



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAAN, OSA 6:

SARI SARKOMAA LEIPOO LUONNON ANTIMISTA SIENIPIIRAKKAA JA PUOLUKKA-OMENAPIIRAKKAA

Syksy on Hei me leivotaan! -kampanjan lähettilään, Sari Sarkomaan, lempivuodenaika. Sienten ja marjojen kerääminen syksyisestä metsästä on Sarkomaan mielestä elämys, jonka hän soisi jokaisen lapsen kokevan. Sienistä syntyy Sarkomaan keittiössä maukasta sienipiirakkaa, joka tuo ruokapöytään metsäisiä aromeja. Mehevä puolukka-omenapiirakka puolestaan on koko perheen suosikkiherkku, joka kerää yhteen myös ystävät ja sukulaiset.

Syksyinen metsä on lapselle elämys

Kansanedustaja **Sari Sarkomaa** ulkoilee luonnossa aina kun mahdollista. Silloin kun kiireinen perheenäiti ei ole itse ehtinyt metsään keräämään syksyn satoa, apua on löytynyt – isovanhemmat ovat opettaneet lapset keräämään marjoja ja sieniä.

– Loppukesä ja syksy ovat lempivuodenaikojani juuri marjojen, sienten ja vihannesten sesongin vuoksi. On upea kokemus kerätä marjat ja sienet itse tehtäviin piirakoihin. Toivoisin, että jokaisella lapsella olisi mahdollisuus kokea syksyinen metsä runsaine väreineen ja metsäntuokkoina, Sarkomaa toteaa.

Metsän ja puutarhan aromit maustavat leivonnaiset

Syksyinen sienipiirakka tuo ruokapöytään metsäisiä aromeja. Sarkomaan perheessä sienipiirakkaan käytetään muun muassa kantarelleja ja suppilovahveroita. Koska sieniä on helppo pakastaa, Sarkomaa leipoo sienipiirakoita myös talvella.

Omenapiirakka on Sarkomaan perheen ehdoton suosikkiherkku. Perheen vanhin lapsi **Sara** on syntynyt elokuussa, jolloin koko suku, kummit ja ystävät kokoontuvat juhlimaan omenapiirakan äärelle. Marjaisesta omenapiirakasta saadaan myös vaihtelua lasten välipaloihin.

– Mieheni äidin mökillä on luomuomenapuita, ja omenien kerääminen onkin syksyisin lasteni lempipuhua. Mikään ei maistu niin hyvälle kuin itse kerätyistä omenoista tehty omenapiirakka, Sarkomaa kertoo.

Syksyinen sienipiirakka (noin 8 annosta)

Pohja:

- 1 dl vettä
- 15 g hiivaa
- riipaus suolaa
- 2, 5 dl vehnäjauhoja (voit korvata osan jauhoista kokojyväjauhoilla)
- 2 rkl öljyä

Täyte:

- 200–300 g sieniä (kantarellit, suppilovahverot tms.)
- 1 rkl rypsiöljyä
- Sipulia, purjoa ja valkosipulia maun mukaan
- 2 munaa
- 1 prk ranskankermaa tai kermaviiliä
- 1 rkl vehnäjauhoja
- Ripaus mustapippuria ja suolaa
- Timjamia, kirveliä tai muita mausteita
- 1 dl juustoraastetta

Liuta hiiva kädenlämpöiseen veteen ja sekoita joukkoon suola. Alusta taikinaan ensin jauhot ja viimeisenä öljy. Kauli taikina ohueksi, pyöreäksi levyksi (Ø 28 cm) ja vuoraa sillä voideltu piirakkavuoka. Anna kohota. Leikkaa sipulit suikaleiksi sekä puhdistu ja paloittele sienet. Kuullota sienet ja sipulit paistinpannalla tilkassa öljyä. Anna jäähtyä hetki. Sekoita munat, ranskankerma tai kermaviili, jauhot ja mausteet kulhossa. Pistelet piirakkapohja haarukalla. Levitä sipuli-sieniseos pohjalle ja kaada päälle loput täyteen ainekset. Ripottelet juustoraaste tasaisesti pinnalle. Piirakan voi lopuksi koristella esimerkiksi paprikarenkailla tai kirsikkatomaateilla. Paista piirakkaa 175-asteisessä uunissa 30–40 minuuttia.



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

Puolukka-omenapiirakka (1 uunipellillinen)

Taikina:

2,5 dl maitoa
25 g (0,5 pkt) hiivaa
0,75 dl sokeria
2 tl kardemummaa
0,5 tl suolaa
1 kananmuna
6,5–7,5 dl vehnäjauhoja (voit korvata osan jauhoista sämpyläjauhoilla)
75 g margariinia

Täyte:

3 omenaa
2 dl puolukoita
2 kananmunaa
2 rkl perunajauhoja
1 prk kermaviiliä
1 dl sokeria
Vaniljasokeria ja kanelia maun mukaan

Liuta hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita joukkoon sokeri, kardemumma, suola ja kananmuna. Lisää jauhot joukkoon vähitellen, aluksi vatkatun, jotta ilmaa sitoutuu taikinaan. Alusta taikina hyvin vaivaten. Lisää pehmeää margariini alustamisen loppupuolella. Kohota taikinaa liinalla peitettynä lämpimässä, vedottomassa paikassa. Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, vaivaa taikinasta leivinpöydällä ilmakuplat pois. Kauli taikinasta pellin kokoinen piirakkapohja ja levitä taikina pellille. Kohota piirakkalevy kaksinkertaiseksi.

Kuutio omenat ja asettele ne pohjan päälle yhdessä puolukoiden kanssa. Sekoita keskenään kananmuna, kermaviili, perunajauhot ja sokerit. Levitä seos omenoiden ja puolukoiden päälle. Paista piirakkaa uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia tai kunnes piirakan reunat saavat kauniin, kullanruskean pinnan.

Vinkki: Voit myös pyörittää taikinasta pikkupullia ja painaa niihin lasinpohjalla syvennykset täytettä varten.

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, Marttojen leivontakursseille 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.

