



50 MAGICZNIE PROSTYCH
I ZACZAROWANYCH RECEPTUR

NIEOFICJALNA

KSIĄŻKA KUCHARSKA HOGWARTU

DLA MŁODYCH CZAROWNIC
I CZARODZIEJÓW

ALANA AL-HATLANI

Niniejsza publikacja nie ma autoryzacji ani akceptacji ze strony J.K. Rowling,
jej wydawcy i Warner Bros, nie jest też z nimi w żaden sposób powiązana.



NIEOFICJALNA

KSIĄŻKA KUCHARSKA HOGWARTU

DLA MŁODYCH CZAROWNIC
I CZARODZIEJÓW





50 MAGICZNIE PROSTYCH
I ZACZAROWANYCH RECEPTUR



NIEOFICJALNA

KSIĄŻKA KUCHARSKA HOGWARTU

DLA MŁODYCH CZAROWNIC
I CZARODZIEJÓW

ALANA AL-HATLANI

przełożył
PAWEŁ ZATORSKI

znak emotikon

KRAKÓW 2023

Tytuł oryginału: *The Unofficial Hogwarts Cookbook for Kids*

Text copyright © 2021 Alana Al-Hatlani

Design and concept copyright © 2021 Ulysses Press and its licensors

All rights reserved. Any unauthorized duplication in whole or in part or dissemination of this edition by any means (including but not limited to photocopying, electronic devices, digital versions, and the internet) will be prosecuted to the fullest extent of the law.

Copyright © for the Polish edition by s1w Znak sp. z o.o., 2023

Copyright © for the translation by Paweł Zatorski

Artwork: shutterstock.com except pages 17, 35, 40, 62, 83, 87, 89, 91, 107, 109, 114 © Alana Al-Hatlani

Wydanie 1, Kraków 2023

Książka ta jest niezależną i nieautoryzowaną publikacją fanowską. Nie została oficjalnie zaaprobowana i nie jest współfinansowana przez J.K. Rowling, jej wydawców lub pozostałych współwłaścicieli praw do jej dzieł ani nie powstała we współpracy z nimi. Książka w żadnym miejscu nie zawiera stwierdzeń mogących sugerować takie powiązania. Wszelkie nawiązania do postaci czy elementów świata przedstawionego z książek autorstwa J.K. Rowling znalazły się w tekście jedynie jako przedmiot komentarzy, oceny, analizy lub krytyki literackiej. Dzieła J.K. Rowling, do których odnoszą się fragmenty tej książki, zostały opublikowane przez wydawnictwa: Scholastic Books (USA), Raincoast Books (Kanada), Bloomsbury Publishing (Wielka Brytania) oraz wydawnictwo Media Rodzina (Polska). Zachęcamy naszych czytelników do zakupienia tych książek i zapoznania się z nimi.

Dla magicznie uzdolnionych młodych fanów z całego świata



Spis treści

Wstęp	8
W domowej kuchni	10
Często spotykane pojęcia kulinarne	12
Śniadania	14
SKALNE CIASTECZKA	16
BUŁECZKI Z BATH	18
RACUSZKI DROŻDŻOWE	21
JAJECZNICA Z BEKONEM	22
OWSIANKA	24
MARMOLADA POMARAŃCZOWA Z TOSTAMI	27
BANANOWY ELIKSIR ŚNIADANIOWY	29
Przystawki i przekąski	30
JABŁKA W KARMELE	32
RÓJ KARALUCHÓW	34
CZEKOLADOWE ŻABY	35
BŁOCZKI O SMAKU PIEPRZNYCH DIABEŁKÓW	36
MUS JABŁKOWY	38
SOWI PRYZYMAK, CZYLI BATONIKI MUSLI	41
OWOCOWE RÓŻDŻKI	42
PIECZONE FRYTKI Z BATATÓW	44
Lancze	46
ZUPA KREM Z DYNI	48
TOSTY Z SEREM	50
SAŁATKA	52
PIZZA Z BLASZKI	54
KANAPKA KLUBOWA Z SALI JADALNEJ	57
QUESADILLA NICZYM KAPELUSZ WIEDŹMY	58
ZAPIEKANKA MAC AND CHEESE	61
GWIAŹDZISTA SAŁATKA OWOCOWA	63



Obiady	64
BURGERY Z CZARODZIEJSKIM SOSEM WYBUCHOWYM	66
ŁATWY PAJ Z KURCZAKIEM	68
ZAPIEKANKA PASTERSKA	71
PURÉE ZIEMNIACZANE I SOS PIECZENIOWY	72
CHRUPIĄCE ZIEMNIAKI Z KAPUSTĄ	75
TAJEMNICZA ZAPIEKANKA GAJOWEGO	76
ZUPA JARZYNOWA	78
PALUSZKI Z KURCZAKA	80
RYBA Z FRYTKAMI	82
KURCZAK I MARCHEWKA Z JEDNEJ BLACHY	85
Desery	86
PASZTECIKI DYNIOWE	88
KOCIOŁKOWY FONDANT	90
TARTA MELASOWA	92
KRÓWKI	95
KRUCHE CIASTECZKA W KSZTAŁCIE SERDUSZEK	96
MUSUJĄCE DROPSY	99
URODZINOWE CAKE POPSYPY	100
DOMOWE LODY TRUSKAWKOWE	103
AMBROZJA	104
KWAŚNE LIZAKI	106
POLEPIONY PUDDING TOFFI	108
SAMOKROCZĄCA TARTA Z KREMEM	110
Napoje	112
„PIWO” KREMOWE	115
SOK DYNIOWY	116
CZARUJĄCY NAPÓJ WIŚNIOWY	118
GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ	120
SOK POMARAŃCZOWY	122
Przeliczniki	125
O autorce	127

Wstęp



Witajcie, młode czarownice i młodzi czarodzieje, a także wy, niemagiczni przyjaciele! Na kolejnych stronach znajdziecie fantastyczne przepisy przepełnione magią, zainspirowane posiłkami, które mogli zjadać uczniowie w Wielkiej Sali w Hogwarcie, oraz garść pomysłów na dania, które czarownice i czarodzieje mogli dostać w innych szkołach magii na całym świecie. Ostatecznie zostanie tylko tyle mięsnej zapiekanki, ile dziecko nie będzie już w stanie zjeść! Ważne, żebyście podczas wypełniania swojej głowy wszelkimi zaklęciami, recepturami na eliksiry i wiedzą o magicznych roślinach i stworach pamiętali także o dobrym odżywianiu!

Książka, którą trzymacie w rękach, to zbiór przepisów zarówno na tradycyjne brytyjskie potrawy, jak i na nowsze, uwielbiane szczególnie przez Amerykanów. Receptury zostały uporządkowane

według typów dań – od smakowitych śniadań do przepysznych napojów. Jeśli stawiacie dopiero pierwsze kroki w kuchni, możecie zacząć od przepisów na przystawki i przekąski, a także na napoje. Czytajcie uważnie wszelkie zamieszczone uwagi dla początkujących kucharzy.

Niektóre z bardziej tradycyjnych przepisów mogą wydawać się nieco skomplikowane, dlatego też wypisałam potrzebne składniki w takiej kolejności, w jakiej pojawiają się w instrukcji wykonania, żeby łatwiej było przygotować potrawę (szczególnie w sytuacji, gdy akurat nie macie pod ręką magicznej różdżki lub samomieszającego kociołka). Tyle słowem wstępu. Zapewniam was, że dania, które przyrządzicie z tej książki, będą smakować tak magicznie jak te z waszej ulubionej serii. Sztućce w dłoń!





W domowej kuchni



Jak gotować bez użycia czarodziejskiej różdżki



Wskazówki dla początkujących – kwestie bezpieczeństwa

Chociaż nie są to zajęcia ze sztuki przygotowywania eliksirów prowadzone przez surowego nauczyciela, należy pamiętać o pewnych zasadach obowiązujących w kuchni. Bądź co bądź zapewne wolisz zachować swoje brwi oraz uniknąć eksplozji czy przeciekających kociołków. Przed udaniem się do kuchni i warzeniem magicznej mikstury lub pieczeniem smakołyków koniecznie zerknij na poniższe reguły bezpieczeństwa.

- **Przed rozpoczęciem działań poproś dorosłego o pomoc.** Powiedz mu, którą potrawę chcesz przyrządzić – może mieć dla ciebie cenne wskazówki. Przejrzyjcie wspólnie listę składników i akcesoriów, które będą potrzebne, żeby upewnić się, że masz wszystko pod ręką.
- **Regularnie myj ręce** – przed gotowaniem, po dotknięciu surowego mięsa czy siekaniu składników o intensywnym zapachu, takich jak czosnek, oraz po podniesieniu rzeczy, które spadły na podłogę. Po prostu: myj ręce!
- **Zakasaj rękawy i zepnij włosy.** Rękawy mogą dosłownie wejść ci w drogę i przewrócić coś w trakcie gotowania. Co gorsza, mogą nawet zająć się ogniem, jeśli akurat będziesz stać przy włączonym palniku. Koniecznie więc zakasaj rękawy, by nic z tych rzeczy się nie wydarzyło.
- **Sprzątaj po sobie.** Podczas gotowania nietrudno o bałagan. I to jest okej! Ale koniecznie trzeba go później posprzątać. Jeśli jeszcze nie opanowałeś zaklęcia, które wszystko wyczyści i podkłada na miejsce, musisz zrobić to tradycyjną metodą. Możesz spróbować sprzątać na bieżąco w trakcie gotowania, żeby na końcu nie było zbyt wiele roboty.
- **Poproś o pomoc, zanim użyjesz czegoś po raz pierwszy.** Tak jak już wspomniałam, brwi lepiej zachować w całości. Zamiast wykonywać kolejne kroki bez zastanowienia, lepiej na chwilę się zatrzymaj i upewnij, że wszystko robisz poprawnie. To tak samo istotne jak poprawne wymówienie zaklęcia.

- **Zwróć uwagę na źródła ciepła.**
Wszystkie ściereczki, ręczniki papierowe oraz rękawice i łapki kuchenne trzymaj z dala od ognia.
- **Odrób lekcje!** Zanim zabierzesz się do gotowania, dokładnie przejrzyj listę składników i przeczytaj instrukcję wykonania.
- **Przygotuj wszystkie składniki.**
Wyjmij i ułóż w pobliżu wszystko, czego potrzebujesz.

- **Ostrożnie obchodź się z nożem – w myśl zasady „SDOP”:**

- » Stop – zrób przerwę i upewnij się, że w zasięgu twojej ręki nikogo nie ma.
- » Daleko – podczas krojenia trzymaj nóż w odpowiedniej odległości od swojego ciała i palców.
- » Ostry – tępy nóż jest niebezpieczny! Bezpieczny nóż jest czysty i ostry!
- » Przechowywanie – gdy skończysz używać noża, upewnij się, że odłożyłeś go w bezpieczne miejsce lub włożyłeś do specjalnego bloku na noże.

- **Pamiętaj, żeby składniki kroić tylko na przeznaczoną do tego desce.**
Rodzice nie będą zadowoleni, jeśli kuchenny blat będzie wyglądał jak po ataku zaczarowanej, agresywnej wierzby.



Często spotykane pojęcia kulinarne

Al dente – gotowanie czegoś do momentu, aż będzie jędrne: ani zbyt twarde, ani zbyt miękkie.

Bastowanie – dodawanie płynu w trakcie gotowania, żeby jedzenie nie było nazbyt suche.

Blanszowanie – obgotowywanie owoców lub warzyw przez bardzo krótki czas, tak by zachowały swój wyrazisty kolor i smak.

Delikatne gotowanie – podgrzanie płynu i utrzymywanie go w temperaturze nieco niższej niż temperatura wrzenia. Widoczne są pęcherzyki powietrza, ale nie wystrzelują one gwałtownie na powierzchnię jak podczas wrzenia.

Doprawianie do smaku – doprawianie potrawy, zwykle solą i pieprzem, aż będzie ci smakować. Nie za mdła, nie za słona!

Duszenie – obsmażenie dużych kawałków jedzenia, aż nabiorą wyraźnego brązowego koloru, a następnie wolne gotowanie w niewielkiej ilości płynu. W trakcie duszenia patelnia powinna być przykryta. W taki sposób można łatwo otrzymać np. miękkie mięso.

Gotowanie – przyrządzanie jedzenia w wodzie, która osiągnęła temperaturę wrzenia (100°C).

Gotowanie na wolnym ogniu – powolne gotowanie niewielkich kawałków jedzenia w całości zanurzonych w płynie, najczęściej w rondlu pod przykryciem.

Intensywne pieczenie – pieczenie mięsa lub warzyw za pomocą mocno nagrzanego, suchego powietrza w piekarniku.

Karmelizowanie – stopniowe podgrzewanie cukru, do momentu aż się rozpuści i powstanie syrop cukrowy, który ostatecznie może nabrać złotej, brązowej, a nawet ciemnobrązowej barwy.

Krojenie na plasterki – siekanie jedzenia na cienkie kawałki tej samej wielkości.

Krojenie w kosteczkę – siekanie jedzenia na bardzo małe kawałeczki o szerokości ok. 0,5 cm. „Krojenie w kosteczkę” znaczy praktycznie to samo co „siekanie”, ale w rezultacie powinieneś otrzymać drobniejsze kawałki.

Krojenie w kostkę – siekanie jedzenia na kawałki o szerokości ok. 1,5 cm.

Kropła – ok. 1/8 łyżeczki.

Mielenie – siekanie lub rozdrabnianie jedzenia na małe kawałeczki.

Mieszanie – ubijanie lub po prostu łączenie suchych czy mokrych składników do połączenia lub uzyskania gładkiego ciasta.

Obgotowywanie – gotowanie na niewielkim ogniu w delikatnie wrzącej wodzie. W ten sposób można przygotować np. smaczkowite gruszki.

Opiekanie – pieczenie na kratce bezpośrednio przy źródle ciepła w piekarniku lub na grillu.

Oprószanie – delikatne obsypywanie gotowego deseru cukrem pudrem lub blatu mąką przed wałkowaniem ciasta.

Panierowanie – obtaczanie surowego jedzenia w bułce tartej, mące lub innej suchej mieszance.

Pieczenie – przygotowywanie jedzenia w piekarniku za pomocą suchego, gorącego powietrza.

Podsmażanie – smażenie na dużym ogniu, żeby nadać produktom ciemniejszy kolor i wyrazisty smak.

Głazurowanie – pokrywanie jedzenia sosem, lukrem lub inną błyszczącą mieszanką.

Ścieranie – rozdrabnianie jedzenia za pomocą tarki. W wyniku ścierania powstają wiórki.

Ścieranie skórki – najczęściej z cytrusów, za pomocą tarki. Uważaj, żeby przy okazji nie zetrzeć białej części skórki, która jest gorzka!

Siekanie – krojenie jedzenia na małe kawałki. Wyobraź sobie grubość ołówka. Jeśli w przepisie jest mowa o „krojeniu na drobne kawałki”, posiekaj produkt na cząstki grubości połowy ołówka.

Przekładanie – ostrożne mieszanie silikonową szpatułką składników ciężkich (np. mąki) i delikatnych (np. ubitych białek), tak by zachować w nich jak najwięcej powietrza. Zaczynij od dna miski i delikatnym ruchem przekładaj składniki szpatułką na górę, aż dobrze się połączą.

Smażenie – przygotowanie jedzenia na dużym ogniu z dodatkiem niewielkiej ilości tłuszczu, najczęściej na patelni.

Szatkowanie – krojenie jedzenia na długie paski za pomocą noża, tarki lub mandoliny.

Szczypta – ok. 1/16 łyżeczki.

Ubijanie – intensywne miksowanie za pomocą różgi kuchennej lub miksera, tak by jedzenie (np. białka jajek lub śmietana) odpowiednio się napowietrzyło. ☆

Ucieranie – intensywne mieszanie składników (najczęściej cukru i masła), aż powstanie gładka, jednolita masa.

Wyrabianie – ostateczne zagniatanie ciasta (po zmieszaniu składników) za pomocą dłoni lub miksera.



*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

