



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAHAN, OSA 8: AKI WAHLMANIN SYKSYSSÄ MAISTUVAT ITALIALAINEN SIENILEIPÄ JA BRITTIEEN SUOSIMA PUDDING

Kokki Aki Wahlman muistuttaa, että leipominen ei suinkaan lopu viikolla 40 vietettyyn Hei me leivotaan! -viikkoon. Loska ja viima ovat hyviä syitä kaivaa leivontakulhot esiin ja pyöräyttää yhdessä perheen kanssa maistuvia lämpimäisiä. Italialaishenkiseen sienileipään leivotaan syysmetsän makuja, ja banaanipuddingin raaka-aineet löytyvät kaupoista mihin vuodenaikaan tahansa.

Kaikki osaavat leipoa

Kokki **Aki Wahlman** kannustaa perheitä viettämään laatu-aikaa leipoen – vaikka varsinainen leivontaviikko onkin jo ohi. Mikään ei ole lapsista mieluisampaa kuin puuhastelu isän ja äidin kanssa.

– Itsekin perheenisänä tiedän, että yhteisen ajan löytyminen voi olla haastavaa. Leipoessa kuitenkin yhdistyvät sekä hupi että hyöty, ja samalla lapset saavat tärkeitä onnistumisen kokemuksia, Wahlman toteaa.

Sienet leipään ja banaanit puddingiin

Wahlmanin lokakuun leivontavinkit ovat italialaishenkinen sienileipä sekä brittien suosima pudding.

– Kotoinen herkkutattimme on italialaisten suuri intohimon kohde – niitä viedään Italiaan Suomesta syksyisin tonneittain. Sienileipä saa makua sienien lisäksi aurinkokuivatusta tomaateista, Wahlman kertoo.

Banaanipudding on tuhtia syötävää, ja sitä voi valmistaa halutessaan herkkuketkiin ohjeesta vain puolet tai kolmasosan. Puddingiin voi käyttää vaikka pakastetut sokerikakkupohjat syksyn sadon tieltä.

Sienileipä italialaisittain

5 dl kylmää vettä
25 g hiivaa tai 1 pss kuivahiivaa
1,5 tl suolaa
0,5 dl oliiviöljyä
1 rasia (200 g) herkkusieniä viipaleena
50 g aurinkokuivatua tomaattia pieninä kuutioina
1 rkl siirappia
7–8 dl vehnäjauhoja (tarvittaessa enemmän)

Liota hiiva kylmään veteen. Kuivahiivaa käytettäessä sekoita se jauhoihin. Lisää suola, öljy, sienet, tomaattipalat, siirappi ja osa vehnäjauhoista. Vatkaa taikina vellimäiseksi seokseksi. Lisää loput jauhot. Taikina saa olla niin löysää, että sen voi sekoittaa haarukkatavalla tai puulastalla. Ripottele pinnalle jauhoja. Peitä kulho ja anna taikinan nousta 2 tuntia. Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa taikinasta ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan. Taputtele palat jauhotetuin käsin leivinpaperin päällä litteiksi, pitkänomaisiksi leiviksi. Peitä leiviniinalla ja anna kohota. Paista uunissa 180 asteessa 30 minuuttia.



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

Banaanipudding (noin 12 hengelle)

3	munaa
3 dl	sokeria
350 g	margariinia tai suolatonta voita
1,5 dl	kevytkermaa
350 g	banaanisosea (soseuta kutterissa, lisää yhden sitruunan mehu)
300 g	mantelijauhoa
8 dl	sokerikakkumuruja
3 dl	vehnäjauhoa
3 tl	leivinjauhetta

Vaahdota munat ja sokeri. Kiehauta margariini tai suolaton voi, kerma ja banaanisose ja kaada seos muna-sokerivaahtoon koko ajan sekoittaen. Yhdistä loput kuivat aineet ja lisää taikinain joukkoon. Voitele vuokat vuokasprayllä tai margariinilla ja täytä ne taikinalla puoleen väliin saakka. Paista puddingit 175 asteessa noin 8–12 minuuttia vuokan koosta riippuen ja tarjoile ne jäätelön kanssa. Banaanin tilalla voi käyttää esimerkiksi raparperia.

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.



gorenje

