

Tilaisuuden videotallenne: www.ruokaviestinta.fi tai www.ruokaviestinta.fi/luennot -Lisäksi tallenne löytyy Youtube -> Arjan Ruokaviestintä -> Leipäkirjan julkaisutilaisuus (katsottavissa 25.8.20 iltapäivästä alkaen)

Kirjan painokelpoinen kansikuva: <https://d84dbvefib5k8.cloudfront.net/uploads/2020/07/29111552/9789523731059.jpg>

Kirjan kustantaja: Readme.fi

Arvostelukappaleet: jussi.kiilamo@readme.fi

LEIPÄ ON TRENDIKÄSTÄ 2020-LUVULLA

LEIPÄ – Leipojen keittiössä

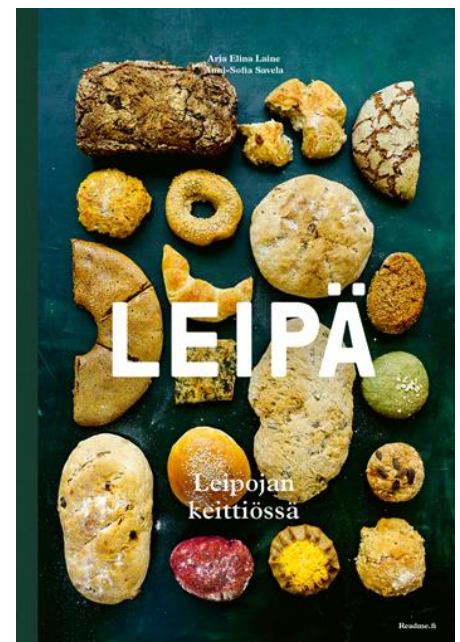
Leipäkirjan julkaisutilaisuudessa esiteltiin ajankohtainen ja tekijältään toivottu teos LEIPÄ.

Vuonna 2020 syödään ja leivotaan paljon leipää. Nyt on oikea aika saada monipuolisia ja täysjyvä sisältäviä leipäreseptejä ja ideoita leivän käyttöön.

LEIPÄ on 304-sivuinen teos, johon on koottu yhteen kaikki leivästä. Kirjaan on suunniteltu yli 100 toinen toistaan maistuvampaa reseptiä erilaisista leivistä ja leipäruoista. Kokeneen leipojan, Arja Elina Laineen selkeät ohjeet auttavat onnistumaan leivonnassa. Arja Elinan tyttären, Anni-Sofia Savelan herkulliset kuvat houkuttelevat leipomaan. Leipäkirjan resepteissä on käytetty runsaasti erilaisia kuitupitoisia jauhoja ja muita hyviä raaka-aineita, lisäksi leipää on käytetty monipuolisesti ruokien perustana. Leipä auttaa jaksamaan.

Tilaisuudessa ruokakirjailija Arja Elina Laine paljasti 6 tapaa leipoa leipää kotona ja kertoi tapojen perusteista. Katso lisää leivontatavoista tilaisuuden tallenteesta, linkki löytyy tiedotteen yläreunasta, tai ota yhteyttä Arja Elinaan.

- 1. Kohottamattomat leivät**, esim. Tattari-kermaviilireska, Siemennäkkärit, Chapati-leipä, Ohraiset karjalanpiirakat, Punajuurisupikkaat ja Kauratortillat
- 2. Pikataikinaleivät**, esim. Hedelmä-pähkinälimppu, Kuituinen soodaleipä, Nopea proteiinileipä, Kuitupitoiset skonssit, Banaanileipä, Suklaiset speltti-pikaleivät
- 3. Hiivalla kohotettavat leivät ilman vaivasta, "no knead"**, esim. Täysjyväartesaanisämpylät, Speltti-jyväisämpylät, Sämpylät mustikkamyslistä, Keltajuuri-porkkana-spelttisämpylät, Pistaasipähkinä-siemensämpylät, Lakritsiset pannusämpylät ja Siemenpataleipä
- 4. Hiivalla kohotettavat vaivattavat leivät**, esim. Punajuurisämpylät, Tyrni-mallasleipä, Spelttipatongit, Focaccia rosmariini-tomaattikukin ja Täytetyt sämpyläkolmiot
- 5. Hiivalla kohotettavat leivät pika- tai yön -ylijuureen**, esim. Muhkea hiivaleipä pikajuurella, Satokauden kuituleivät, Suolaiset korvapuustit, Babka ja Pizzataikina (nämä 2 myös yön yli), ja Hampurilaissämpylät (pikajuuri +perinteinen)
- 6. Hapattamalla kohotettavat juuritaikinaleivät**, esim. Ruisleipä, Rusinalimppu, Neljän viljan juurileipä, Ranskalainen kierreleipä ja Karpalo-cashewruukkuleipä



Lisäksi leipäkirja antaa ideat trendikkäisiin leipäruokiin street food -tyyliin: mm. Täysjyväbagelit, Muhevut burgerit, Gourmetburgerit, Grillatut rieska-sandwichit, Lämpöräit, Ruisleipä-lohipaistos, Pizza Quesadillat ja muut pizzat sekä hot dogit

Leipätiedotuksen toiminnanjohtaja Kaisa Mensonen kertoi tilaisuudessa mm. miksi leipää kannattaa syödä osana terveellistä ruokavaliota ja miten leivän rooli on muuttunut suomalaisessa ruokakulttuurissa.

Leipäkirjan kirjoittaja, kotitalousopettaja ja yrittäjä, Arjan Ruokaviestinnän **Arja Elina Laine** on tehnyt pitkän uran suomalaisen myllyteollisuuden kehityksessä laboratoriosta kuluttajaneuvontaan ja monipuoliseen ruokaviestintään. Arja Elina on suunnitellut tuhansia kansantajuisia ruoka- ja leivontareseptejä aina ideoinnista reseptivihkosiin, verkkosivuille, videoille sekä televisio- ja radio-ohjelmiin.

Kirjan herkulliset kuvat on kuvannut Arja Elinan tytär, visuaalista silmää omaava **Anni-Sofia Savela**, jonka päätyö on kotimaisten elokuvien ja trendisarjojen parissa. Yhdessä he tekivät suosittun Kaurakirjan (Readme), joka ilmestyi 1/2020

#leipäkirja

Ruokakirjailija, Ruokaviestijä ja -konsultti, ruokasisältöjen tuottaja ja kouluttaja
KtaO Arja Elina Laine, 040 5229663 / arja@ruokaviestinta.fi Arjan Ruokaviestintä Oy, www.ruokaviestinta.fi