



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAHAN, OSA 5: HANNA SUMARIN PIDOISSA HERKUTELLAAN TONNIKALAPIIRAKALLA JA SUKLAAMUFFINEILLA

Maukas tonnikalapiirakka on toimittaja Hannan Sumarin piirakkapitojen hittileivonnainen. Hei me leivotaan! -kampanjan lähettiläs kertoo, että juuri tonnikalapiirakka loppuu illanistujaisten piirakkatarjonnasta aina ensimmäisenä. Jälkiruuaksi Hanna tarjoaa pidoissaan suklaamuffineita, joiden resepti on hänen perheelleen hyvin rakas. Muffinit ovat erityisen herkullisia hieman lämpiminä vaniljajäätelön kera.

Pöydästä katoavaa tonnikalapiirakkaa

T.i.l.a-ohjelman juontaja **Hanna Sumari** on innokas leipoja. Suolaiseksi leivonnaiseksi Hanna kertoo leipovansa usein maukasta tonnikalapiirakkaa, joka sopii moneen tilaisuuteen: illanistujaisiin, juhliin tai lounaaksi salaatin kanssa.

– Olen tehnyt tonnikalapiirakkaa jo vuosien ajan, ja siitä on muodostunut piirakkapitojeni suosikki. Teen tonnikalapiirakan seuraksi usein muitakin piirakoita mutta juuri se loppuu aina ensimmäiseksi, Hanna toteaa.

Helppoja ja herkullisia suklaamuffineita

Suklaamuffinien ohje on Hannan perheessä hyvin rakas. Herkulliset muffinit on helppo tehdä, ja Hannan lapset tekevätkin niitä usein myös itse tarjottavaksi kavereilleen vaikkapa koulupäivän jälkeen.

– Suklaamuffinien sisus jää mukavan tahmeaksi, ja niihin tulee helposti himo. Hieman lämpiminä muffinit ovat herkullisia myös vaniljajäätelön kaverina, jolloin ne muodostavat jo juhlanan jälkiruoan, Hanna kertoo.



HANNA SUMARI

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

Tonnikalapiirakka

Pohja:

3 dl vehnä jauhoja
0,5 tl suolaa
150 g margariinia tai voita
3 rkl vettä

Täyte:

2 tlk (ä 185g) tonnikalaa
kourallinen vihreitä paprikatäytteisiä oliiveja
2–3 tomaattia
1 pieni sipuli
1 prk ranskankermaa
2 kananmunaa
2 dl voimakkaan makuista juustoraastetta

Nypi jauhot, suola ja paloitetu rasva ryynnimäiseksi massaksi käsin tai monitoimikoneessa. Lisää vesi ja sekoita ainekset nopeasti taikinaksi. Anna levätä jääkaapissa tunnin ajan. Kaaviloi taikina levyksi ja vuoraa sillä voideltu ja jauhotettu piirakkavuoka, jonka halkaisija on noin 23 cm. Pistele taikina ja anna sen levätä noin 10 min. Painele piirakan reunoille foliosta rullattu tuki pitämään piirakan reunoja ylhäällä esipaistamisen aikana. Esipaista pohjaa uunin alaosassa 225 asteessa 10–15 minuuttia. Ota vuoka uunista ja poista foliot. Valmista täyte. Valuta tonnikala ja hienonna oliivit karkeaksi rouheeksi. Silppua sipuli pieniksi paloiksi ja kuutioi kypsät tomaatit. Levitä täyteainekset piirakkapohjalle. Vatkaa sekaisin ranskankerma, munat ja juustoraaste. Paista piirakkaa uunin keskiosassa 225 asteessa noin 30 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt. Tarjoa piirakka vähän jäähtyneenä tai kylmänä salaatin kera.

Suklaamuffinit (noin 15 kpl)

100 g margariinia tai voita
2 munaa
2,5 dl sokeria
1,5 vaniljasokeria
1 maustemitta suolaa
4 rkl sokeroimatonta kaakaojauhetta
2 dl vehnä jauhoja
0,5 tl leivinjauhetta



Asettele muffinivuoat pellille. Sulata ja jäähdytä rasva. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Lisää jäähtynyt rasva viimeiseksi. Jaa taikina vuokiin jättämällä taikinalle nousuvaraa kolmasosa vuoasta. Paista uunin keskiosassa noin 10 minuuttia. Muffinien kuuluu jäädä kosteiksi keskeltä. Muffinit maistuvat parhailta leivontapäivänä ja seuraavana päivänä.

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 Sarkomaa, 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.



gorenje

