

## Sprawozdanie z wykonania zadania nr 1

Województwo – Mazowieckie

Miasto – Warszawa

Szkoła – Gimnazjum nr 76 im. Gen. Stanisława Maczka

Nazwa grupy – Duchowi Podróżnicy

Imię i nazwisko nauczyciela – Sylwia Heleszko

### Wstęp

Jedzenie jest nieodłączną częścią tradycji Hogwartu. Każdy rok szkolny rozpoczyna niezwykła ucztą powitalną, podczas której na stołach można znaleźć wiele tradycyjnych brytyjskich potraw. Wspaniałe menu szkoły budzi w Harrym zachwyt, może dlatego, że mieszkając z Dursleyami nigdy nawet nie śnił o takiej uczcie. Dursleyowie Harry'ego nie głodzili, ale też nigdy nie pozwalali mu się najeść do syta. Dudley zawsze zjadał to, na co Harry miał akurat ochotę, choćby miało mu się zrobić niedobrze. Dlatego chłopiec po zobaczeniu pełnego stołu, zaraz nałożył sobie wszystkich potraw po trochu, a każda z nich smakowała doskonale. Tajemnica wyśmienitości uczt mieszkańców Hogwartu tkwi w talencie kucharza, a raczej kucharzy - skrzatów domowych, które z chęcią pracują dla prof. Dumbledora i zapewniają uczniom te niezwykle przeżycia smakowe. Na naszym stole ukazałyśmy tylko niewielką część tego, czego skosztować można na Wielkiej Sali. Jest tu przepyszny kurczak, cudowny tort wedle przepisu Hagrida oraz uwielbiany przez każdego czarodzieja sok dyniowy. A to wszystko oświetlone złotym blaskiem z rozgwieźdżonego nieba, które wyraźnie widać w bezchmurnej nocy przez zaczarowany sufit.

### Przepisy:

#### Specjalność skrzatów domowych – złocisty kurczak z pieczonymi ziemniakami.

Składniki : 1 średniej wielkości kurczak, 2 łyżki złocistego miodu, 2 ząbki zaczarowanego czosnku, rozmaryn ,muśnięta słońcem oliwa , sól i pieprz, 0,5kg młodych ziemniaków

Wykonanie: Kurczaka umyć i osuszyć, oprószyć solą i pieprzem. Do miski wlać łyżkę muśniętej słońcem oliwy, zaczarowany czosnek, 2 łyżki złocistego miodu i rozmaryn. Tak zrobioną mieszanką natrzeć drób. Przełożyć kurczaka do zaklętego kociołka i wstawić do kamiennego piecyka na półtorej godziny. Piec w temp. 180 ° C. Po godzinie przewrócić go na drugą stronę i otoczyć korowodem wcześniej pokrojonych na półowki i przyprawionych ziemniaków. Ponownie włożyć do kamiennego piecyka na około 30 minut.

#### Wprost z Hogwarckich błoni – świeży sok dyniowy

Składniki: 2 dojrzałe lśniące dynie, 2 ogniste marchewki, 2 jabłka, 1 banan, 100 g słodkiego specyfiku, 800 ml eliksiru H<sub>2</sub>O, szczypta cynamonu

Wykonanie: Dynie, jabłka, marchewki i banana obrać, pokroić w kostkę. Wszystko wrzucić do garnka dodać cukier, cynamon i zalać eliksirem H<sub>2</sub>O. Doprowadzić do wrzenia, a potem gotować do zmiękczenia owoców i warzyw. Następnie całość wymieszać i zmiksować magiczną różdżką aż do uzyskania gładkiej masy.

#### Urodzinowy tort Hagrida – słodki prezent dla Harry'ego

Składniki: 6 smoczych jajek, 250g mąki pszennej, 125g mąki ziemniaczanej, łyżka magicznego proszku do pieczenia, kryształki soli

Krem: 700 ml hogwardzkiej śmietanki (36%), kilogram dorodnych zaczarowanych malin, 3 łyżki diamentowego cukru, szczypta uśmiechu, zielony lukier

Wykonanie: Oddzielić żółtka od białek i ubić je z diamentowym cukrem na puszystą chmurkę. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z magicznym proszkiem do pieczenia i mąką pszenną i stopniowo przesiewać przez sito do masy żółtkowej. Białka ze szczyptą kryształowej soli ubić na sztywno i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do formy i piec w 180°C przez 30 minut. Schłodzoną wcześniej śmietankę hogwardzką ubić na sztywno, dodając diamentowy cukier oraz szczyptę uśmiechu i stopniowo kropelki soku z soczystych malin , aby uzyskać różowy kolor. Gdy ciasto wystygnie, delikatnie wyjąć je z formy, przekroić na pół w poprzek i przełożyć kremem. Resztą kremu obłożyć cały tort, Na koniec wykonać napis z zielonego lukru.

Uczta na Wielkiej Sali



Specjalność skrzatów domowych – złocisty kurczak



Pieczone ziemniaczki



Wprost z Hogwarckich błoni – świeży sok dyniowy



Urodzinowy tort Hagrida – słodki prezent dla Harry'ego

