



HEI ME LEIVOTAAN! -LÄHETILÄÄT HAASTAVAT LEIPOMAAN, OSA 1: SIKKE SUMARIN MANTELIAKAKKU JA RAPARPERI-MARENKITORTTU KESÄN HERKKUHETKIIN

Hei me leivotaan! -kampanjan lähettiläät – Sari Sarkomaa, Aki Wahlman, Sikke Sumari ja Hanna Sumari – ovat lupautuneet paljastamaan kotileipureille reseptivihkojensa saloja. Ensimmäisenä vuorossa on yrittäjä Sikke Sumari, joka on ollut jauhopeukalo jo lapsuudessaan. Siken suosittelu mantelikakku on pehmeänlempää leivonnainen, jota Sikke tarjoaa vierailleen aamiaisen tai iltateen kera kesäparatiisissaan, NamiNamastessa, Saarenmaalla. Raparperi-marenkitorttu puolestaan on kesäinen ja raikas herkku, joka maistuu erityisen hyvältä ulkoilmassa nautittuna.

Kädet taikinassa jo pienestä pitäen

Monet yrittäjä **Sikke Sumarin** kultaisimmista lapsuusmuistoista liittyvät leipomiseen. Sumarien perheessä leivottiin paljon pullaa, erityisesti korvapuusteja. Sikke myös myi lapsuudessaan omia leipomuksiaan kotipiportilla ohikulkijoille mehun kera.

– Ehkä yrittäjäminäni lähti kasvamaan juuri siitä. Samalla tiellä olen yhä – kädet taikinassa, Sikke hymyilee.

Kesäparatiisin herkkua

Sikke muistuttaa, että herkuttelukin on sallittua – kunhan se pysyy kohtuudessa. Yksi Siken lempiresepteistä on pehmeänlempää, hienostunut mantelikakku, joka on erittäin helppo ja nopea tehdä – kaikki ainekset vain sekoitetaan keskenään ja paistetaan. Mantelikakkuja tarjotaan Saarenmaalla sijaitsevassa Siken kesäparatiisissa, NamiNamastessa, vieraille aamiaisella tai iltateen kera. Kesäisen raikas raparperi-marenkitorttu puolestaan tuo kesän kielelle erityisesti puutarhassa tai parvekkeella nautittuna.

NamiNamasten mantelikakku

200 g voita tai muuta rasvaa sulatettuna
3 dl jauhoja
1 dl kuorellisia manteleita karkeaksi jauhettuna
2 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
1,5 dl maitoa (tai kefiiriä, piimää tai kermaa)
1 muna
10 tippaa karvasmanteliuutetta (tai maun mukaan)

Päälle:

Tomusokeria

Paahdettuja mantelilastuja (paahda hetki kuivalla pannulla)

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään. Lisää sulatettu voi tai muu rasva, maito, karvasmanteliuute ja lopuksi muna. Paista voidellussa ja korppujauhotetussa vuoassa 175 asteessa noin 40 min, kunnes kakun pinta on kullanruskea ja koetintikka tulee kakusta kuivana ulos. Anna jäähtyä ja koristele pölysokerilla sekä paahdetuilla mantelilastuilla.



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 Saarenmaalle
- uusin kokkikoulu Köök sijaitsee Tallinnan vanhassa kaupungissa

Raikas raparperi-marenkitorttu

Pohjataikina:

200 g voita tai muuta rasvaa

5 dl vehnä jauhoja

1 dl sokeria

Raparperitäyte:

500 g raparperia pilkottuna

4 rkl sokeria

Marenkipäällinen:

3 munanvalkuaista

1,5 dl sokeria



Valmista pohjataikina sekoittamalla ainekset monitoimikoneessa ja anna taikinan levätä kylmässä ainakin tunti. Kaulitse taikinasta ohut pohja uunipellille leivinpaperin päälle. Sekoita sokeri raparperipaloihin ja levitä raparperit pohjan päälle. Paista torttua uunissa 200 asteessa noin 20 minuuttia ja valmista sillä aikaa marenki vatkaamalla munanvalkuaiset ja sokeri kovaksi, kiiltäväksi vaahdoksi. Levitä vahto raparperipalojen päälle ja paista vielä torttua 10 minuuttia, kunnes marenki 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. 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



kotitalousopettajien liitto
hushållslärarnas förbund ry