

Хогсмид «Три метлы». Во сколько томичам обойдется сливочное пиво и пудинг от Гарри Поттера?

Католическое Рождество Гринч, к счастью, в этом году не украл, а православное еще предстоит. Да и Новый год на носу. Разумеется, у всех хозяек есть свои фирменные праздничные рецепты, но почему бы не попробовать что-нибудь новое, сказочное, волшебное? Бабр связался с Гарри Поттером по особой связи, и маг поделился своими некоторыми рецептами. В частности, волшебник предложил приготовить йокширский пудинг и запить его сливочным пивом.

«Я поднимаю свою кружку с пенистым сливочным пивом – самым упоминаемым напитком в романах о Гарри Поттере – в честь Дины, подготовившей более 150 рецептов, способных удовлетворить аппетит голодных маглов по всему миру», – говорится в «Поваренной книге Гарри Поттера».

Молоко с карамелью

Сливочное пиво являлось самым популярным напитком среди волшебников, причем пили его все, независимо от возраста. Студенты-маги заказывали себе сливочное пиво в Хогсмиде в пабе «Три метлы», при этом Гермиона добавляла в свой напиток имбирь. Оказывается, напиток реально существует и был придуман в Англии еще в Средневековье. В его составе присутствуют такие продукты как молоко, мороженое и карамель.

Кстати, когда автор серии книг про Гарри Поттера Джоан Роулинг придумывала свою историю, она имела в виду баттерскотч. Что это такое? Конфеты, по консистенции и составу похожие на наши российские «ириски». В последние несколько лет их изготавливают из тростникового сахара и масла. А соус из таких конфет добавляют в мороженое или в лимонад. Получившаяся таким образом газировка добавляется как раз в сливочное пиво Хогсмиды. Что понадобится для соуса?

40 граммов белого сахара – 80 рублей за килограмм;

40 граммов коричневого сахара – 120 рублей за килограмм;

25 граммов сливочного масла – 120 рублей за пачку;

200 миллилитров сливок (жирность: 20%) – 150 рублей за упаковку;

ванилин – щепотка.

В общей сложности все это обойдется примерно в 500 рублей.



Пудинг на стекшем жире

Йоркширский пудинг является одним из любимых блюд Гарри Поттера. Эти булочки подают вместе с овощами, курицей, ростбифом и любым блюдом, где есть соус. Они очень легкие, почти воздушные, хрустящие и нежные на вкус. Это традиционное английское блюдо графства Йоркшир. А начиналось все с обычной рождественской овсяной каши, которую на протяжении столетий варили жители Британского королевства. Каша была очень густая, причем ее варили не на воде или молоке, а на мясном бульоне.

Потом в нее добавляли хлебные крошки, мед и чернослив.

Когда пшеничная мука стала применяться при приготовлении пирогов и пудингов, повара Северной Англии придумали способ использовать жир, который капал на поддон, чтобы готовить пудинги, пока мясо жарится. В 1737 году рецепт «Пудинга на стекшем жире» (англ. A Dripping pudding) был опубликован в книге *The Whole Duty of a Woman*. А спустя еще десять лет рецепт появился и в книге кулинара Ханны Гласс «Искусство кулинарии». Она переделала рецепт и назвала его Йоркширским пудингом, поскольку сама жила в графстве Йоркшир. Что понадобится?

Яйцо – 1 штука – 100 рублей десяток;

Пшеничная мука – 150 граммов – 80 рублей за кг;

Молоко – 150 граммов – 90 рублей за литр;

Подсолнечное масло – 60 граммов – 120 за бутылку.

Итого: порядка 400 рублей.

«И через все кирпичи и балки её владений доносится сладостный аромат истории вместе с затхлым запахом прошлогоднего йоркширского пудинга, жаркого из ягнёнка, битков из баранины, стейка и пирога с почками», – упоминается пудинг в произведении «Чеширский сырный кот».

Как готовить? Из муки, соли, молока и яиц замешиваем тесто, как на блины. В формочки для маффинов кладем по одной чайной ложке масла. Ставим в разогретую до 200 градусов духовку и держим, пока масло не растает и не начнет практически дымиться. Вынимаем. Потом отправляем в формочки тесто, где-то на половину емкости и ставим в духовку. Выпекаем до золотистого цвета, примерно полчаса. Приятного аппетита!

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:

tomsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Анна Леро**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)