



## MATHILDA LEIVOS

### TARVIKKEET

300 g digestivekeksejä  
75 g voita  
400 g valkosuklaata  
6 dl vispikermaa  
400 g maustamatonta  
tuorejuustoa  
vihreitä kuulia koristeluun

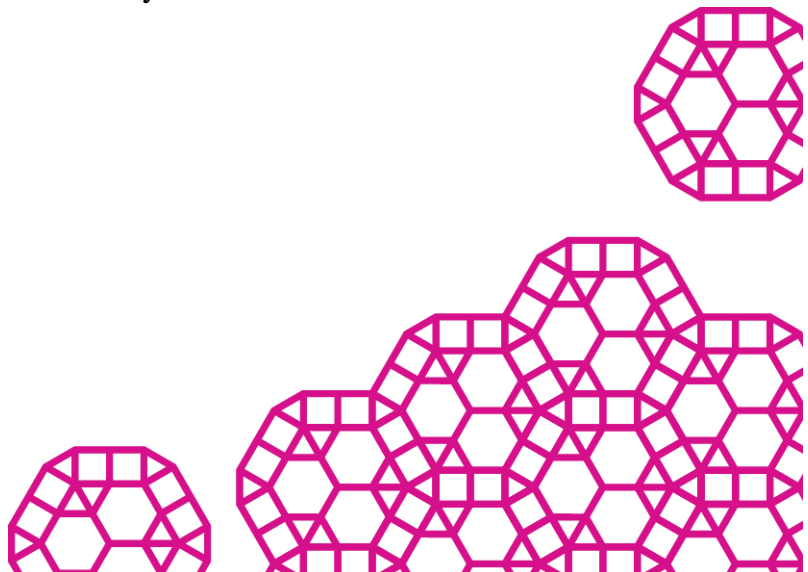
1. Laita leivinpaperi suorakaiteen muotoisen vuoan pohjalle.
2. Murskaa keksit tasaiseksi esimerkiksi laittaen ne muovipussiin ja murskaamalla kaulimella.
3. Sulata voi. Sekoita voi ja murskatut keksit.
4. Painele seos vuoan pohjalle.
5. Sulata valkosuklaa varovasti mikrossa tai vesihautteessa.
6. Vatkaa kerma vaahdoksi.
7. Notkista tuorejuusto. Vatkaa tuorejuusto kermavaahdon joukkoon sähkövatkaimella.
8. Lisää hieman sulanut valkosuklaa kermaseoksen joukkoon edelleen sekoittaen.
9. Levitä täyte keksipohjan päälle anna hyytyä jääkaapissa vähintään neljän tunnin ajan tai seuraavaan päivään.
10. Paloittele levy leivoksiksi ja koristele vihreistä kuulista muotoilluilla sydämillä.

Juhlavuosi

2020  
2022

KIRKON  
DIAKONIA

Oikeus ihmisarvoiseen  
elämään



# Matilda Hoffman

Mathilda Hoffman oli vuonna 1872 Suomen ensimmäinen vihitty diakonissa. Mathilda Hoffman vihittiin Viipurin Pietarin-Paavalin kirkossa.

Hoffman syntyi Pietarissa, jossa hänen saksalaissyntyinen isänsä toimi ravintoloitsijana. Vuonna 1870 Hoffman otettiin vastaperustettuun Viipurin Diakonissalaitokseen sen ensimmäiseksi oppilaaksi. Hän oli aikaisemmin toiminut 1868 perustetun diakonissalaitoksen orpokodin taloudenhoitajana. Kahden vuoden opintojen jälkeen Hoffman vihittiin juhlallisin menoin diakonissaksi Viipurin Pietari–Paavalin kirkossa 1. syyskuuta 1872. Tapahtumalla oli suuri merkitys sekä suomalaisen sosiaalialan koulutuksen, että naisten itsenäistymiskehityksen kannalta.

Mathilda Hoffman teki koko elämäntyönsä Viipurin Diakonissalaitoksessa, jonka palveluksessa hän oli 52 vuoden ajan, huolehtien lähinnä laitoksen taloudenhoidosta. Viipurin saksalaiseen seurakuntaan kuulunut sisar Mathilda haudattiin Sorvalin hautausmaalle uudenvuodenaattona 1921.

