DINAH BUCHOLZOVÁ

# NEOFICIÁLNÍ KUCHAŘKA HARRYHO POTTERA

# Neoficiální kuchařka Harryho Pottera

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
**www.cpress.cz**
**www.albatrosmedia.cz**

CPRESS

**Dinah Bucholz**
**Neoficiální kuchařka Harryho Pottera – e-kniha**
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS MEDIA

# NEOFICIÁLNÍ KUCHAŘKA HARRYHO POTTERA

*Tato kniha je neoficiální a neautorizovaná. Nebyla autorizována, schválena, oficiálně povolena a odsouhlasena ani J. K. Rowlingovou, ani jejím vydavatelem, ani společností Warner Bros. Entertainment Inc.*

*Následující recepty vytvořil pro účely této knihy šéfkuchař Chris Koch. Chris Koch, vyškolený v tradiční francouzské kuchyni, je kulinářským ředitelem kuchařské školy ve Filadelfii, manažerem kuchyně pro řadu televizních programů a autorem kuchařky Learning the Basics: A Home Cook's Guide to the Kitchen (Naučte se základy: Průvodce vařením pro domácí kuchaře). Můžete navštívit i jeho webovou stránku www.chef-chris.com.*

*Anglická sázená vejce se slaninou*
*Křehká vepřová pečeně na různé způsoby*
*Francouzská cibulačka*
*Maové koláčky z Melton Mowbray s nádivkou z vepřového masa*
*Anglická míchaná vajíčka se slaninou po farmářsku*
*Smažené vepřové řízky*
*Polévka královny Viktorie*
*Masový koláč s kuřetem a šunkou*
*Bujabéza*
*Dušené dršťky s cibulí*

*Děkuji také Abemu Polatsekovi za to, že do knihy přispěl receptem Staroanglický roastbíf.*

The Unofficial Harry Potter Cookbook
Copyright © 2018 by Dinah Bucholz
All rights reserved.
Translation © Eva Kadlecová Pourová, 2023

ISBN tištěné verze 978-80-264-4971-3
ISBN e-knihy 978-80-264-5013-9 (1. zveřejnění, 2023) (ePDF)

# NEOFICIÁLNÍ KUCHAŘKA HARRYHO POTTERA

CPRESS

*Pro Heshyho*

# *Poděkování*

Nejprve bych ráda poděkovala Bohu, který je zdrojem veškerého požehnání. Pak také děkuji svému muži Heshymu, který trval na tom, abych ho ve svém poděkování uvedla hned vedle Boha. Důvodů pro tuto skutečnost je tolik, že je tato kniha ani nemůže obsáhnout.

George Beahm, autor knih Facts, Fiction, and Folklore in Harry Potter's World (Fakta, fikce a folklór ve světě Harryho Pottera) a Muggles and Magic (Mudlové a magie) mi ochotně věnoval svůj čas a poradil mi, jak mám svou knihu prodat literárnímu agentovi.

Mary Sue Seymourová je pravděpodobně ta nejrychlejší, nejschopnější a nejkvalifikovanější agentka na světě. Považuji za neskutečné štěstí a požehnání, že mi nabídla vzít si pod křídla moji knihu.

Děkuji také Andree Norvillové, svojí redaktorce z nakladatelství Adams Media, která si všimla, jaký má tato kniha potenciál. Právě díky jejímu nadšení se pouhá myšlenka stala realitou.

Děkuji i Kate Petrellové za pečlivé korektury mého rukopisu.

Děkuji také šéfkuchaři Chrisu Kochovi za jeho příspěvek do této knihy. Vytvořil recepty, které jsem já sama vytvořit nemohla, protože se stravuji košer.

Děkuji Chevi Schainbaumové, Cheryl Albertové, Yaffě Yermishové, Ayale Tarshishové, Israelu Tarshishovi, Abemu Polatsekovi, Naomi Polatsekové, Batshevě Polatsekové, Ataře Eissové a Goldymu Josephovi. A děkuji také mým přátelům, sousedům a inženýrům z L-3 za všechno to ochutnávání (ke kterému nadšeně svolili). Tak veliké množství lidí mi nabídlo pomoc a rady, že jsem bezpochyby na někoho zapomněla. Pokud jste to právě vy, prosím, odpusťte mi to.

Děkuji své matce Esther (Amsel) Polatsekové, která mě naučila vařit, a svému otci Alexu Polatsekovi, který mě naučil, že když se ocitnu před morálním dilematem, ta těžší volba bývá často ta správná.

Děkuji rodičům mého manžela Frimmy a Meyerovi Bucholzovým za jejich lásku a podporu.

A nakonec děkuji z celého srdce i svým dětem Elishevě, Sarah, Eliyahuovi a Tobymu za jejich upřímné názory na uvedená jídla.

# Obsah

## Kapitola první


Anglická sázená vejce se slaninou ... 19
Zmrzlina s dvojitou čokoládou ... 20
Nanuky s trojí silou citrónů ... 21
Knickerbocker Glory ... 22
Tradiční čokoládové řezy z podmáslí ... 24
Křehká vepřová pečeně na různé způsoby ... 25
Vepřová pečeně s jablečnou omáčkou ... 25
Vepřová pečeně s broskvemi a omáčkou z bourbonu ... 26
Pudink tety Petunie ... 27
Pošírovaný losos s medovo-koprovou omáčkou ... 29
Ořechový biskupský chlebíček pro děti ... 30
Teplý a vydatný vývar s kari – polévka Mulligatawny ... 31
Citrónový koláč Lemon Meringue Pie ... 32
Čtyři báječné dorty ... 34
Třešňový dort z města Bakewell ... 34
Piškotový sendvičový dort s vaječným krémem ... 36
Citrusový sendvičový dort s mangovou náplní ... 38
Piškotový sendvičový dort královny Viktorie ... 40


## Kapitola druhá


Čokoládová a malinová zmrzlina s oříšky ... 43
Sametově hebká zmrzlina s kousky čokolády ... 43
Dokonale hladká malinová zmrzlina ... 44
Jahodová a arašídová zmrzlina ... 45
Zmrzlina s kousky arašídů ... 45
Zmrzlina s jahodovým mramorováním ... 46
Paddingtonské hamburgery ... 47
Lívance ... 48
Čokoládový pudink ... 49
Hustý, sametově hladký, čokoládový mléčný pudink ... 49
Vydatný čokoládový pudink vařený v páře ... 50
Zmrzlinové poháry – Ice Cream Sundaes ... 51
Citrónový zmrzlinový pohár Lemon Meringue Pie ... 51
Trojitá jahodová bomba ... 51
Ořechová záplava ... 51
Zmrzlinový pohár s brownies a karamelem ... 51
Čaj ... 52


## Kapitola třetí


Dýňové taštičky ... 55
Dýňový džus ... 56
Veliké nadýchané palačinky ... 57
Čtyři typicky britské koláče ... 58
Koláčky plněné kuřecím masem a houbami ... 58
Koláčky plněné masem a bramborami ... 60
Jablečný krambl ... 62
Koláčky Banoffee ... 64
Pečený bažant ... 66


## Kapitola čtvrtá


Griliášové hrudky ... 69
Harryho první narozeninový čokoládový dort ... 70
Bochánky z města Bath ... 72
Sirupové bonbóny ... 74
Dundee Cake ... 75
Sirupový koláč s mandlemi, zázvorem a broskvemi ... 76
Cukrové sušenky ... 78
Francouzská cibulačka ... 79
Dušené hovězí s bylinkovými knedlíčky ... 80
Teplé křupavé housky ... 82
Dušené hovězí z jednoho hrnce ... 83

## Kapitola pátá


Domácí máslové karamelky ... 87
Irský chléb s jedlou sodou ... 88
Sirupový nákyp ... 89
Horká čokoláda ... 90
Ořechy v karamelu ... 91
Oříškové karamelky v čokoládě ... 92
Ovocné košíčky Mince Pies ... 94
Rebarborový krambl s vaječným krémem ... 96
Obří borůvkové muffiny sypané cukrem ... 98
Krémová cibulačka ... 99
Mollyiny masové koule s cibulovou omáčkou ... 100
Růžičková kapusta s kaštany ... 101
Jablečný koláč ... 102
Pečené bylinkové kuře s cibulovo-česnekovou bramborovou kaší ... 104
Čtyři druhy masových koláčků ... 106
- Koláčky s náplní z hovězího masa ... 106
- Koláčky s náplní ze skopového masa ... 108
- Koláčky s náplní z telecího masa ... 110
- Koláčky z Melton Mowbray s náplní z vepř. masa ... 112

Dětské dušené hovězí „na pivu“ ... 114
Pastinákové pyré ... 115
Zmrzlina s dvojitou porcí jahod ... 116
Kanapky ... 117
Košíčky z listového těsta Vol-au-Vent ... 118


## Kapitola šestá


Smažené párky s bylinkami a kořením ... 123
Smažená rajčata ... 124
Anglická míchaná vajíčka se slaninou ... 125
Marmeláda ze sladkých pomerančů ... 126
Hustá ovesná kaše se smetanou a melasou ... 127
Dokřupava usmažená slanina ... 128
Míchaná vajíčka se sýrem a pažitkou ... 129
Snídaňoví skořicoví šneci ... 130
Uzenáče ... 132


## Kapitola sedmá


Staroanglický roastbíf ... 135
Yorkshirský pudink ... 136
Smažené vepřové řízky ... 137
Dušené jehněčí kotlety ... 138
Klasické pečené kuře ... 139
Vařené brambory se zálivkou vinaigrette ... 140
Pečené brambory na česneku a rozmarýnu ... 141
Nadýchaná bramborová kaše ... 142
Brambory pečené ve slupce ... 143
Hranolky ... 144
Máslový hrášek ... 145
Glazovaná mrkev ... 146
Klasická šťáva z výpeku – gravy ... 147
Anglický kečup ... 148
Chiddingly Hotpot ... 149
Masový nákyp se steakem a ledvinkami ... 150
Masový koláč se steakem a ledvinkami ... 152
Pastýřský koláč (Shepherd’s Pie) ... 154
Opečené párky s bramborovou kaší ... 156
Skotské „collops“ ... 158
Růžičková kapusta s bešamelovou omáčkou ... 159
Bujabéza ... 160
Devět receptů ... 161
- Ropucha v díře ... 161
- Slaný nákyp z Derby ... 162
- Hrachová kaše ... 163
- Irské dušené maso se zeleninou ... 164
- Lancashire Hotpot ... 165
- Hnědá windsorská polévka ... 166
- Skotský vývar ... 167
- Cock-a-Leekie (Drůbeží vývar s pórkem) ... 168
- Polévka královny Viktorie ... 169

Lehce kořeněné pečené kuřecí paličky ... 170
Cornwallské taštičky ... 171
Haggis ... 172
Párky v listovém těstě ... 173
Jelito ... 174

Masový koláč s kuřetem a šunkou ..... 175
Masový koláč s kuřetem a šunkou varianta 1 ..... 175
Masový koláč s kuřetem a šunkou varianta 2 ..... 176

## Kapitola osmá

Citrónová cukrátka ..... 179
Mentolové bonbóny ..... 180
Klasické a typicky britské příchutě zmrzliny ..... 182
Klasická vanilková zmrzlina ..... 182
Čajová zmrzlina ..... 183
Zmrzlina s příchutí jablečného kramblu ..... 184
Hnědá chlebová zmrzlina ..... 186
Zmrzlina s příchutí ovocných košíčků ..... 187
Zmrzlina s příchutí vánočního pudinku ..... 188
Trifle s čoko. krémem a karamelovou drobenkou..... 189
Koblihy s marmeládou ..... 190
Jablečný koláč ..... 192
Sirupový koláč ..... 194
Čokoládové banánky éclairs ..... 196
Banánové smaženky s karamelovou omáčkou ..... 198
Rýžový nákyp ..... 200
Nákyp s rozinkami – Spotted Dick ..... 201
Nepečený dýňovo-čokoládový dortík ..... 202
Pohádkově krémový čokoládový dort ..... 204
Koláč s vaječným krémem ..... 206
Pudink ..... 208
Tartaletky s džemem ..... 209
Sušenky s náplní z vaječného krému (Custard Creams) . 210
Měkké zázvorové sušenky ..... 211
Sněhové pusinky ..... 212

## Kapitola devátá

Anglické muffiny ..... 215
Dýňový koláč ..... 216
Recepty z dýně ..... 216
Dýňový chlebíček ..... 218
Klasický pečený krocan ..... 219
Domácí žužu bonbóny (marshmallows) ..... 220
Jednoduchá brusinková omáčka ..... 222
Vánoční pudink pro děti ..... 223
Vánoční dort pro dospělé ..... 224
Vánoční piškotový trifle ..... 226
Dušené dršťky s cibulí ..... 227
Dětský vaječný likér ..... 228
Guláš ..... 229

## Kapitola desátá

Kyselé bonbóny ..... 233
Cukrovinky z Medového ráje ..... 234
Nugát ..... 234
Kokosový led ..... 236
Cukrové myšky ..... 237
Mentolky Peppermint Creams ..... 238
Šumivé taštičky ..... 239
Lanýže z hořké čokolády ..... 240
Lanýže z bílé čokolády ..... 241
Datlovo-ořechovo-kokosové bonbóny ..... 242
1-2-3 čokoládové bonbóny s arašídovým máslem ..... 243

# Předmluva: Oslava pokrmů a slov

Když Harry Potter poprvé okusí jídlo v Bradavicích, otevře se mu zcela nový svět. Nedá se říct, že by Dursleyovi Harrymu nedávali vůbec najíst, ale nikdy mu nedovolili vzít si tolik, kolik chtěl. Na první bradavické hostině tak vůbec poprvé ve svém životě zažije okamžik, kdy smí sníst, na co má chuť (viz *Harry Potter a Kámen mudrců*, kapitola 7).

Každý školní rok v Bradavicích začínal slavnostní hostinou v rozlehlé Velké síni. Výtečná jídla, která se podávala, zanechala bezpochyby nesmazatelný dojem na mladém Harrym, který lačnil po něčem, co u svých mudlovských příbuzných nezažíval: po pocitu sounáležitosti se skutečnou rodinou, kterého se mu zjevně nedostávalo a po poznání své nejasné minulosti, kterou mu za každou cenu, velmi úpěnlivě a zcela úmyslně jeho proradní a ohavní strýc a teta Dursleyovi tajili. A především pak Harry toužil zjistit, kým doopravdy je. Žil totiž ve dvou zcela odlišných světech – v bezduchém a nezáživném světě mudlů, a okouzlujícím světě čarodějů, který byl jeho skutečným domovem.

My, mudlové, sice nikdy neokusíme život v kouzelnickém světě, ale můžeme se utěšovat tím, že máme možnost alespoň ochutnat jídlo, o němž Rowlingová s takovou láskou píše.

Veškeré jídlo – snídaně, obědy, večeře i svačiny – hraje v jejích sedmi románech podstatnou roli. Je nepostradatelnou ingrediencí, která nám pomáhá představit si život v Bradavicích. Což je velmi důležité, neboť ne všichni čtenáři jsou obeznámeni s tradičními britskými pokrmy: jelitem, lívanci, rozinkovým nákypem Spotted dick, uzenáči, nákypem z hovězího a ledvinek, moučníkem trifle a podobně.

Některá z jídel, které Rowlingová ve svých románech zmiňuje a která uvádím i v této roztomilé kuchařce, známe samozřejmě i z české kuchyně. Bezpochyby je to například zmrzlina, kterou milují lidé po celém světě a kterou není třeba čtenářům nijak blíže vysvětlovat. (Uvádí se, že průměrně zkonzumuje každý Čech více než 3 litry zmrzliny za rok.)

Také všelijaké sladkosti se těší celosvětové oblibě. Zde je však nutno přiznat, že k mnohým cukrovinkám, na nichž si kouzelníci pochutnávají, nemáme my, mudlové, přístup. Jsou to například želé slimáci, šumivé koule a fondánové mušky (viz *Harry Potter a Vězeň z Azkabanu*, kapitola 10).

Lákavé hlavní pokrmy, dezerty a sladkosti, která Rowlingová zmiňuje, jsou ponechány napospas naší představivosti a my jsme hladoví po bližších informacích ohledně jejich vzhledu a chuti.

Na čem si tedy můžeme pochutnat i my?

Na tradiční britské kuchyni, která je obsahem této úžasné knihy z pera Dinah Bucholzové. Autorka nám v ní servíruje lákavý výběr receptů určený mudlům, kteří chtějí zažít pravou chuť Anglie.

Tato kuchařka si zaslouží místo v každé mudlovské kuchyni, protože nabízí jídla, která by měl každý mudlovský čtenář alespoň jednou za život ochutnat. Čeká nás tu celý nový svět odvážných chuťových lákadel. Jen musíme mít odvahu si z této výzvy pořádně ukousnout a zkusit něco jiného než naše oblíbené vepřo-knedlo-zelo, řízky či pizzu.

Já teď tedy připíjím na zdraví Dinah Bucholzové, která v této knize předkládá více než 150 receptů, jež bezpochyby uspokojí chutě hladových mudlů po celém světě. Máte chuť na Ropuchu v díře, Kohouta s pórkem, Haggis nebo guláš? Tak prosím! Vykročte směle tudy... Počkejte! Kam myslíte, že jdete? Vraťte se! Ochutnejte jen malý kousíček!

Každému gastronomicky konzervativnímu čtenáři, který je ochotný vykročit vpřed a potěšit své chuťové buňky tradičními britskými recepty, pomůže Neoficiální kuchařka Harryho Pottera uspokojit jeho touhu. Ať už je sebevíc puntičkářský či náročný.

Dobrou chuť!

– *George Beahm,* autor knihy *Muggles and Magic* (Mudlové a magie)
a *Fact, Fiction, and Folklore in Harry Potter's World* (Fakta, fikce a folklór ve světě Harryho Pottera)

# Úvod

Tato kniha dává svým čtenářům ohromnou moc. Takový mudla může totiž sice mávat proutkem a mumlat zaklínadla, ale jediné, co si přičaruje, bude jeho maminka, která na něj zakřičí: „Dávej s tou hůlkou pozor, ať svému bráškovi nevypíchneš oko!“ Ale nezoufej, milý mudlo. Jeden kouzelnický obor ti je totiž stále otevřen – umění kuchařské, které v sobě snoubí přípravu lektvarů a fenomén přeměny spolu s naukou o bylinách a věštěním. Podle Gampova zákona elementárního přeměňování (viz *Harry Potter a Relikvie smrti,* kapitola 15) nemůže být dobré jídlo vytvořeno z nicoty. Může však být vytvořeno s využitím této knihy. Na následujících stránkách najdete postupy, jak připravit lahodné pokrmy, vynikající dezerty a skvělé elixíry a jak z běžných, obyčejných surovin vykouzlit úchvatná mistrovská díla.

Jelikož zřejmě nepocházíte z Britských ostrovů, je možné, že pokrmy zmiňované v knihách o Harrym Potterovi neznáte. Tato kuchařka se stane vaším průvodcem. Najdete v ní mnohem víc než jen postupy a recepty – objevíte i prastarou, fascinující historii uvedených pokrmů. Poznáte jídla, která jsou nedílnou součástí britské a irské kultury. Nechte se strhnout příběhy o tom, jak byla tato jídla objevena či vymyšlena. A pak je ochutnejte. Od toho okamžiku už se na lívanec nikdy nepodíváte stejnýma očima jako dřív.

Avšak pozor – i kdybyste byli stejně chytří jako Hermiona, pouhé slepé následování receptů v nějaké kuchařce ještě není zárukou úspěchu. Může se stát, že recept, podle kterého vaříte, není zrovna tím nejlepším. Jindy může být zádrhel v technice vaření. Nebylo by úžasné mít za zády Prince dvojí krve, který by vám říkal: „Já znám lepší způsob, jak tenhle lektvar namíchat?“ Nuže – vězte, že recepty uvedené v této knize jsou výběrem těch vůbec nejlepších receptů, které existují. Byly otestovány, znovu otestovány, a ještě jednou otestovány, až nakonec vznikl ten nejchutnější a nejjednodušší recept, jaký je u daného pokrmu možný.

# Užitečné tipy

1. Než začnete vařit, vždy si nejprve ukliďte pracovní plochu.
2. Pečlivě si přečtěte recept a ujistěte se, že máte všechny potřebné přísady a vybavení. A také dovednosti. Pokud byste některou z potřebných dovedností neovládali, i tak můžete recept vyzkoušet. Jen se vyzbrojte trpělivostí a humorem a vaření nevzdávejte, pokud by se vám jídlo nakonec nepovedlo.
3. Varování: příprava některých receptů v této knize je nebezpečná. Jakýkoliv recept, u nějž je zapotřebí vařit cukr (například recept na měkký karamel či karamely) nebo smažit (například recept na koblihy) by měli zkoušet pouze dospělí kuchaři, případně dospívající pod bedlivým dohledem dospělého.
4. Náhrady: v některých receptech v této knize jsou uvedeny rozinky. Pokud je zrovna nemáte po ruce, můžete místo nich použít sušené brusinky. Tam, kde uvádím rostlinný olej, můžete použít například olej řepkový. A u receptů, kde je v seznamu ingrediencí kakaový prášek, použijte ideálně holandské kakao. Je totiž mnohem kvalitnější než přírodní kakaový prášek.
5. Recepty na zmrzlinu a vaječný krém custard vyžadují temperování žloutků. To je proces, při němž jsou žloutky zahřívány velice pomalu, aby se zabránilo jejich sražení.
6. Až budete péct koláče a sušenky, dbejte na to, abyste měli máslo, vajíčka i mléko pokojové teploty (20–22 °C). Aby bylo totiž možné máslo pořádně našlehat, musí být měkké. A pokud byste k našlehanému máslu přidali studená vajíčka nebo studené mléko, těsto by se mohlo srazit. Avšak i v případě, že jste udělali všechno správně a těsto vám i tak připadá sražené, nezoufejte. Je možné, že tak jen vypadá – kvůli tekutině obsažené ve vejcích a mléku. Až do něj přisypete mouku, vyhladí se.
7. K vymazání pekáčů můžete použít olej ve spreji. Jeho použití je mnohem rychlejší a konečný výsledek je lepší než při tradičním vymazávání máslem a následném vysypávání moukou, kdy se navíc musí přebytečná mouka vyklepat ven. Dortové formy nezapomeňte vyložit pečicím papírem, aby se vám korpus nerozlámal.
8. Ingredience uvedené na začátku každého receptu je zapotřebí odměřit přesně. Budete potřebovat jednu odměrku na tekuté přísady, sadu odměrek na suché přísady a sadu odměrných lžiček. Budete-li chtít odměřit mouku nebo cukr, ponořte odměrný hrníček do nádoby s moukou či cukrem a pak obsah hrníčku zarovnejte – například plochou stranou nože. Nestlačujte ale mouku dolů, a ani hrníčkem netřeste, abyste povrch mouky zarovnali. Naopak budete-li odměřovat hnědý třtinový cukr, stlačujte ho průběžně během sypání do odměrného hrníčku svými prsty, pěstí nebo lžící.
9. Pokud doma nemáte kuchyňský robot, těsto na koláč nebo dort můžete připravit i ručně. Tuk zapracujte do mouky prsty nebo pomocí dvou vidliček. Pokračujte tak dlouho, dokud těsto nebude připomínat hrubý žlutý šrot. Pečlivě rozmělněte všechny bílé hrudky mouky. Dále postupujte podle instrukcí v receptu.
10. Křehké koláčové těsto je na přípravu snadné, jen co si osvojíte správnou techniku. Všechny přísady musí být předem hodně vychlazené a těsto se snažte propracovávat co možná nejméně. Přílišné míchání způsobí,

že bude následně obtížné těsto vyválet (bude se neustále smršťovat zpět), a navíc bude tvrdé. Co se týče přidávání vody, je lepší přidat jí spíš víc než míň. Vždy totiž můžete přisypat mouku, pokud by se při válení těsto lepilo. Naopak příliš suché těsto bude při válení praskat a trhat se a vy už to nebudete moct nijak zachránit.

11. Do spousty receptů se přidávají pražené oříšky. Správný postup na pražení je následující: oříšky rozprostřete v jedné vrstvě na pečicí plech a pečte je v troubě při teplotě 180 $^{0}$C přibližně 7–10 minut.
12. V některých receptech uvádím melasový nebo zlatý sirup. Tato sladidla vznikají během rafinace cukru a jsou podobná melase. Dají se koupit v některých supermarketech nebo ve specializovaných prodejnách. Pokud ale máte problém je sehnat, můžete je nahradit: černý melasový sirup nahraďte tmavou melasou. Místo zlatého sirupu pak můžete použít světlý nebo tmavý kukuřičný sirup, světlou melasu nebo javorový sirup. Javorový sirup dodá pokrmu specifickou chuť, takže ho použijte jen přiměřené množství.
13. Třtinový cukr turbinado, nazývaný také demerara, je surový třtinový cukr. Je tvořený velkými, hnědými, průhlednými krystalky a hodí se na posypání sušenek či muffinů, protože hezky vypadá, a navíc je mnohem křupavější než cukr krystal. Určitě ho bez obtíží seženete ve vašem supermarketu v uličce s potřebami na pečení.

# *Kapitola první*

## Dobré jídlo se špatnými příbuznými

Dursleyovi by vám sice bezesporu tvrdili, že jsou naprosto normální rodina, ale jejich chování vůči vlastnímu synovci Harrymu Potterovi, jejich pokrevnímu příbuznému, svědčí o naprostém opaku. Jsou odhodlaní zadupat v něm jakékoliv stopy kouzelnických schopností, které mohl zdědit po svých rodičích čarodějích, a tak ho neustále všemožně utlačují. Ani násilím však nemůžou zařídit, aby se Harry svému osudu vyhnul. Harry už dlouhé roky sní o tom, že si pro něj přijde nějaký laskavý příbuzný, a přesně o půlnoci v den jeho jedenáctých narozenin ho navštíví poloobr Hagrid, který mu prozradí pravdu o jeho skutečném původu. Dursleyovi dělají všechno možné, aby jeho odjezdu zabránili, avšak Harrymu se nakonec přece jen podaří utéct do Bradavic, kde začne studovat na kouzelnické škole (viz *Harry Potter a Kámen mudrců*, kapitoly 1–6).

Teta Petunie odjakživa nenáviděla svoji sestru, protože vařila rozličné kouzelné lektvary. Ale musíme přiznat, že i teta Petunie se umí mezi kotlíky pěkně otáčet. Přinejmenším co se vaření týče. V knize *Harry Potter a Tajemná komnata* vyšvihne slavnostní tříchodovou večeři pro Masonovy a v knize *Harry Potter a vězeň z Azkabanu* zase luxusní pohoštění pro tetu Marge. Když Harry obě tato jídla zkazí, jsou Dursleyovi jeho chováním naprosto znechuceni a zděšeni. Strýc Vernon navíc Harrymu nikdy neodpustí, že mu tak zhatil obchod, který by Dursleyovým zajistil letní vilku na Mallorce.

# Anglická sázená vejce se slaninou

Nepřipomíná vám někdy Harry Popelku? Musí vařit, uklízet... Často má také u Dursleyových na starosti přípravu snídaně, a ani ráno v den Dudleyho narozenin tomu není jinak. Teta Petunie ho peskuje, ať dá pozor a jídlo nepřipálí (viz *Harry Potter a Kámen mudrců*, kapitola 2).

*Vejce se slaninou nezní nijak zvlášť honosně, ale před nějakými čtyřmi sty lety to bývala „Snídaně královen". Henrietta Marie, anglická královna a manželka krále Karla I. Stuarta, s oblibou zakončovala luxusní snídani obyčejnými ztracenými vejci se slaninou. Malá lekce angličtiny: výrazem „rasher" se v Anglii označuje jeden plátek slaniny, zatímco dvěma plátkům se říká „gammon".*

*1 porce*

- *2 plátky slaniny*
- *1 polévková lžíce sádla nebo výpeku, který vám zbyl po opékání slaniny*
- *2 vejce*
- *Sůl a čerstvě namletý pepř dle chuti*

1. Nejprve si opečte slaninu. Rozpalte pánev na středně vysokou až vysokou teplotu a opatrně do ní vložte slaninu. Opékejte 2 minuty, pak ji kleštěmi nebo pomocí vidličky obraťte a další 2 minuty opékejte i z druhé strany. Pak pokračujte v opékání, a přitom slaninu každých 30 vteřin obracejte, dokud nebude krásně křupavá. Opečenou slaninu vyndejte z pánve a přebytečný tuk nechte odsát na papírové utěrce. V pánvi ponechte 1 polévkovou lžíci vypečeného tuku a zbytek slijte.
2. Ztlumte plamen na střední až nízkou teplotu. Vajíčka rozklepněte do malé misky a jakmile začne tuk prskat, vlijte je do pánve. Osolte a opepřete.

*Sázená vejce se dají podávat různými způsoby podle stupně propečení: usmažená jen z jedné strany, obrácená a lehce propečená, obrácená a středně propečená a obrácená a zcela propečená. Pokud je chcete mít usmažená pouze z jedné strany, smažte je po dobu 4 minut nebo dokud nebude bílek upečený a pevný. Pro „obrácená" sázená vejce nalijte vajíčka na pánev a smažte 3 minuty. Pak je pomocí obracečky opatrně otočte a pokračujte následujícím způsobem: pro lehce propečená vajíčka smažte po druhé straně po dobu 2 minut, pro středně propečená po dobu 2 minut a 15 vteřin a pro zcela propečená po dobu 2 minut a 30 vteřin nebo do okamžiku, než bude žloutek úplně pevný a propečený. Pro zcela propečená sázená vejce můžete také před tím, než vajíčko obrátíte, žloutek propíchnout.*

# Zmrzlina s dvojitou čokoládou

Jednoho dne vezmou Dursleyovi Harryho do zoo. Zpočátku se zdá, že to bude úžasný den. Nikdy předtím Dursleyovi Harryho na žádný z výletů uspořádaných na Dudleyho narozeniny nevzali, a tak je Harry velmi překvapený. Strýc Vernon koupí Dudleymu a jeho kamarádovi Piersovi čokoládovou zmrzlinu, aby si výlet ještě víc osladili. Harrymu ale samozřejmě zmrzlinu nekoupí (viz *Harry Potter a Kámen mudrců,* kapitola 2).

*Když se v 17. století dostal do Anglie první recept na zmrzlinu, král Karel I. Stuart ho chtěl uchovat v tajnosti jen pro své vlastní potřeby. Zmrzlina byla přepych určený příslušníkům královských rodin a král chtěl zajistit, že to tak zůstane i nadále. Legenda praví, že svého kuchaře přinutil přísahat, že bude recept na zmrzlinu střežit jako tajemství. Po králově smrti bylo však toto tajemství prozrazeno… a vy si teď můžete vynikající zmrzlinu vychutnat také.*

*5 hrnků zmrzliny*

- *2 hrnky plnotučného mléka*
- *2 hrnky smetany ke šlehání*
- *¾ hrnku cukru krystal*
- *2 polévkové lžíce neslazeného kakaového prášku*
- *5 žloutků*
- *225 g hořké čokolády s vysokým podílem kakaa, rozpuštěné a zchladlé*
- *1 lžička vanilkového extraktu*
- *Vaflové kornoutky k podávání*

1. Ve středním hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kakaový prášek a za častého míchání zahřívejte, až bude směs horká – nesmí se ale začít vařit. Rozpuštěnou čokoládu zašlehejte metličkou do vaječných žloutků (směs bude hustá a bude obtížné ji šlehat). Potom žloutky s čokoládou natemperujte, a to tak, že do nich pomaličku přilijete 1 hrnek horké mléčné směsi a neustále je přitom budete prošlehávat metličkou. Natemperované žloutky přelijte do rendlíku se zbytkem mléčné směsi a vše znovu zahřívejte tak dlouho, dokud se tekutina nedostane těsně pod bod varu (bude velice horká, ale ještě se nebude vařit). Neustále přitom míchejte. Nevařte.
2. Přeceďte směs přes sítko a vmíchejte vanilkový extrakt. Pak nádobu překryjte potravinovou fólií, aby se na povrchu nevytvořil škraloup, a nechte zchladnout na pokojovou teplotu. Poté uložte nádobu do lednice na přibližně 6 hodin. Nakonec si vezměte zrmzlinovač a postupujte podle instrukcí výrobce. Hotovou zmrzlinu přendejte do vzduchotěsné nádoby a uložte do mrazáku, aby zcela ztuhla. Nechte ji tam alespoň 8 hodin nebo přes noc.
3. Do každého kornoutku dejte dva kopečky a přidejte oblíbenou polevu či posypku podle vlastní chuti.

*Pokud je zmrzlina po zmrazení tvrdá jako kámen, nechte ji před podáváním 15 min povolit při pokojové teplotě. Trvanlivost této domácí zmrzliny je přibližně týden. Aby vám kornoutky neprotékaly, nalijte do špičky trochu rozpuštěné hořké čokolády a až poté přidejte zmrzlinu.*

# Nanuky s trojí silou citrónů

Dursleyovi sice nechtějí Harrymu koupit čokoládovou zmrzlinu, když ho s sebou v den Dudleyho narozenin vezmou do zoo, ale jelikož se paní prodavačka Harryho zeptá, co si dá, připadá strýci s tetou příliš trapné nekoupit mu vůbec nic. A tak se rozhodnou pro kompromis a koupí mu alespoň citrónový nanuk. I ten Harrymu velmi chutná (viz *Harry Potter a Kámen mudrců,* kapitola 2).

*Kdo by uprostřed parného dne neměl chuť na skvělý nanuk? Ledové tříště a jiné mražené pochoutky si lidé dopřávají už tisíce let. Věhlasný dobyvatel Alexander Veliký si nechával přivážet z hor čerstvě napadaný sníh, aby si v něm mohl chladit víno, a nechvalně proslulý římský císař Nero si zase míchal sníh s medem a ovocem. Takový dezert ale musel okamžitě sníst, aby mu neroztál. My máme to štěstí, že díky moderním technologiím nemusíme zacházet až do takových krajností, abychom si mohli mražené dobroty vychutnat.*

*4 nanuky*
*(každý cca 100 g)*

- *Nastrouhaná kůra z 1 citrónu*
- *3 polévkové lžíce citrónové šťávy*
- *7 polévkových lžic cukru krystal*
- *1 ¾ hrnku vody*
- *½ lžičky citrónového extraktu*

1. Citrónovou kůru, citrónovou šťávu, cukr a vodu dejte do hrnce a za častého míchání přiveďte až k bodu varu. Pak hrnec odstavte z plotny a vmíchejte citrónový extrakt. Takto připravenou směs nalijte do formiček na nanuky.
2. Uložte na přibližně 5 hodin do mrazáku, dokud nanuky zcela neztuhnou.

*Tyto nanuky mají úžasně svěží citrónovou chuť, a to díky třem hlavním ingrediencím: citrónové kůře, citrónové šťávě a citrónovému extraktu. Od toho je ostatně také odvozen jejich název.*

# Knickerbocker Glory

## Vrstvený zmrzlinový pohár s ovocem, želé a šlehačkou

Jakmile Dudley zjistí, že Harry bude muset jet na jeho narozeninový výlet s nimi, předstírá pláč. Teta Petunie se nechá jeho divadýlkem ošálit a okamžitě Dudleyho ujišťuje, že nedovolí, aby mu Harry jeho slavnostní den pokazil. Kdyby tak tušila! Ještě než celý den skončí naprostou katastrofou, naskytne se Harrymu příležitost pochutnat si na ovocném zmrzlinovém poháru, který Dudley nedojedl. Tvrdí totiž, že v něm není dost zmrzliny (viz *Harry Potter a Kámen mudrců*, kapitola 2).

*Tohle je naprosto dokonalý letní dezert, který je navíc jednoduchý na přípravu. Nejvyšší čas proslavit tuto legendární pochoutka i v Čechách! Tento dezert typu parfait byl poprvé zaznamenán v USA ve 30. letech 20. století, avšak místo aby se v této zemi ujal, dostal se za oceán a zvláštní popularitu si vysloužil právě v Anglii. A jak přišel ke svému podivuhodnému jménu? Podle některých názorů je jeho jméno odvozeno od pruhovaných „knickerbockers“, neboli pumpek: vrstvy zmrzliny, želé, vaječného krému, ovoce a šlehačky prý připomínají pruhované tříčtvrteční kalhoty. Nicméně výrazem „knickerbockers“ bývali rovněž označováni obyvatelé New Yorku, takže jistá spojitost může existovat i zde.*

*6 porcí*

- *2 hrnky vaječného krému custard (viz recept dále)*
- *Šlehačka (viz recept dále)*
- *2 hrnky želé jakékoliv příchutě (připraveného předem)*
- *Nasekané opražené ořechy, například burské oříšky*
- *2 hrnky nakrájeného čerstvého ovoce (například broskve nebo drobné lesní ovoce)*
- *0,5 l vanilkové zmrzliny*
- *Čokoládový sirup*

1. Předem si připravte vaječný krém, želé a vyšlehejte si smetanu. Také si opražte a nasekejte ořechy.
2. Ovoce omyjte, pokud je potřeba, tak i oloupejte, a nakrájejte.
3. Nachystejte si šest vysokých sklenic na pohár. Na jejich dno rozdělte stejným dílem polovinu veškeré zmrzliny. Pak přisypte 1 hrnek ovoce – opět rozdělte do všech sklenic stejné množství. Na ovoce nalijte 1 hrnek želé a na něj 1 hrnek vaječného krému. Celý postup ještě jednou zopakujte se zbytkem zmrzliny, ovoce, želé a vaječného krému.
4. Nakonec poháry ozdobte šlehačkou, opraženými oříšky a čokoládovým sirupem.

## *Vaječný krém Custard*

- *¼ hrnku cukru krystal*
- *3 polévkové lžíce kukuřičného škrobu*
- *¼ lžičky soli*
- *1 hrnek plnotučného mléka a ½ hrnku smetany ke šlehání nebo 1 ½ hrnku plnotučného mléka*
- *3 žloutky*
- *1 lžička vanilkového extraktu*

1. V malém hrnci se silným dnem smíchejte 2 polévkové lžíce cukru s kukuřičným škrobem a solí. Přidejte mléko a smetanu a míchejte, dokud se škrob zcela nerozpustí. Vezměte si misku a ušlehejte v ní žloutky se zbývajícími 2 polévkovými lžícemi cukru.
2. Mléčnou směs postavte na střední až vysoký plamen a zahřívejte, dokud nezačne mírně pobublávat a houstnout. Snižte teplotu na mírný stupeň. Za stálého prošlehávání metličkou nalijte pomalu 1/2 hrnku této horké směsi ke žloutkům. Pak žloutky přelijte do hrnce, ale nepřestávejte míchat.
3. Opět zvyšte teplotu plotýnky na střední až vysoký stupeň. Obsah hrnce lehce, ale bez ustání dál míchejte a vařte do zhoustnutí. Jakmile začne krém houstnout, je třeba s ním zacházet jemně, jinak by škrob ztratil svou zahušťovací schopnost. Odstavte hrnec z plotýnky a vmíchejte vanilku.
4. Uvařený vaječný krém přeceďte přes sítko do čisté misky. (Možná ho budete muset skrz sítko protlačit silikonovou stěrkou – zbavíte se tím případných hrudek.) Na povrch krému položte kus potravinové fólie, aby se neutvořil škraloup, a dejte krém vychladit do lednice.

## *Šlehačka*

- *1 hrnek smetany ke šlehání*
- *3 polévkové lžíce moučkového cukru*
- *1 lžička vanilkového extraktu*

1. Smetanu a vanilkový extrakt nalijte do mísy, přidejte moučkový cukr a šlehejte, dokud se nevytvoří pevné špičky. Když šlehač vytáhnete ven a mísu obrátíte dnem vzhůru, šlehačka nesmí vypadnout.