

# KATI RAPIA

ILLUSTRATION PORTFOLIO

CONTACT:

Illustration Agent

Marjo Granlund

+358 50 329 7655

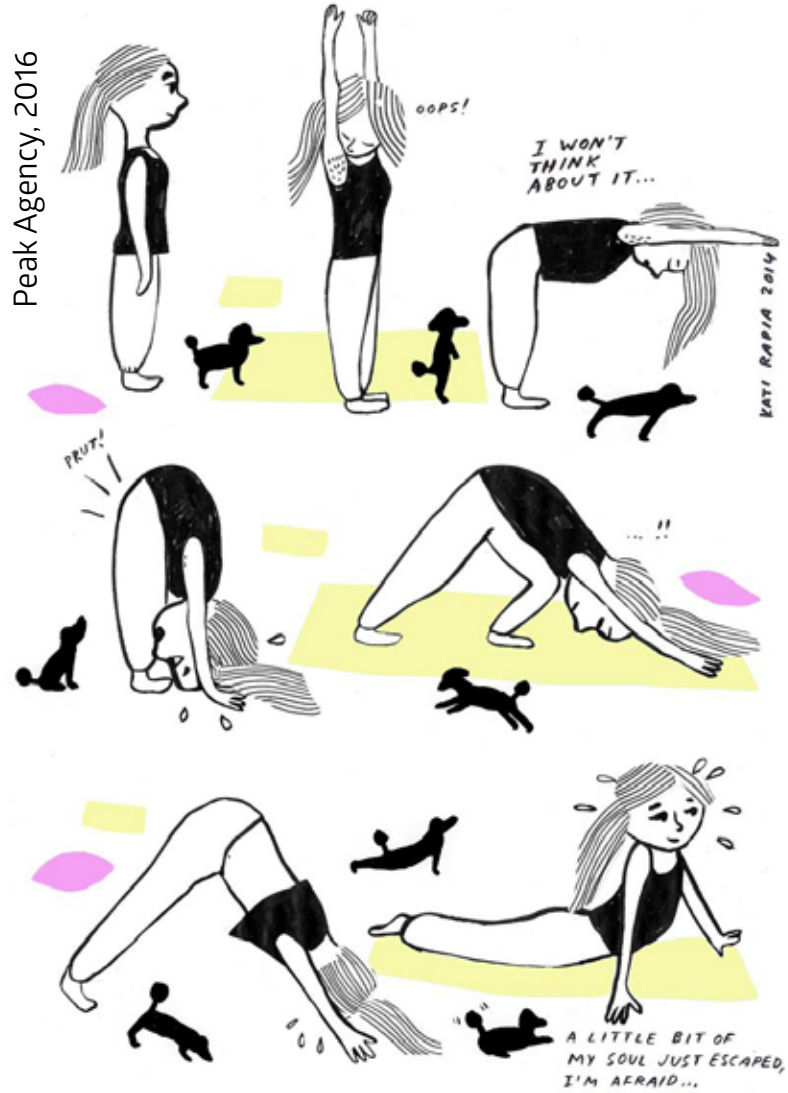
marjo@napa-agency.fi



Napa Arts & Licensing Agency Oy  
Helsinki, Finland



# KATI RAPIA



# KATI RAPIA



# KATI RAPIA

## ILONA'S CLOK·CLOK·CUCUMBERS



"THE CLOK·CLOK·CUCUMBERS' IS MORE A MAGIC TRICK THAN A DISH! FIRST YOU HAVE CUCUMBERS, THEN YOU CLOK·CLOK AND YOU HAVE DELICIOUS CUCUMBERS.



### YOU NEED:



CUCUMBERS



DILL



SEA SALT



SUGAR



MAGIC

1. PEEL AND SLICE THE CUCUMBERS.



2. FIND BIG ENOUGH CONTAINER FOR ABOUT 1 LITER OF CUCUMBERS.



3. SPICE UP THE CUCUMBERS WITH DILL, SALT AND SUGAR.

→ 1 LITER CUCUMBERS 1/2 DL SUGAR  
2 TS SEA SALT.



SUGAR 1/2 DL

DILL

SEA SALT

STIR, ADD THE MAGIC.

4. SET THE PLATE ON THE CUCUMBER BOWL AND DO THE



"CLOK·CLOK"

5. CLOK UNTIL YOU GET TIRED THE CUCUMBERS GIVE UP THEIR LIQUIDS WITH THE HELP OF SALT.

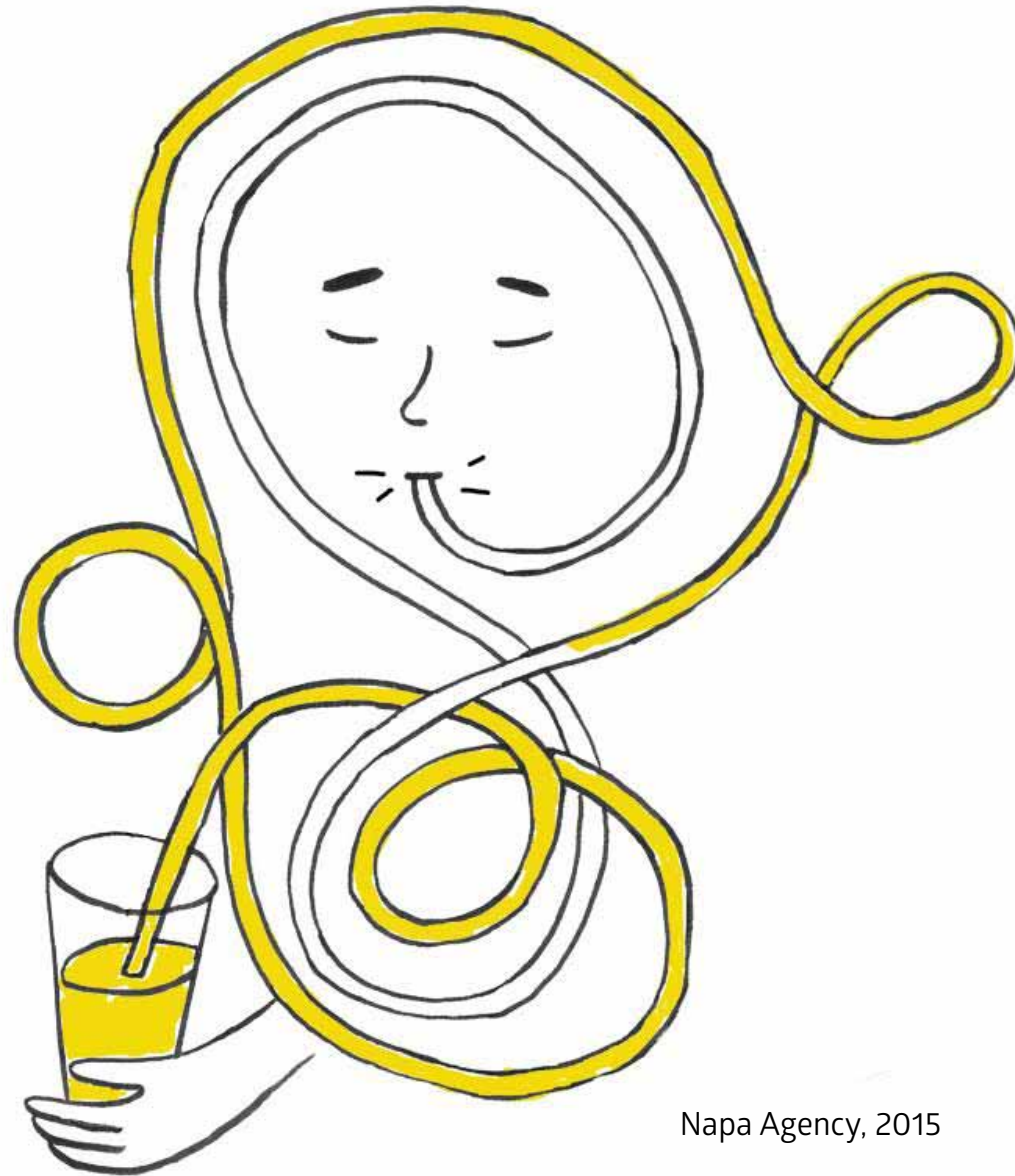


6. NOW THE BOWL IS NOT FULL OF CUCUMBERS BUT HALF FULL OF CLOKED CUCUMBERS AND YOU'LL LIKE IT!



Napa Books, 2016

# KATI RAPIA



Napa Agency, 2015

# KATI RAPIA

6-8 ANNOSTA  
**Martinpäivän hanhi**

1. HAUHALAN HANHI, HANHEN KAULARANKA, SYDÄN, MAKSA JA KIVIPIIRRA (pussissa hanhen sisällä)

100 g LIEMIJUUREKSIA (porokanaa, selleriä, palsternakkaa)

6 kpl. HANHEKASVAA  
 1 kpl. VÄNNÄJUHOJA  
 2-3 kpl. HUNAJAA

MEMO MERISUOLAA  
 3-5 NAPOKASTA OMERIA  
 3 VALKOSIPULIN KYNTTÄ  
 200-300g KUIV. APRIKKOSEJIA  
 1 pnt. TUORETTA ROSMARIINIA  
 1 pnt. TUORETTA TIMJAMIA (MAISTAMANA SITOMISEEN)

2. LEIKKAA SIPIEN KÄRJET TOISEN NIVELN KONDALTA

3. PILKO SISÄELIMET PUOLEN SENTIN KUUTIOIKSI JA KIPOTTELE PÄALLE MEMO MERISUOLAA.

4. SEKOITA PILKOTUT AIHERKET JA APRIKKOOSIT KULHOSSA, SILPPUA 1/3 ROSMARIINISTA JA TIMJAMISTA, LISÄÄ PRTTISILPPU SEOKSEEN.

5. SIDO HANHEN KOIVET YHTIEN.

6. HIERO HANHEN PINTAAN MERISUOLAA JA LOPUT ROSMARIINISTA JA TIMJAMISTA, (LISÄÄ MIELENNIISTÄ PNTI OSA LIEHEEN)

7. KUORI LIEMIJUUREKSET JA PILKO NE RONSKISTI.

8. RUSKISTA SIPIEN KÄRJET KAULARANKA JA LIEMIJUUREKSET, LISÄÄ PÄALLE MEMO MERISUOLAA.

9. SIIVYLÖ LIEMI JA KEITÄ SITÄ KASAAN KUMMES NESTETTÄ ON JÄLJELLÄ 3-4 dl.

10. SIVELE HANHEN PINTAAN JUOKSEVAKSI LÄMMITTYÄ HUNAJAA

11. KEITÄ LIENTÄ PIEDOLLA LÄMMÖLLÄ HÄRMIN KYPSENNEKSEN AJAN, KUN KEITTOAINA OY K. PINTTÄLÄJELLE, LISÄÄ RATTILAA ROSMARIININ JA TIMJAMINOKSA

12. TARJOILE HANHIJUURESTEN, TÄYTTEEN JA KASTIKKEEN KANSSA!

13. PAISTA KUORITUT JA POKOTUT KASAREJUUREKSET SISSÄ BRITSA HANHEKASVAA SILEÄ VÄLJIN, KUN HANHI SAA GLASEERUS PINTAAH UNUISA.

LAITA HANHI UNIPÖLLELLE JÄTÄYTYSE SEOKSELLA

KYPSENÄ HANHEA 5 TUNTIA 120 ASTEISSA.

KEITÄ LIENTÄ PIEDOLLA LÄMMÖLLÄ HÄRMIN KYPSENNEKSEN AJAN, KUN KEITTOAINA OY K. PINTTÄLÄJELLE, LISÄÄ RATTILAA ROSMARIININ JA TIMJAMINOKSA

MAUTI YSTÄVIEN KANSSA!

Anton & Anton, 2016

# KATI RAPIA



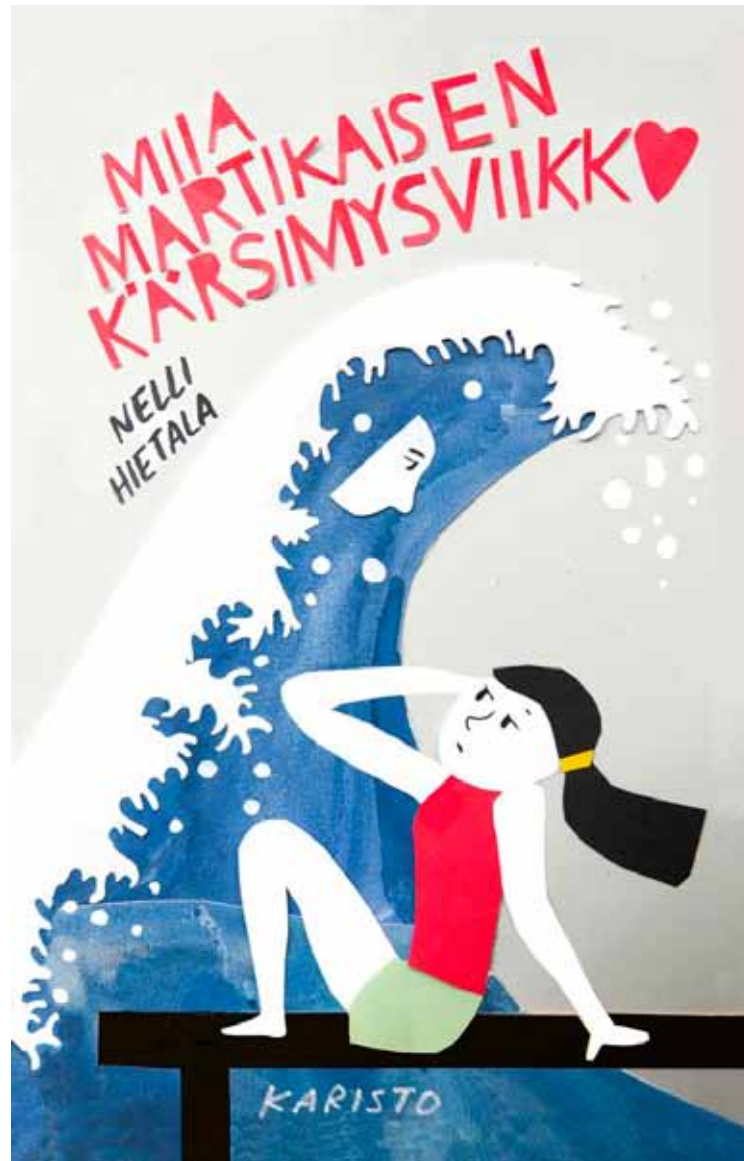


# KATI RAPIA



Porvoon Energia, 2017

# KATI RAPIA



Karisto, 2016