



Korpikokkaan
**KEITTO-
KIRJA**

Reseptejä luontoon sukupolvelta toiselle

Valio Koskenlaskija®:lla on ollut vahva vaikutus ruokaan jo vuodesta 1933. Se tunnettiin aina rintamalla asti, kun suomalaisia sotilaita varustettiin sulatejuustolla. Karu mutta kaunis korpi oli silloin kotimme ja on sitä edelleen, eikä suomalaisten arvostus luontoamme kohtaan näytä hiipuvan. Päinvastoin, se on meille sitä tärkeämpi, mitä kauemmaksi se arjestamme työnnetään.

Kunnioittaaksemme sukupolvelta toiselle siirtyneitä ruoanlaitto-oppeja sekä Suomen luontoa esittelemme Korpikokkaajan keittokirjassa helposti luonnossa valmistettavia reseptejä ja ruoanlaittoniksejä korpeen. Inspiraation keittokirjalle saimme 1944 julkaistusta Korpisoturin keittokirjasta, jonka reseptit ovat luoneet rintamamiehet itse.

VAHVA VAIKUTUS RUOKAAN SUKUPOLVELTA TOISELLE

RETKEILIJÄN NUOTIOPOTTU

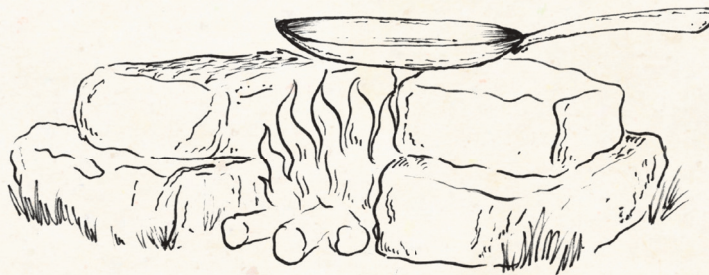
Alumiinifoliota
Pussillinen perunoita
Voita
Valio Koskenlaskija®
Mustapippuria
Palvilihaa tai kuivalihaa

Asetetaan kaksi foliopalaa päällekkäin jokaista neljää pottunyyttiä varten. Lohkotaan perunat kuorineen ja asetetaan folioiden keskelle keoksi. Kuutioidaan Koskenlaskija kahdeksaan osaan. Laitetaan jokaiseen nyyttiin perunoiden päälle nokareet voita ja pari kuutiota Koskenlaskijaa. Rouhitaan pinnalle mustapippuria. Kääritään folionyytit kiinni ja asetetaan ne hiilokselle tai nuotiolle ritilän päälle. Kypsennetään puolisen tuntia tai kunnes perunat ovat kypsiä. Avataan nyytit varoen ja vuollaan pinnalle palvilihaa tai kuivalihaa.

ERÄNKÄVIJÄN JUUSTOPANNU

Voita
Männyn oksia
Valio Koskenlaskija®
Muna
Korppujauhoja

Voita sulamaan pannulle tai trangian kanteen. Lisätään muutama männynoksa. Leikataan Koskenlaskija ohuiksi viipaleiksi. Rikotaan muna ja tehdään siitä munaseos. Kastetaan juustoviipaleet ensin munaseokseen ja pyöräytetään sitten korppujauhoissa. Paistetaan nopeasti mäntyvoissa. Männynoksia ei parane syödä.



Korpikokkaajan retkivinkki nr. 1:

"PANNUVIRITYS"

VAEHTAJAN JUUSTOLIEMI

Vettä
Valio Koskenlaskija®
Kasvisliemikuutio
Valkosipulin kynsi
Muskottipähkinää
Kuivaa leipää
Ketunleipää

Puolisen litraa vettä kiehumaan kattilaan tai tranguan. Kuutiodaan Koskenlaskija ja laitetaan sulamaan kuumaan veteen. Lisätään puolikas kasvisliemikuutio, rikottu valkosipulin kynsi ja aavistus muskottipähkinää. Sekoitellaan kunnes juusto sulaa. Kuutiodaan kuivat leipäviipaleet ja paahdetaan halutessa pakin tai tranguan kannessa. Jaetaan leipäviipaleet neljään kuksaan tai mukiin. Kaadetaan kuuma juustoliemi päälle. Lisätään ketunleipää päälle, jos sellaista löytyy.

SAMOILIJAN NOKKOS-PEKONISOPPA

Nokkosenlehtiä

Vettä

Pekonia

Vehnäjauhoja

Vettä

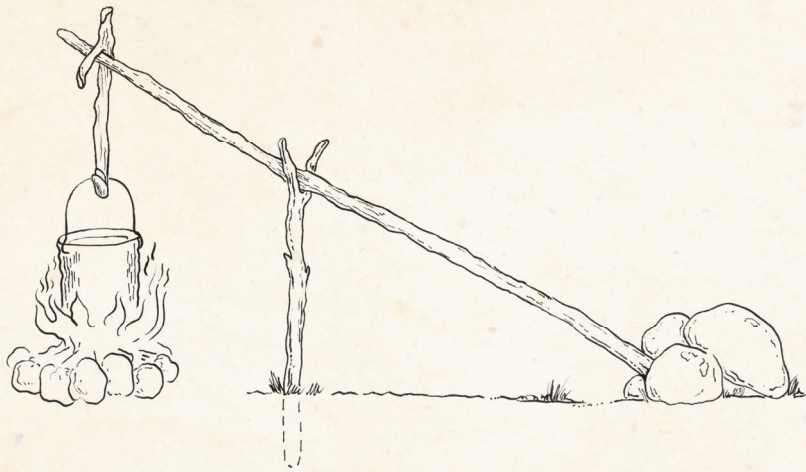
Kuohukermaa

Valio Koskenlaskija®

Pippuria

Keräillään puolisentoista litraa nokkosia metsästä. Perataan varret pois ja hienonnetaan kevyesti. Kiehautetaan vedessä ja ryöpätään parisen minuuttia. Kaadetaan lävikköön ja huuhdellaan kylmän veden alla. Sitten valutetaan.

Hienonnetaan pekoni ja ruskistetaan pannulla. Lisätään lusikallinen vehnäjäuhhoa sekoittaen joukkoon. Lisätään puoli litraa vettä ja pari mukillista kuohukermaa. Annetaan hetki hautua. Kuutioidaan Koskenlaskija ja lisätään keittoon. Annetaan juuston sulaa. Maustetaan pippurilla. Lisätään ryöpätyt nokkoset. Jos nokkoset eivät osu retken varrelle, voi käyttää tuoretta pinaattia. Lopuksi toivotaan, ettei kieltä ala polttaa.



Korpikokkaajan retkivinkki nr. 2:

“KEITTOVARSI”

KALASTAJAN KEITTO

Vettä

Muutama peruna

Porkkana

Suolaa

Pippuria

Valio Koskenlaskija®

Muutama ahven tai muu rantakala

Sinappia

Ruoholaukkaa tai ruohosipulia

Sellainen litra vettä kiehuaan kattilaan tai tranguan. Pilkotaan perunat ja porkkana. Jos on kesäperunoita ja kesäporkkanaa, ei tarvitse kuoria. Juurekset kiehuvaan veteen. Maustetaan ripauksilla suolaa ja pippuria. Kuutioidaan Koskenlaskija ja laitetaan keittoon sulamaan. Sitten odotellaan, että juurekset ovat kypsiä. Sekoitellaan välillä. Kun juusto on sulanut, lisätään aavistus sinappia ja peratut ahvenet tai muut rantakalat. Jos ollaan lähellä meren rantaa, voidaan kerätä ruoholaukkaa keiton päälle.

PATIKOIJAN SIENIMUHENNOS

Voita
Pieni sipuli
Metsäsieniä
Vettä
Valio Koskenlaskija®
Timjamia
Maalaisleipää

Voita sulamaan pannulle tai tranguan.
Pilkotaan ja paistetaan sipuli. Lisätään
noin litra putsattuja sieniä. Jatketaan
paistamista. Lisätään pari mukillista
vettä ja kuutioitu Koskenlaskija.
Maustetaan hyppysellisellä timjamia.
Sekoitetaan kevyesti, kunnes juusto
sulaa. Kastetaan leipäpaloja kuumaan
sienimuhennokseen.

METSÄSTÄJÄN JUUSTOINEN RIISTAPANNU

Voita
Sipuli
Riistakäristyslihaa
Vettä
Suolaa
Pari Katajanmarjaa
Pippuria
Valio Koskenlaskija®
Maustekurkku

Voita sulamaan pannulle tai tranguan.
Lisätään hienonnettu sipuli ja riistakäristysliha. Ruskistetaan. Lisätään kolme mukillista vettä. Maustetaan suolalla, pippurilla ja parilla katajanmarjalla. Katajanmarjat kannattaa muuten murskata kevyesti. Sitten kiehautetaan. Kuutiodaan Koskenlaskija ja lisätään sekaan. Annetaan juuston sulaa hiljalleen sekoitellen. Lisätään lopuksi kuutioitu maustekurkku. Tarjoillaan perunasoseen kanssa, jos sellaista on.

RETKEILIJÄN NUOTIOKINUSKI

**Valio Koskenlaskija®
fariinisokeria
puolukoita
alumiinifoliota**

Taitetaan alumiinifolio kaksin kerroin. Kuutioidaan Koskenlaskija. Laitetaan kuutiot folion keskelle. Laitetaan reilu pari mukillista sokeria juustokuutioiden päälle. Taitellaan folio nytyiksi. Laitetaan nytyt nuotiolle ritilän päälle. Annetaan juuston sulaa kymmenisen minuuttia. Avataan nytyt varoen. Sekoitetaan sulanut juusto ja sokeri. Nautitaan lämpimänä puolukoiden kanssa, jos niitä on.



Korpikokkaajan retkivinkki nr. 3:

“IKITULI”

KOSKENLASKIJAN KAHVI

Kahvia mukillinen tai kuksallinen Valio Koskenlaskija®

Kuutioidaan Koskenlaskijaa pieniksi kuutioiksi kuumaan mukilliseen tai kuksalliseen kahvia. Juusto toimii maidonkorvikkeena. Vain maistamalla tietää, mikä vahvuus sopii itselleen parhaiten.

VIISI KORPIOHJETTA

1

**Ei höntyillä. Malti on valttia,
kun korvessa ollaan.**

2

**Ei rakenneta kokkoa.
Hiljaisella tulella tulee hyvä soppa.**

3

**Pidetään pakki puhtaana,
likaisella kestää lämmetä.**

4

Lihat leikataan paloiksi poikki syitten.

5

**Muistetaan olla ihmisiksi
ja siivota jälkemme.**



**VAHVA VAIKUTUS RUOKAAN
SUKUPOLVELTA TOISELLE**