

BLINIPANNUSTA ON MONEKSI!

Blinit ovat ihania ja niiden valmistus on helppoa! Ne ovat aina muodissa. Mutta bliniaika on epämääräinen käsite. Monesti se yhdistetään laskiaiseen, kun taas toisille blinit kuuluvat uuden vuoden tarjoiluihin. Yhteinen nimittäjä on kuitenkin alkuvuosi; pakkaneen ja talvi. Historian kirjat kertovat, että blinit kuuluivat paastonajan edeltäviin hetkiin ja maistuivat nimenomaan juuri kylmällä ilmalla.

Joka tapauksessa blinikausi on lyhyt, ja monelle blinipannun hankinta vain muutamaa kertaa varten vaikuttaa hankitapäätökseen. On tosi sääli käyttää kaunista pannua vain kerran vuodessa. Somat pannut ovat toki keittiössä sisustuselementti.

Mutta, mitä jos blinipannulla olisi käyttöä ympäri vuoden? Blinipannua voi käyttää muuhunkin kuin alkuvuoden herkkujen valmistukseen.

Blinipannuissa voi paistaa vaikka munakkaita, ja yksittäisiä kanamunia. Tai valmistaa herkullisen intialaisen kastikkeen. Yksi ehkä herkullisin ja helpoin tapa blinipannun toisenlaiseen käyttöön on omenapiirakan valmistus!

Piirakkaa ei pelkästään valmisteta pannussa, vaan se myös tarjoillaan siinä!

Omenapiirakka blinipannussa

Lehtitaikinalevy

2 rkl ruokosokeria

2-3 kotimaista luomuomenaa

Voita

Luomusitruunan mehua

Kananmuna

Kuumenna uuni 220 asteeseen. Voitele blinipannut huolella. Leikkaa taikinapyörällä lehtitaikinalevystä blinipannun kokoinen pohja. Säästä loput taikinasta koristeluun. Aseta taikinalevy voidellun blinipannun pohjalle ja sirota taikinan päälle ruokosokeria.

Poista omenoista sisus omenaporalla ja lohkoa omenat samankokoisiksi viipaleiksi. Aseta viipaleet taikinapohjan päälle. Valuta omenalohkojen päälle sitruunasta puristettu mehu. Lisää vielä omenoiden päälle vielä sokeria sekä voita.

Leikkaa lopusta taikinasta n 1,5 cm leveitä suikaleita ja aseta ne ristikkomallisesti omenoiden päälle. Voitele lopuksi taikinapalat munalla.

Laita blinipannu uuniin ja paista niin kauan että taikina näyttää kauniin ruskealta. Sirottele valmiin piirakan päälle tomosokeria ja tarjoile vaniljajäätelön kanssa.

Yhdestä pannusta syö 1-2 henkilöä.



psst. jos haluat tästä piirakasta hieman haastavamman version, valmista pannuun ranskalainen klassikkoherkku: keikauskakku eli Tarte Tatin.

HEIROL OY

Kaarinassa sijaitseva perheyrittys Heirol Oy on tuonut keittiövälineitä suomalaisten ruokapöytiin jo vuodesta 1991. Heimo Lehtonen perusti yrityksen poikansa Rolf Moborgin kanssa aloittamalla toiminnan Lehtosen autotallista Littoisissa. Heirol Oy on historiansa aikana noussut nopeasti yhdeksi Suomen johtavista keittiön pienvälineiden valmistuttajista.

Heirolin toiminta-ajatus on ollut kunnianhimoinen alusta alkaen.

"Haluamme tuoda markkinoille laadukkaita, käytännöllisiä ja kauniita keittiön pienvälineitä, jotka innostavat suomalaisia valmistamaan kotona enemmän ruokaa. Meistä perhe ja hyvä ruoka ovat elämän perusta. Ruoanlaitto kotona on hauskaa ja helpompaa kuin usein ajatellaankaan. Tietysti se on myös paljon terveellisempää ja edullisempää kuin valmisruoka. Haluamme innostaa suomalaisia valmistamaan kotona useammin ruokaa ja viettämään enemmän aikaa yhdessä keittiössä ja ruokapöydän äärellä" kertoo toimitusjohtaja Rolf Moborg, neljän lapsen isä.

Oman tuotemerkin lisäksi Heirol toimii tunnettujen italialaisten brändien, Marcato-pastakoneiden ja Bialetti espressokeitinten maahantuojana.

www.heirol.fi

Lisätiedot

Cristina Moborg | cristina.moborg@heirol.fi | 050 505 0980

Mari Pirilä | mari.pirila@heirol.fi | 044 750 3818

