

HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAAN, OSA 7: SIKKE SUMARIN SUOSIKKIKAKKU JA POHJATON JUUSTOPIIRAS OVAT HELPPOJA HERKKUJA

Hei me leivotaan! -kampanjan lähettilään, Sikke Sumarin, NamiNamaste-kokkikoulussa leivotaan paljon kakkuja. Niistä kaikkein suosituimmaksi on yltänyt Appelsiini-unikonsiemenkakku, jota tarjotaan NamiNamastessa niin aamiaisella kuin iltateelläkin. Aikuisten illanistujaisissa taas herkutellaan vihreän salaatin ja viinin kera Pohjattomalla juustopiiralla, joka on kevyempi vaihtoehto perinteiselle juustotarjottimelle.

NamiNamasten kakkuklassikoita

Muhun saarella sijaitsevassa, yrittäjä **Sikke Sumarin** NamiNamaste-kokkikoulussa leivotaan paljon kakkuja, joista muutamista on jo muodostunut klassikoita.

– Appelsiini-unikonsiemenkakusta on tullut NamiNamasten kakkusuosikki numero yksi. Sitä tarjotaan niin aamiaisella kuin iltateellä, Sikke kertoo.

Appelsiini-unikonsiemenkakun ainekset löytyvät kaupoista ympäri vuoden. Sen valmistaminen kestää vain vartin, paistaminen tunnin.

Pohjattoman hyvää juustopiirasta

Sikke suosittelee illanistujaisiin ystäville tarjottavaksi maukasta Pohjatonta juustopiirasta. Tähän nopeaan ja helppoon herkkuun voi käyttää jääkaapista kaikki käyttämättä jääneet juustojen loput. Juustopiiraan kyytipaikana tarjotaan vihreää salaattia ja hyvää viiniä.

– Kaikki juustot kelpaavat Pohjattomaan juustopiiraaseen. Mitä maukkaampaa juusto on, sitä parempi piiraasta tulee. Valmistus on nopeaa, sillä pohjataikinaa ei ole, Sikke toteaa.

Appelsiini-unikonsiemenkakku

3 rkl kirpeää appelsiinimarmeladia
1,5 dl luonnonjogurttia (voi olla rasvatonta)
175 g sokeria
3 munaa
200 g jauhua
2 tl leivinjauhoa
175 g juoksevaa kasviöljyvalmistetta
1 appelsiinin raastettu kuori
2 rkl paahdettuja unikonsiemeniä (paahda itse kuivalla paistinpannalla)

Sulata marmeladi pienessä kattilassa alhaisessa lämpötilassa. Vatkaa marmeladin sekaan jogurtti ja anna seoksen jäähtyä sillä aikaa, kun teet taikinan. Sekoita ohjeen loput ainekset isossa kulhossa sähkövatkaimella. Vatkaa lopuksi sekaan marmeladi-jogurttiseos ja kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun noin 1,5 litran leipävuokaan. Paista 180 asteessa noin tunti niin, että pinta on kohonnut ja keskeltä kauniisti rikkoutunut.



SIKKE SUMARI

- tunnettu suomalainen ravintoloitsija ja keittokirjailija
- tehnyt töitä televisiolle muun muassa Kokkisota-ohjelman juontajana
- Siken kirjoittamat keittokirjat:
 - Rakastan ruokaa (2003)
 - Vesi kielellä (2004)
 - Makeaa mahan täydeltä (2005)
 - Namaste (2008)
 - Aistien Keittiö (2008)
- perustanut NamiNamaste-kokkikoulun vanhalle kalastajatilalle Muhun saarelle Saarenmaan kupeeseen
- uusin kokkikoulu, Köök, sijaitsee Tallinnan vanhassa kaupungissa

Pohjaton juustopiiras

100 g juoksevaa kasviöljyvalmistetta (tai sulatettua margariinia tai voita)

300 g raejuustoa

4 rkl kermaa tai hapankermää

3 munaa

6 rkl vehnäjauhoa

250 g raastettua juustoa

Mausteeksi ruohosipulia, chiliä tai erilaisia yrttejä oman maun mukaan

Lisää rasvaan kaikki ainekset pientä juustoraastemäärää lukuun ottamatta. Kaada seos leivinpaperilla vuorattuun paistovuokaan (halkaisija 24–26 cm) ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia, kunnes paistoksen pinta on kullankeltainen.

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 sisarusia 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.

