



MAKEISET 24

Kylmävesitesti **24**

Tikkarit **27**

Marmeladipallot **29**

Viinikumikarkit **30**

Kasperin & Jesperin -keksitaikinajäätelö **33**

Maailman paras pirtelö **36**

Vaniljafudge **38**

Toffee **40**

Keksi-toffeesuklaapatukka **41**

Toffee-nougatsuklaapatukka **44**

Kaakaokeksit vaniljakreemitäytteellä **46**

Suklaalevy **50**

Täplävanukas **53**

SIPSIT 54

Uppopaistaminen **55**

Klassiset perunasipsit **58**

Maissisnacks **61**

Maissilastut **62**

PIKARUOKA 64

Ranskalaiset **65**

Sipulirenkaat **66**

Mozzarellatikut **69**

Kerroschampurilainen **70**

Täytetty leipä **74**





MOIKKA JA TERVETULOA KORPEN KEITTIÖÖN!

KIINNOSTUIN RUOANLAITOSTA jo lapsena.

Yläasteen kotitaloustunneilta mieleeni on jäänyt opettajamme toteamus, että ”ruoanlaitto on kemiaa.” En ollut koulussa erityisen kiinnostunut kemiasta aineena, mutta jotenkin tuo ajatus kolahti: että se, mitä tapahtuu pannulla, uunissa tai kattilassa, ei ole pelkkää ”kokkausta” vaan kemiallisia reaktioita. Ja me saamme ne aikaan ja ohjaamme niitä. Ehkäpä juuri tämä yhdistelmä tarkkuutta ja luovuutta on se, mikä on aina vetänyt minua ruoanlaiton pariin.

Tämä kirja ei ole perinteinen keittokirja, vaan keskittyy Korpen keittiössä -videosarjasta tuttuihin resepteihin – sellaisiin tunnettuihin suolaisiin ja makeisiin herkkuihin, joita yleensä ostamme kaupasta valmiina. Jos tällä kirjalla on jokin tavoite, niin se, että haluan rohkaista sinua kokeilemaan jotain, minkä tekemistä itse et ehkä ole tullut edes ajatelleeksi.

Jos olet aloitteleva kokki, muista että epäonnistuminen ei ole ollenkaan vakavaa, vaan osa oppimista! Vaikka jokin resepti menisi täydellisesti pieleen, siitä jää silti käteen tietoa ja taitoa, miten välttää sama virhe jatkossa. Jos taas olet jo kokenut kokki, toivon, että löydät kirjasta jotain uutta ja innostavaa.

Omistan tämän kirjan kaikille teille, jotka olette katsoneet videoitani. Kiitos, että olette olleet matkassani mukana!



KEITTIÖSANASTOA

Resepteissä vilahtelee sanoja, jotka saattavat ihmetyttää, jos törmäät niihin ensimmäistä kertaa. Ei hätää! Tässä kerron, mitä yleisimmät termit tarkoittavat Korpen keittiössä.

KUUMENTAMINEN KESKILÄMMÖLLÄ

tarkoittaa, että lämmität pannua tai kattilaa liedellä lämpötilalla, joka on jossain matalan ja korkean lämmön välissä. Esimerkiksi uunissa, jossa on säätimet 1-6, keskilämpö olisi taso 3. Keskilämpö on sopivan kuuma, jotta ruoka kypsyy tasaisesti eikä ruskistu tai pala liian nopeasti.

LÄMPÖMITTARILLA tarkoitetaan tässä kirjassa ensisijaisesti digitaalista lämpömittaria. Suosittelen sitä, koska se näyttää tarkan lämpötilan muutamassa sekunnissa. Digitaalinen lämpömittari on monikäyttöinen, sillä se sopii hyvin esimerkiksi sokerin, öljyn ja lihan lämpötilojen mittaamiseen. Makeisresepteissä voit käyttää myös erityistä sokerilämpömittaria, joka on ulkomuodoltaan perinteisemmän lämpömittarin näköinen. Se on suunniteltu erityisesti sokerin keittämiseen.

MANDOLIINI ei tarkoita tässä kirjassa kitaran serkkua, vaan viipalointivälinettä, jossa on tasainen alusta ja säädettävä terä. Mandoliinin avulla saat aikaan esimerkiksi täydellisen tasalaatuisia perunasiivuja sipsejä varten. Vaihtoehtoisesti voit käyttää viipaloimiseen terävää veistä tai juustohöylää.



NUOLIJA tai silikonilasta on monikäyttöinen keittiöväline, jossa on yleensä joustava silikoninen pää. Kulhoa kaapiessa se taipuu astian reunaan pitkin niin, ettei mitään mene hukkaan.

PALLOVISPILÄ on vatkain, jonka teräslangat kaartuvat nimensä mukaisesti pallon muotoon. Sillä saa aikaan erityisen kuohkean seoksen. Bongaatko pallovispilän tämän kirjan kannesta?

SILIKONIMUOTTI on taipuisa muotti, johon ei tartu helposti kiinni mikään. Tarvitset sellaista apunasi makeisten valmistuksessa. Erimallisia silikonimuotteja saa ostettua useista juhla- ja leivontatarvikekaupoista (esim. Chez Marius, Juhlamaailma, Juhlakauppa, Partyking, Confetti).

SITKO tarkoittaa taikinaan vaivatessa syntyvää kimmoisaa rakennetta. Sen ansiosta esimerkiksi leipä kohoaa kauniisti, kun hiivan tai muun kohotusaineen tuottama kaasu jää ”ansaan” taikinaverkkoon. Taikinaan on muodostunut täydellinen sitko, jos pystyt venyttämään pientä taikinanpalaa sormiesi välissä niin, että siitä muodostuu läpikuultavan ohut kalvo.

TIKKARITIKKUJA löytyy juhla- ja leivontatarvikeliikkeistä. Vaihtoehtoisesti voit käyttää tikkarireseptissä cocktail- tai grillitikkuja, joita voi ostaa tavallisista ruokakaupoista.