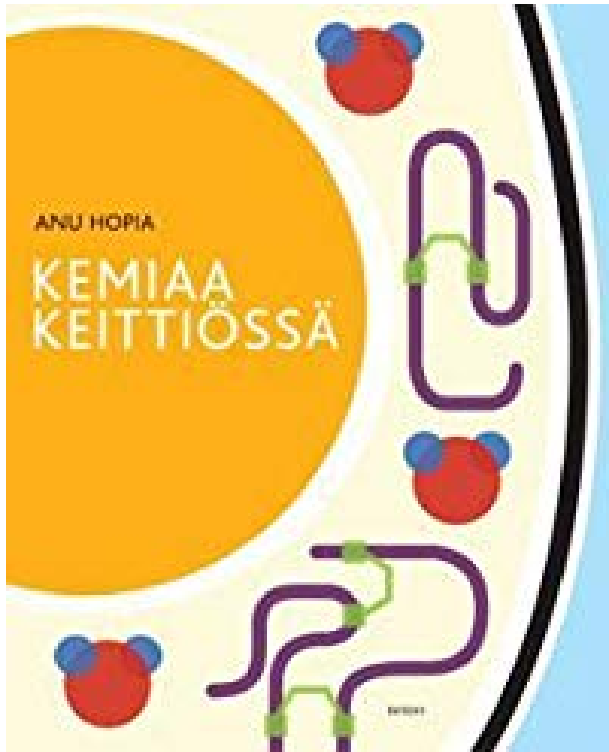


Kemiaa keittiössä



Published:	2008 by Nemo
ISBN10:	952561378X
Author:	Anu Hopia
Genre:	Nonfiction
Pages:	272
Language	Finnish
Goodreads Rating:	3.33
ISBN13:	9789525613780

[Kemiaa keittiössä.pdf](#)

[Kemiaa keittiössä.epub](#)

Miksi munakas epäonnistuu? Entä mikä saa suklaavaahdon pysymään kasassa? Miksi tietyn ruoan kohdalla kannattaa kutsua perhe pöytään heti, mutta toinen ruoka saa hetken vetäytyä ennen kuin sille kannattaa näyttää veistä? Anu Hopian kokkaukset eivät aina ole onnistuneet. Kun hänen kotikokin ylpeytensä on kokenut kolauksen, hän on pukeutunut kemistin takkiin ja perehtynyt epäonnistumistensa syihin. Tuloksena on hauska kirja ruoanlaiton kemiasta. Hopia kertoo, miksi pihvi kuivuu ja miksi ruoka ei ilman rasvaa maistu miltään. Hän tekee mikrokosmisen sukellusretken luumukiisseliin ja kertoo, kuinka karamellin rakenne muistuttaa lasia. Hopia antaa myös selvät ohjeet moneen helposti epäonnistuvaan ruokalajiin, kuten vaniljakastikkeeseen ja majoneesiin. Anu Hopia toimii professorina Turun yliopiston funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksessa. Hän on kirjoittanut Tiede-lehteen Kemistin keittiössä -palstaa, johon Kemiaa keittiössä -kirjan aineisto pohjautuu. Hopia on myös Suomen kokkimaajoukkueen kemisti, ja hän osallistui maajoukkueen kanssa kansainvälisiin kokkiolympialaisiin Frankfurtissa lokakuussa 2008. ”Kun minun kokkaukseni epäonnistuvat, ongelmanratkaisukoneistoni lähtee rullaamaan suurin piirtein näin: Mikä reaktio on kyseessä? Onko reaktio palautuva vai palautumaton? Voiko sen korvata jollakin muulla reaktiolla? Huomaako kukaan? Voiko sen peittää ketsupilla? Onko Pakilan Pizza vielä auki? Missä rahat ja takki...?”