



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAAN, OSA 4: AKI WAHLMANIN KAURA-OMENAPAISTOS JA VUOHENJUUSTOLEIVÄT SELÄTTÄVÄT SYKSYISEN SÄÄN

Kokki Aki Wahlman on Hei me leivotaan! -kampanjan konkari: leivontalähettiläs on ollut mukana kampanjassa myös vuosina 2006 ja 2007. Aki on oppinut leipomisen taidon jo lapsena. Yksi hänen ensimmäisistä suosikkileivonnaisistaan oli Bostonkakku – kunnes pakastin oli niitä täynnä. Syksyisen sään selättäjäksi Aki ehdottaa mehevää kaura-omenapaistosta ja pikantteja vuohenjuustoleipiä.

Leivontakonkari leipoi Lordi-pullaa

Kokki **Aki Wahlman** on ollut mukana Hei me leivotaan! -kampanjassa myös vuosina 2006 ja 2007. Hänen tyttärensä **Rosa-Mariakin** esiintyi Hei me leivotaan! -televisio-ohjelmissa vuonna 2007.

– Yksi mieleenpainuvimmista leipomiskokemuksistani oli, kun teimme Rosa-Marian kanssa Hei me leivotaan! -ohjelmassa Lordi-pullaa, Aki nauraa.

Pakastin täynnä Bostonkakkuja

Akin leivontainnostus alkoi jo varhain. Lapsena ja nuorena hän oli erityisen innokas leipomaan perheelleen Bostonkakkuja.

– Ensin taikinat olivat puolen litran suuruisia, sitten yhden litran suuruisia ja niin edelleen. Kohta arkkupakastin oli niin täynnä, että äiti pyysi minua suuntaamaan leivontaintohimoani suolaisiin tarjottaviin, Aki kertoo.

Eri vuodenajat inspiroivat Akia käyttämään myös leivonnaisissa sesongin mukaisia raaka-aineita. Kaura-omenapaistos saa pehmeän loppusilauksen itse tehdystä vaniljakastikkeesta ja vuohenjuustoleivät pikantin maun balsamicosiirapista – hyvällä onnella myös loppukesän viimeisistä kirsikoista.

Kaura-omenapaistos ja vaniljakastike

1 kg	happamia omenoita
1 tl	kanelia
100 g	margariinia tai voita
0,5 dl	ruokosokeria
3 dl	kaurahiutaleita

Vaniljakastike:

2 dl	kevyt- tai täysmaitoa
2 dl	kevytkermaa tai kasvirasvasekoitetta
3	kananmunan keltuaista
2 rkl	sokeria
1	vaniljatanko

Kuori ja lohko omenat ja lado lohkot voideltuun vuokaan. Ripottele omenoiden päälle kanelia. Sulata kattilassa rasva ja sekoita joukkoon ruokosokeri ja kaurahiutaleet. Levitä seos omenalohkojen pinnalle. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes omenalohkot tuntuvat pehmeiltä.

Sekoita kattilassa kylminä maito/kerma, keltuaiset, sokeri ja puolitettu vaniljatanko. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes se kiiltää ja saostuu. Jäähdytä nopeasti.



AKI WAHLMAN

- tuli tunnetuksi Kokkisota-, Liemessä- ja Mitä tänään syötäisiin? -televisio-ohjelmien kautta
- julkaissut kirjan Kokki ja kokkioppilaat (2006)
- voitti Vuoden kokki-kilpailun vuonna 1996

Vuohenjuustoleivät

Leipäohje:

5 dl	42-asteista vettä
5 dl	vehnäjauhoja
25 g	hiivaa
3 tl	suolaa
9 dl	vehnähiivaleipäjauhoja
1 dl	öljyä

Murena hiiva veteen ja lisää vehnäjauhot. Peitä kulho leivinliinalla ja anna juuren tekeytyä huoneenlämmössä tunnin ajan. Alusta muut ainekset juureen ja anna taikinan kohota noin 20 minuuttia. Vaivaa taikinaa jauhotetulla leivinpöydällä ja leivo kaksi pitkänomaista leipää. Pane leivät voideltuihin vuokiin ja kohota noin 20 minuuttia. Paista 200-asteisessa uunissa 20–30 minuuttia.

4	viipaletta vuokaleipää
100 g	vuohenjuustoa (kittipintaista)
50 g	margariinia tai voita
200 g	marjoja tai hedelmiä saatavuuden mukaan (esim. mansikoita, kirsikoita, tuoretta ananasta tai verkkomelonia)
1 dl	balsamicoetikkaa
1 dl	sokeria

Kiehauta etikka ja sokeri. Jäähdytä.

Leikkaa leivästä ja juustosta samankokoisia kiekkoja tai neliöitä. Laita juuston pintaan nokare margariinia tai voita ja paista kuumalla teflonpannalla juustopuoli alaspäin, kunnes juuston pinta on kauniin ruskea. Aseta juusto leivän päälle ja koristele marjoilla tai hedelmillä. Viimeistele annos jäähdytetyllä balsamicosiirapilla.

Vinkki: Vuohenjuustoa löytyy kaupoista hyvin monia eri laatuja. Osta kittipintaista vuohenjuustoa paistamiseen ja tuorejuustoa mm. perunasoseen joukkoon. Mikäli haluat paistaa vuohenjuustoa, ehdottomasti paras tapa on tehdä se hyvällä, pinnoitetulla pannulla (esim. Teflon). Näin saadaan juustoon nopeasti kaunis pinta, ja juusto ei sula kokonaan.

Kaupoissa on tarjolla myös ns. aitoja vuosia tynnyrikypsennettyjä siirappietikoita (balsamicosiirappeja), joita italialaiset nauttivat tuoreiden mansikoiden kanssa. Akin ohje on niistä hieman edullisempi ratkaisu.

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. Vuonna 2009 kampanja kuuluu radioaalloilla ja jalkautuu muun muassa nettiin, Marttojen leivontakursseille ja koulujen kotitaloustunneille. Kampanjan lähettäjiä ovat kansanedustaja Sari Sarkomaa, kokki Aki Wahlman, yrittäjä Sikke Sumari ja toimittaja Hanna Sumari. Hei me leivotaan! -viikkoa vietetään vuonna 2009 viikolla 40 ja Hei me leivotaan! -päivää 3.10.2009.



gorenje

