Tiedotusvälineille
Heinäkuu 2009

HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETTILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAAN, OSA 2: HANNA SUMARI SUOSITTELEE PULLAA JA PAPPILAN OMENATORTTUA KESÄN KESTEIHIN

Hei me leivotaan! -kampanjan lähettiläs, toimittaja Hanna Sumari, löytää kiireenkin keskellä aikaa lempipuuhalleen leipomiselle. Yksi Hannan bravuureista on pulla, jonka reseptin hän on saanut naapuriltaan Marjatalta. Hanna suosittelee kesän kesteihin myös vegaaneille sopivaa, Zürichiläistä pappilan omenatorttua.

Kiireinenkin löytää aikaa leipomiselle
Toimittaja **Hanna Sumari** kulkee kesällä ristiin rastiin ympäri Suomea T.i.l.a-ohjelman kuvauksissa. Energinen toimittaja pyrkii kuitenkin löytämään aikaa yhdelle lempipuuhalleen – leipomiselle. Hannan bravuureja ovat esimerkiksi piirakat, haastavat täytekakut, pulla ja sämpylät.

– Minulla on vaatimattomasti Suomen paras pullaresepti. Sain ohjeen naapuriltani Marjatalta, joka opetti minut leipomaan pullaa, Hanna hymyilee.

Kultaisia muistoja pullantuoksuisesta kodista
Sisarukset Hanna Sumari ja **Sikke Sumari** ovat perineet leipomisintonsa äidiltään **Lisa Sumarilta**, joka on loistava kokki ja leipuri. Yksi äidin bravuureista oli sisarusten lapsuudessa kinuskikakku, jonka kinuskipäällys valmistettiin suuressa, paksupohjaisessa rautapannussa.

– Paras hetki oli se, kun kakku oli kuorrutettu ja pääsimme kaapimaan pannun pohjalle jääneet kinuskit omaan suuhun, Hanna muistelee.

Hanna on leiponut paljon myös lastensa **Kirsikan**, **Carolinan** ja **Katrin** kanssa. Lasten luonteiden erityispiirteet tulevat Hannan mukaan selkeästi esiin juuri leivonnassa. Yksi on tehokas, yksi tarkka – ja yksi seurustelee keittiössä nautiskellen muiden tekemiä herkkuja.

– Minulle on erittäin tärkeää tietää, mitä syön. Kun laitamme itse aineet taikinakulhoon, tiedän tarkalleen, mitä myös lapseni syövät, Hanna kertoo.



HANNA SUMARI
- Moottoripyöräpäiväkirjat-ohjelman moottoripyöräilevä juontaja (MTV3 MAX), 2008 –
- T.i.l.a-ohjelman toimittaja (MTV3), 2001–
- Via Baltica moottoripyörä -ohjelmasarjan moottoripyöräilevä esiintyjä (Huomenta Suomi MTV3), 2006
- lukuisia juontaja- ja kuuluttajatehtäviä sekä luentoja ja esitelmä mm. messuilla, sisustustapahtumissa ja tavarataloissa

Marjatan pulla

Pullataikina:
0,5 l maitoa
50 g hiivaa
2 munaa
2 tl suolaa
2 rkl kardemummaa
200–250 g sokeria
200–250 g margariinia tai voita
vajaa 1 kg vehnäjauhoja

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Muista, että maito saa olla kulhoon kaadettaessa hiukan kädenlämpöistä lämpimämpääkin, sillä se jäähtyy nopeasti. Lisää huoneenlämpöiset munat, suola, kardemumma ja sokeri. Sokeria ja rasvaa tulee olla yhtä paljon. Alusta taikina kimmoisaksi lisäämällä vähitellen vehnäjauhoja, kunnes taikina alkaa irrota kulhon reunoista. Lisää lopuksi sulatettu rasva niin kuumana kuin kätesi sietää. Kohota taikina kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa liinalla peitettynä. Kaada kohonnut taikina jauhotetulle työpöydälle, jaa se samankokoisiin osiin ja pyöritä taikinasta pikkupullia alustaa vasten. Nostele uunipellille nousemaan ja peitä leivinliinalla.

Toscatäyte
100 g margariinia tai voita
1 dl sokeria
2 rkl vehnäjauhoja
2 rkl maitoa
70 g mantelilastuja tai 100 g rouhetta kuorituista manteleista

Sekoita kaikki aineet kattilassa ja kuumenna seosta samalla sekoittaen, kunnes kaikki aineet ovat sekoittuneet ja seos on paksuuntunut jonkin verran. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Paina sormella kunkin pullan keskelle reikä ja täytä se toscalla. Voitele pullat munalla ja paista uunin keskiosassa 225 asteessa noin 10 minuuttia tai kunnes pullat ovat kauniin värisiä.

Marja- tai rahkatäyte
Laita pikkupullat nousemaan pellille kauaksi toisistaan. Kun pullat ovat nousseet, paina juomalasin pohja ensin vehnäjauhoihin ja paina sillä syvänne jokaisen pullan keskelle. Täytä syvänne marja- tai rahkasoseella ja voitele reunat munalla. Paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

Marjatäyte mustikoista:
0,5 l mustikoita
2 rkl perunajauhoja
1,5 dl sokeria

Sekoita kaikki aineet ja täytä pullan syvennys täytteellä. Voit täyttää pullat myös puolukkasurvoksella. Survo 5 dl puolukoita ja 5 rkl sokeria puunuijalla tai kauhalla survokseksi.

Rahkatäyte:
1 prk maitorahkaa
0,5 dl sokeria
1 muna
2 rkl sitruunamehua
3 tl vaniljasokeria

Sekoita kaikki aineet ja täytä pullan syvennys täytteellä.

Zürichiläinen pappilan omenatorttu (sopii myös vegaaneille)

Pohja:
500 g spelttijauhoja
50 g intiaanisokeria
1 tl merisuolaa
200 g kookosöljyä
5 rkl soijakermaa tai soijajogurttia



Täyte:
125 g mantelirouhetta
300 g tofua
1 tl kanelia
100 g intiaanisokeria
1–2 omenaa raasteena
1 sitruunan mehu
5–6 omenaa

Käytä taikinaa tehdessäsi reilunkokoista kulhoa. Sekoita sokeri ja suola jauhoihin. Raasta kookosöljy joukkoon ja sekoita käsin. Seoksesta tulee murumainen jauhoseos. Lisää soijakerma tai jogurtti ja vaivaa nopeasti taikinaksi. Laita jääkaappiin 15 minuutiksi. Sekoita mantelirouhe, tofu, kaneli, sokeri, raastettu omena ja sitruunanmehu keskenään. Taputtele taikina torttuvuokaan. Jos taikina on ollut liian kauan jääkaapissa ja kovettunut vaikeasti työstettäväksi, saat siitä helpommin käsiteltävää, kun laitat kulhon hetkeksi lämpimään veteen. Levitä täyte taikinan päälle. Poista omenoista siemenkodat omenaporalla, kuori ja halkaise omenat. Leikkaa omenaan tiheitä viiltoja, mutta älä alas asti. Asettele omenat täytteen päälle ja paista 220 asteessa 30–35 min.

Lisätietoa: PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070
Ulla-Maija Tamminen, ulla-maija.tamminen@promode.fi
Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi

Hei me leivotaan! -kampanjan tarkoituksena on tehdä leipomisesta jälleen suomalainen perhetraditio ja lauantaista perinteinen leivontapäivä. Kampanjalla halutaan innostaa perheiden lisäksi myös sisaruksia ja ystävyksiä leipomaan yhdessä. Kampanja on saanut lähettiläikseen tunnettuja julkisuuden henkilöitä: kansanedustaja Sari Sarkomaan, kokki Aki Wahlmanin, yrittäjä Sikke Sumarin ja toimittaja Hanna Sumarin. Vuonna 2009 kampanja kuuluu radioaalloilla ja jalkautuu muun muassa nettiin ja koulujen kotitaloustunneille. Kampanjan pääteemoina ovat yhdessäolo, ilo ja osallistuminen. Hei me leivotaan! -viikkoa vietetään vuonna 2009 viikolla 40 ja Hei me leivotaan! -päivää 3.10.2009.