

Гримм, Том.

Г84

Волшебная выпечка Гарри Поттера. 60 рецептов от пирогов миссис Уизли до тортов тети Петунии / Том Гримм, Катя Бём ; [перевод с немецкого Е. Кузнецовой]. — Иллюстрированное неофициальное издание. — Москва : Эксмо, 2022. — 160 с. : ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).

Книга, полная волшебной выпечки и сладостей прямоком из мира Гарри Поттера! От конфет и пирожных до тортов и пирогов. С помощью 60 рецептов и детально проработанных иллюстраций вы перенесетесь в чарующий мир волшебства и магии. Устройте себе день выпечки вместе с детьми или друзьями либо устройте праздник в стиле Гарри Поттера. Эта книга станет отличным подарком всем тем, кто хочет добавить немного волшебства в свою жизнь.

УДК 641.55:821.111
ББК 36.997+84(4Вел)

© ИП Пухов, 2022

© ООО «Издательство «Эксмо», 2022

ISBN 978-5-04-164994-4

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ. ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

Гримм Том

ВОЛШЕБНАЯ ВЫПЕЧКА ГАРРИ ПОТТЕРА

60 РЕЦЕПТОВ ОТ ПИРОГОВ МИССИС УИЗЛИ ДО ТОРТОВ ТЕТИ ПЕТУНИИ

Tom Grimm, Katja Böhm

Das inoffizielle Backbuch für Harry Potter Fans. Süße Leckereien wie frisch aus dem Honigtopf

© 2021 Originally published in German by HEEL Verlag GmbH, Germany,

This book is not authorised or sponsored by J.K. Rowling, Pottermore Limited, Wizarding World Digital LLC., Warner Bros. Entertainment Inc. or any other person or entity owning or controlling rights in the Harry Potter name, trademark or copyrights.

Перевод с немецкого *Елизаветы Кузнецовой*

Ответственный редактор А. Сидорова
Редакторы Н. Кузнецова, М. Лунина
Художественный редактор В. Брагина
Макет, верстка, препресс А. Бельтиков
Технический редактор Т. Анохина
Корректор Л. Воробьева

официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

ЧИТАЙ·ГОРОД

book 24.ru

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО-АКБ» Баспасы,
123308, Ресей, кала Москва, Зорге көшөсү, 1 үй, 1 жинармат, 20 кабат, офис: 2013 к.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгиси: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЛ-Алматы»,
Казахстан Республикасындағы импорттаушы «РДЛ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему заказов на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЛ-Алматы»
Казахстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЛ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Дембровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-99-90/91/92. E-mail: RDS-Altai@rdl.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

В электронной версии книги издательство выложило
оформить на www.litres.ru



ЛитРес:
оформить книгу до книг

ISBN 978-5-04-164994-4



9 785041 649944 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

БОМБОРА
ИЗДАТЕЛЬСТВО

БОМБОРА – лидер на рынке полезных и вдохновляющих книг. Мы любим книги и создаем их, чтобы вы могли творить, открывать мир, пробовать новое, расти. Быть счастливыми. Быть на волне.

Мы в соцсетях:

f vk o bomborabooks + bombora
bomбора.ru



Дата изготовления / Подписано в печать 10.03.2022.
Формат 80x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,81.
Тираж экз. Заказ

ВОЛШЕБНАЯ ВЫПЕЧКА

Гарри Поттера



ВОЛШЕБНАЯ ВЫПЕЧКА

Гарри Поттера

Авторы
Том Гримм и Катя Бём

Фотографии
Тома Гримма и Димитри Хардера

Перевод с немецкого
Елизаветы Кузнецовой

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2022



Для Ханны,
она знает почему



ЭТА КНИГА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОФИЦИАЛЬНО ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ ПРОДУКТОМ И НЕ СВЯЗАНА С ДЖ. К. РОУЛИНГ, POTTERMORE LIMITED, WIZARDING WORLD DIGITAL LLC., WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. ИЛИ ЛЮБЫМ ДРУГИМ ПРАВООБЛАДАТЕЛЕМ «ГАРРИ ПОТТЕРА».

Все права, включая права на перепечатку, воспроизведение в любой форме и перевод на другие языки, сохраняются за издательством. Не разрешается воспроизводить книгу и/или ее части фотомеханическими средствами, а также хранить, систематически оценивать или распространять ее с помощью электронных или машинных систем без письменного разрешения издателя.

РЕЦЕПТЫ: Катя Бём, Том Гримм

ФОТОГРАФИИ БЛЮД: Димитри Хардер и Том Гримм

Содержание

Вкусности для сладкоежек!	10
Сливочное печенье с помадкой	13
Шипящие висби.	15
Хогвартсер.	17
Торт ко дню рождения Гарри	19
Совиные орешки.	21
Сливочное пиво	23
Оборотное желе.	25
Пончики Дадли Дурсля.	27
Коктейль «Яблочный шпрудель».	29
Вафли с соусом «Сливочное пиво».	31
Сливочный попкорн.	33
Пудинг «Сливочное пиво»	35
Снежинки, которые тают во рту.	37
Мороженое «Сливочное пиво»	39
Шоколадный пирог тети Петунии	41
Пончики с мармеладом	43
Мятные конфеты	45
Совиные попсы	47
Макарон «Сливочное пиво».	49
Торт тети Петунии	51
Волшебный пузырьковый хлеб.	55
Ириски «Язычки»	57
Морковный пирог миссис Уизли	59

Пирог с патокой	61
Засахаренный ананас	63
Икотные конфеты	67
Лихорадочная помадка	69
Золото Грингоптса	71
Коктейль с апельсином и смородиной	73
Мороженое с чили Флориана Фортескью	75
Квинкверль	77
Сливовый пудинг	79
Прекрасный ягодный пудинг Луны	81
Рождественский пирог	83
Волшебный котел	85
Кислотные шипучки	87
Сахарная вата	89
Волчье зелье	91
Шоколадное гато	93
Амортенция	95
Песочное печенье «Сливочное пиво»	97
Магия карамели с корицей	99
Лакричные волшебные палочки	101
Шоколадные акромантулы	103
Анимагус	105
Сливочный чизкейк	107
Десерт клуба слизней	109
Пышки	111

Рвотные пастилки	113
Клубника в шоколаде	115
Шарики попкорна профессора Слизнорта	117
Мягкие гоблины	119
Бланманже	121
Крестовые булочки	123
Волшебные бобы	125
Трио тарталеток	127
Эклеры с лимонным курдом	129
Смородиновый сироп	133
Писклявые сахарные мышки	135
Волшебное зелье	137
Липкий пудинг с ирисовым соусом	139
Забастовочные лакомства	141
Пирог Хагрида «Гриффиндор»	143
Шоколадные шарики с вишней	145
Малиновый джем	147
Обморочные укусы	149
Нуга	151
Лимонное мороженое	153
Призрачные шесты	155
Имбирные пряники	157
Благодарности	158

Вкусности для сладкоежек!

Еда и напитки играют важную роль в мире Гарри Поттера. Сладкоежки волшебного мира особенно любят десерты: пироги или торты, кексы или печенье, вафли или пончики, любые сладости, шоколад, мороженое или заварной крем. Когда Хагрид с гордостью предлагает свои последние пекарские творения, миссис Уизли отправляет в Хогвартс одну из своих знаменитых «посылок выживания» с вкусными угощениями или тетя Петунья угощает соседей впечатляющей выпечкой – даже борьба с Сами-Знаете-Кем вмиг забывается!

Чары, применяемые при выпечке – одна из самых известных кулинарных книг в мире волшебников. Книга попадает на глаза Гарри в первый же визит в Лисью нору, родовый дом семьи Уизли, и привлекает его внимание. А еще самый знаменитый студент-волшебник всех времен и народов был в восторге от великолепного шоколадного торта миссис Уизли, который он получил на день рождения, и ежегодного рождественского печенья.

Однако приготовление этих вкусностей не имеет никакого отношения к чародейству Молли Уизли. Как известно, колдовство с едой – одно из пяти «существенных исключений» из Закона Трансфигурации Гэмпса. Это значит, что невозможно сделать хорошую еду из ничего. Вы можете наколдовать ее, если знаете, где она находится, можете превратить ее во что-то другое, можете заставить ее стать больше, но вы не можете сделать праздник из воздуха. Другими словами – вы добываете уже существующую еду и напитки из другого места, например из школьной кухни, ресторана или магазина. Кто-то, кто обладает необходимым мастерством, уже должен был приготовить еду по рецепту из необходимых ингредиентов. Прямо как в реальной жизни!

В этом, кстати, один из секретов феноменального успеха истории про Гарри Поттера. Каким бы фантастическим ни казался мир волшебников, в конечном итоге он лишь поверхностно связан с магией. На самом деле при ближайшем рассмотрении вселенная оказывается довольно обычной. Несмотря на свои магические способности, Гарри и его друзья – обычные подростки, с теми же заботами и трудностями, что и у остальных. Им приходится готовиться к школе, над ними издеваются одноклассники, они переживают первую большую любовь и первое горькое разочарование – все то, с чем сталкивался любой из нас.

Кроме того, в конце концов, не заклинания, не зелья и не какие-либо магические штучки помогают «армии Дамблдора» победить зло, а только дружба, храбрость, верность и готовность к самопожертвованию – основные человеческие добродетели, которыми мы, маглы, обладаем в той же степени, что и волшебники в мире Гарри. Другими словами, если не учитывать говорящих фетровых шляп и дружелюбных великанов с розовыми зонтиками, которые мчатся по воздуху на мотоциклах, и всех прочих волшебных вещей, Гарри и компания живут в таких же реалиях, как и мы. Это знакомая среда со схожими проблемами и с обычной едой и напитками, по крайней мере по большей части.

Вам, дорогие читатели, не нужна волшебная палочка или какие-либо другие магические приспособления, чтобы «призвать» блюда и напитки из этой книги. Достаточно всего лишь посетить местный супермаркет и приобрести все необходимое. А еще вам нужно несколько простых кухонных инструментов и немного творчества, чтобы создать вкусности из таких простых базовых ингредиентов, как мука, дрожжи и вода. В конце концов, самое лучшее в выпечке – это эксперименты! Поэтому все эти рецепты станут лишь отправной точкой для вашего собственного сладкого путешествия.

Как и в мире Гарри Поттера, единственные ограничения, которые наложены на вас на кухне, – это пределы собственного воображения. И самое большое волшебство, на которое мы, маглы, способны, – делать других людей счастливыми. А что может быть лучше, чем невероятно вкусный кусочек пирога с патокой?

Помните об этом и наслаждайтесь своим волшебством!

Том Гримм и Катя Бём



Сливочное печенье с помадкой

на 25 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для приготовления теста:

280 г размягченного сливочного масла

180 г тростникового сахара

1 щепотка соли

1 ч. л. ванильного экстракта

1 яйцо

300 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

150 г орехов макадамия, крупно нарезанных

200 г помадки, крупно нарезанной

100 г темного шоколада, крупно нарезанного

Для приготовления помадки:

15 г сливочного масла

50 мл крем-сода

75 г сахара

200 г сгущенного молока

1 щепотка соли

1. Приготовьте помадку. Застелите противень бумагой для выпечки и смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло, крем-соду и сахар доведите до кипения в сотейнике на среднем огне. Добавьте сгущенное молоко и соль, варите не менее 20 минут. Помешивайте, чтобы ничего не пригорело.
2. Когда смесь достигнет консистенции густого меда и станет карамельного цвета, аккуратно перелейте ее на противень, разровняйте и оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре (около 3–4 часов).
3. После поместите помадку в морозильную камеру примерно на 20 минут, чтобы ее было легче нарезать.
4. Разогрейте духовку до температуры 170 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки.
5. Взбейте размягченное сливочное масло в чаше кухонного комбайна. Всыпьте тростниковый сахар и соль, продолжайте взбивать. Добавьте яйцо, ванильный экстракт и взбивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.
6. В отдельной миске смешайте муку и разрыхлитель. Всыпьте к остальным ингредиентам и тщательно перемешайте. В конце добавьте орехи макадамия, нарезанную кубиками помадку и шоколад, снова перемешайте.
7. Выкладывайте по 1 столовой ложке теста на противень на расстоянии друг от друга. Выпекайте примерно 12–14 минут. Затем достаньте и остудите на противне.

