

# SUSIPAŽINKITE SU OFICIALIA HARIO POTERIO RECEPTŲ KNYGA

**Kaskart įžengęs į virtuvę leiskis į stebuklingą nuotyki!**

Šioje stebuklingoje knygoje gausu gardžiausių patiekalų, kuriuos sukurti įkvėpė filmai apie Harį Poterį. Joje rasi duoneles „Žaibai“, sausainius „Grifo kardai“, lazdeles „Aureolės-2000“, Hagrido trobelės roksus, Nikolo Ugninio vokelius ir fokačiją „Kvidičo aikštė“.

Prieš pradėdamas gaminti įsitikink, kad turi visus tame puslapyje išvardytus produktus ir reikmenis – ir dar Hermionos Įkyrėlės uolumą bei nuovoką, nesvyruojančią Hario Poterio drąsą (jos prireiks sudėtingiems receptams) ir Ronio Vizlio pomėgį gardžiai pavalgyti! Pastarasis ypač reikalingas, nes visi šie patiekalai nepaprastai skanūs ir sveiki, be to, galima rinktis vegetariškus, veganiškus ar beglittimus patiekalus (žvalgykis – juos pažymėjome vėliavėlėmis).

Neužmiršk atkreipti dėmesį ir į žaibus. Jie rodo, kokio sudėtingumo receptas: vienas žaibas reiškia, kad patiekalą lengvai pagamins pradedantieji, o penkiais žaibais pažymėti sudėtingi patiekalai. Gali pradėti nuo paprasčiausių receptų, o tada po truputį kelti lygį – arba iškart pulk prie sunkiausių. Ko gero, viskas priklauso nuo to, kokiam koledžui save priskirtum: Grifo Gūžtai, Klastūnynui, Varno Nagui ar Švilpynei! (Na, jei jau apie tai prakalbom, pyragas „Hogvartso herbas“ p. 24–25 yra toks pat skanus, kaip ir Hogvartso koledžų orinukai p. 92–93.)

Išsirinkęs receptą neužmiršk rūpestingai muilu ir vandeniu nusiplauti rankų, apsijuosk prijuostę, kad neišsiteptum drabužių. Jei esi per mažas burtininkauti už Hogvartso sienų, maistą ruošk tik prižiūrimas suaugusiųjų. Būtinai pasikviesk juos į pagalbą prireikus peilio ar elektros prietaiso ir tegul jie prižiūri karštą orkaitę ir keptuves. Jei jūsų orkaitėje yra ventiliatorius, nurodytą recepte temperatūrą sumažink 10–20 °C. Vadovaukis gamintojo instrukcijomis arba orkaitės termometru. Jei esi alergiškas kokiam nors maistui, irgi pasitark su suaugusiaisiais.

Galiausiai čiupk pieštuką (ar burtų lazdelę, jei turi) ir garsiai ištark: „Iškilmingai prisiekiu, kad esu pasirengęs krėsti eibes!“ Tai padės virtuvėje sukurti reikiamą nuotaiką ir pasigaminti išties stebuklingą, Hario Poterio vardo vertą patiekalą.

**Gamink linksmai ir stebuklingai!**

# DIDŽIOSIOS SALES VIŠTIENOS PYRAGAS

✂️ .. 🍴 5-6 PORCIJOS 🕒 40 MIN. + VĖSINTI

🏠 1½ VAL. .. ✂️

Namų elfų ruošiami Hogvartso valgiai visuomet įspūdingi. Tas pats pasakytina ir apie įprastus antradienio pietus, ir apie mokslo metų pradžios puotą. Ypač gardžiai moksleiviai – ir mokytojai! – kerta vištienos pyragą. Štai kaip jį išsikepti...

## ĮDARUI

10 vištų šlaunelių be kaulo ir odos

55 g sviesto

1 šaukštas aliejaus

2 smulkinti svogūnai

3 laurų lapai

2 plonai pjaustyti saliero stiebai

4 šaukštai kvietinių miltų

2½ puoduko (600 ml) vištienos sultinio

Saujelė peletrūnų lapelių

2 puodukai (200 g) griežinėliais pjaustyti grybų

¼ puoduko (60 ml) riebios grietinės

## PYRAGUI UŽBAIGTI

800 g gatavos trapios tešlos

1 didelis plaktas kiaušinis

Druskos ir pipirų pagal skonį

## SPECIALUS REIKMUO

Maždaug 24 cm skersmens metalinė forma



Kai kemšant šlauneles pro stalą išlindo vaiduvoklio Beveik Begalvio Niko galva, Ronis vos neišvirtė iš kojų!

1. Įdarui vištieną supjaustyk kashio dydžio gabaliukais, pasūdyk ir papipirink. Keptuvėje su aliejumi išlydyk pusę sviesto ir per du kartus iškepk vištieną, kad parustų. Išimk ją į lėkštę. Keptuvėje 3 minutes pakepink svogūnus, laurų lapus ir salierą.
2. Suberk miltus ir 2 minutes maišydamas paskrudink, tada po truputį įmaišyk sultinį. Vištieną gražink į keptuvę, sumesk peletrūnus ir pusvalandį patroškink. Pagardink pagal skonį.
3. Keptuvėje išlydyk likusį sviestą ir 5 minutes pagruzdink grybus. Sudėk juos į vištieną, supilk grietinėle ir palik ataušti. Tada ištrauk laurų lapus.
4. Įkaitink orkaitę iki 200 °C. Pusę tešlos plonai iškočiok ant miltuoto paviršiaus ir ja iškllok 24 cm skersmens metalinę formą taip, kad kraštai kiek iškartų. Ant tešlos sukrėsk įdarą, viduryje padaryk kauburėlį. Jei per daug skysčio, nupilk jį ir panaudok kitam patiekalui.
5. Likusią tešlą plonai iškočiok. Jos kraštelius sudrėkink vandeniu. Iškočiotą tešlą supjaustyk 2 cm pločio juostelėmis ir supink jas ant pyrago.
6. Apipjaustyk tešlą, apspaudyk kraštus. Ištep pyragą plaktu kiaušiniu ir kepk maždaug 40 minučių arba kol gražiai parus.





## NEGIRDĖTAS FAKTAS

Filmo kūrėjai, vaizduodami Hogvartso didžiąją salę, įkvėpino sėmėsi iš dviejų garsiausių tikrų salių: šešiolikto amžiaus Kristaus bažnyčios koledžo (vieno garsiausių Oksfordo universiteto koledžų) salės ir Vestminsterio salės Jungtinės Karalystės Parlamento rūmuose.



## AR ŽINAI?

Londono, kur Haris ne kartą lankėsi, kepyklėlėse dažnai prekiaujama pyragais su ungurių šaltiena. Tikra tiesa!

# HOGVARTSO KOLEDŽŲ ORINUKAI\*



12 VNT.



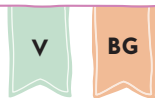
40 MIN. + AUŠINTI  
IR VĖSINTI



1 VAL.



Šie spalvingi ir skanūs orinukai su įvairiais vaisiniais įdaraais – mėlynių Varno Nago orinukams, avietinių Grifų Gūžtos, kiviinių Klastūnyno ir bananinių Švilpynės – jums padės mintimis nusikelti į Hogvartso koledžus!



## ORINUKAMS

4 didelių kiaušinių baltymai  
1 puodukas (200 g) baltojo cukraus

## PAPUOŠTI

Natūralių raudonų, žalių, geltonų  
ir mėlynų skystų arba gelinių  
maisto dažų (žr. įdara)

1. Įkaitink orkaitę iki 140 °C. Dvi skardas iškllok kepimo popieriumi.
2. Itin švariame dubenyje plak baltymus, kol susidarys standžios putos. Įberk šaukštą cukraus ir paplak 15 sekundžių. Įberk dar šaukštą. Plak toliau, kol po truputį subersi visą cukrų, o masė taps tiršta ir žvilgi.
3. Į skardą šaukštais sukrėsk orinukų tešlą, palikdamas tarp jų vienodus tarpus. Padaryk 12 kauburėlių.
4. Jei nori paspalvinti orinukus, užlašink ant jų po vieną ar du lašus dažų ir pamaišyk šaukšteliu. Kepk maždaug 1 valandą, kol paviršius taps traškus. Palik skardoje ataušti.
5. Pasirinktu įdaru suklijuok po du pyragaičius ir laikyk vėsioje vietoje, kol prireiks tiekti.

## ĮDARAS

Išsirink savo mėgstamiausią  
koledžą ir pagamink vienodus  
pyragaičius arba su keturiais  
skirtingais įdaraais.



## VARNO NAGO

Mažame puode kaitink  
¾ puoduko (100 g) trintų  
šilauogių su 2 šaukšteliais  
baltojo cukraus ir 1 šaukšte-  
liu citrinų sulčių, kol uogos  
suminkštės. Palik ataušti,  
tada įpilk ½ puoduko  
(120 ml) riebios grietinėlės  
ir standžiai išplak. Įmaišyk  
mėlynų dažų. Laikyk  
šaldytuve, kol prireiks.



## GRIFŲ GŪŽTOS

Dubenyje sutrink  
½ puoduko (75 g) aviečių.  
Įpilk ½ puoduko (120 ml)  
riebios grietinėlės ir  
standžiai išplak. Įmaišyk  
raudonų dažų. Laikyk  
šaldytuve, kol prireiks.



## KLASTŪNŲNO

Rankomis ar plakikliu  
sutrink 1 didelį kivi. Įpilk  
½ puoduko (120 ml)  
riebios grietinėlės ir  
standžiai išplak. Įmaišyk  
žalių dažų. Laikyk  
šaldytuve, kol prireiks.



## ŠVILPYNĖS

Dubenyje sutrink bananą  
su 2 šaukšteliais citrinų  
ar žaliųjų citrinų sulčių.  
Įpilk ½ puoduko (120 ml)  
riebios grietinėlės ir  
standžiai išplak. Įmaišyk  
geltonų dažų. Laikyk  
šaldytuve, kol prireiks.

## AR ŽINAI?

Vyrauja nuomonė, kad orinukai (morengai) kilę iš Šveicarijos, bet šveicarams didelę įtaką darė ir prancūzų bei italų virėjai. Pirmą kartą žodis „morengas“ rašytiniuose šaltiniuose minimas 1692 metais.

