Litraan popcornia tarvitset noin ½ desilitraa popcornin jyviä

|  |  |
| --- | --- |
| Kaneli -pop | |
| 1 litra | Popcornia |
| 1 dl | suolapähkinöitä |
| 1 dl | Ruokokidesokeria |
| 1 dl | Vaaleata siirappia |
| 50 g | Voita tai margariinia |
| ½ dl | Vettä |
| ½ tl | Kanelia |

Kuumenna sokeri, siirappi, voi, vesi ja kaneli kattilassa + 120 asteeseen. Sekoita pähkinät kastikkeeseen ja kaada seos isoon popcornien päälle. Sekoita hyvin ja levittele uunipellille kuivumaan.

|  |  |
| --- | --- |
| Hunaja-manteli-pallerot | |
| 1 litra | Popcornia |
| 1 dl | Mantelilastuja |
| 1 dl | Hunajaa |
| 50 g | Voita tai margariinia |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1 tl | manteliaromia |

Kuumenna uuni 120 asteeseen. Sulata voi paistinpannulla ja sekoita siihen hunaja. Kun ne ovat sekoittuneeet hyvin, lisää suola ja manteliaromi. Kaada seos popcornien päälle ja sekoita hyvin. Ripottele mantelilastut päälle ja laita uuniin noin viideksi minuutiksi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pinkit popparit | |
| 1 litra | Popcornia |
| 1 dl | Sokeria |
| ¼ dl | Vettä ja punaista elintarvikeväriä |
| 15 tippaa | Vanilja-aromia |
| 2 rkl | Voita |
| ¼ tl | Ruokasoodaa |
| ¼ dl | vaahterasiirappia |

Lämmitä uuni 100 asteeseen. Värjää vesi karamellivärillä. Laita sokeri, vesi, vanilja-aromi ja siirappi kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä. Kiehauta seos jatkuvasti hämmentäen. Lisää voi ja sooda. Odota kunnes seoksen lämpötila nousee 120 asteeseen ja lisää ripeästi kattilaan popcornit koko ajan sekoittaen. Ripottele popcornit uunipellille ja laita 30 minuutiksi uuniin kovettumaan. Kääntele noin 10 minuutin välein.

|  |  |
| --- | --- |
| Avaruusrakeet | |
| 1 lita | Popcornia |
| ½ dl | Sokeria |
| ½ dl | Ruokosokeria |
| ½ dl | Vettä ja sinistä elintarvikeväriä |
| ½ dl | Vaaleaa siirappia |
| ½ dl | Suolaa |
| 2 rkl | Voita |
| ¼ tl | Ruokasoodaa |

Lämmitä uuni 100 asteeseen. Laita sokeri, ruokosokeri, karamellivärillä värjätty vesi, siirappi ja suola kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä. Kiehauta seos jatkuvasti hämmentäen. Lisää voi ja sooda. Odota kunnes seoksen lämpötila nousee 120 asteeseen ja lisää ripeästi popcornit kattilaan koko ajan sekoittaen. Kaada popcornit uunipellille ja laita 30 minuutiksi uuniin kovettumaan. Kääntele 10 minuutin välein.

|  |  |
| --- | --- |
| Amerikanherkku | |
| 1 litra | Popcornia |
| 1 dl | Kuivattuja banaanilastuja |
| ½ dl | Maapähkinävoita |
| 1 tl | Kasviöljyä |
| ½ tl | Soijaa |
| 1 tl | Valkosipulijauhetta |
| ½ tl | Cayennepippuria |

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Sulata kattilassa maapähkinävoi ja voi. Lisää soija, valkosipulijauhe ja cayennepippuri ja sekoita hyvin. Kaada popcornit ja murskatut banaanilastut uunivuokaan, lisää maapähkinävoiseos popcornien päälle ja sekoita hyvin. Laita uuniin 10 minuutiksi ja sekoita kolmen minuutin välein.

|  |  |
| --- | --- |
| Pesto-popparit | |
| 1 litra | Popcornia |
| 25 g | Voita tai margariinia |
| ½ tl | Kuivattua basilikaa |
| 2 rkl | Tuoretta silputtua persiljaa |
| ½ tl | Valkosipulijauhetta |
| ½ dl | Parmesaanijuustoraastetta |
| ¼ dl | pinjansiemeniä |

Sulata voi pienessä paistinpannussa tai kattilassa. Lisää voisulaan basilika, persilja, pinjansiemenet ja valkosipulijauhe ja sekoita hyvin. Aseta popparit isoon vuokaan tai kulhoon, lisää juustoraaste voisulaan ja kaada voisula popparien päälle sekoittaen hyvin.

|  |  |
| --- | --- |
| Karibian makuja | |
| 1 litra | Popcornia |
| 25 g | Voita tai margariinia |
| 1 tl | Hunajaa |
| Ripaus | Cayennepippuria |
| Ripaus | mustapippuria |
| ¼ t | Valkosipulijauhetta |
| ¼ tl | Sipulijauhetta |
| ½ tl | Jauhettua kuminaa |
| ¼ tl | Kanelijauhetta |
| ¼ tl | suolaa |

Lämmitä uuni 120 asteeseen. Sulata voi mikrossa ja lisää ainekset popcornia lukuun ottamatta ja sekoita hyvin. Kaada popcornit uunipellille tai isoon uunivuokaan ja kaada maustettu voiseos popcornien päälle. Sekoita hyvin ja laita uuniin 30-45 minuutiksi, kunnes popcornit on kuivahtaneet. Sekoita pari kertaa kuumennuksen aikana.

|  |  |
| --- | --- |
| Pop-mix | |
| 1 litra | Popcornia |
| ½ dl | Voita tai margariinia |
| 1 ½ dl | Suolatikkuja |
| 1 dl | Suolapähkinöitä |
| 1 tl | Worcestershire-kastiketta |
| ¼ tl | Valkosipulijauhetta |
| ¼ tl | sipulijauhetta |

Lämmitä uuni 120 asteeseen. Kaada popcornit uunipellille. Sulata voi kattilassa ja lisää siihen mausteet. Kaada voisula poppareiden päälle ja sekoita kunnolla. Lisää lopuksi suolatikut ja pähkinät poppareiden päälle. Lämmitä uunissa 45 miuuttia välillä sekoittaen.

|  |  |
| --- | --- |
| Kuminapop | |
| 1 dl | Popcornin jyviä |
| 1 dl | Rypsiöljyä |
| ½ dl | Juustoraastetta (esimerkiksi parmesaania) |
| ½ | Tuore chili |
| 1 | Suuri valkosipulinkynsi |
| 1 tl | Kuminan siemeniä |
| 1 tl | Paprikajauhetta |
| ½ tl | suolaa |

Kaada öljy pieneen paistinpannuun ja lisää kunin siemenet sekä pilkotut chili ja valkosipuli. Lämmitä miedolla lämmöllä noin kolme minuuttia, jonka jälkeen anna seisoa noin 10 minuuttia. Siivilöi öljy. Poppaa jyvät kolmessa ruokalusikallisessa mausteöljyä. Kaada valmiit popcornit sopivaan kulhoon ja pirskottele loput öljyt niiden päälle. Sekoita juustoraaste, paprikajauhe ja suola keskenään ja ripottele seos popparien päälle. Sekoita hyvin.

|  |  |
| --- | --- |
| Grillipopparit | |
| 1 litra | Popcornia |
| 50 g | Voita |
| ½ tl | Paprikajauhetta |
| ¼ tl | Sipulijauhetta |
| ¼ tl | Valkosipulijauhetta |
| Ripaus | Cayennepippuria |
| ½ tl | sitruunapippuria |

Lämmitä uuni 150 asteeseen. Sekoita mausteet keskenään. Sulata voi kattilassa ja kaada popcornien päälle, kääntele hyvin. Lopuksi ripottele mausteet poppareiden päälle ja sekoita. Laita uuniin noin vartiksi.

|  |  |
| --- | --- |
| Pistaasipamaus | |
| 1 litra | Poppareita |
| ½ dl | Paahdettuja ja kuorittuja pistaasipähkinöitä |
| ½ dl | Suolapähkinöit |
| 25 g | Voita tai margariineja |
| ¼ tl | Valkosipulijauhetta |
| ¼ tl | Sinappijauhetta |
| Ripaus | cayennepippuria |

Sulata voi paistinpannussa ja sekoita siihen sinappijauhe, valkosipulijauhe ja cayennepippuri. Kaada popparien päälle ja sekoita hyvin. Lisää pähkinät ja sekoita uudelleen.

|  |  |
| --- | --- |
| Tulinen seesami | |
| 1 litra | Poppareita |
| 2 rkl | Seesaminsiemeniä |
| 1 rkl | Voita tai margariinia |
| 1 rkl | Seesamiöljyä |
| 1 tl | Chiliöljyä |
| ¼ tl | Valkosipulijauhetta |
| 1 rkl | soijakastiketta |
| 1 dl | Paahdettuja cashewpähkinöitä |

Paahda seesaminsiemeniä paistinpannulla keskilämmöllä noin 4 minuutin ajan tai kunnes siemenet ovat kullanruskeita. Muista sekoittaa koko ajan. Laita siement sivuun ja sulata voi paistinpannussa. Lisää seesamiöljy, chiliöljy, valkosipulijauhe ja soijakastike ja sekoita hyvin. Kaada voisula poppareiden päälle ja sekoita kunnolla. Lisää pähkinät ja seesaminsiemenet.

|  |  |
| --- | --- |
| Tillipopcorn | |
| 1 litra | Poppareita |
| 1 ½ rkl | Voita tai margariinia |
| ½ tl | Valkosipulijauhetta |
| 2 tl | Kuivattua tilliä |
| ½ dl | Juustoraastetta (esimerkiksi parmesaania) |

Sulata voi paistinpannussa, lisää valkosipulijauhe ja sekoita hyvin. Laita popparit uunipellille tai isoon kulhoon ja kaada maustevoi poppareiden päälle. Ripottele tilli ja juustoraaste poppareiden päälle ja sekoita hyvin.

|  |  |
| --- | --- |
| Jalopenopopcornit | |
| 1 litra | Poppareita |
| 3 rkl | Voita tai margariinia |
| ½ dl | Jalopenoviipaleita |
| ¼ tl | Chili- tai cayennepippuria |
| ¼ t | Jauhettua kuminaa |
| ¼ tl | Valkosipulijauhetta |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1 dl | pekaanipähkinöitä |

Sulata voi isossa paistinpannussa matalalla lämmöllä. Sekoita voisulaan muut aiesosat paitsi popparit. Kuumenna seosta viiden minuutin ajan, kunnes pähkinät ovat hieman paahtuneet. Kaada voiseos poppareiden päälle ja sekoita hyvin.

|  |  |
| --- | --- |
| Toscakakku | |
| 1 litra | Poppareita |
| 1 ½ dl | Maapähkinävoita |
| 1 ½ dl | Sokeria |
| 1 ½ dl | Vaaleaa siirappia |

Sekoita siirappi, sokeri ja maapähkinävoi kattilassa ja kuumenna kunnes seos alkaa kiehua. Anna kiehua kolme minuuttia kunnolla sekoittaen. Sekoita popparit hyvin seokseen. Kaada seos rasvattuun piirakkavuokaan. Anna jäähtyä ja leikkaa paloiksi.

|  |  |
| --- | --- |
| Kookospiirakka | |
| 1 litra | Poppareita |
| 1 dl | Kookoshiutaleita |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 dl | Vaaleaa siirappia |
| 50 g | Voita tai margariinia |
| ½ dl | Vettä |
| 1 tl | vanilliinisokeria |

Lisää kattilaan sokeri, siirappi, voi ja vesi. Kuumenna seos 120 asteeseen ja lisää vanilliinisokeri. Kaada seos varovasti isoon kulhoon laitettujen poppareiden päälle ja sekoita kunnolla. Siirrä popparit sopivan kokoiseen piirakkavuokaan ja painele niitä varovasti. Lisää kookoshiutaleet poppareiden päälle ennen kuin seos kokonaan kovettunut. Anna piirakan jäähtyä. Tarjoile jäätelön kanssa.

|  |  |
| --- | --- |
| Täti Appelsiini | |
| 2 ½ litraa | Poppareita |
| 2 dl | Sokeria |
| 1 ½ dl | Vettä |
| 1 dl | Appelsiinimarmeladia |
| ¼ tl | Suolaa |
| ½ dl | vaahterasiirappia |
| ½ dl | valkoviinietikkaa |

Kaada popparit isoon kulhoon. Sekoita sokeri, vesi, marmeladi, suola, valkoviinietikka ja vaahterasiirappi kattilassa. Kuumenna seos 120 asteeseen. Kaada seos varosti kulhoon ja sekoita puulastalla hyvin. Nostele sen jälkeen lusikalla sopivan kokoisia kokkareita leivinpaperin päälle. Anna poppareiden hieman jäähtyä. Voitele kätesi ja muotoile sormin pallot haluamaasi kokoon. Varo, sillä seo on todella kuumaa.

|  |  |
| --- | --- |
| Pop-toffee | |
| 1 litra | Poppareita |
| 100 g | Tummaa suklaata |
| 1 dl | Kuohukermaa |
| 1 rkl | Voita tai margariinia |
| ½ dl | Suolapähkinöitä |
| 1 tl | vanilliinisokeria |

Kuumenna suklaata, voita ja kermaa kattilassa, kunnes suklaa on sulanut. Lisää pähkinät, vanilliinisokeri ja popparit ja sekoita kunnolla. Kaada seos pieneen vuokaan ja anna jäähtyä kaksi tuntia, kunnes toffee on kovettunut. Leikkaa annospaloiksi.

|  |  |
| --- | --- |
| Samettiset suklaakuulat | |
| 1 dl | Poppareita |
| 65 g | Sokeroituja appelsiininkuoren paloja |
| 5 kpl | Pehmeitä kuivattuja aprikooseja |
| 1 rkl | Kuohukermaa |
| 100 g | suklaata |
| Kuorrutus: | |
| 1 rkl | Kaakaojauhetta |
| 1 rkl | tomusokeria |

Paloittele popparit, appelisiininkuoren palat ja aprikoosit pieniksi paloiksi kuumuutta kestävään kulhoon. Sulata paloiteltu suklaa hitaasti kermaan hyvin sekoittaen. Varo kuumentamasta liikaa.

Kaada suklaaseos pilkottujen ainesten päälle kulhoon ja sekoita varovasti. Laita seos jähmettymään jääkaappiin pariksi tunniksi. Sekoita kuorrutusaineet keskenään lautasella. Kun suklaaseos on jähmettynyt, pyöritä massasta pieniä palloja ja kieritä ne kuorrutuksessa. Laita suklaakuulat jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

|  |  |
| --- | --- |
| Taatelipallot | |
| 1 litra | Poppareita |
| 1 ½ dl | Sokeria |
| 1 dl | Omenamehua |
| 1 dl | Vaahterasiirappia |
| 50 g | Voita tai margariinia |
| ½ tl | Vanilliinisokeria |
| 1 dl | Suolattuja maapähkinöitä |
| 1 dl | Paloiteltuja taatelleita |

Kuumenna sokeri, omenamehu, siirappi ja voi paistinpannussa kiehuvaksi välillä sekoittaen. Kuumenna 120 asteeseen. Lisää vanilliinisokeri. Kaada seos kulhoon poppareiden, maapähkinöiden ja taateleiden päälle. Sekoita hyvin ja seoksen jäähdyttyä muotoile siitä palloja.

|  |  |
| --- | --- |
| Pekonipopcornsalaatti | |
| ½ litraa | Ppoppareita |
| 1 | Salaatinkerä |
| 3-4 | Pekoninsiivua |
| ½ dl | Majoneesia |
| 1 dl | Sellerisilppua |
| 1 dl | Juustoraastetta (esimerkiksi cheddar/gouda) |
| 200 g | Minimaissia |
| 1 dl | Porkkanaraastetta |
| 1 rkl | ruohosipulisilppua |

Paista ja imeytä ylimääräinen rasva pekoneista talouspaperiin. Silppua pekoni sen jäähdyttyä ja aseta sivuun. Yhdistä suuressa kulhossa majoneesi, selleri, juusto, minimaissit, porkkanat, ja ruohosipuli. Sekoita hyvin. Lisää popparit ja sekoita uudelleen. Kaada poppariseos ja silputtu pekoni salaattipedin päälle.

|  |  |
| --- | --- |
| Kahden maissin leipä | |
| 1 litra | Poppareita |
| 2 ½ dl | Keltaista maissijauhoa |
| 2 rkl | Sokeria |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| ½ tl | Suolaa |
| 1 | Kananmuna |
| 2 ½ dl | Maitoa |
| ½ dl | Kasviöljyä |
| 2 ½ dl | Juustoraastetta |
| ½ | Tuore chili |

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Jauha popparit hienoksi tehoksekoittimessa ja sekoita maissijauhon, sokerin, leivinjauheen ja suolan kanssa isossa kulhossa. Vatkaa toisessa kulhossa kananmuna, maito ja kasviöljy keskenään ja lisää seos isomman kulhon aineksien joukkoon. Sekoita hyvin. Sekoita mukaan juustoraaste ja pilkottu chili. Kaada taikina sopivaan uunivuokaan ja lämmitä uunissa noin 30 minuuttia.

|  |  |
| --- | --- |
| Pekaaniherkku | |
| 1 litra | poppareita |
| 1 ½ dl | Pekaanipähkinöitä |
| 1 ½ dl | Vaahterasiirappia |
| 25 g | Voita |
| ¼ tl | suolaa |

Kuumenna uuni 150 asteeseen. Paahda pekaanipähkinöitä kuumalla paistinpannulla noin viiden minuutin ajan, kunnes pähkinät ovat rapeita. Laita pähkinät syrjään odottamaan. Sekoita vaahterasiirappi ja voi paistinpannulla ja keitä seosta jatkuvasti hämmentäen, kunnes lämpötila on 120 astetta. Lisää suola seokseen. Laita popparit uunipellille tai isoon kulhoon ja kaada seo niiden päälle. Sekoita hyvin ja ripottele lopuksi pähkinät poppareiden päälle. Anna jähhtyä ja murra sopivan kokoisiksi suupaloiksi. Voit myös tehdä pähkinäherkun suoraan pieniin muffinivuokiin.

|  |  |
| --- | --- |
| Mokkapalat | |
| 1 litra | Poppareita |
| 70 g | Suklaata |
| 50 g | Voita |
| ½ dl | Vaaleata siirappia |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 rkl | Espressojauhetta |
| ½ tl | Manteliaromia |
| ½ dl | mantelilastuja |

Sulata voi ja siirappi isossa paistinpannussa tai kattilassa. Lisää sokeri, espressojauhe ja manteliaromi. Lisää vielä popparit ja mantelit. Sekoita kunnolla ja siirrä popparit alumiinifolion päälle. Poppareiden jäähdyttyä murra sopivan kokoisiksi palasiksi.

|  |  |
| --- | --- |
| Purilainen | |
| 1 litra litraa | Poppareita |
| 1 rkl | Voita |
| 32 | Marie-keksejä |
| ½ litraa | vaahtokarkkeja |
| 100 g | Tummaa suklaata |

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Pilko pieniksi vaahtokarkit ja suklaa. Sulata voi mikrossa. Lisää siihen paloitellut vaahtokarkit ja sekoita hyvin. Laita takaisin mikroon noin minuutiksi, kunnes vaahtokarkit ovat alkaneet sulaa. Mittaa popparit kulhoon, kaada seos poppareiden päälle ja sekoita hyvin. Asettele puolet kekseistä uunipellille ja ripottele suklaa niiden päälle. Jaa popparit keksien päälle ja laita lopuksi jäljellä olevat keksit poppareiden päälle. Kuumenna uunissa neljän minuutin ajan.

|  |  |
| --- | --- |
| Tikkunekku | |
| 1 ½ litraa | Poppareita |
| 1 dl | Vaaleaa siirappia |
| 1 dl | Ruokokidesokeria |
| 1 tl | Valkoviinietikkaa |
| 1 rkl | Vettä |
| ¼ tl | Suolaa |
| 25 g | Voita |
| ½ tl | Vanilja-aromia |
| ¼ tl | Ruokasoodaa |
| 1 ½ dl | Vaahtokarkkeja |
| 1 dl | Suolapähkinöitä |
| 150 g | suklaata |

Sekoita tilavassa paistinpannussa siirappi, sokeri, valkoviinietikka, vesi ja suola. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä välillä hämmentäen. Lisää seokseen voi ja jatka kuumentamista, kunnes lämpötila saavuttaa 120 astetta. Nosta paistinpannu liedeltä ja lisää seokseen vanilja-aromi ja ruokasooda. Sekoita kunnolla. Laita popparit isoon kulhoon ja kaada ses niiden päälle hyvin sekoittaen. Lisää nopeasti pieniksi pilkotut vaahtokarkit, pähkintä ja suklaa. Sekoita vielä kerran. Anna popparien hieman jäähtyä, ettet polta käsiäsi. Voitele kädet margariinilla ja tee poppareista haluamasi kokoisia palloja. Anna pallojen jäähtyä kunnolla ennen tarjoilemista.