

ZVANIČNI

# Harry Potter

KUVAR  
KOLAČA I  
PECIVA



NAPISALA DŽOANA FAROU

Čarobna knjiga

  
WIZARDING  
WORLD



# DOBRO DOŠLI U KNJIGU ZVANIČNI HARI POTER KUVAR KOLAČA I PECIVA

**Krenite u čarobnu pustolovinu – svaki put kad stupite u kuhinju!**

**O**va čarobna knjiga obiluje ukusnim receptima nadahnutim filmovima o Hariju Poteru, od hlepečića s munjama, biskvita Grifindorov mač i krekeru *nimbus 2.000*, pa sve do Hagridovih mramornih kolačića, paketića Nikolasa Flamela i fokače teren za kvidič.

Pre nego što počnete da spremate bilo koje pecivo, pobrinite se da imate sve sastojke i pribor koji su navedeni na toj strani – plus Hermionin bridak um, nepokolebljivu smelost Harija Potera (za komplikovanije recepte) i legendarnu ljubav prema hrani Rona Vizlija! Ovo poslednje je naročito važno, jer su svi recepti smišljeni da vam pođe voda na usta, s velikim brojem zdravih namirnica, kao i mnoštvom vegetarijanskih, veganskih i bezglutenskih sastojaka (koje smo označili obojenim zastavicama – obratite pažnju na njih).

Ne zaboravite, takođe, da obratite pažnju na simbole u vidu strelica. One označavaju nivo zahtevnosti svakog recepta, od jedne strelice (početnički), pa sve do pet strelica (složeni). Možete početi od nekog jednostavnijeg peciva i postepeno se usavršavati – ili se prosto latiti pripreme bilo kojeg. Pretpostavljamo da sve zavisi od toga da li sebe vidite kao grifindorca, slieterinca, rejvenkloovca ili hafpafovca! (Kad smo kod toga, hogvortski amblem od kroasana na stranama 24–25 neodoljivog je ukusa, kao i puslice sa amblemima hogvortskih kuća na stranama 92–93.)

Kad ste već izabrali recept, ne zaboravite da dobro operete ruke sapunom i vodom i opašete kecelju kako ne biste isprljali odeću. Ako niste dovoljno stari da možete praktikovati magiju izvan hogvortskih zidina, pobrinite se da prilikom spravljanja peciva uz vas bude neka odrasla osoba koja će vas nadgledati, naročito dok upotrebljavate noževe i kuhinjske uređaje ili hvatate vrelu rernu, vrele tiganje i lonce. Ukoliko imate rernu s ventilatorom, smanjite temperaturu za 10–20 stepeni Celzijusa. Molimo vas da to proverite u uputstvu za rukovanje rernom ili upotrebite termometar za rerne. Takođe se neizostavno potrudite da neko odrastao iščita recepte i proveriti ima li u njima bilo kakvih alergeni sastojaka.

Na kraju, zgrabite olovku (ili čarobni štapić, ukoliko ga imate) i recite naglas: „Svečano se zaklinjem da smeram neki nestašluk!“ I začas ćete biti orni i raspoloženi da i sami stvorite neku kuhinjsku čaroliju iz *Harija Potera*.

**≡ Srećno vam bilo pečenje ≡  
čarobnih kolača!**



# SIGURNOST U KUHINJI

Pošto su recepti u ovoj knjizi preukusni, uvereni smo da ćete poželeti odmah da ih spravljate, ali pre toga pročitajte ove nezaobilazne savete o sigurnosti u kuhinji.

Oni će vam omogućiti da vam od početka sve čarobno polazi za rukom.

## PRE PRIPREME

### Savet #1



Dobro operite ruke sapunom i vodom, a zatim ih pažljivo obrišite čistim peškirom.

### Savet #2



Stavite kecelju kako biste zaštilili odeću, a ako imate dugu kosu, vežite je u rep.

### Savet #3



Unapred pročitajte ceo recept da biste obezbedili sve potrebne sastojke i pribor.

### Savet #4



Pobrinite se da prostor u kojem ćete raditi bude prijatan i čist (i neka što duže ostane takav sve dok obavljate aktivnosti).



## TOKOM PRIPREME

### Savet #5



Zamolite odraslu osobu da vam pomogne u rukovanju bilo čim oštirim (poput noževa) ili vrelim (poput rerni).

Ali molimo vas, nipošto nekog poput Gilderoja Lokharta — svi se sećamo šta se desilo sirotaj Harijevoj ruci!

### Savet #6



Ne zaboravite da uvek navučete zaštitne rukavice dok koristite rernu i uvek držite nož dalje od sebe dok seckate nešto.

### Savet #7



## POSLE PRIPREME

Nikad ne služite pecivo dok se puši. Pustite da se malo ohladi pre nego što navalite da jedete.

Vaši drugari nisu Zmajeви, zar ne?

## VAŽNO!

Ukoliko se ne pridržavate propisanih pravila, hrana vam, tu i tamo, može naškoditi, zato uvek operite voće, povrće i začinsko bilje pre upotrebe i držite sirovo meso i ribu odvojeno od ostalih namirnica.

Ukoliko recept koji ste odabrali uključuje sirovo meso, ako je moguće, koristite posebnu dasku za sečenje za njega.









# SLANO

„Neka gozba počne!“

PROFESOR DAMBLDOR

Slano pecivo, osim što je slano, veoma je začinjeno. U ovom delu spravljaćete neka veoma ukusna slana jela.



# HLEPČIĆI S MUNJOM

8 KOMADA 20 MINUTA, PLUS VREME ZA NARASTANJE PRE PEČENJA 12 MINUTA

Hari je zadobio ožiljak nakon tragičnog susreta s Lordom Voldemortom dok je još bio beba. Taj ožiljak mu je trajni podsetnik da on nije običan čovek – on je Dečak Koji je Preživeo! Stvorite sopstvenu verziju Harijevog prepoznatljivog ožiljka pomoću ovih hlepčića sa sirom što se tope u ustima.

V

## ZA HLEPČIĆE

3 šolje / 375 g belog brašna za hleb

1 kašičica aktivnog suvog kvasca

3 kašike fino seckanog svežeg začinskog bilja, ili 1 kašičica sušenog

½ šolje / 60 g fino ribanog čedar sira

3 kašike maslinovog ulja

1 kašičica soli

## ZA FINIŠIRANJE

4 kašičice sitno ribanog čedar sira

Paprika, za posipanje

- 1 Da biste umesili ove hlepčiće, stavite brašno, kvasac, začinsko bilje, ulje i so u činiju. Dodajte nepunu šolju / 250 ml tople vode i mešajte nožem sa okruglim sečivom dok se smesa ne zgusne i ne formira se testo. Dodajte još malčice vode ukoliko je testo suvo i mrvli se.
- 2 Izručite ga na pobrašnjenu podlogu i mesite 10 minuta, dok testo ne postane sasvim glatko i rastegljivo. Stavite ga u ovlaš nauljenu činiju, prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite na toplom mestu otprilike sat, sat i po, dok testo ne udvostruči zapreminu.
- 3 Pre pečenja zagrejte rernu na 220° C / oznaka 7 za plin. Obložite dva pleha papirom za pečenje. Izručite testo na ovlaš pobrašnjenu podlogu i isecite na osam komada. Razvaljajte svaki komadić u ovalni oblik razmere 17 x 11,5 cm.
- 4 Postavite po četiri veknice na svaki pleh. Vrhom oštrog noža urežite oblik munje na svaki hlepčić.
- 5 Labavo prekrijte nauljenom prijanjajućom folijom i ostavite na toplom mestu oko 30 minuta, dok blago ne naraste. Pecite ga 10 minuta. Pospite sirom i paprikom, pa vratite u rernu na još nekoliko minuta da se sir istopi. Služite toplo ili hladno.

VG

Za ukusnu vegansku verziju upotrebite svoj omiljeni veganski sir.

„Tvoj ožiljak je legendaran!“

LUCIUS MELFOT  
HARI POTER I  
DVORANA TAJNI

## MAGIČAN PODATAK

Tokom snimanja osam filmova o Hariju Poteru Harijev ožiljak s munjom stavljan je na čelo glumca Danijela Redklifa više od dve hiljade puta.



PECIVO  
12





**MALI SAVET**  
Ako želite unapred da spremite ove hlepčice, neće im smetati da ih zamrznete. Pre služenja ih 10 minuta podgrevajte u vreloj rerni na temperaturi od 180° C / oznaka 4 za plin.



# ČAROBNI ŠTAPIĆI

✳️ ... 🍴 8 KOMADA 🕒 1 SAT, PLUS VREME ZA NARASTANJE TESTA 📅 10 MINUTA ... ✳️

Napravite pecivo u obliku štapića dostojnih Olivanderove prodavnice štapića pomoću ovog ukusnog recepta. Ali koji ćete model izabrati? Hermionin obavijen bršljanom? S ručicom u obliku debla poput Harijevog? Ili ćete ga osmisliti unikatno po svom nahođenju? Uostalom, štapić bira čarobnjaka. Za koje god se odlučite, garantujemo da će biti neverovatno ukusni... Čim prestanete da zamahujete njima. Hajdemo, svi skupa: „Ekspekto patronum!“



## ZA ŠTAPIĆE

1¼ šolje integralnog pšeničnog brašna za hleb  
¼ kašičice aktivnog suvog kvasca  
1 kašičica suvog začinskog bilja  
1 kašika maslinovog ulja  
½ kašičice soli  
Bademovo ili ovseno mleko za premazivanje

## ZA UMAK

½ šolje / 120 g biljnog jogurta  
½ šolje veganskog majoneza  
2 kašike veganske tapenade od crnih maslina

- 1 Stavite brašno, kvasac, začine i so u činiju. Dodajte ⅓ šolje / 90 ml tople vode i mešajte nožem sa okruglim sečivom sve dok se sastojci ne sjedine u testo. Dodajte još malo vode ako je testo suvo i mrvi se. Stavite na pobrašnjenu podlogu i mesite 10 minuta, dok testo ne postane sasvim glatko i rastegljivo. Stavite u ovlaš pobrašnjenu činiju, prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite na toplom mestu 30 minuta.
- 2 Zagrejte rernu na 220° C / oznaka 7 za plin. Obložite veći pleh papirom za pečenje. Stavite testo na pobrašnjenu podlogu i isecite na osam komada iste veličine. Dlanovima uvaljajte svaki komad da biste oblikovali štapiće, tako da na debljem kraju budu drške, a drugi kraj još istanjite i zašiljite. Testo će narasti tokom pečenja, stoga razvaljajte štapiće veoma tanko. Svaki treba da bude dugačak 30 cm.
- 3 Četkom premažite štapiće s malo bademovog ili ovsenog mleka i pecite 8-10 minuta, ili dok ne postanu čvrsti na dodir.
- 4 Dok se peku, umutite zajedno jogurt i majonez. Sipajte sve osim jedne kašike umaka u činiju za posluživanje. U nju dodajte tapenadu i sve umešajte u umak od jogurta i majoneza. Poslužite uz štapiće.

PESTO



Pored naših predloga, svoje štapiće možete servirati i s pesto sosom, salsom od paradajza ili umakom od veganskog sira. Oni će vam nesumnjivo pomoći da ispravno izvedete čini.

UMAK OD VEGANSKOG SIRA



SALSA OD PARADAJZA



## MALI SAVET

Jedva čekate da napravite čarobni štapić svog omiljenog lika iz serijala o Hariju Poteru? Proverite naše primerke i u skladu s tim oblikujte svoje pecivo. Ovi su, svaki ponaosob, Rona, Džini i profesora Damblдора.



HLEBNO PECIVO  
14







# CVET-VEKNA MIMBULUS MIMBLTONIJA

✂️ .. 🍴 | 1 VEKNA 🕒 | 1 SAT, PLUS VREME ZA NARASTANJE 📅 35 MINUTA .. ✂️

Ako ste i vi, kao Nevil, pažljivo pratili časove herbologije kod profesorke Mladice, znaćete da je *mimbulus mimbltonija* retka čarobna biljka koja pomalo liči na kaktus, ali ima čireve umesto bodlji. Ovaj neodoljivi recept pokazuje vam kako da sami uzgojite jednu. I ne brinite, izostavili smo smrdeljsok!

V

## ZA HLEB

4 šolje / 500 g belog brašna za hleb  
1½ kašičica aktivnog suvog kvasca  
1½ kašičica soli  
1 veliko jaje, umučeno  
2 kašike maslinovog ulja  
2 kašike kristal-šećera

## ZA FINIŠIRANJE

1 veliko belance, umučeno  
Dobrih ½ šolje / 150 g pesta od bosiljka  
½ crvene paprike

## POSEBAN PRIBOR

Pleh za hleb zapremine 6 šolja /  
1½ litar  
Četkica za pecivo  
Šupljikava kašika

## MAGIČAN PODATAK

← Kad je bocnu, biljka *mimbulus mimbltonija* iz svojih čireva oslobađa tamnozelenu tečnost poznatu kao smrdeljsok. Kao što se iz imena može naslutiti, taj sok veoma gadno zaudara, stoga uvek pažljivo postupajte s njom.



- 1 Da biste napravili ovaj hleb, stavite brašno, kvasac, so, jaje, ulje i šećer u činiju. Dodajte 1 šolju / 250 ml tople vode i dobro mešajte dok se testo ne sjedini. Dodajte još malo vode ako je testo suvo i mrvi se. Izručite ga na pobrašnjenu podlogu i mesite 10 minuta, dok testo ne postane sasvim glatko i rastegljivo. Stavite ga u ovlaš nauljenu zdelu, prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite na toplom sat, sat i po, ili dok testo ne naraste dvostruko.
- 2 Podmažite pleh za hleb. Pospite papir za pečenje s malo brašna. Udarajte testo kako bi splasnulo i izručite na pobrašnjenu podlogu. Zatim ga oblikujte u loptice različite veličine, prečnika 2,5-5 cm. Rasporedite ih malo razmaknuto na papiru, ovlaš prekrijte ubrusom i ostavite 15 minuta da malo narastu. Pristavite vodu u većem loncu da proključa.
- 3 Pažljivo spustite četvrtinu loptica od testa u proključalu vodu i kuvajte 1 minut, s tim da posle 30 sekundi svaku obrnete. Izvadite ih šupljikavom kašikom i stavite na dasku. Isto postupite s preostalim lopticama od testa.
- 4 Zagrejte rernu na 220° C / oznaka 7 za plin. Ulupajte belance i pesto u činiji. Umočite jednu lopticu u pesto da se dobro namacka i stavite je u pleh. Zatim umočite drugu u pesto, pa i nju dodajte u pleh. Ako vidite da je testo mestimično prekriveno smešom pesta, upotrebite četkicu za testo da je ravnomerno razmažete. Nastavite da stavljate testo u pleh blago priljubljujući loptice kako biste ih uglavili u uglove pleha. Razmažite ostatak pesta povrh loptica.
- 5 Pecite veknu 30 minuta. Labavo prekrijte hleb aluminijumskom folijom ako počne da postaje reš-smeđe boje. U međuvremenu očistite crvenu papriku od semenki i isecite na kriške debljine 0,5 cm. Od dobijenih kriški izrežite veće zubaste komadiće.
- 6 Izvadite veknu iz rerne i ukrasite njenu površinu komadićima paprike. Možda će vam najlakše biti da vrhom oštrog noža otvorite rupe po površini hleba i ugurate komadiće paprike u njih. Dopecite veknu u rerni, još 10 minuta, prekrivši je ovlaš folijom ako kora počne da joj biva tamnosmeđa. Ostavite je u plehu dok se ne ohladi i služite toplu ili hladnu u grumenastim komadima.

HLEBNO PECIVO

16



## PREDLOG ZA SERVIRANJE

Ovaj ukusni hleb sjajno će poslužiti kao posebna zakuška ili užina, u sendvičima ili kao deo veće gozbe. Može se uviti u foliju i podgrejati.



Prilikom prvog dolaska učenika u Hogvorts u *Hariju Poteru i Redu Feniksa* vidimo Nevila kako nosi pulsirajuću *mimbulus mimbltoniju*. Kasnije ga ponovo zatičemo s njom u grifindorskom dnevnom boravku.





