



Harry Potter

OFICJALNA
ŚWIĄTECZNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA

Z FILMÓW O HARRYM POTTERZE

Elena P. Craig

Jody Revenson

Harry Potter

— OFICJALNA —
ŚWIĄTECZNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA
Z FILMÓW O HARRYM POTTERZE





Harry Potter

— OFICJALNA —
ŚWIĄTECZNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA
Z FILMÓW O HARRYM POTTERZE



Tekst Jody Revenson
Przepisy Elena P. Craig
Tłumaczenie Natalia Hipnarowicz-Kostyrka

znak
koncept

Kraków 2025

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie.....7

Rozdział 1 ŚNIADANIA

Książki z ciasta francuskiego z Działu Ksiąg Zakazanych.....	10
Śniadaniowa granola uczestników Turnieju	
Trójmagicznego.....	12
Bubble & squeak Snape'a.....	13
Ropucha Neville'a w jamce.....	16
Grzanki błyskawice i jajka w koszulkach Wybrańca.....	18

Rozdział 2 ZUPY I PRZYSTAWKI

Orzechy w przyprawach z bożonarodzeniowego przyjęcia Klubu Ślimaka.....	23
Bulgoczący kociółek na przystawkę.....	25
Tatar ze smoka szwedzkiego krótkopyskiego.....	27
Koktajl krewetkowy z Balu Bożonarodzeniowego.....	29
Rolki na przystawkę u Slughorna.....	31
Zupa vichyssoise Nicolasa Flamela.....	34
Jednogarnkowa potrawka z dyni Hagrida.....	36
Zupa z pieczonych pomidorów oraz tosty serowe z pastą Marmite z Dziurawego Kotta.....	38



Rozdział 3 PIECZYWO I DODATKI



Powitalny wieniec prosto z Nory.....	43
Fenomenalne brukselki profesor Sprout.....	45
Obiadowe bułeczki z Grimmauld Place.....	48
Czarne ziemniaki z paleniska Syriusza.....	51
Focaccia niczym sweter Weasleyów.....	53
Yorkshire pudding z Hogwartu.....	55

Rozdział 4 DANIA GŁÓWNE

Dania wegetariańskie	
Salatka z zielonych warzyw szklarniowych.....	59
Zapiekanka pasterska pani Pomfrey.....	60
Dania z czerwonego mięsa	
Pikantne szaszłyki z wołowiny słynnych potykaczy ognia...	63
Tarta niczym Mapa Huncwotów.....	65
Paszteciki z mięsem „złote jaja”.....	71
Bożonarodzeniowy comber jagnięcy.....	73
Wigilijna pieczeń wołowa.....	74
Dania z ryb, owoców morza i drobiu	
Uczta z pieczonym indykiem w Grimmauld Place.....	77
Francuskie owoce morza z Beauxbatons.....	80
Angielska zapiekanka rybna z Balu Bożonarodzeniowego.....	82

Rozdział 5 DESERY

Smakołyki na prezent

Kulki z popcornu „złote znicze”	87
Grylaż z pestek dyni Hagrida	89
Cake popsy wszystkich smaków	91
Tartaletki z owocami Ginny	95
Ciasto z owocami na święta w Wielkiej Sali	99

Ciasta i tarty

Tarta melasowa, ulubiony deser Harry’ego	101
Ciasto „śnieżna Nora”	103
Senne babeczki	105
Ciasto „szachy czarodziejów”	107
Ciasto z lodami karmelowymi	109
Tort „lewitująca świeca” z Wielkiej Sali	111

Ciasteczka

Ciastka na patyku „Przepraszam, Neville”	115
Przekładane dżemem ciastka z pokoju wspólnego	117
Kruche ciasteczka bożonarodzeniowe	118
Ciasteczka Golden Trio	121

Desery na specjalne okazje

Pots de crème profesor Trelawney	123
Niewidzialne śnieżki z Hogsmeade	125
Lody karmelowe	127
Świąteczny pudding figowy profesora Flitwicka	128
Trifle na Turniej Trójmagiczny	131



Rozdział 6 NAPÓJE I DRINKI

Miotły czekoladowe	137
Poncz z Hogwartu	139
Poncz z Durmstrangu	141
Poncz z Beauxbatons	143
Wzmocniony earl grey profesor Trelawney	144
Cydr korzenny „sto zaklęć”	145
Kocia sierść	147
Magiczne grzane wino	149
Koktajl pod jemiółką	150
Dyniowe bąbelki	153
Syrop cukrowy znad czarnych wód Jeziora Hogwartu	154
Czerń i pomarańcz	155
Szara Dama	156

Rozdział 7 PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE INSPIROWANE FILMAMI O HARRYM POTTERZE

Planowanie przyjęć i propozycje menu	160
Wymiana prezentów Białej Buchorożec	161
Bal Bożonarodzeniowy – menu	163
Spotkanie towarzyskie Klubu Ślimaka – menu	164
Wieczór filmowy przy kominku – menu	167
Wigilia na Grimmauld Place – menu	168
Boże Narodzenie – menu	171
Drugi dzień świąt – Boxing Day – menu	172

Słowniczek	174
Uwagi żywieniowe	175



WPROWADZENIE



Święta Bożego Narodzenia w filmach o Harrym Potterze są pełne sosnowych i jodłowych girland, choinek i wieńców udekorowanych lśniącymi złotem gwiazdami, kartek z życzeniami zawieszonych na wstążkach, migoczących świec i kołędujących duchów. Tradycyjne angielskie *Christmas crackers*, czyli strzelające zabawki wypełnione prezentami, ozdabiają wszystkie stoły, czy to na Grimmauld Place 12, gdzie Weasleyowie świętują Boże Narodzenie z Harrym i Hermioną w *Harrym Potterze i Zakonie Feniksa*, czy to w domu Weasleyów, Norze, w *Harrym Potterze i Księżu Półkrwi*, czy to w Wielkiej Sali w *Harrym Potterze i Kamieniu Filozoficznym*. Kiedy Harry w trakcie pierwszego roku nauki zostaje na czas przerwy świątecznej w Szkole Magii i Czarodziejstwa Hogwart, śnieg pada nie tylko za murami zamku, lecz także wewnątrz Wielkiej Sali, w której dla uczniów urządza się bożonarodzeniowe kolacje z soczystymi pomarańczami, smakowitymi pieczeniami i ciastami udekorowanymi magicznymi bałwanami niosącymi miotły. Bożonarodzeniowe spotkania z przyjaciółmi i rodziną – bez względu na to, gdzie i z kim się odbywają – oraz dzielenie się obfitym posiłkiem i słodyczami potęgują magię świąt.

Inspirowana światem czarodziejów *Oficjalna świąteczna książka kucharska* proponuje przeróżne potrawy na Boże Narodzenie – od zup (na przykład zupę vichyssoise Nicolasa Flamela, s. 34), poprzez desery z orzechów (orzechy w przyprawach z bożonarodzeniowego przyjęcia Klubu Ślimaka, s. 23), aż po sycące dania główne, gorące i chrupiące pieczywo, czarujące desery oraz napoje i drinki, które wszystkim poprawią humor. Pomysły na przedstawione w tej książce dania pochodzą z serii filmów o Harrym Potterze. Potraw jest tyle, że nawet trzydziestometrowe stoły w Wielkiej Sali nie udźwignęłyby ich wszystkich. Dyniowa grządka nieopodal Hogwartu byłaby idealnym miejscem do zebrania składników na jednogarnkową potrawkę z dyni Hagrida (s. 36) albo grylaż z pestek dyni Hagrida (s. 89), a w przyzamkowych cieplarniach pewnie można by znaleźć warzywa do przygotowania fenomenalnych brukselek profesor Sprout (s. 45) lub sałatki z zielonych warzyw szklarniowych (s. 59).

Postać Molly Weasley zainspirowała focaccię niczym sweter Weasleyów (s. 53), a filizanki, z których studenci Hogwartu uczyli się przepowiadania przyszłości z herbacianych fusów na lekcjach wróżbiarstwa – pots de crème profesor Trelawney (s. 123). Są tu także dania z Balu Bożonarodzeniowego, między innymi znane z filmu owoce morza oraz poncze w trzech kolorach reprezentujących szkoły biorące udział w Turnieju Trójmagicznym, a także napoje i drinki: magiczne grzane wino (s. 149), czekoladowe miotły (s. 137) czy koktajl pod jemiolą (bez nargli, s. 150), które rozgrzeją cię w mroźne zimowe dni.

Żaden posiłek nie obejdzie się też bez wspańiałych słodkości. Niektóre z nich, takie jak cake popsy wszystkich smaków (s. 91), inspirowane są słodyczami z Miodowego Królestwa w Hogsmeade. Znajdują się tu również przepisy na tradycyjne desery z Wielkiej Brytanii – zwane tam puddingami – takie jak świąteczny pudding figowy profesora Flitwicka (s. 128), trifle na Turnieju Trójmagiczny (s. 131) oraz tarta melasowa, ulubiony deser Harry'ego (s. 101).

Każdy przepis zawiera proste instrukcje oraz uwagi żywieniowe, dzięki czemu możliwe będzie spełnienie różnych dietetycznych potrzeb. Tam, gdzie było to możliwe, zamieszczono propozycje wegańskich, wegetariańskich oraz bezglutenowych zamienników.

Oprócz smakowitych dań i pysznych przekąsek znajdziesz tu też pomysły na świąteczne przyjęcia inspirowane filmami o Harrym Potterze i menu na Wigilię, pierwszy i drugi dzień świąt, a także na spotkania towarzyskie w stylu Klubu Ślimaka Slughorna i Balu Bożonarodzeniowego oraz na wieczór filmowy z przyjaciółmi – wszystkie te inspiracje pomogą wprowadzić świąteczną radość. Przepisy zaprezentowane w tej książce pozwolą ci stworzyć niezapomniane posiłki, które sprawią, że twoi przyjaciele, rodzina i goście przeżyją prawdziwą magię wesołych świąt!





ŚNIADANIA



Przepis na: około 8 ciastek

Uwagi żywieniowe: W

KSIĄŻKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

z Działu Ksiąg Zakazanych

Podczas pierwszego roku w Hogwarcie Hermiona Granger poleca Harry'emu Potterowi udanie się w trakcie przerwy świątecznej do Działu Ksiąg Zakazanych szkolnej biblioteki, aby wyszukać w nim książki o Nicolasie Flamelu, twórcy Kamienia Filozoficznego. Sceny te nawiązują do pochodzącej z epoki Tudorów Biblioteki Księcia Humfrya znajdującej się na Uniwersytecie Oksfordzkim, gdzie książki przykuto łańcuchami do regałów. Księgi w bibliotece Hogwartu to opasłe, ciężkie tomy, które mogą na ciebie nakrzyczeć, gdy je otworzysz, tak jak pierwszy egzemplarz, po który sięgnął Harry podczas swoich poszukiwań. Ty natomiast będziesz krzyzczeć z zachwytu nad tymi lekkimi i chrupiącymi „księgami” z ciasta francuskiego.

– **Cudnie. Harry'emu będzie
rażniej. Szukajcie czegoś
o Flamelu, najlepiej w bibliotece.**

– **Już ze sto razy szukaliśmy!**

– **Nie w Dziale Ksiąg
Zakazanych. Wesółych świąt!**

Hermiona Granger i Ron Weasley
Harry Potter i Kamień Filozoficzny

SKŁADNIKI

500 g ciasta francuskiego,
w temperaturze zgodnej
ze wskazówkami na
opakowaniu

6 łyżek roztopionego masła

2–3 krople czarnego barwnika
spożywczego

¼ szklanki cukru

½ łyżeczki przyprawy pięciu
smaków

1. Przygotuj blaszkę wyłożoną matą silikonową albo papierem do pieczenia. Upewnij się, że ciasto francuskie osiągnęło właściwą temperaturę.
2. W małym naczyniu umieść dwie łyżki roztopionego masła, dodaj do niego barwnik spożywczy i wymieszaj, aby składniki się połączyły. Resztę masła umieść w drugim niedużym naczyniu i przygotuj dwa pędzelki. W niewielkiej miseczce wymieszaj cukier z przyprawą pięciu smaków.
3. Weź jeden arkusz ciasta, rozwałkuj go do rozmiaru około 30 × 25 cm. Arkusz pokrój na 20 prostokątów o wymiarach 5 × 7,5 cm. Użyj foremki w kształcie jajka o wymiarze około 5 cm, by wyciąć owalny kształt z 4 prostokątów ciasta.
4. Na przygotowanej wcześniej blaszce ułóż jeden kawałek ciasta i za pomocą pędzelka posmaruj go masłem z barwnikiem spożywczym. Nakłuj widelcem środek prostokąta, by utworzyć około 4 rzędów dziurek, i połóż na nim kolejny prostokąt. Używając drugiego pędzelka, posmaruj ciasto masłem bez barwnika i posyp cukrem wymieszanym z przyprawą. Ponownie nakłuj środek widelcem. Ułóż kolejne dwa prostokąty. Oba posmaruj masłem i posyp cukrem. Po ułożeniu czterech kawałków ciasta ściśnij je na środku (wzdłuż krótszego boku) pałeczką do sushi, by utworzyć grzbiet „książki”. Delikatnie ściśnij górę i dół palcami, by nadać jej kształt.
5. Owalne kawałki ciasta posmaruj czarnym masłem i końcówką pałeczki wyciśnij w nich oczy i usta. Ułóż je na środku książki, przyciskając delikatnie, by się przykleiły. To samo zrób z pozostałymi prostokątami i drugim arkuszem ciasta francuskiego. Włóż do lodówki na 20 minut.
6. Kiedy książki się chłodzą, rozgrzej piekarnik do 200°C.
7. Piecz przez 15–20 minut, aż urosną i staną się złotobrązowe. Podawaj ciepłe lub w temperaturze pokojowej. Przechowuj w szczelnym pojemniku do 2 dni.







Przepis na: około 4 szklanki
Uwagi żywieniowe: BG*, W, W+*

ŚNIADANIOWA GRANOLA

uczestników Turnieju Trójmagicznego

Jak wiemy z *Harry'ego Pottera i Czary Ognia*, w Turnieju Trójmagicznym trzeba wykonać trzy zadania: przechytrzyć smoka, wydobyć „skarb” z głębi Jeziora Hogwartu oraz przemierzyć pełen niebezpieczeństw labirynt, by zdobyć Puchar Turnieju Trójmagicznego. A skoro, jak mówią, śniadanie to najważniejszy posiłek dnia, to każdy z czwórki uczestników turnieju (Wiktor Krum z Instytutu Magii Durmstrang, Fleur Delacour z Akademii Magii Beauxbatons oraz Cedrik Diggory i Harry Potter z Hogwartu) od razu stałby się faworytem, gdyby zaczął dzień od tej zdrowej granoli na śniadanie. Migdały i orzechy pekan dostarczają mnóstwa energii, płatki owsiane i siemię lniane zasilają całe ciało, a przepyszne dodatki w formie owoców i przypraw sprawiają, że to danie jest prawdziwym zwycięzcą!

Dla tych, którzy jeszcze nie wiedzą: w tym turnieju reprezentanci trzech szkół zmagać się będą w trzech konkurencjach. Każdą ze szkół reprezentuje tylko jeden uczeń.

Albus Dumbledore
Harry Potter i Czara Ognia

SKŁADNIKI

¼ szklanki oleju kokosowego	1 łyżeczka cynamonu
¼ szklanki miodu lub syropu z agawy	½ łyżeczki mielonego imbiru
2 szklanki płatków owsianych górskich	1½ szklanki mieszanki wybranych suszonych owoców, na przykład rodzzynek, suszonej żurawiny, suszonych wiśni, krojonych suszonych moreli i/lub płatków kokosowych
½ szklanki siemienia lnianego	
1 szklanka całych migdałów	
½ szklanki orzechów pekan, posiekanych	

1. Rozgrzej piekarnik do 150°C. Dużą blachę z rantem wyłóż papierem do pieczenia.
2. W misce nadającej się do użycia w kuchence mikrofalowej połącz olej kokosowy i miód. Podgrzewaj przez minutę, ostrożnie wyjmij z mikrofalówki i dokładnie wymieszaj.
3. W dużej misce połącz płatki owsiane, siemię lniane, migdały, orzechy pekan, cynamon oraz imbir i dokładnie wymieszaj. Do mieszanki wlej olej kokosowy z miodem i znów dokładnie wymieszaj. Na przygotowanej blaszce rozprowadź całość równą warstwą i piecz przez 15-20 minut, od czasu do czasu mieszając, aż granola będzie prawie w całości sucha, a orzechy ładnie przypieczone.
4. Wyjmij z piekarnika, dodaj wybrane suszone owoce i wymieszaj. Pozostaw na blaszce do całkowitego wystudzenia. Przechowuj w szczelnym pojemniku do miesiąca lub zapakuj w ozdobne woreczki i podaruj jako prezent.

Uwaga: Danie z tego przepisu można łatwo zmienić w bezglutenowe dzięki dodaniu bezglutenowych płatków owsianych oraz w wegańskie dzięki użyciu syropu z agawy zamiast miodu.



Przepis na: 6 porcji
Uwagi żywieniowe: BG, W*

BUBBLE & SQUEAK

Snake's

Bubble and squeak, tradycyjna brytyjska potrawa na śniadanie, zawdzięcza swoją nazwę dźwiękom, jakie wydobywają się podczas gotowania, przypominającym bulgotanie i piski wydawane przez coś warzonego w kociołkach podczas lekcji eliksirów. Bubble and squeak to genialny sposób na wykorzystanie resztek ze świątecznej kolacji – jeśli jakieś zostały! Do tego przepisu możesz użyć tłuczonych ziemniaków lub warzyw korzeniowych. Angielska nazwa na święto obchodzone 26 grudnia, Boxing Day, nie odnosi się do sportu, ale do pudełek (ang. *box*) z prezentami wręczanymi osobom uczestniczącym w bożonarodzeniowych uroczystościach. A to pokrzepiające danie jest darem samym w sobie.

Jędze, jędze wpędzą w nędzę,
Ogień niech zapłonie prędkiej.

Żabi Chór
Harry Potter i więzień Azkabanu

SKŁADNIKI

700 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę	2 szklanki resztek pieczonych warzyw, na przykład fenomenalnych brukselek profesor Sprout (s. 45) albo warzyw pieczonych na szybko (s. 74)
¼ szklanki orzechów laskowych	
2 łyżki oliwy	
4 łyżki solonego masła	

1. W dużym garnku zagotuj na średnim ogniu osoloną wodę. Wrzuć do niej pokrojone w kostkę ziemniaki i gotuj je 10–15 minut, do miękkości. Zdejmij z ognia i natychmiast odcedź.
2. W dużej misce połącz gorące ziemniaki z resztkami warzyw, wymieszaj i ugnieć drewnianą łyżką albo tłuczkiem. Dodaj orzechy laskowe i ponownie wymieszaj.
3. Na dużej patelni na średnim ogniu rozgrzej oliwę i 4 łyżki masła. Gdy masło zacznie się pienić, dodaj mieszankę warzyw. Rozprowadź ją równomiernie i smaż 10 minut.
4. Za pomocą płaskiej drewnianej łopatkę odwróć warzywa. Z dna patelni zdrap przypieczone kawałki i wymieszaj je z resztą potrawy. Podczas mieszania możesz jeszcze mocniej rozgnieść warzywa. Ponownie wyrównaj powierzchnię i smaż bez mieszania kolejne 10 minut.
5. Po tym czasie wymieszaj warzywa ponownie, zdrapując przypieczone kawałki i dodając je do reszty dania. Znowu wyrównaj całość, dociskając tak, by stworzyć gruby placek.
6. Smaż, nie mieszając, przez 20 minut. Za pomocą łopatkę sprawdź, czy dół placeka jest dobrze zarumieniony. Jeśli jest już brązowy, wyłącz ogień i nakryj patelnię dużą deską do krojenia lub tacą i odwróć, by zdjąć placek z patelni. Podawaj z jajkami sadzonymi lub jajecznicą.

Uwaga: Danie z tego przepisu można łatwo zmienić w wegetariańskie dzięki użyciu warzyw pieczonych na szybko (s. 74) zamiast fenomenalnych brukselek profesor Sprout (s. 45).





Znane z *Harry'ego Pottera* i więźnia Azkabanu zasypane śniegiem ulice Hogsmeade wyglądają jak wyjęte żywcem z kartki świątecznej.



Przepis na: 4 porcje

ROPUCHA NEVILLE'A

w jamce

Neville Longbottom nieustannie gubi swoją ropuchę Teodorę. Pokryty brodawkami stwór ucieka chłopcu nawet w pociągu do Hogwartu, jeszcze zanim pierwszoroczni uczniowie wejdą do Wielkiej Sali na ceremonię przydziału w *Harrym Potterze i Kamieniu Filozoficznym*. Teodora, grana w filmach przez cztery różne ropuchy, pomiędzy kolejnymi ujęciami odpoczywała w swoim terrarium. Jednak tradycyjne angielskie danie to ostatnie miejsce, w którym można by ją znaleźć. Nie mamy żadnych dowodów na to, by ropuchy kiedykolwiek były składnikiem przepisu. Uważa się, że nazwa tego dania wiąże się z podobieństwem kielbasek do ropuch wystawiających głowy ze swoich jamek.

Nie widzieliście tu ropuchy?
Neville swoją zgubił.

Hermiona Granger
Harry Potter i Kamień Filozoficzny



SKŁADNIKI

Na ciasto

1 szklanka mleka
1 łyżka sosu Worcestershire
1 łyżeczka musztardy dijon
3 jajka
1 szklanka mąki
¼ łyżeczki soli
świeżo mielony pieprz,
do smaku

Na kielbaski

2 łyżki oleju roślinnego
2 łyżki porwanych liści szalwii
450 g kielbasek

1. Piekarnik rozgrzej do 200°C. Jeśli to możliwe, zrezygnuj z termoobieg, ponieważ czasami przepływ powietrza utrudnia wyrastanie puddingu yorkshire.
2. **Przygotowanie ciasta:** W dużej misce kuchennej roztrzep jajka z mlekiem, sosem Worcestershire i musztardą, aż dokładnie się połączą. W osobnej misce wymieszaj mąkę, sól oraz pieprz. Wlej mieszaninę jajeczną do mąki i mieszaj, aż ciasto będzie gładkie. Odstaw na chwilę, aby odpoczęło.
3. **Przygotowanie kielbasek:** Żeliwną patelnię średniej wielkości (lub inną odporną na bardzo wysoką temperaturę) postaw na średnim ogniu. Wlej na nią olej roślinny, a kiedy ten się rozgrzeje, dodaj liście szalwii i kielbaski. Smaż je przez 2–3 minuty, odwracając co chwilę, aż będą brązowe. Zdejmij patelnię z ognia i przełóż kielbaski na talerz.
4. Na patelnię wlej ciasto i ułóż na nim kielbaski, pozostawiając między nimi trochę miejsca. Patełnię wstaw do piekarnika i nie otwieraj go przez co najmniej 20 minut. Wyjmij, kiedy ciasto urośnie i zyska ciemną, złotobrązową barwę. Podawaj natychmiast.
5. Dobrze komponuje się z jajecznica lub jajkami sadzonymi.



*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

