, jeśli coś wam nie wyjdzie. Dopiero po dwóch latach porażek na froncie kruchego ciasta doszłam do tego, co robię nie tak.
3. Wiele przepisów z tej książki wymaga podgrzewania żółtek. Aby to zrobić, wąskim strumieniem wlewamy około ½ szklanki gorącego płynu do masy jajecznej, nieprzerwanie ją ubijając, aby podnieść temperaturę jajek, a jednocześnie nie dopuścić, by się ścięły.
4. Mój ulubiony sposób na natłuszczanie formy i obsypywanie jej mąką: użyjcie oleju do pieczenia z dodatkiem mąki w sprayu. To szybsza metoda i efektywniejsza niż staromodne smarowanie blachy masłem i przyprószanie jej.

5. Jeśli dany przepis na ciasto lub ciastka wymaga przygotowania kremu, pamiętajcie o kilku zasadach:

- **Tłuszcze (takie jak masło), płyny (takie jak mleko) i jajka muszą mieć temperaturę pokojową. Wyciągnijcie te składniki z lodówki przynajmniej na 2 godziny przed pieczeniem.**
- **Jajka można łatwo ogrzać, umieszczając je na kilka minut w misce z ciepłą wodą.**
- **Ucierajcie masło i cukier, aż nabiorą puszystości, oskrobując ścianki w razie potrzeby, przez mniej więcej 5 minut.**
- **Jajka wbijajcie pojedynczo, mieszając dokładnie masę przez 30 sekund po każdym dodaniu.**
- **Jeśli dodajecie płyn, dodawajcie mąkę i płyn naprzemiennie, miksując na najniższych obrotach, zaczynając od mąki i na niej kończąc.**
- **Mieszajcie tak krótko, jak to tylko możliwe, by otrzymać jak najmniej zwartą konsystencję ciast i ciastek, a na koniec oskrobcie ścianki z ciasta i delikatnie wymieszajcie całość silikonową szpatułką, zaczynając od dołu miski i ostrożnie przekładając ciasto na górę. Od prawidłowej metody mieszania zależy efekt końcowy, czyli to, czy ciasto będzie wysokie i puszyste, czy oklapnięte i zbite.**

6. Jeśli używacie szklanych forem marki Pyrex lub ciemnych metalowych tortownic, od temperatury, do której polecam nagrzać piekarnik, odejmijcie 5°C.

7. Precyzyjne odmierzenie składników także ma wpływ na efekt końcowy. Róbcie to starannie. Będziecie potrzebować szklanki do płynów oraz zestawu miarek i łyżek do suchych składników. W przypadku

mąki i cukru zanurzcie miarkę w pojemniku i wyrównajcie to, co nabierzecie, czymś prostym, na przykład tępą stroną noża. Nie ugniatajcie mąki ani nie potrząsajcie miarką.

8. Przygotowując cukierki, pamiętajcie o tym, by po rozpuszczeniu się cukru przemywać ścianki garnka pędzlem kuchennym zanurzonym w gorącej wodzie. Nawet niewielki kryształek cukru na ściance garnka może wywołać reakcję łańcuchową i doprowadzić do rekrystalizacji syropu cukrowego, masy karmelowej lub toffi. To nic, jeśli nie korzystaliście dotąd z termometru cukierniczego! Bez trudu dostaniecie ten niedrogi przyrząd w sklepie z artykułami gospodarstwa domowego w pobliskim supermarkecie i przekonacie się, jaki jest przydatny i łatwy w obsłudze. Kiedy pozbędziecie się lęku przed nieznanym, staniecie się mistrzami krówek i toffi, mogącymi stawiać w szranki z najlepszymi cukiernikami!

9. Przysmażanie mięsa – krok, który znajdziecie w wielu przepisach na potrawki i zupy – oznacza smażenie mięsa na dużym ogniu, aż stanie się chrupiące i brązowe z obu stron. Ten proces zajmuje 3–5 minut na każdą ze stron. Smażcie mięso w jednej warstwie, nie próbując układać go ciasno obok siebie, bo wypuści za dużo płynu i zamiast się smażyć, udusi się we własnym soku. Nie przejmujcie się, jeśli mięso przywrze do patelni – to dobry znak. Oznacza to, że na spodzie tworzy się przysmażona skorupka (brązowe kawałki). Kiedy dodacie płyn, skwarki się oderwą i nadadzą wspaniały aromat waszej zupie, potrawce lub sosowi.



**KIEDY POZBĘDZIECIE
SIĘ LĘKU PRZED
NIEZNAJNYM,
STANIECIE SIĘ MISTRZAMI
KRÓWEK I TOFFI**

10. Aby uprażyć orzechy, rozłóżcie je pojedynczą warstwą na papierze do pieczenia i podpieczcie w temperaturze 180°C przez 10–12 minut, aż zbrązowieją i zaczną wydzielać aromat.

11. W przepisach spotkacie się często z rodzynkami korynckimi, które są rzadko spotykaną odmianą. Jeśli nie dostaniecie ich

w sklepie, użyjcie zwykłych rodzynków. Olej rzepakowy sprawdzi się jako olej roślinny. Sięgajcie po kakao typu holenderskiego, które jest znacznie bardziej aromatyczne niż to zwyczajne kakao w proszku. Niektóre produkty są drogie, ale jeśli trochę poszperacie, znajdziecie ich tańsze odpowiedniki. Cukier trzcinowy demerara bez trudu odszukacie w supermarkecie w alejce z produktami do pieczenia.

Krucze ciasto – wskazówki

Nieco wyżej wspomniałam o swoich wieloletnich nieudanych potyczkach z kruchym ciastem. Aby nie powtórzyć moich błędów, zacznijcie od bardzo zimnych składników: zimnego masła, zimnej wody.

**KRUCHE CIASTO
ŁATWO JEST
PRZEPRACOWAĆ, CO
MOŻE SKUTKOWAĆ
TRUDNOŚCIAMI
WJEGO
ROZWAŁKOWANIU**



Pamiętajcie, że kruche ciasto łatwo jest przepracować, co może skutkować trudnościami w jego rozwałkowaniu, a po upieczeniu spodem tak twardym, że nawet jeśli przejechać po nim samochodem, ciasto i tak wyjdzie z tego bez szwanku. Mąka musi całkowicie pokryć tłuszcz, zanim można będzie dodać płyn. Do tego zadania doskonale nadaje się malakser, bo szybko upora się z miksowaniem, choć mimo wszystko warto pilnować,

by nie wyrabiać ciasta zbyt długo. Jeśli używacie malaksera, w trybie pulsacyjnym połączcie suche składniki z pociętym na mniejsze kawałki tłuszczem (masłem, margaryną, tłuszczem roślinnym do pieczenia), aż zaczną przypominać mokry piasek. Dodajcie płyn i miksujcie przez 10 sekund lub do czasu, aż ciasto się skleji. Następnie krótko wyrabiajcie ciasto – naprawdę krótko! Wystarczy 2 sekundy. Chodzi jedynie o to, by je wygładzić, żeby nie pękało na obrzeżach w trakcie wałkowania. Uformujcie z niego kulę, jak najmniej ugniatając; następnie rozplaszczcie je na krążek, zawińcie w folię spożywczą i włóżcie do lodówki na 30 minut lub dłużej, by odpoczęło. Mam na myśli dosłowny relaks – kiedy pasma

glutenu odpoczną, łatwiej je będzie rozwałkować. Jeśli po wyjęciu z lodówki ciasto jest twarde, pozostawcie je w temperaturze pokojowej przez mniej więcej 15 minut.

Jeśli martwicie się, że ciasto przygotowywane w malakserze będzie przepracowane, przed dodaniem płynu przesypcie zmiksowaną mąkę i tłuszcz do miski. Następnie wlejcie płynne składniki i delikatnie wymieszajcie ciasto, zanim zacznie się zlepiać w grudki. Następnie postępujcie zgodnie z przepisem.

Nie przejmujcie się, jeśli nie posiadacie malaksera – ludzie od wieków piekli placki bez jego pomocy. Po prostu wetrzycie tłuszcz w mąkę opuszkami palców lub użyjcie dwóch widelców i mieszajcie masę, aż zacznie przypominać mokry piasek. Żeby się upewnić, że nie ma w niej białych grudek, możecie także użyć noża do ciasta, który ma tę zaletę, że w przeciwieństwie do ciepłych palców nie powoduje roztapiania się tłuszczu. Dodajcie płyn i delikatnie wymieszajcie ciasto, zanim zacznie się zlepiać w grudki. Następnie postępujcie zgodnie z przepisem.

Jeśli dodaliście wodę do ciasta, a ono wciąż wydaje się suche, dodawajcie do niego stopniowo więcej wody, po łyżce. Lepiej dodać zbyt dużo niż zbyt mało. Aby zapobiec przyklejaniu się ciasta do wałka, zawsze można dodać więcej mąki, ale zbyt suche ciasto w czasie wałkowania będzie pękać i nie uda wam się go uratować.

Wałkując ciasto, dopilnujcie, by ostatecznie miało średnicę o 5 cm większą niż forma, której używacie (na przykład krążek, który trafi do formy o średnicy 23 cm, powinien mierzyć 28 cm). Obficie posypcie mąką blat i wierzch ciasta, by nie przyklejało się do stolnicy ani do wałka. Usuńcie nadmiar mąki pędzelkiem. Złóżcie ciasto na ćwiartki, usuwając pędzelkiem nadmiar mąki po każdym złożeniu, a następnie rozwińcie je do formy, ostrożnie wsuwając brzegi. Oстрыm nożem lub nożycami kuchennymi przytnijcie wystające kawałki ciasta do 2½ cm poza brzegiem, następnie zawińcie pod spód i widelcem lub palcami odcisnąć ozdobny wzór. Jeśli przygotowujecie placek złożony z dwóch krążków ciasta, dolnego i górnego, zostawcie wystający nadmiar pierwszego, dopóki nie przykryjecie nadzienia drugim

kawałkiem ciasta, a następnie zawińcie wystający dolny kawałek na górny placek i widelcem lub palcami odciśnijcie wzór, by go uszczelnić.

Aby oszczędzić czas, możecie też sięgnąć po kupne mrożone ciasto.

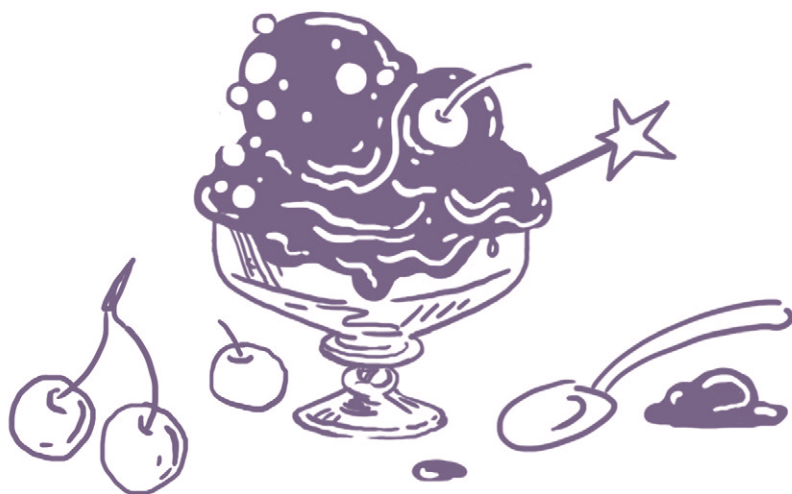
Kilka ostrzeżeń. Rodzice – wytyście wzrok!

W tej książce starałam się stworzyć przepis do każdej potrawy wymienianej w serii o Harrym Potterze. Aby zachować wierność książkom, uwzględniłam także przepisy, które wy, rodzice, możecie uznać za nieodpowiednie do samodzielnego przygotowania przez dzieci – takie, które wymagają zbyt skomplikowanej techniki, których metoda przyrządzania wydaje się zbyt niebezpieczna, albo takie, które na liście składników zawierają alkohol. Tam, gdzie to możliwe, zaproponowałam łatwiejsze lub bezalkoholowe wersje przepisów, ale sformułowanie „tam, gdzie to możliwe” jest tu kluczowe. Pozwalajcie dzieciom tworzyć rozmaite potrawy wedle uznania lub ich próbować. Przepisy na nie uwzględniłam po to, by i dorośli miłośnicy serii o czarodzieju mogli się wykazać w kuchni.

Domyślałam się, że możecie mieć zastrzeżenia przede wszystkim co do niektórych składników i metod. Kilka przepisów zawiera alkohol. Tam, gdzie to możliwe, podałam, czym go zastąpić. Jeśli nie jest to możliwe, musicie zdecydować, czy dany posiłek zawiera zbyt dużo alkoholu, by nadawał się do spożycia przez dziecko. Dodatkowo niektóre przepisy wymagają dodania kawy. Jeśli nie chcecie, by wasze dzieci spożywały kofeinę, użycie kawy bezkofeinowej.

Niektóre techniki kulinarne podane w przepisach są niebezpieczne. Dzieci nie powinny zabierać się za przepisy, które wymagają zagotowania cukru lub smażenia w głębokim tłuszczu. Mogą was jednak błagać – a ja popieram ich postulaty! – żebyście przygotowali potrawy z tych przepisów razem z nimi. Młodsze nastolatki mogą gotować, używając tych metod, pod czujnym nadzorem dorosłych i za waszą zgodą.

Nie muszę chyba przypominać, że należy pilnować dzieci, kiedy posługują się nożami, znajdują się nieopodal kuchenki lub rozgrzanego piekarnika, ale małe ostrzeżenie nie zawadzi. To powiedziawszy, życzę wam doskonałej zabawy w kuchni i smacznego!





ROZDZIAŁ PIERWSZY

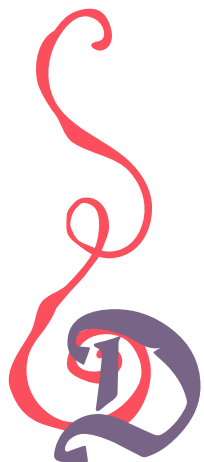
Dobre jedzenie

z podłymi

krewnymi







Dursleyowie byliby wdzięczni, gdybyście pamiętali, że są tak normalni, jak to tylko możliwe, lecz ich postępowanie z siostrzeńcem Petunii, Harrym Potterem, zupełnie tego nie potwierdza. Zdeterminowani, by zdusić w zarodku wszelkie przejawy zdolności magicznych, które mógł odziedziczyć po swych rodzicach, czarodziejach, poniżali go, jak potrafili. Ale nie byli zdolni sprawić, by rozminął się ze swoim przeznaczeniem. Gdy w dniu jego jedenastych urodzin wybiła północ – po latach marzeń o przybywającym po niego życzliwym krewnym – Harry’ego odwiedził półolbrzym o imieniu Hagrid, który ujawnił prawdę o jego dziedzictwie. Mimo że Dursleyowie robili, co w ich mocy, aby go powstrzymać, Harry ostatecznie umknął do Hogwartu, by kształcić się w sztuce magii i czarodziejstwa (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdziały 1–6).

Ciotka Petunia nie znosiła siostry ze względu na jej umiejętność warzenia eliksirów, lecz i ona sama nie najgorzej radziła sobie z kociołkiem, przynajmniej gdy mowa o gotowaniu. W *Harrym Potterze i Komnacie Tajemnic* przygotowała błyskawicznie posiłek z trzech dań na szykowne wieczorne przyjęcie z państwem Masonami (rozdziały 1 i 2), a w *Harrym Potterze i więźniu Azkabanu* wykwintną kolację dla ciotki Marge (rozdział 2). Ku zniesmaczeniu, zażenowaniu i przerażeniu Dursleyów Harry zniweczył trud włożony w przygotowanie uczyty... a wuj Vernon nigdy mu nie darował, że przez niego stracił umowę, która pozwoliłaby na zakup letniskowego domku na Majorce.

Jajka sadzone na bekonie po angielsku

Czy Harry nie przypomina niekiedy Kopciuszka? Musi gotować, sprzątać... Często to on odpowiada za przyrządzenie śniadania dla Dursleyów, a poranek w dniu urodzin Dudleya nie stanowi wyjątku. Ciotka Petunia ostrzega ponuro, aby niczego nie przypalił (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdział 2).

1 PORCJA

2 cienkie plastry bekonu

1 łyżka smalcu lub

tłuszcz pozostały po
smażeniu bekonu

2 duże jajka

sól i świeżo zmielony

czarny pieprz,

do smaku

1. Aby usmażyć bekon, stawiamy zwykłą lub żeliwną patelnię na średnim ogniu. Ostrożnie kładziemy bekon na patelni i podsmażamy przez 2 minuty. Następnie, za pomocą szczyptec kuchennych lub widelca, obracamy go i smażymy przez kolejne 2 minuty. Kontynuujemy smażenie i obracamy co 20 sekund, aż do osiągnięcia pożądanej kruchości. Zdejmujemy bekon i odsączamy na papierowym ręczniku. Odlewamy z patelni wszystko z wyjątkiem łyżki tłuszczu (jeśli nie używamy smalcu).
2. Powoli zmniejszamy temperaturę. Jajka wbijamy do niewielkiej miski. Gdy tłuszcz zacznie skwierczeć, dodajemy jajka na patelnię i przyprawiamy solą oraz pieprzem.

Stopień ścięcia jajek zależy od nas, możemy przyrządzić je na kilka sposobów: zwykłe sadzone lub smażone z dwóch stron, lekko, średnio lub mocno wysmażone. Sadzone smażymy przez 4 minuty lub do chwili, gdy białko całkowicie się zetnie. W wypadku „obustronnych” wbijamy jajka na patelnię i smażymy przez 3 minuty. Potem za pomocą szpatułki ostrożnie je obracamy i smażymy w następujący sposób: lekko wysmażone przez 2 minuty; średnio wysmażone przez 2 minuty i 15 sekund;

mocno wysmażone przez 2 minuty i 30 sekund lub do chwili pełnego ścięcia żółtka. By uzyskać mocno wysmażone jajka, można też przebić żółtko przed obróceniem.



Jajka na bekonie nie brzmią zbyt wytwornie, ale 400 lat temu było to „śniadanie królowych”. Henryka Maria, angielska królowa małżonka, połówica króla Karola I, zwykła kończyć wykwintne śniadanie jajkami w koszulkach z bekonem.



Lody z podwójną czekoladą w rożkach waflowych

Dzień, w którym Harry poszedł do zoo z Dursleyami, wydawał się spełnieniem marzeń. Harry’ego nigdy nie zabierano na wycieczki z okazji urodzin Dudleya, więc nie mógł uwierzyć we własne szczęście. Stryj Vernon kupił Dudleyowi i jego przyjacielowi Piersowi lody czekoladowe, aby uczcić wyprawę. Dla Harry’ego takie się oczywiście nie znalazły (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdział 2).

OKOŁO 5 PORCJI

2 szklanki pełnotłustego
mleka

2 szklanki śmietanki 30%

$\frac{3}{4}$ szklanki białego cukru

2 łyżki gorzkiego kakao
w proszku

225 g czekolady deserowej,
roztopionej i schłodzonej

5 żółtek dużych jajek

1 łyżeczka ekstraktu
waniliowego

słodkie rożki waflove,
do podania

1. Do rondla średniej wielkości wlewamy mleko i śmietankę, wsypujemy cukier oraz kakao w proszku i podgrzewamy, często mieszając, aż masa stanie się gorąca, ale nie zacznie się gotować. Ubijamy roztopioną czekoladę z żółtkami (będzie gęsta i trudna do ubicia). By ją ogrzać, wlewamy szklankę gorącej mlecznej masy do żółtek, które przez cały czas energicznie ubijamy. Wlewamy jajeczną mieszankę do rondla zawierającego resztę mlecznej masy i podgrzewamy, ciągle mieszając, aż stanie się bardzo gorąca, ale nie będzie się gotować. Nie doprowadzamy do wrzenia.
2. Masę przelewamy przez sito. Dodajemy ekstrakt waniliowy. Przykrywamy ściśle powierzchnię folią spożywczą, aby nie powstał kożuch, i studzimy do temperatury pokojowej. Następnie schładzamy w lodówce przez mniej więcej 6 godzin, aż będzie zupełnie zimna. Zamrażamy w maszynie do lodów, postępując zgodnie z instrukcją producenta. Przekładamy do szczelnie zamkniętego pojemnika i mrozimy, aż masa stężeje, przez co najmniej 8 godzin lub całą noc.
3. Nakładamy po 2 kulki lodów do każdego rożka i ozdabiamy ulubionym przybraniem.

Jeśli lody po zamrożeniu są twarde jak kamień, pozostawiamy je w temperaturze pokojowej na mniej więcej 15 minut przed podaniem, aby zmiękły. Lody domowej roboty można przechowywać przez mniej więcej tydzień. Przed napełnieniem rożków na dno każdego wlewamy roztopioną czekoladę, by uniknąć przeciekania.

Gdy w XVII wieku przepis na lody po raz pierwszy dotarł do Anglii, król Karol I zapragnął zatrzymać go dla siebie. Lody były przysmakiem zarezerwowanym dla rodziny królewskiej i władca chciał mieć pewność, że tak pozostanie. Jak mówi legenda, król kazał swemu kucharzowi przysiąc, iż utrzyma przepis w tajemnicy. Ale po śmierci króla sekret się wydał... i teraz możemy się cieszyć przepisem na te pyszności.



Cytrynowe lody na patyku o potrójnej mocy

Dursleyowie, zabierając Harry'ego do zoo w dniu urodzin Dudleya, nie zamierzali kupować mu lodów czekoladowych, lecz gdy sprzedawczyni zapytała, na co miałby ochotę, mieli przynajmniej tyle przyzwoitości, aby mu coś zafundować. Poszli na ustępstwo i kupili cytrynowego loda na patyku, który i tak sprawił Harry'emu przyjemność (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdział 2).

4 LODY

(każdy po ok. 115 g)

skórka starta z 1 cytryny

3 łyżki soku z cytryny

7 łyżek białego cukru

1¼ szklanki wody

½ łyżeczki ekstraktu
cytrynowego

1. Skórkę cytrynową, sok z cytryny oraz cukier umieszczamy w rondlu razem z wodą i podgrzewamy, często mieszając, do chwili tuż przed zagotowaniem. Zdejmujemy z ognia i dodajemy ekstrakt cytrynowy. Przelewamy do foremek na lody.
2. Mrozimy przez mniej więcej 5 godzin, aż stwardnieją.

Te cytrynowe lody na patyku zawdzięczają swój wspaniały aromat startej skórce, sokowi i ekstraktowi cytrynowemu, stąd określenie „potrójna moc”.



Kogóż nie ucieszy smaczny lód na patyku w gorący dzień? Mrożone napoje i inne lodowe łakocie są znane od tysięcy lat. Słynny zdobywca Aleksander Wielki chłodził wino dostarczanym mu z gór świeżym śniegiem, a niecny rzymski cesarz Neron zwykł mieszać lód z miodem i owocami na zmrożony deser, którym się zajadał. Na szczęście dzięki współczesnej technice nie musimy aż tak się wysilać, by skosztować podobnych przysmaków.

Ambrozja (deser lodowy)

Na wieść, iż Harry będzie towarzyszył mu podczas urodzinowej wycieczki, Dudley zaczął udawać, że płacze. Ciotka Petunia, zwiedziona jego błazeństwami, zapewniła, iż nie pozwoli, by Harry zepsuł ten wyjątkowy dzień. Nie mogła wiedzieć, co się jeszcze wydarzy! Zanim wyjście do zoo zakończyło się katastrofą, Harry zdążył jeszcze uraczyć się ambrozją, którą pozwolono mu dokończyć, gdy Dudley oznajmił, że na jego deserze jest za mało kremu (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdział 2).

1. Przygotowujemy wcześniej krem, bitą śmietanę i galaretkę; wcześniej też siekamy i prażymy orzechy.
2. Owoce myjemy i, jeśli to konieczne, obieramy ze skórki i kroimy.
3. Przygotowujemy 6 wysokich pucharków deserowych. Połowę lodów umieszczamy na ich dnie. Rozdzielamy równomiernie szklankę owoców na 6 pucharków. Następnie nakładamy szklankę pokrojonej w kostkę galaretki, a na nią krem. Raz jeszcze układamy warstwy lodów, owoców, galaretki i kremu.
4. Ozdabiamy bitą śmietaną, prażonymi orzechami i syropem czekoladowym.

6 PORCJI

2 szklanki kremu custard (według załączonego przepisu) lub ugotowanego budyniu waniliowego
bita śmietana (według załączonego przepisu)
2 szklanki galaretki o dowolnym smaku (przygotowanej zawczasu)
orzechy (na przykład arachidowe)
2 szklanki świeżych owoców (na przykład brzoskwiń lub jagód)
½ l lodów waniliowych
syrop czekoladowy



To wyśmienity letni poczęstunek, łatwy do przygotowania. Nadszedł czas, by cieszyć się zasłużoną chwałą. Ten mrożony deser na bazie bitej śmietany i owoców wymyślono w latach trzydziestych w Ameryce, lecz nie zadomowił się tam i przemierzył ocean, by zyskać popularność w Anglii. Skąd wzięła się jego osobliwa nazwa, która w oryginale brzmi knickerbocker glory? Niektórzy twierdzą, że zainspirowały ją pasiaste pumpy, czyli knickerbockers właśnie. Układane w wysokiej stożkowej szklance warstwy lodów, galaretki, kremu custard, owoców i bitej śmietany do złudzenia przypominały krótkie spodnie zwężane w kolanach. Należy jednak dodać, że dawniej mianem knickerbockers nazywano także nowojorczyków, co również można uznać za jeden z kluczy do rozwiązania tej zagadki.



Krem custard

1. Mieszmamy cukier ze skrobią kukurydzianą i solą w małym rondlu o grubym dnie. Dodajemy mleko ze śmietanką i dokładnie mieszamy, by nie było grudek. W osobnej misce ubijamy żółtka na gładką masę.
 - ¼ szklanki białego cukru
 - 3 łyżki skrobi kukurydzianej
 - ¼ łyżeczki soli
2. Mleczną masę gotujemy na średnim ogniu, aż zaczną bulgotać i gęstnieć. Zmniejszamy ogień na mały. Żółtka ogrzewamy (zobacz: *Przydatne porady*), a następnie przelewamy je do rondla i przez cały czas mieszamy.
 - 1 szklanka pełnotłustego mleka zmieszana z ½ szklanki śmietanki 30% lub 1½ szklanki pełnotłustego mleka
3. Ponownie zwiększamy ogień do średniego. Gotujemy do zgęstnienia masy, mieszając nieustannie, ale delikatnie, i pilnując, by nie doprowadzić do wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy ekstrakt waniliowy.
 - 3 żółtka dużych jajek
 - 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
4. Przeciskamy krem przez sitko do innego naczynia, pomagając sobie silikonową szpatułką, aby pozbyć się grudek. Przykrywamy ściśle krem folią spożywczą, aby zapobiec tworzeniu się kożucha, i schładzamy aż do zestalenia.

Bitą śmietana

Śmietankę, cukier puder i ekstrakt waniliowy ubijamy w misce do chwili, gdy zaczną się tworzyć fale sztywnej piany, która po uniesieniu trzepaczki i odwróceniu miski do góry dnem pozostanie na miejscu.

- 1 szklanka śmietanki 30%
- 3 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Staromodny placek czekoladowy na maślanec

Harry nie znoził wizyt u swojej opiekunki, pani Figg, do której trafiał, kiedy Dursleyowie chcieli się go pozbyć. Miała zbyt wiele kotów, w jej domu zalatywało kapustą, a czekoladowe ciasto wydawało się pochodzić z odległych czasów (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdziały 2 i 3).

OKOŁO 24 PORCJI

- 2 szklanki mąki pszennej (typ 500)
- 2 szklanki białego cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanki gorzkiego kakao w proszku
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- $\frac{1}{4}$ szklanki oleju roślinnego
- $\frac{1}{4}$ szklanki maślanek
- 3 duże jajka
- 1 szklanka mocnej, wystudzonej kawy
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego

1. Nagrzewamy piekarnik do 175°C. Formę na ciasto o wymiarach 22 cm × 32 cm smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką.
2. Do dużej miski wsypujemy mąkę, cukier, kakao, sodę oraz sól i mieszamy, aż składniki dobrze się połączą.
3. Dodajemy olej, maślanek, jajka, kawę oraz ekstrakt waniliowy i mieszamy na gładką masę.
4. Ciasto przekładamy do przygotowanej blachy i pieczemy około 45 minut, aż lekko dotknięte pośrodku okaże się zwarte, a wsuniętą w środek wykałaczkę wyjmujemy z tylko kilkoma wilgotnymi grudkami.
5. Ciasto zostawiamy w formie do całkowitego wystudzenia. Posypujemy cukrem pudrem i serwujemy prosto z formy.

Jeśli nie macie maślanek, spróbujcie tego sposobu, by ją zastąpić: łyżkę soku z cytryny (sok wyciśnięty z $\frac{1}{2}$ cytryny) wlewamy do naczynia, a następnie dodajemy $\frac{1}{4}$ szklanki pełnotłustego mleka. Wstawiamy do mikrofalówki na 30–45 sekund, po czym mieszamy. Mleko zgęstnieje i będzie ściete.

Angielskie cake (ciasto, tort) pochodzi od staronordyckiego słowa kaka (o czym ci wikingowie myśleli?). Ale łatwo sobie wyobrazić, iż to, co wikingowie nazywali kaka, jest czymś zupełnie innym niż to, co współcześnie nazywamy ciastem. Dopiero w XVIII wieku dodano do niego jajka i cukier, a nawet kremy, które zmieniły ciasto w coś, co moglibyśmy rozpoznać.



Zbzikowany keks dla dzieciaków

Gdy zaadresowane do Harry'ego listy przychodziły jeden za drugim, wuj Vernon dostał takiego bzika, że wbijał gwóźdź kawałkiem keksu, usiłując zablokować otwór skrzynki na listy (zobacz: *Harry Potter i Kamień Filozoficzny*, rozdział 3).

16 PORCJI

2¼ szklanki mąki pszennej
(typ 500)
½ szklanki drobno
zmielonych migdałów
1 łyżeczka mielonego
cynamonu
½ łyżeczki mielonego
ziela angielskiego
¼ łyżeczki startej gałki
muszkatołowej
⅛ łyżeczki mielonych
goździków
¼ łyżeczki soli
¾ łyżeczki proszku
do pieczenia
225 g masła o temperaturze
pokojowej
1¼ szklanki brązowego cukru
skórka starta z 1 pomarańczy
skórka starta z 1 cytryny
4 duże jajka o temperaturze
pokojowej

1. Rozgrzewamy piekarnik do 150°C. Tortownicę o średnicy 23 cm, głęboką przynajmniej na 5 cm, natłuszczamy, posypujemy mąką i wykładamy dno papierem do pieczenia. W dużej misce mieszamy mąkę z mielonymi migdałami, przyprawami, solą i proszkiem do pieczenia.
2. W innej dużej misce ucieramy za pomocą miksera masło, cukier, skórkę z pomarańczy i cytryny, w razie potrzeby oskrobując boki, przez mniej więcej 5 minut, aż masa stanie się lekka i puszysta. Dodajemy stopniowo jajka, jedno po drugim, po każdym mieszamy masę przez chwilę, aż całość się połączy. Dodajemy marmoladę. Wsypujemy zmieszane wcześniej suche składniki, a potem ciemne i jasne rodzynki, rodzynki korynckie oraz kandyzowane skórki cytryny i pomarańczy. Wlewamy sok jabłkowy. Na koniec za pomocą szpatułki upewniamy się, że masa jest równomiernie wymieszana. Przekładamy do blachy i pieczemy przez 1 godzinę i 45 minut, aż ciasto stanie się złotobrązowe, a wetkniętą w środek wykałaczkę wyciągniemy suchą i czystą.
3. Wyjmujemy ciasto z piekarnika i zostawiamy w blasze do przestudzenia. Aby wyjąć ciasto, oddzielamy nożem jego brzegi od formy, żeby je poluzować. Następnie podważamy nożem spód ciasta i usuwamy papier do pieczenia. Deser podajemy z filiżanką dobrej herbaty.



Jak wuj Vernon mógł dojść do takiego stanu, że pomylił kawałek keksu z młotkiem? Nie jest to takie dziwne, jeśli wziąć pod uwagę, że keksy robi się tak, by przetrwały rok – ciasto musiało stać się twarde jak hartowana stal i dlatego można go było użyć jako młotka! A tak zupełnie serio – alkohol, którym nasączano ciasto, konserwował wypiek na wiele miesięcy. Królowa Wiktorja, aby okazać powściągliwość, czekała cały rok, zanim spróbowała keksu, który jej sprezentowano, gdy tymczasem ja nie umiem poczekać, aż całkiem wystygnie.

Tradycyjnie keks robi się z alkoholem, dzięki czemu ciasto pozostaje wilgotne i świeże przez dłuższy czas. Dorośli, którzy chcieliby upiec tradycyjny keks, powinni zastąpić sok jabłkowy brandy. Gdy ciasto wystygnie, szpikulcem robimy dziury w spodzie i nasączamy kolejną ¼ szklanki brandy. Owijamy ciasto podwójną warstwą folii aluminiowej i przechowujemy obrócone spodem do góry. Jeśli zamierzamy zrobić keks z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem, raz w miesiącu odwijamy folię i polewamy spód ¼ szklanki brandy. Z czasem ciasto zyskuje jeszcze więcej smaku, o ile zdołacie poskromić apetyt.

- ¼ szklanki marmolady pomarańczowej
- ½ szklanki ciemnych rodzynek
- ½ szklanki jasnych rodzynek
- ½ szklanki rodzynek korynckich lub zwykłych, jasnych lub ciemnych
- ¼ szklanki kandyzowanej skórki cytrynowej, posiekanej
- ¼ szklanki kandyzowanej skórki pomarańczowej, posiekanej
- ¼ szklanki soku jabłkowego

Krucha pieczeń wieprzowa z wariacjami

Ciotka Petunia podała pieczeń wieprzową podczas biznesowej kolacji z Masonami zrujnowanej przez Zgredka – domowego skrzata, którego wytrwałe starania, by pomóc Harry’emu, za każdym razem omal nie uśmiercały młodego czarodzieja (zobacz: *Harry Potter i Komnata Tajemnic*, rozdziały 1 i 2).

6 PORCJI

1 łyżeczka soli
¼ łyżeczki świeżo
zmielonego czarnego
pieprzu
¼ łyżeczki suszonego
tymianku
¼ łyżeczki suszonego
rozmarynu
szczypta pieprzu cayenne
1 kg schabu

1. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 165°C. W małej misce łączymy wszystkie składniki z wyjątkiem schabu. Wieprzowinę nacieramy mieszanką i umieszczamy na ruszcie w brytfannie.
2. Pieczemy przez mniej więcej 40 minut, do chwili, aż termometr do mięsa, wsunięty w najgrubszą część pieczeni, wskaże 63°C. Wyjmujemy schab z piekarnika i zostawiamy na 15 minut, zanim go pokroimy.



W odróżnieniu od kur i bażantów tego zwierzęcia nie sprowadzili do Anglii Rzymianie. Świnie zamieszkiwały Europę od tysiącleci, a kiedy ludzie zauważyli ich istnienie, stały się dla nich źródłem pożywienia, zwłaszcza że są łatwe i tanie w hodowli (jedzą resztki, które w innym wypadku byśmy wyrzucili, i potrafią same zdobywać pożywienie).

Pieczeń wieprzowa w glazurze kwiatu jabłoni

1. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 165°C. W rondlu umieszczamy wodę, miód oraz masło jabłkowe lub sos jabłkowy i mieszamy aż do połączenia składników. Dodajemy rozdrobnioną paprykę, suszoną żurawinę i marynowaną skórkę arbuza. Doprowadzamy do wrzenia, przykrywamy, zdejmujemy z ognia i odstawiamy na 10 minut.
 - 1 szklanka wody
 - 1 szklanka miodu
 - ½ szklanki masła jabłkowego lub sosu jabłkowego
 - 1 łyżeczka czerwonej papryki w płatkach
 - ½ szklanki suszonej żurawiny
 - ½ szklanki marynowanej skórki arbuza, pokrojonej w kostkę
 - 1 kg schabu
2. Połową sosu polewamy schab i umieszczamy w nagrzanym piekarniku. Pieczemy przez 30 minut. Polewamy wieprzowinę ¼ pozostałego sosu i pieczemy jeszcze przez 10 minut lub do chwili, gdy termometr do mięs wskaże temperaturę 63°C wewnątrz pieczeni.
3. Przed pokrojeniem wieprzowiny czekamy 15 minut. Resztą sosu jabłkowego skrapiamy mięso i podajemy.



Pieczeń wieprzowa dla dorosłych w bourbonowej glazurze z brzoskwiniami

¼ szklanki bourbonu
¼ szklanki sosu sojowego
¼ szklanki brązowego cukru
2 ząbki czosnku
¼ szklanki musztardy dijon
½ łyżeczki mielonego imbiru
2 łyżki sosu Worcestershire
¼ szklanki oleju roślinnego
1 kropla sosu chili
1 kg schabu
4 brzoskwinie, świeże lub
z puszki, bez pestek
i pokrojone w ćwiartki

1. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 165°C. W blenderze lub malakserze łączymy bourbon, sos sojowy, brązowy cukier, czosnek, musztardę, imbir, sos Worcestershire, olej i sos chili. Miksujemy, aż powstanie gładki sos.
2. Umieszczamy schab i brzoskwinie w zamykanej plastikowej torebce i wlewamy marynatę. Usuwamy nadmiar powietrza i chowamy torebkę do lodówki na 24 godziny.
3. Wyjmujemy wieprzowinę z marynaty i umieszczamy na ruszcie w brytfannie. Pieczemy przez mniej więcej 40 minut, aż termometr do mięsa wskaże temperaturę 63°C. Wyjmujemy pieczeń z piekarnika i odczekujemy 15 minut przed jej pokrojeniem. W małym rondelku doprowadzamy do wrzenia pozostałą marynatę i odstawiamy na bok.
4. Kroimy wieprzowinę i skrapiamy marynatą. Brzoskwinie układamy wokół pokrojonego mięsa.

Pudding Petunii

(angielski deser truskawkowy *trifle*)

Gdy Harry wszedł do domu po zakończeniu wyznaczonych mu prac, zobaczył na lodówce deser, który ciotka Petunia przygotowała na wieczorne przyjęcie dla Masonów (zobacz: *Harry Potter i Komnata Tajemnic*, rozdział 1). Brytyjczycy każdy deser określają mianem puddingu, pytają: „Jaki mamy pudding?”. (W Polsce podobnie mawiało się o leguminie). Ponieważ klasyczny deser *trifle* pokrywa warstwa bitej śmietany, często przyozdobionej kandyzowanymi fiołkami, najprawdopodobniej właśnie to ciotka Petunia zamierzała podać Masonom (zanim Zgredek wszystko popsuł).

1. Kładziemy ciasto na deseczce i kroimy na kawałki, nie grubsze niż półtoracentymetrowe. Odcinamy przypieczone boki. Połowę kawałków smarujemy dżemem i przykrywamy pozostałymi. Kroimy złożone kawałki na kwadraty o boku 5 cm. Układamy je na dnie okrągłej szklanej misy. Pozostałe kawałki kroimy na mniejsze, aby wypełnić puste miejsca.
2. Rozprowadzamy krem na warstwie ciasta. Wzdłuż obwodu naczynia układamy plastry truskawek; następnie piętrzymy pośrodku resztę plasterków. Przykrywamy folią spożywczą i chowamy do lodówki na 8 godzin lub na całą noc, aby krem nabrał smaku.
3. Przed podaniem przygotowujemy bitą śmietaną. Zdejmujemy folię i rozprowadzamy śmietaną na powierzchni deseru, całkowicie pokrywając nią wszystkie truskawki. Dla lepszego efektu możemy użyć rękawa cukierniczego z końcówką (tylka) o średnicy otworu około 18 mm i udekorować owoce bitą

8–10 PORCJI

1 ciasto maślane (według
załączonego przepisu)

½ szklanki dżemu

truskawkowego

krem custard (według

załączonego przepisu)

lub budyń waniliowy

w proszku, przygotowany

zgodnie z przepisem na

opakowaniu

½ kg świeżych truskawek,

umytych, osuszonych

i pokrojonych na cienkie

plasterki o grubości 3 mm

bita śmietana (zobacz:

Ambrozja, rozdział 1)

1 łyżka prażonych płatków
migdałowych lub
kandyzowanych
fioków, jeśli są
dostępne

śmietaną. Przybieramy prażonymi migdałami lub kandyzowanymi fiołkami.

Aby szybko i łatwo zrobić trifle można użyć kupionego w sklepie biszkoptu lub babki piaskowej, a zamiast kremu – budyniu waniliowego w proszku.

Ciasto maślane

1½ szklanki mąki pszennej
(typ 500)
1½ łyżeczki proszku
do pieczenia
¼ łyżeczki soli
115 g masła o temperaturze
pokojowej
1 szklanka białego cukru
2 duże jajka
o temperaturze
pokojowej
1½ łyżeczki ekstraktu
waniliowego
½ szklanki pełnotłustego
mleka o temperaturze
pokojowej

1. Rozgrzewamy piekarnik do 175°C, natłuszczamy i posypujemy mąką formę do pieczenia o wymiarach 22 cm × 12 cm. Mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Odstawiamy na bok.
2. Ucieramy mikserem masło z cukrem, aż masa stanie się lekka i puszysta. Dodajemy stopniowo jajka, jedno po drugim, po każdym dodaniu ubijamy, aż staną się częścią masy. Dodajemy ekstrakt waniliowy i ubijamy do połączenia składników.
3. Dodajemy na przemian mąkę z proszkiem i solą oraz mleko, zaczynając i kończąc mąką, i ustawiamy mikser na najniższe obroty. Oskrobujemy ścianki miski i delikatnie mieszamy ciasto za pomocą silikonowej szpatułki, uważając, aby nie robić tego zbyt długo.
4. Przekładamy ciasto do przygotowanej blachy i pieczemy około 1 godziny lub do chwili, aż lekko dotknięte pośrodku wyda się zwarte, a wetkniętą w środek wykałaczkę wyciągniemy bez żadnych grudek. Wyjmujemy ciasto z piekarnika i pozostawiamy w blasze do ostygnięcia.

Krem custard

1. W małym rondlu mieszamy mleko lub mleko ze śmietaną, cukier, skrobię kukurydzianą i sól. W misce średniej wielkości ucieramy żółtka do uzyskania gładkiej masy.
2. Podgrzewamy mleko z dodatkami na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż będzie gorące, ale nie zacznie bulgotać. Zmniejszamy ogień na mały. Podgrzewamy żółtka (zobacz: *Przydatne porady*), a następnie powoli przelewamy jajeczną masę do rondla, cały czas mieszając. Zwiększamy ogień na średni, nadal mieszając, aż masa zgęstnieje i zacznie się gotować.
3. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy ekstrakt waniliowy oraz masło, jeśli nie użyliśmy śmietany. Mieszamy delikatnie, aż masło się rozpuści i połączy z masą. Przelewamy krem do miski przez sito, aby mieć pewność, że będzie gładki. (Użyjmy do tego gumowej szpatułki). Przykrywamy szczelnie folią spożywczą i schładzamy w lodówce.

1½ szklanki pełnotłustego mleka i ½ szklanki śmietanki 30% albo 2 szklanki pełnotłustego mleka
½ szklanki białego cukru
¼ szklanki skrobi kukurydzianej
¼ łyżeczki soli
4 żółtka dużych jajek
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
2 łyżki masła (jeśli nie używamy śmietanki)



To pięknie się prezentujący i łatwy w przygotowaniu deser, który może wyrzucić wrażenie na twoich znajomych. Angielskie trifle było na początku zwykłym kremem ze śmietany i żółtek, osłodzonym, a potem doprawionym imbirem i wodą różaną. W XIX wieku przybrało bardziej wyszukaną formę: deseru z warstwami owoców i kremu, serwowanego w przezroczystej szklanej misie i udekorowanego bitą śmietaną. Aby go przygotować, użyjcie naczynia o średnicy 22 cm i głębokości 7,5 cm.

Cytrynowe ciasto z bezą (lemon meringue pie)

Zjedli zupę. Zjedli łososia. A potem słuchali, jak wuj Vernon opowiada o swojej pracy, i delektowali się cytrynowym ciastem z bezą. Wkrótce ciotka Marge wypije zbyt dużo brandy, a Harry wpadnie w tarapaty (zobacz: *Harry Potter i więzień Azkabanu*, rozdział 2).

8 PORCJI

Ciasto na spód

1¼ szklanki mąki pszennej
(typ 500)

2 łyżki białego cukru

½ łyżeczki soli

4 łyżki zimnego masła,
pokrojonego na kawałki

4 łyżki tłuszczu roślinnego
do pieczenia,
schłodzonego

i pokrojonego na kawałki

4–6 łyżek lodowatej wody

Masa cytrynowa

1¼ szklanki białego cukru

⅓ szklanki skrobi

kukurydzianej

1½ szklanki wody

4 żółtka dużych jajek,
lekko ubite (białka jajek
zachowujemy na bezę)

½ szklanki soku z cytryny

1. Aby przygotować ciasto na spód, w misce malaksera mieszamy w trybie pulsacyjnym mąkę, cukier, sól, masło i tłuszcz do pieczenia, aż mieszanina zacznie przypominać grubo zmieloną żółtą mąkę. Dodajemy 4 łyżki lodowatej wody i mieszamy, aż ciasto będzie zwarte. Jeśli jest suche, dodajemy stopniowo więcej lodowatej wody, po 1 łyżce. Zagniatamy ciasto w kulę, rozplaszczamy na krążek, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na minimum 1 godzinę (maksymalnie 3 dni).
2. Jeśli ciasto jest twarde, wyjmujemy je z lodówki i zostawiamy w temperaturze pokojowej na 15 minut, by zmiękło. Na posypanym mąką blacie rozwałkujemy ciasto na koło i przenosimy je do formy do pieczenia, przycinamy, zawijamy pod spód i karbujemy krawędzie, przyciskając do nich zęby widelca lub uciskając je palcami. Umieszczamy spód w lodówce, a gdy się chłodzi, rozgrzewamy piekarnik do 220°C.
3. Schłodzony spód ciasta wykładamy arkuszem folii aluminiowej. Wsypujemy obciążniki do pieczenia lub ziarna fasoli i piecemy 15–20 minut, aż ciasto będzie suche i zwarte. Zmniejszamy temperaturę do 175°C, usuwamy folię i piecemy jeszcze przez mniej więcej 8 minut, aż ciasto stanie się złotobrązowe. Wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy na bok.

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

