



Посвящается моим детям,  
которые научили меня в зрелые годы  
верить в чудеса и волшебство



# Благодарности

Точно так же, как никакой волшебник не сможет создать вкусное блюдо из пустоты (в соответствии с исключением Гэмпа из Первого закона трансфигурации), никто — ни маги, ни маглы — не способен наколдовать кулинарную книгу из воздуха. Множество невероятно талантливых людей месяцами творили волшебство безо всякой магии, и результатом их общих усилий стала книга, которую вы держите в руках.


Среди тех, кто помог мне в ее написании, были (в произвольном порядке): Джо Лоффлер и Хольгер (Холле) Вист, мои друзья, без которых эта книга не увидела бы свет; Роберт (Роб) Урловский, кто вновь и вновь, словно взмахивая волшебной палочкой, решал большинство технических проблем; Томас Гиссл, который всегда был рядом, когда бы он ни понадобился; Ангелос (*Я-создам-это-в-3D*) Цириготис, мой верный немецкий грек или греческий немец; Оскар (Осси) Бем и Аннелис Хобольд; Тоби, Андреа, Финей и Леа; Катарина (Настоящая Кэт) Бем; Томас Б. (спасибо за помощь с приложениями и многие другие моменты!); Ульрих (Пест) Песте; Димитри Хардер, который стал моим настоящим другом после множества часов в фотостудии; Томас Штамм и его жена Александра (спасибо за вашу помощь, поддержку и дружбу). Также я благодарю Карин Мишельбергер, Хельгу Виткоши, Франца-Кристофа Хееля и очаровательную Ханну Квелле, которая стойко переносит наплыв моих писем, не теряя задора и оптимизма. И, что не менее важно, спасибо моей замечательной семье, что подарила мне время, силы и свободу: благодаря вам это грандиозное приключение состоялось.


Спасибо и вам, читатели, если эта книга пришлась по душе. Впрочем, если вы обнаружите недостатки, сомнительные формулировки, ошибки в количестве ингредиентов (например, если я промахнулся с количеством сельдерейной соли, посыпьте пеплом мою, уже лысую, голову), напишите мне в социальных сетях:





**Том Гримм**

Вы можете подписаться на меня здесь:

 @tom.grimm.autor

 @tom.grimm.autor

 @tom\_grimm\_autor

 [www.grinningcat.de](http://www.grinningcat.de)

# Содержание

Магия для маглов! . . . . . 8

## Лакомства из «Сладкого королевства»

Сдобные котелки . . . . . 13  
Конфеты «Берпи Боттис» . . . . . 15  
«Тараканьи гроздья» . . . . . 17  
Помадка из сливочного пива . . . . . 19  
Жевательная резинка «Друблс» . . . . . 21  
Шоколадные лягушки . . . . . 23  
Тыквенный сок . . . . . 25  
Лимонные дольки Дамблдора . . . . . 27  
«Мышки-лadyшки» . . . . . 29  
Канареечные булочки со сливочным кремом . . . . . 31  
Жевательные слизи . . . . . 33  
Суп из крови летучих мышей . . . . . 35

## Блюда «Дырявого котла»

Горячий шоколад . . . . . 39  
Эльфийский напиток . . . . . 41  
Шоколадный пудинг . . . . . 43  
Сливочное пиво . . . . . 45  
Яйца по-шотландски . . . . . 47  
Черный пудинг . . . . . 49  
Пастуший пирог . . . . . 51  
Гороховый суп . . . . . 53

## Угощения с Тисовой улицы


Торт тети Петуны . . . . . 57  
Пряный суп маллигатони с карри . . . . . 59  
Хлеб с фруктами . . . . . 61  
Лимонный тарт с безе . . . . . 63  
Лосось в медово-горчичном соусе с укропом . . . . . 65  
Десерт «Слава Никербокера» . . . . . 67  
Свинина в яблочной глазури с персиком . . . . . 69

## Блюда «лучшего в мире повара»

Сэндвич с говяжьей солониной . . . . .	73
Яблочный пирог . . . . .	75
Тыквенные пирожки . . . . .	77
Имбирные пряники . . . . .	79
Курица с паприкой для Джинни Уизли . . . . .	81
Рождественский пирог . . . . .	83
Тфтели в луковом соусе . . . . .	85
Пирог с ветчиной и курицей . . . . .	87
Пирожки с сухофруктами . . . . .	89
Яичный пунш . . . . .	91

## Пир в Хогвартсе

Шармбатонский буйабес . . . . .	95
Тартар из драконьего мяса . . . . .	97
Праздничная фаршированная индейка . . . . .	99
Хлебный пудинг . . . . .	101
Воздушное картофельное пюре с коричневым соусом . . . . .	103
Салат из редиса Луны Лавгуд . . . . .	105
Буляш из говядины . . . . .	107
Томленые котлеты из баранины с зеленой фасолью . . . . .	109
Золотой «снитч» . . . . .	111
Зеленый салат Гарри . . . . .	113
Пирог с патокой . . . . .	115
Яичница-болтунья с беконом . . . . .	117
Ростбиф с йоркширскими пудингами и зеленым горошком . . . . .	119
Запеченный батап . . . . .	121
«Феликс Фелицис» . . . . .	123
Сочные жареные куриные ножки . . . . .	125
Королевские корзинки из слоеного теста . . . . .	127
Овсяная каша со свежими фруктами . . . . .	129
Жареные зеленые помидоры . . . . .	131
Фазан с чечевицей и жареными початками кукурузы . . . . .	133
Любимый чай Дамблдора . . . . .	135
Маффин «Сова Букля» . . . . .	137



## Кулинарные творения Хагрида

Торт ко дню рождения Гарри .....	141
«Каменные» печенья .....	143
«Паучьи яйца» .....	145
Булочки с изюмом .....	147

## Блюда Добби, домашнего эльфа

Овощная фриттата от Добби .....	151
«Неряшливый Джо» с индейкой от Добби .....	153
Фарфалле с соусом из брокколи от Добби .....	155
Острый салат с ананасами от Добби .....	157

## Празднование годовщины смерти

### Почти Безголового Ника

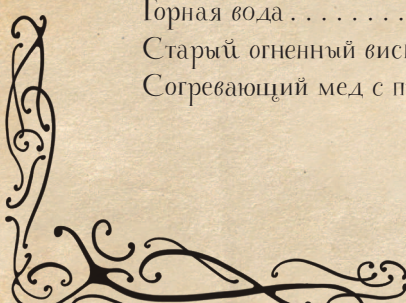
Червивый бараний рубец .....	161
Пропухшая рыба .....	163
Черные печенья и сыр с плесенью .....	165
Торт «Могильный камень» .....	167

## Магические символы

«Волшебные палочки» .....	171
«Оборотное зелье» .....	173
Кричалка из песочного теста .....	175
«Детиныш мандрагоры» .....	177
Волшебный яблочный шпрудель .....	179
Луковый суп Кикимера .....	181

## Напитки паба «Три Метлы»

Веселящая вода .....	185
Горная вода .....	187
Старый огненный виски (безалкогольная версия) .....	189
Согревающий мед с пряностями .....	191



# Магия для магглов!

31 июля 1991 года, в день своего 11-летия, сирота Гарри Поттер открыл для себя не только мир чародейства и магии, но и целую вселенную волшебных гастрономических удовольствий.

Только представьте себе: столько лет после потери родителей по вине *Сами-Знаете-Кого* Гарри ютился в крошечной каморке под лестницей в доме Дурслей, где ему едва перепадало что-то вкусное. И вдруг он попадает в волшебный мир, где на каждом шагу продается множество невиданных лакомств и угощений! В Косом переулке, в «Хогвартс-Экспрессе», в гостях у Уизли, в «Трех метлах» и «Дырявом котле», в «Сладком королевстве» и, конечно же, в самой школе чародейства и волшебства Хогвартс, где длинные столы в Главном зале ломятся от угощений.

В серии книг Дж. К. Роулинг о Гарри Поттере еда и напитки играют важнейшую роль. Не случайно во время первого посещения Норы — дома Уизли, где живет семья его лучшего друга Рона, Гарри обращает внимание на то, что каминная полка заполнена книгами в три ряда, и чего только стоят их названия: «Заколдуй себе сыр!», «Чары, применяемые при выпечке» и «Как в одну секунду приготовить пир. Чудодейственная магия». Гарри обожает все, что готовит миссис Уизли, в его глазах — лучший повар на свете. Но что бы ни утверждал Рон об умении матери создавать блюда из воздуха, пользуясь лишь воображением, это не так. Если бы Рон не зевал на уроках, то знал бы, что еда — принципиальное исключение Гемпа из Первого закона трансфигурации: она не может быть создана из ничего. Еда может быть умножена, если у вас уже есть немного еды, или вызвана, если вы знаете ее приблизительное местоположение и абсолютно уверены, что она все еще будет там (впрочем, из этого объяснения Гермионы в книге «Гарри Поттер и Дары смерти» Рон так ничего и не понял). Пир невозможно сотворить из воздуха. Скорее всего, вы призываете уже готовые блюда и напитки откуда-нибудь еще: из школьной кухни, из паба или из кладовой. А прежде чем они там оказались, их кто-то приготовил, используя нужные ингредиенты, применяя кулинарные навыки и следуя рецепту. Все как в реальной жизни!

Пожалуй, именно в этом состоит секрет феноменального успеха Гарри Поттера: каким бы волшебным и полным магии ни был мир, история друзей — Гарри, Рона и Гермионы — завязана отнюдь не на волшебстве. Опустите магическую часть сюжета, и все остальные события с легкостью можно будет перенести в реальный мир. Гарри и его друзья оказываются обычными подростками, перед которыми возникают те же заботы и трудности, как и перед другими детьми: уроки и экзамены, издевки одноклассников, первая любовь и переживания из-за разбитого сердца — словом, все, что знакомо и нам с вами.

Ко всему прочему вовсе не заклинания, зелья или магические трюки помогли Отряду Дамблдора восторжествовать над злом: победу им подарили дружба, отвага, верность и готовность к самопожертвованию — иначе говоря, простые человеческие добродетели, которые доступны и нам, магглам. Другими словами, исключая говорящие фетровые шляпы, дружелюбных гигантов с зонтиками, рассекающих по воздуху на мотоциклах, и прочие чудеса, Гарри и его друзья живут в том же мире, что и мы, и сталкиваются со знакомыми нам проблемами... а также со знакомой едой и напитками — по большей части.

Хотите верить, хотите нет, но в книгах о Гарри Поттере описано около 200 блюд: от завтраков, обедов и ужинов до всевозможных закусок и сладостей. Есть и магические, но большинство блюд вполне реальны — а значит, многие из них можем приготовить и мы, магглы (даже если у нас нет возможности приобрести мясо дракона, жабросли или горную воду). На следующих страницах этой книги вам встретится более 80 таких блюд и напитков.

Некоторые из них являются традиционно британскими, и хотя в истории Соединенного Королевства, бесспорно, известно множество великих достижений, многие утверждают, что кулинария к ним не относится. Потому я взял на себя смелость переделать часть рецептов. Однако не забывайте: все, что встретится вам на этих страницах, — не более чем пицца для размышлений, призванная подтолкнуть вас творить. В конце концов, лучшая часть в приготовлении, как и в зельеварении или в сотворении заклинаний, — эксперименты! Как и в волшебном мире, единственные рамки, которые сковывают нас, магглов, — это страх дать волю своей фантазии.

Величайшее заклинание, которое можем мы создать, и неважно, магглы мы или волшебники, — сделать счастливыми тех, кто нас окружает. А что поможет в этом лучше, чем вкусная праздничная индейка, котлеты из баранины, воздушное картофельное пюре, яблочный штрудель, волшебный ростбиф, шоколадный пудинг или умопомрачительная овощная фриттата к популярному среди волшебников сытному сливочному пиву? Вы увидите, что способны вызвать улыбку на лице своих близких — и без взмаха волшебной палочки.

Пусть чары и волшебство принесут вам одно удовольствие!

*Мам Трини*





# Лакомства из «Сладкого королевства»

«Сладкое королевство» — знаменитая кондитерская в деревне Хотсмид, куда то и дело навещают как ученики, так и профессора Хогвартса. Неудивительно, ведь полки кондитерской до краев заполнены угощениями, в которых души не чают сладкоежки вроде Рона: все карманные деньги он спускает на шоколадных лягушек, лепучие шипучки, перечных чертиков и, конечно же, драже «Берпи Бойлс» с множеством неожиданных вкусов. Каждый найдет здесь сладости себе по душе: например, леденцы на палочке со вкусом крови, если вы вампир! Даже Гермиона, бережно относящаяся к своему рациону, порой покупает там сладости, против которых ничего не имеют ее родители-дантисты: мятные нитки для чистки зубов.

Нет сомнений: «Сладкое королевство» — настоящий рай для сладкоежек!



# Сдобные котелки

## на 10 порций ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яйца  
100 мл пахты  
150 мл натурального йогурта  
150 г пшеничной муки  
2 ст. л. ванильного сахара  
1 пакетик разрыхлителя (10 г)  
соль по вкусу  
оливковое масло

### Для сервировки:

карамельный соус, сахарная пудра,  
крупно нарубленные грецкие орехи,  
взбитые сливки, сезонные свежие  
фрукты и так далее

1. В миске взбейте яйца до пышной светло-желтой пены. Помешивая, добавьте пахту и йогурт, затем небольшими порциями всыпьте муку, ванильный сахар, разрыхлитель и соль. Перемешайте смесь до консистенции однородного теста с гладкой текстурой, но достаточно жидкого. Дайте ему настояться 15 минут.
2. Разогрейте духовку до 80 °С.
3. В сковороде с антипригарным покрытием на небольшом огне разогрейте 1 чайную ложку оливкового масла, затем с помощью половника вылейте на дно сковороды немного жидкого теста. От количества теста на порцию будет зависеть диаметр сдобного котелка. Обычно за один подход можно испечь 3–4 штуки.
4. Поставьте сковороду со сдобными котелками в духовку и запекайте в течение 2–3 минут с обеих сторон до золотистого цвета. Как только на поверхности станут появляться пузырьки, переверните сдобные котелки лопаткой.

Используйте как можно меньше оливкового масла и не держите сдобные котелки в духовке слишком долго: они не должны потерять объем и нежную текстуру.

5. Готовые сдобные котелки переложите на блюдо, накройте алюминиевой фольгой и поставьте в разогретую духовку, чтобы они не остыли перед подачей. Как только все котелки будут готовы, посыпьте их сахарной пудрой и подайте к столу с карамельным соусом, крупно нарубленными грецкими орехами, взбитыми сливками и свежими фруктами.



СОВЕТ ОТ ДОМАШНЕГО ЭЛЬФА ДОББИ: Если вам не нравятся сладкие сдобные котелки, не добавляйте в рецепт ванильный сахар! Пахту можно заменить обезжиренным кефиром в той же пропорции.



# Конфеты «Берти Боттс»



на 400 г драже разных вкусов

## ИНГРЕДИЕНТЫ

100 мл воды (и 2 ст. л. для глазури)

100 мл фруктового сиропа (на выбор)

250 г сахара

8 г гранулированной желатина

5 капель пищевого красителя  
(на выбор)

100 г сахарной пудры

растительное масло-спрей

### Дополнительно:

2 силиконовые формы

для шоколадных конфет «мини-яйца»

кухонный термометр

1. В кастрюлю налейте 100 мл воды, фруктовый сироп, добавьте сахар и прогрейте на слабом огне, аккуратно помешивая, до растворения сахара. Затем добавьте гранулированный желатин.
2. Помешивая, продолжайте нагревать сироп, пока он не достигнет температуры 110 °С (около 20 минут). Будьте осторожны: брызги раскаленного сиропа могут оставить ожоги на коже! Периодически проверяйте температуру.
3. Обильно сбрызните силиконовые формы растительным маслом-спреем.
4. Как только сироп достигнет нужной температуры, добавьте пищевой краситель желаемого цвета и равномерно разлейте его по выемкам форм. Пластиковым кулинарным шпателем уберите излишки сиропа с формы, накройте сверху пищевой пленкой и оставьте на ночь для застывания.
5. В небольшой миске смешайте сахарную пудру с 2 столовыми ложками воды до однородности. Половинки конфет достаньте из форм. Кисточкой смажьте срез каждого драже глазурью, склейте две половинки и оставьте примерно на 30 минут.



СОВЕТ ОТ ДОМАШНЕГО ЭЛЬФА ДОББИ: Используя этот рецепт, вы сможете приготовить «Берти Боттс» любых вкусов и цветов! Все, что для этого понадобится, — менять фруктовый сироп и пищевой краситель!