



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAHAN, OSA 3: SARI SARKOMAHAN PORKKANASÄMPYLÖISSÄ JA MARJA-MARENKIKAKUSSA LOPPUKESÄN SATOA

Hei me leivotaan! -kampanjan lähettiläs Sari Sarkomaa leipoo lastensa kanssa noin kerran viikossa. Sarkomaan perheen uunissa kypsyy muun muassa meheviä porkkanasämpylöitä ja marjaisia kakkuja, joissa maistuu loppukesän marja- ja vihannessato. Leipoessa Sarkomaa opettaa lapsilleen tärkeitä asioita: leipomisen yhteydessä muun muassa säästetään sähköä valmistamalla samalla uuniruoka.

Koko perheen harrastus

Kansanedustaja **Sari Sarkomaa** perheessä leipominen on yhteinen harrastus. Sarkomaa leipoo lastensa kanssa noin kerran viikossa, yleensä viikonloppuisin. Kesäloman purjehduksilla ja mökillä herkutellaan jopa useammin itse tehdyillä marja- ja omenapiirakoilla sekä sämpylöillä. Myös syksyllä marjat, sienet ja juurekset innostavat Sarkomaan perheen leipomispuuhiin.

– Leipominen on sekä hauskaa että opettavaista. Lapsille on suuri ero, poimitaanko marjapiirakan raaka-aineita metsästä vai tuleeeko koko piirakka kaupan paketista. Opetan lapsiani leipomisen yhteydessä myös sähkönsästöön valmistamalla samalla uuniruuan, Sarkomaa kertoo.

Harjoittelu tekee mestarin

Sarkomaa kertoo olleensa innokas leipoja jo ensimmäiseltä koululuokalta lähtien. Erityisesti sokerikakku, kauraleivät ja puolukkapiirakka olivat hänen suosikkejaan.

– Usein kyllä sain itse syödä leipomukseni. Veljeni nimittäin moittivat, että leivonnaiseni olivat liian raakoja. Uunin käytön opettelu ei kieltämättä ollut vahvuuteni, sillä en aina malttanut odottaa leivonnaisten paistumista kunnolla. Tämä ei kuitenkaan minua lannistanut. Söin leivonnaiseni itse – ja kyllä isäkin suostui maistamaan, Sarkomaa nauraa.

Porkkanasämpylät

5 dl vettä tai maitoa
50 g hiivaa tai kuivahiivaa pakkauksen ohjeen mukainen määrä
2 rkl sokeria
2 tl suolaa
4 rkl öljyä
4 dl kaurahiutaleita tai aamupuuron loppu
4 kpl porkkanoita raastettuna
11–12 dl sämpyläjauhoja
voiteluun maitoa tai kananmunaa
koristeeksi juustoa tai siemeniä

Liota hiiva lämpimään veteen tai maitoon. Käyttäessäsi kuivahiivaa seuraa pakkauksessa olevaa ohjetta. Lisää suola, sokeri, kaurahiutaleet tai puuro sekä öljy. Sekoita joukkoon porkkanaraaste. Alusta taikina jauhoilla sopivan pehmeäksi ja anna taikinan kohota rauhassa. Leivo taikinasta sämpylöitä ja kohota ne pellillä. Voitele sämpylät maidolla tai kanamunalla. Koristele sämpylät sen mukaan, mitä kaapista löytyy. Voit esimerkiksi raastaa sämpylöiden päälle juustoa tai käyttää vaikkapa kaapista löytyviä siemeniä. Paista sämpylöitä uunissa noin 20 minuuttia 225 asteessa. Porkkanasämpylät maistuvat parhailta lämpiminä keiton kanssa. Ne maistuvat erinomaisilta myös paahdettuina.



SARI SARKOMAA

- terveydenhuollon maisteri
- kansanedustaja 1999–
- opetusministeri 2007–2008
- Kokoomuksen eduskuntaryhmän sosiaalipoliittinen sihteeri 1996–1999
- kaupunginvaltuuston jäsen 1997–
- Kokoomuksen puoluevaltuuston puheenjohtaja 2004–2008
- ennakoivan hyvinvointipolitiikan valtuuskunnan puheenjohtaja 2005–2007
- Juustopöytä ry:n hallituksen puheenjohtaja 2007–
- Suomen Vanhempainliiton puheenjohtaja 2004–2005

Marja-marenkikakku

Pohja:

125 g margariinia
1 dl sokeria tai erikoishienoa sokeria
3 keltuaista
1,5 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 dl kylmää maitoa

Pinnalle:

3 valkuaista
1,5 dl sokeria tai erikoishienoa sokeria

Täyte:

kermavaahtoa sekä tuorejuustoa tai maustettua maitorahkaa (esim. sitruunanmakuista)
sokeria maun mukaan
marjoja, kuten vadelmia, mansikoita tai mustikoita
tuoreita sitruunamelissan lehtiä

Vaahdota margariini ja sokeri. Vatkaa joukkoon keltuaiset yksi kerrallaan. Sekoita keskenään vehnäjauhot ja leivinjauhe. Sekoita ne taikinaan vuorotellen maidon kanssa. Levitä löysähkö taikina hyvin ohueksi kerrokseksi leivinpaperille uuninpellille. Muotoile leivinpaperista hieman peltiä pienempi esimerkiksi taittamalla reunat ylöspäin.

Vaahdota valkuiset kovaksi vaahdoksi ja vatkaa sokeri vähitellen joukkoon. Kun seos on jäykkää ja kiiltävää, levitä se pohjataikinan päälle. Paista kakku 175-asteisessa uunissa 20–30 minuuttia, kunnes marenki on kauniin vaaleanruskea.

Kun kakku on jäähtynyt, leikkaa se kahteen yhtä suureen osaan. Nosta toinen levy tarjoiluvadille ja levitä päälle marjoilla, sokerilla sekä tuorejuustolla tai maitorahkalla maustettua kermavaahtoa. Peitä täyte toisella marenkilevyllä niin, että marenkipuoli tulee päälle. Koristele vadelmillä ja esimerkiksi sitruunamelissan lehdillä. Tarjoa leipomispäivänä!

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. 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.

