NATALIA KRZESZOWIEC
KATARZYNA FISZER



Świat czarodziejów na talerzu

Mugolskie dzieje magicznych potraw ze świata Harry'ego Pottera

znak litera nova

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.

NATALIA KRZESZOWIEC
KATARZYNA FISZER

Świat czarodziejów na talerzu

Mugolskie dzieje magicznych potraw ze świata Harry'ego Pottera

znak litera nova
KRAKÓW 2026

Copyright © for the text by Natalia Krzeszowiec
Copyright © for the photographs by Katarzyna Fiszer
Copyright © for this edition by SIW Znak Sp. z o.o.

Projekt okładki, projekt typograficzny i ilustracje w książce
Eliza Luty

Fotografie autorek
Katarzyna Fiszer

Redaktorka inicjująca
Milena Rachid Chehab

Redaktorka prowadząca
Izabela Marszał

Adiustacja
Dagmara Świerkowska-Kobus

Korekta
Beata Stefaniak-Maślanka, Justyna Ostafin, Marek Gurba

Łamanie
Karolina Korbut

Opieka promocyjna
Zuzanna Macikowska

Koordynator produkcji
Marek Gurba

Przygotowanie do druku
Wojciech Grzybczak

ISBN 978-83-8427-283-1
ISBN (e-book) 978-83-8469-263-9

Książki z dobrej strony: www.znak.com.pl
Więcej o naszych autorach i książkach: www.wydawnictwoznak.pl
Społeczny Instytut Wydawniczy Znak
ul. Kościuszki 37, 30-105 Kraków
Dział sprzedaży: tel. 12 61 99 569, e-mail: czytelnicy@znak.com.pl

Wydanie I, Kraków 2026

Spis treści

Wstęp 7

ZUPY I DANIA GŁÓWNE 11
Zupa cebulowa 13
Zupa z groszku 17
Flaczki, które mają sens 21
Peklowana wołowina 25
Kanapki z peklowaną wołowiną 29
Kanapki z mięsem gronostaja (wegetariańskie) 33
Pierwszorzędne paszteciki dyniowe (mięsne) 37
Pierwszorzędne paszteciki dyniowe (wegańskie) 41
Triumfalne kurczę pieczone z dodatkami 45
Zapiekanka pasterska 51
Zapiekanka z kurczaka i szynki z ziemniakami oraz sałatką 55

CIASTA, DESERY I INNE PRZYSMAKI 61
Bułeczki z Bath 63
Ciasto funtowe Rity Skeeter 67
Crumpets 73
Domowe lody truskawkowe 77
Humbugs 81
Imbirowe traszki 85
Ja cię kręcę! (Rodzynkowy pudding) 89
Jabłkowy placek z różą 93
Mince pies 99
Pianki marshmallows 105
Pudding ryżowy 109
Rabarbar pod migdałową kruszonką z kremem angielskim 113
Różowe kostki lodów kokosowych 119
Skalne ciasteczka Rubeusa Hagrida 123
Świąteczne ciasto śliwkowe pani Weasley 127
Tarta melasowa 131
Tarta z kremem angielskim 137
Trifle 141

NAPOJE I ELIKSIRY 147
Amortencja 149
Gorąca pitna czekolada 153
Napój ze skrzeloziela 157
Ognista Whisky 161
Piwo kremowe 165
Porzeczkowy shrub z rumem 169
Sok dyniowy 173
Szampan z kwiatów czarnego bzu 177
Szampan z płatków róż 181
Świąteczny poncz jajeczny 185
Wino z kwiatów czarnego bzu 189
Woda goździkowa 195

DODATKI DO POTRAW I PRZETWORY 199
Domowa musztarda 201
Dżem truskawkowy 205
Konfitura z płatków róży 209
Śliwkowy chutney spod hogwarckiej śliwy 213
Marmolada z gorzkich pomarańczy 217
Piklowana cebula i pasztet z tofu do kanapek 221
Sos butterscotch 225
Syrop z lilaka 229

Przydatne wskazówki 233
Podziękowania 235
Przypisy i objaśnienia 237
Bibliografia 249

LEGENDA RECEPTUR



zaczerpnięta z książki

inspirowana serią

poziom trudności

WSTĘP

Drogi Czytelniku,
oddajemy w Twoje ręce kulinarny przewodnik, który buduje pomost między światem czarów a naszą rzeczywistością, przekładając magiczne potrawy i napoje na język mugolskiej kuchni oraz szukając dla nich jak najwierniejszych odpowiedników. Mimo że gotowanie ma w sobie zaskakująco dużo z warzenia eliksirów, to sam proces znacznie wykracza poza rygorystyczne odmierzanie składników czy mieszanie w bulgoczącym kociołku. Zgodzisz się zapewne, że najistotniejszy pozostaje efekt – doskonały deser albo pożywna zupa w ponury dzień potrafią podnieść na duchu szybciej i skuteczniej niż medyczne specyfiki bądź zaklęcie rozweselające.

Tak właśnie działają potrawy kuchni brytyjskiej, która niesłusznie uchodzi za nieciekawą i bywa obiektem żartów z powodu dziwacznych połączeń czy mało apetycznego wyglądu dań. Na całe szczęście J.K. Rowling nie uległa tym stereotypom. Nie tylko do niej sięga, ale wręcz ją celebruje – szkolne stoły w Hogwarcie uginają się pod ciężarem pieczeni, zapiekanek i tradycyjnych deserów. Problem polega na tym, że polski czytelnik rzadko ma okazję w pełni to docenić. Brak znajomości oryginalnych nazw dań i ich kulturowego tła sprawia, że mnóstwo smaczków ginie w tłumaczeniu. Przeważnie poznajemy jedynie swojsko brzmiące odpowiedniki, co zaciera fakt, jak mocno te potrawy wrosły w brytyjską tożsamość. Sięgając po dawne przepisy z Wysp, odkrywamy dużo więcej: miniony świat pełen zaskakujących obyczajów, przesądów i fascynujących opowieści, co każe nam sądzić, że wybory pisarki nie były dziełem przypadku.

Przezornie rzucamy tu jednak zaklęcie tarczy: nie wszystkie potrawy to wierne, muzealne rekonstrukcje dawnych receptur. Czasem poruszamy się w granicach interpretacji, skupiając się na nastroju czy charakterze postaci powiązanej z posiłkiem. Mamy nadzieję, że zdjęcia dań będą pierwszym impulsem do ich odtworzenia. Na fotografiach nie ma ani grama komputerowej magii – żadnych cyfrowych iskier czy wirtualnego dymu. Zupa z groszku autentycznie groźnie na nas bulgotała, a wokół pastylek miętowych unosiła się podejrzana, zielona mgiełka. Wystarczyło uruchomić wyobraźnię, dobrać odpowiednie rekwizyty i świetnie się przy tym bawić!

Daj się więc oczarować i wyrusz z nami w podróż po dawno zapomnianych smakach. Poznaj eliksiry i mikstury, które rozgrzewają w najzimniejsze dni, ale też topią najtwardsze serca.

Odkryj wciągającą historię brytyjskiej kuchni oraz tajemnice jej składników. Napełnij brzuch i – co równie ważne – zrozum lepiej świat młodych czarodziejów, który pokochały miliony czytelników na całym globie. Niechaj zebrane tu receptury staną się dla Ciebie zachętą do samodzielnych eksploracji – zarówno przy kuchennym blacie, jak i w ukrytych zaułkach historii.

Smacznej lektury!
Autorki







ZUPY I DANIA GŁÓWNE

13 Zupa cebulowa
17 Zupa z groszku
21 Flaczki, które mają sens
25 Peklowana wołowina
29 Kanapki z peklowaną wołowiną
33 Kanapki z mięsem gronostaja (wegetariańskie)
37 Pierwszorzędne paszteciki dyniowe (mięsne)
41 Pierwszorzędne paszteciki dyniowe (wegańskie)
45 Triumfalne kurczę pieczone z dodatkami
51 Zapiekanka pasterska
55 Zapiekanka z kurczaka i szynki z ziemniakami oraz sałatką


Les Cailles.

Zupa cebulowa

Chłodna, mglista noc otula piętrowe domostwo Weasleyów, podczas gdy świat czarodziejów drży przed rosnącą potęgą Voldemorta. Harry właśnie powrócił z nietypowej misji u boku Dumbledore'a – udało się im nakłonić Horacego Slughorna do objęcia dawnej posady w Hogwarcie.

Zmęczony trafia do ciepłej kuchni w Norze, gdzie – mimo domowej atmosfery – daje się wyczuć wyraźne napięcie (wszak wszystkie wskazówki zegara Weasleyów wciąż tkwią w polu „śmiertelne niebezpieczeństwo"). Czuwająca o tej porze Molly serwuje mu rozgrzewającą i pokrzepiającą zupę cebulową[1] – danie, które na moment pozwala zapomnieć o nadciągającej burzy...

Szczypta historii

Początkowo w Brytanii cebula służyła raczej jako uniwersalny dodatek aromatyzujący, a nie baza samodzielnego dania. Od antyku po średniowiecze, dzięki swojej trwałości i łatwości uprawy, budowała profil smakowy codziennych potrawek (*pottages*). Popyt na nią bywał tak ogromny, że rodzima produkcja często za nim nie nadążała, co wymuszało regularny import warzywa z Holandii i Hiszpanii[2].

Pierwszy sformalizowany brytyjski przepis na zupę cebulową opublikowała Hannah Glasse w 1747 roku. Do jej postnej wersji wykorzystywano cebulę smażoną na maśle, a zagęszczana była czerstwym chlebem i żółtkami z octem. W kolejnych dekadach autorzy proponowali własne warianty: Elizabeth Raffald polecała kremową zupę na bulionie ze starego koguta z dodatkiem skórki chleba, a Maria Rundell treściwy wywar barani z marchwią i rzepą, podawany ze smażoną bułeczką[3].

Równolegle na wizerunek potrawy wpływała francuska legenda. Król Stanisław Leszczyński w drodze do Wersalu miał tak zachwycić się cebulową w zajeździe w Châlons, że w samym szlafroku zszedł do kuchni, by osobiście zgłębić tajniki tego przepisu. Danie szybko zyskało renomę posiłku wybitnie regenerującego; Alexandre Dumas zwał je strawą „myśliwych i pijaków". Doskonale ilustruje to anegdota o portierce paryskiej redakcji „Le Siècle", serwującej *la soupe à l'ivrogne* (zupę pijaka) wycieńczonym nocną pracą dziennikarzom. Trudno uznać za przypadek, że to właśnie po ten posiłek sięgnęła J.K. Rowling, by postawić na nogi Harry'ego[4].

Samo skojarzenie cebuli z Francją utrwalili w XIX wieku *onion Johnnies* – bretońscy handlarze przemierzający Wyspy na rowerach obwieszonych girlandami różowych kul. Niedługo później, w obliczu tragedii irlandzkiego głodu, ich słynny rodak,

szef kuchni Alexis Soyer wykorzystał potencjał taniej cebuli do opracowania na jej bazie ekonomicznej „zupy dla ubogich". Mimo dobrych intencji ściągnął na siebie bezlitosne drwiny brytyjskich krytyków zarzucających potrawie całkowity brak wartości odżywczych[5].

Swoją ostateczną formę – zapiekaną pod serową pierzynką – zupa zawdzięcza kontynentalnej modzie na elegancję. W 1883 roku angielska prasa zachwalała przepis, rekomendując topienie rodzimego sera *cheshire* między warstwami tostowego chleba. Kiedy na początku XX wieku Isabella Beeton umieściła receptury na cebulową w rozdziale o kuchni francuskiej, ostatecznie przypieczętowała jej status jako wykwintnego specjału zza kanału La Manche[6].

POZIOM TRUDNOŚCI: ★★
LICZBA PORCJI: 4
CZAS PRZYGOTOWANIA: OK. 1 H 40 MIN

Ingrediencje

- 500 g białej cebuli
- 100 g pora (można zastąpić cebulą)
- 60 g masła
- 30 ml oleju roślinnego
- 30 g mąki pszennej
- 1,2 l bulionu drobiowego lub wołowego
- 240 ml wytrawnego cydru (np. *scrumpy* lub *dry*) lub białego wytrawnego wina (np. *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *riesling*)
- 30 ml sosu Worcestershire
- 1 łyżka świeżego tymianku lub ½ łyżeczki suszonego
- 6 liści szałwii
- 2–3 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 15 g cukru
- 12 ziarenek czarnego pieprzu
- 200 g sera *cheddar*
- kilka kromek wiejskiego chleba pszennego
- sól i pieprz

Receptura

1. Cebulę i białą część pora obierz i pokrój na cienkie piórka. Na patelni rozgrzej olej z masłem. Dodaj cebulę, por, szałwię, sól, pieprz i cukier. Smaż na małym ogniu przez około 45 minut, aż warzywa się skarmelizują i nabiorą złocistobrązowego koloru. Mieszaj od czasu do czasu. Jeśli zaczną przywierać, dodaj kilka łyżek wody.

2. Wlej wino i zwiększ ogień. Podgrzewaj, mieszając przez około 8 minut, aż płyn prawie całkowicie się zredukuje, a cebula będzie przypominać marmoladę. Wsyp mąkę, wymieszaj i smaż jeszcze 30 sekund. W razie potrzeby możesz dodać odrobinę wody.

3. Wlej bulion i sos Worcestershire. Dodaj tymianek, liście laurowe, ziarnka pieprzu i ziele angielskie. Aby ułatwić usunięcie przypraw po gotowaniu, możesz zawinąć je w gazik i związać sznurkiem. Zmniejsz ogień i gotuj zupę pod przykryciem na małym ogniu przez kolejne 30 minut.

4. W tym czasie pokrój pieczywo w sporą kostkę. Rozłóż na blasze i piecz, aż grzanki będą złociste i chrupiące. Odstaw na bok.

5. Po ugotowaniu skosztuj zupy i dopraw solą, pieprzem, a w razie potrzeby odrobiną cukru i sosu Worcestershire. Pamiętaj, że sos jest słony, więc używaj go z umiarem. Usuń gazik z przyprawami.

6. Gotową zupę przelej do ciepłych bulionówek. Na wierzchu ułóż grzanki i starty ser. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez 2–5 minut, aż ser się rozpuści i zupa zacznie delikatnie bąbelkować. Jeśli nie masz bulionówek, osobno zapiecz chleb z serem i ułóż na gorącej zupie przelanej do miseczek. Przed podaniem odczekaj chwilę.

UWAGI

Zupę cebulową (bez sera i pieczywa) przechowuj w lodówce do 3 dni lub zamróż (na okres maksymalnie 3 miesięcy).



Zupa z groszku

Ucieczka z domu Dursleyów to stresujące przeżycie, ale podróż Błędnym Rycerzem to już prawdziwa jazda bez trzymanki! Nic dziwnego, że w filmowej adaptacji *Więźnia Azkabanu* Harry jest mocno zdezorientowany – zwłaszcza gdy w drodze do Dziurawego Kotła gadająca, skurczona głowa rzuca do niego z przekąsem: „Jak podadzą ci grochową, zjedz ją, zanim ona pożre ciebie!". Jak na ironię, niedługo po dotarciu na miejsce sam minister Korneliusz Knot unosi wieko wazy i proponuje mu właśnie to danie[7].

Ten dowcipny dialog to sprytne mrugnięcie okiem w stronę brytyjskich widzów pamiętających o mrocznych realiach epoki przemysłowej, a także gęstej, złowrogiej mgle spowijającej Londyn w połowie XX wieku, zwanej właśnie *pea-souper*. Powstający wskutek palenia węglem i dymu z kominów smog zawierał sadzę oraz trujący dwutlenek siarki, a kolorem i zawiesistością do złudzenia przypominał treściwą grochówkę. Zmuszał do zapalania ulicznych latarń w środku dnia i bezlitośnie wnikał do domów. Makabryczny żart o „pożerającej" zupie jest zatem echem czasów, gdy toksyczna mgła naprawdę zabijała, powodując tysiące zgonów z powodu uduszenia oraz liczne wypadki komunikacyjne wywołane chaosem na drogach[8]. Zapewniam jednak, że nasza zupa z groszku jest całkowicie bezpieczna i przed jej zjedzeniem nie musisz kontaktować się z uzdrowicielem.

Szczypta historii

Groch towarzyszył Brytyjczykom od starożytności i jako wszędobylski składnik codziennej strawy miał przede wszystkim sycić. Niższe warstwy społeczne zadowalały się nim najczęściej pod postacią *pease pottage* – gęstej, szarej potrawki z rozgotowanych ziaren, często okraszonej słonym boczkiem. To z niej wyewoluowała tradycyjna grochówka, okrzyknięta w XIX wieku nieformalną wizytówką stolicy. Ponad pięciuset handlarzy rozgrzewało wówczas robotników kubkiem tej treściwej zupy, a jej specyficzny kolor posłużył za bezpośrednią inspirację do stworzenia określenia londyńskiego smogu[9].

Suszony groch bywał wybawieniem. Podczas wielkiego głodu (1315–1318), gdy nieustanne deszcze zmywały nadzieję na jakiekolwiek plony, zmielone ziarna zastępowały mąkę przy wypieku chleba. W przeciwieństwie do biedoty elity faworyzowały groszek świeży. Młode, zielone kuleczki uznawano wręcz „za przysmak odpowiedni dla dam" i sprowadzano... aż z Holandii! W XVII wieku, pod wpływem mody z francuskiego dworu, chrupanie groszku

stało się istną obsesją arystokratek. Panie zabierały go nawet do sypialni, aby objadać się nim tuż przed snem[10].

Klasa aspirująca, jak się zdaje, szanowała groch w każdej postaci, bowiem w swoich dziennikach kupiec Samuel Pepys z równym entuzjazmem opisywał urok pierwszego wiosennego groszku, co wizyty w tawernie, gdzie osobiście raczył się miską chłopskiej *pease porridge*. Z czasem książki kucharskie utrwaliły ten podział: zupy zimowe bazowały na suszonym grochu, a elegancki krem z dodatkiem mięty serwowano latem. Choć w menu Dziurawego Kotła spodziewalibyśmy się raczej plebejskiej, gęstej grochówki, to ten historyczny, klasowy kontrast świetnie uzasadnia obecność wykwintnej wersji zupy w wazie ministra. Idąc tym tropem, połączmy arystokratyczną lekkość zielonego groszku z intrygującym charakterem magicznej mieszanki[11].

POZIOM TRUDNOŚCI: ★★
LICZBA PORCJI: 4
CZAS PRZYGOTOWANIA: OK. 35 MIN

Ingrediencje

- 600 g zielonego groszku, świeżego lub mrożonego
- 640 ml bulionu warzywnego
- 135 g pora, zielonej i białej części (13–16 cm kawałek)
- 4 cebule dymki, ze szczypiorem
- 40 ml oleju roślinnego lub oliwy z oliwek
- sok wyciśnięty z ⅔ cytryny
- 3 garście świeżej mięty
- nieco ponad ½ łyżeczki suszonego czosnku
- sól i pieprz
- 5–8 plastrów boczku parzonego, 1½ łyżki płynnego miodu, gęsty jogurt lub kwaśna śmietana, do podania (opcjonalnie)

Receptura

1. Na patelni rozgrzej olej bądź oliwę i podsmażaj na średnim ogniu posiekane w kosteczkę cebulki, szczypior i por, do momentu zeszklenia składników. Warzywa nie powinny zbrązowieć.

2. Bulion przelej do garnka, doprowadź do wrzenia, a następnie dorzuć groszek. Gotuj całość około 10 minut na średnim ogniu.

3. Do bulionu z groszkiem dodaj zawartość patelni, a także posiekaną miętę i sok z cytryny. Zblenduj zupę na gładki krem. Posmakuj i dopraw solą, pieprzem, suszonym czosnkiem oraz, w razie potrzeby, większą ilością soku z cytryny.

4. Jeśli chcesz użyć boczku, na arkuszu papieru do pieczenia rozłóż plastry i posmaruj je z wierzchu miodem. Piecz około 5 minut w temperaturze 180°C lub podsmaż na suchej patelni. Boczek powinien stać się złotobrązowy i chrupki. Podsmażone plastry odłóż na papierowy ręcznik.

5. Zupę z zielonego groszku podaj z ulubionymi dodatkami, na przykład kleksem śmietany lub gęstego jogurtu, kroplami oliwy, przyprawami, świeżymi listkami mięty i chipsem z boczku.

6. A teraz koniecznie ją zjedz… zanim ona zje Ciebie!



Flaczki, które mają sens

W menu dań kontrowersyjnych niewiele budzi tak skrajne emocje jak te z podrobów. Albo się je uwielbia, albo się ich nienawidzi – i ta zasada działa bezsprzecznie także w magicznym świecie. Wyobraź sobie minę Rona, gdy wśród nieodgadnionych Fasolek Wszystkich Smaków Bertiego Botta trafia na flaczki. W jego prywatnym rankingu obrzydliwości wylądowały one obok szpinaku i wątróbki, a to mówi już sporo![12]

Brytyjski rodowód tej potrawy kryje jednak coś jeszcze – językowy smaczek, który bezpowrotnie umknął w polskim tłumaczeniu. Profesor McGonagall sprytnie wykorzystała dwuznaczność angielskiego słowa *tripe*, oznaczającego zarówno flaki, jak i… bzdury. Kiedy Trelawney przy świątecznym stole raczyła towarzystwo swoimi zabobonnymi teoriami, zirytowana Minerwa rzuciła zniecierpliwionym tonem: „Trochę flaczków, Sybillo?”[13]. Ta lingwistyczna złośliwość sprawiła, że potrawa w menu Hogwartu zyskała dla czytelnika genialne drugie dno.

Szczypta historii

Choć w brytyjskim jadłospisie flaki uchodziły za danie dla najbiedniejszych, nie brakowało śmiałych prób ich nobilitacji. Z racji pożywności powszechnie cenione przez klasę robotniczą, doczekały się również zaskakująco eleganckich interpretacji. W osiemnastowiecznym przepisie na flaki *à la Kilkenny* – podawane z musztardą i cebulą – opisywano je jako danie „wielce cenione przez irlandzką szlachtę”. Na trendy żywieniowe zawsze wpływały społeczne aspiracje, co potwierdzają zapiski kupca Samuela Pepysa. W 1662 roku z dumą odnotował degustację „najwspanialszego dania z flaków (…) polanego musztardą”, zaznaczając, iż podpatrzył ów wykwintny sposób podania u lorda Crew[14].

W XVIII i XIX wieku kulinarna kreatywność eksplodowała: flaki smażono w cieście, pieczono na rożnie w formie rolad, a nawet serwowano jako wyrafinowane *fricassée* ze śmietaną, żółtkami i *anchois*. Równie często stawiano na prostotę: gotowano je w mleku lub bulionie i podawano z masłem, musztardą czy klasycznym białym sosem cebulowym. Ten ostatni wariant zadomowił się na tyle, że doczekał się bezmięsnego spin-offu pod postacią jaj na twardo w gęstym sosie, czyli *eggs à la Tripe*[15].

W tym samym czasie podroby zaczęły podróżować. Na potrzeby brytyjskiej marynarki pakowano je wraz z krowimi nóżkami do beczek z solą i przyprawami, zalewano octem, a wierzch uszczelniano smołą. W morskim anturażu takie „flaki okrętowe”

trafiały na patelnię w towarzystwie suszonej cebuli i jajka[16].

Prawdziwym flaczkowym imperium okazała się północna Anglia w dobie wielkiego uprzemysłowienia. W robotniczych hrabstwach Lancashire i Yorkshire, hołdujących zasadzie „zero odpadów", stały się one żelazną podstawą diety. W 1906 roku w samym Manchesterze działało aż 260 wyspecjalizowanych w ich sprzedaży sklepów! Skala była tak potężna, że obróbkę flaków uznano za działalność uciążliwą, objętą ścisłymi regulacjami sanitarnymi. Powstawały nawet „pałace flakowe" – restauracja *Tripe de Luxe* w Wigan kusiła klientów 300 miejscami w dębowej sali z efektownymi żyrandolami, a do posiłku przygrywało żeńskie trio. Jako tanie i łatwo dostępne źródło białka, podroby przeżywały też renesans w czasach powojennych niedoborów i rygorystycznego racjonowania mięsa. Z czasem jednak to silne skojarzenie z ubóstwem przypieczętowało ich los, spychając je do rangi niszowego, mniejszościowego przysmaku[17].

POZIOM TRUDNOŚCI: ★★
LICZBA PORCJI: 4
CZAS PRZYGOTOWANIA: OK. 3 H 15 MIN

Ingredience

- 600–700 g flaków wołowych, oczyszczonych, blanszowanych i pokrojonych w paski
- 1,5 l mocnego wywaru wołowego lub drobiowego
- 2 łyżki sosu Worcestershire (można pominąć)
- 300 g białej cebuli do dania + 50 g do aromatyzowania sosu (przekrojony na pół kawałek)
- 500 ml mleka o zawartości tłuszczu 3,2% + 150 ml do rozrzedzenia sosu (w razie potrzeby)
- 100 g masła
- 15 g cukru
- 30 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka soli
- 2 liście laurowe
- 4–5 liści szałwii (można pominąć)
- ½ pęczka natki pietruszki
- skórka otarta z ½ cytryny
- szczypta płatków chili
- mielony biały pieprz

Receptura

1. Oczyszczone flaki dokładnie przepłucz. Przełóż do garnka, zalej zimną wodą, doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na małym ogniu przez 10–15 minut. Po tym czasie odcedź je na sitku i powtórz ten proces jeszcze raz.

2. Po wstępnym obgotowaniu umieść flaki w garnku z wywarem i gotuj na małym lub średnim ogniu, aż zmiękną (zazwyczaj trwa to 2–2,5 godziny). Gdy będą już miękkie, odcedź je, polej sosem Worcestershire i odstaw na bok.

3. Odważ 300 g białej cebuli, obierz z łupin, a następnie pokrój w kostkę o wielkości około 0,5 cm. Przełóż do rondelka z wrzącą wodą i gotuj przez 2 minuty, a następnie odcedź na sitku.

4. Na patelni rozpuść 70 g masła. Gdy stanie się płynne, dodaj odcedzoną cebulę i cukier. Smaż całość na niewielkim ogniu przez około 15 minut, od czasu do czasu mieszając. Cebula powinna zmięknąć i pozostać biała.

5. Do osobnego rondelka wlej 500 ml mleka, dodaj liście laurowe, liście szałwii, mieloną gałkę muszkatołową i pozostałe 50 g cebuli. Gotuj całość na małym ogniu, aby składniki oddały swoje smaki mleku.

6. W tym samym czasie, gdy mleko się podgrzewa, a cebula smaży, rozpuść pozostałe 30 g masła na patelni lub w rondelku. Dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj, aby powstała gładka zasmażka. Smaż pastę na minimalnym ogniu przez około minutę, jednocześnie mieszając, a następnie odstaw.

7. Gdy mleko zyska aromat dodatków, przecedź je przez sitko, aby usunąć zioła i cebulę, a następnie przelej z powrotem do garnka i dodaj gotową zasmażkę. Dokładnie wymieszaj całość, aby uniknąć grudek. Po wymieszaniu zacznij podgrzewać mleko z rozpuszczoną zasmażką na małym ogniu, kontynuując mieszanie, aż sos zacznie gęstnieć. Ten etap powinien trwać 3–5 minut.

8. Do lekko zgęstniałego sosu dodaj podsmażoną cebulę oraz flaczki. Na tym etapie możesz rozrzedzić sos, dolewając 150 ml mleka. Całość wymieszaj i podgrzewaj przez kolejne 2 minuty. Skosztuj i dopraw do smaku solą, białym pieprzem oraz, jeśli uznasz za stosowne, dodatkową mieloną gałką muszkatołową.

9. Podawaj z posiekaną świeżą natką pietruszki, startą skórką z cytryny i odrobiną płatków chili.

UWAGI

Flaczki w sosie można odgrzewać. Jeśli będą przechowywane w lodówce, warto dolać dodatkową porcję mleka, ponieważ sos po schłodzeniu gęstnieje.



Peklowana wołowina

W ostatnim tomie sagi wygłodniały Ron wspomina, że jego matka „potrafi wyczarować całkiem dobre jedzenie ot tak, z powietrza". Choć w szkole nie znosił jej kanapek z wołowiną, pusty żołądek nakazał mu docenić kulinarny kunszt Molly. Jednak i świat magii kreśli swoje nieprzekraczalne granice! Jak przypomniała Hermiona, cytując Prawo Gampa, jedzenia nie da się wykreować z nicości. Kuchnia pani Weasley opierała się nie tylko na czarach, ale także na tradycyjnej wiedzy i gospodarności. Peklowana wołowina to świetny przykład tego podejścia. Zaskakujące, że produkt wywołujący grymas na twarzy młodego czarodzieja stanowił niegdyś kulinarny fundament przetrwania ludzkości[18].

Szczypta historii

Konserwacja mięsa solą to starożytna praktyka – wczesne irlandzkie teksty wspominają o otrzymywaniu soli z palonych wodorostów, ale dopiero w XVII wieku nacierana nią wołowina zyskała nazwę *corned beef*. Termin wywodzi się od staroangielskiego *corn* (ziarno, grudka) i odnosi do grubych kryształów soli. Co ironiczne, to cenne mięso rzadko gościło na stołach swoich głównych producentów – Irlandczyków. Winna była angielska polityka. Chroniące tamtejszych farmerów ustawy o bydle (1663, 1667) zakazały importu żywego inwentarza. Spowodowało to drastyczny spadek cen bydła i wymusiło na irlandzkich hodowcach sprytne obejście zakazów: masowe przetwórstwo mięsa na miejscu i jego eksport w formie zakonserwowanej[19]. Mieli oni w zanadrzu także pewien atut: dostęp do taniej, wysokiej jakości soli importowanej z Portugalii, Hiszpanii i południowo-zachodniej Francji. Ponieważ opodatkowano ją tam niemal dziesięciokrotnie niżej niż w Anglii, połączenie taniego mięsa i soli szybko uczyniło z miasta Cork potęgę tego przemysłu, a peklowana irlandzka wołowina przez dekady żywiła brytyjską marynarkę i kolonistów. Monopol zaczął jednak słabnąć pod koniec XVII wieku wskutek zawirowań wojny dziewięcioletniej oraz rosnącej konkurencji handlowej z Ameryki Północnej[20].

Nową epokę zapoczątkował w XIX wieku niemiecki chemik Justus von Liebig, otwierając w urugwajskim Fray Bentos fabrykę pakującą mięso w hermetyczne puszki i tym samym rewolucjonizując wojskową logistykę. Południowoamerykańska konserwa zyskała wśród brytyjskich żołnierzy miano *bully beef* – od zanglicyzowanego francuskiego *boeuf bouilli* (gotowana wołowina), terminu ukutego jeszcze podczas wojny krymskiej. W trakcie I wojny światowej puszki te na dobre wpisały się w okopowe życie. Jedzona na zimno z twardymi sucharami wołowina bywała kulinarną zmorą, lecz w chwilach głodu stanowiła wybawienie, wspominane po latach z zaskakującym sentymentem[21].

POZIOM TRUDNOŚCI: ★★
LICZBA PORCJI: 4
CZAS PRZYGOTOWANIA: OK. 5 H (+ 7–10 DNI PEKLOWANIA)

Ingrediencje

MIĘSO

- 1,5 kg mostka wołowego (najlepiej płaski kawałek)

ZALEWA I

- 4 l wody
- 375 g soli kuchennej
- 100 g cukru trzcinowego
- 30 g soli peklowej
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka ziaren czarnego pieprzu
- 1 łyżka ziaren gorczycy
- 1 łyżka ziaren kolendry
- 1 łyżka ziaren ziela angielskiego
- 10 goździków
- 4–5 liści laurowych
- 1 laska cynamonu

ZALEWA II

- 1 l bulionu wołowego
- woda (ilość wystarczająca do przykrycia mięsa)
- 300 g marchewki
- 130–160 g cebuli
- 600 g ziemniaków
- 600 g kapusty

MIESZANKA PRZYPRAW

- 1 łyżeczka ziaren gorczycy żółtej
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy czarnej
- ½ łyżeczki ziaren ziela angielskiego
- ½ łyżeczki ziaren jałowca
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- 1 łyżeczka ziaren pieprzu
- ½ łyżeczki płatków chili
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- 4 goździki
- 3 ziarna kardamonu
- 2 liście laurowe
- 1 gwiazdka anyżu
- 1 laska cynamonu

Receptura

PEKLOWANIE WOŁOWINY (ROZPOCZNIJ 7–10 DNI WCZEŚNIEJ)

1. Zagotuj 4 litry wody ze składnikami z listy ZALEWA I, mieszając do momentu rozpuszczenia się soli i cukru. Całkowicie ostudź. Osusz mostek papierowym ręcznikiem. Cienkim nożem odetnij z mięsa widoczny nadmiar tłuszczu (zwłaszcza na krawędziach), błony i ścięgna. Włóż mostek do dużego, zamykanego pojemnika lub garnka i zalej zimną zalewą, by był w pełni zanurzony. Przykryj i wstaw do lodówki na 7–10 dni. Codziennie obracaj mięso w zalewie.

DOPRAWIANIE MIĘSA

2. Wyjmij mostek z zalewy, opłucz zimną wodą i osusz. Przyprawy z listy MIESZANKA PRZYPRAW z grubsza rozgnieć w moździerzu lub zmiel (niekoniecznie na drobny pył), a następnie obtocz w nich mięso. Warzywa z listy ZALEWA II umyj i obierz. Ziemniaki, kapustę i cebulę pokrój w ćwiartki, a marchew w kawałki wielkości 2–3 cm.

GOTOWANIE MIĘSA

3. Mostek ugotuj według instrukcji zamieszczonych poniżej.

✶ Gotowanie w garnku: włóż mięso do garnka, zalej bulionem wołowym i uzupełnij wodą do zakrycia mostka. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 2,5–3 godziny. Dodaj warzywa i gotuj kolejne 1–1,5 godziny, aż mięso będzie można bez trudu nakłuć widelcem.

✶ Gotowanie w wolnowarze: umieść mięso w wolnowarze, zalej bulionem wołowym i wodą do jego zakrycia. Gotuj 3 godziny (moc średnia) lub 6 godzin (moc niska). Dodaj warzywa i gotuj dalej: 2 godziny (moc średnia) lub 4 godziny (moc niska).

4. Po ugotowaniu wyjmij mostek, przykryj folią i odstaw na minimum 20 minut.

UWAGI

Przed peklowaniem możesz włożyć mięso do siatki wędliniarskiej lub obwiązać bawełnianym sznurkiem, by po ugotowaniu zachowało ładny kształt (krok opcjonalny).

W trakcie peklowania warto raz dziennie nastrzykiwać mostek zalewą za pomocą strzykawki do mięsa.

Ugotowaną i odstaną wędlinę krój zawsze w poprzek włókien, dzięki czemu będzie znacznie delikatniejsza.

Dalsza część książki dostępna w wersji pełnej.

