



CECILIAN NOKKOS-SÄMPYLÄKRANSSIT

Suolaisena leivonnaisena tehdään perinteisiä sämpylöitä, jotka täytetään herkullisella nokkostäytteellä. Nokkosen sijaan voi hyvin käyttää myös pinaattia.

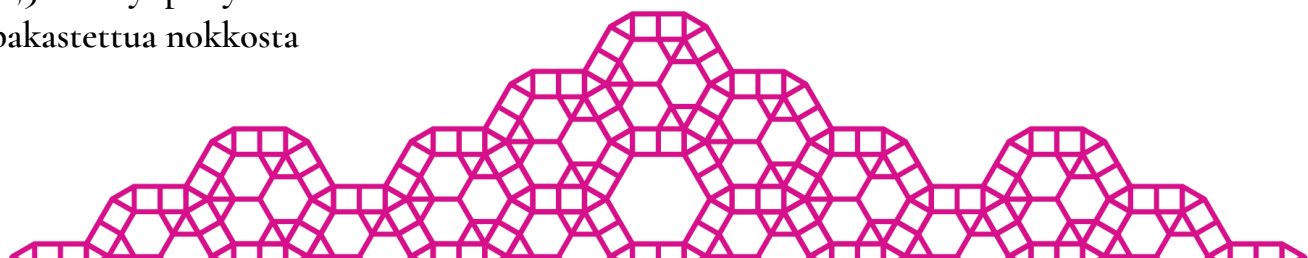
Kaunis kierre muistuttaa diakoniatyön logoa ja tuo mieleen yhteen kiertyneet elämät ja kohtaamisen ilon.

TARVIKKEET

5 dl nestettä
25 g tuorehiivaa tai 1 pss
kuivahiivaa
(11 g)
10–12 dl jauhoja
1 tl suolaa
1 rkl sokeria, siirappia tai
hunajaa
1 rkl öljyä

Täyte
150 g pehmennytää
maidotonta margariinia
3 valkosipulin kynttä
0,5–1 dl ryöpättyä tai
pakastettua nokkosta

1. Aloita valmistamalla sämpylätaikina. Lämmitä neste kädenlämpöiseksi ja liuota tuorehiiva joukkoon. Jos käytät kuivahiivaa, lämmitä neste noin 42 asteiseksi ja sekoita kuivahiivajoukkoon pienen jauhomäärän kanssa.
2. Lisää suola sekä sokeri.
3. Alusta vähitellen jauhot joukkoon.
4. Lisää jauhojen jälkeen rasva ja vaivaa, kunnes taikinassa on hyvä sitko ja se irtoaa kulhon reunoista.
5. Kohota taikina liinan alla kaksinkertaiseksi (n. 1 h ajan).
6. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
7. Valmista täyte: murskaa valkosipulinkynnet. Ryöppää tuore nokkonen ja hienonna tai sulata pakastettu nokkonen tai pinaatti. Sekoita valkosipuli ja nokkonen pehmeään margariiniin.
8. Jauhota työpöytä ja jaa taikina siinä 16 osaan. Kauli suorakaiteiksi ja levitä maustettu margariini tasaisesti niiden pinnalle.
9. Rullaa suorakaiteet pitkältä sivulta rullaksi ja leikkaa rulla halki, mutta jätä toisesta reunasta noin 1 cm kiinni. Kieritä puolikkaat yhteen ja muodosta kranssi. Nipistä päät tiukasti yhteen.
10. Kohota kransseja liinan alla noin puoli tuntia.
11. Paista 200 asteessa 15 minuuttia. Halutessasi voit voidella kranssit käyttämälläsi kasvijuomalla ennen paistoa.



Cecilia Blomqvist

Ensimmäinen seurakunnan palkkaama diakonissa

Cecilia Blomqvist syntyi syyskuussa 1845 varakkaan porilaisen merikapteenin perheeseen. Hänen äitinsä kuoli jo Cecilian ollessa pieni. Merikapteeni Blomqvistin toinen vaimo puolestaan kuoli synnytykseen, ja niin Cecilia jäi huolehtimaan kahdeksan vuotta nuoremman sisarpuolestaan, vaikka hänen isänsä meni naimisiin vielä kolmannen kerran.

Kun kolme Cecilian sukulaislasta oli kuollut kurkkumätään, hän päätti ryhtyä auttamaan muita ihmisiä. Cecilia liittyi Porin Rouvasväenyhdistykseen, joka oli keskittynyt auttamaan vähäosaisia naisia ja lapsia. Hän piti köyhille lapsille pyhäkoulua ja opetti heille muun muassa vaatteiden korjausta. 1860-luvun suurien nälkävuosien aikana Cecilia hoiti sairaita ja yritti hankkia orpolapsille koteja. Hän huolehti myös syöpään sairastuneesta isästään tämän kuolemaan asti.

Työ diakonissana

Isänsä kuoltua Cecilia Blomqvist aloitti vuonna 1873 28-vuotiaana opinnot Helsingin Diakonissalaitoksessa. Neljän vuoden kuluttua hänet vihittiin diakonissaksi.

Blomqvistista olisi haluttu samalla tehdä myös koko laitoksen johtaja, mutta hän kieltäytyi ottamasta tehtävää vastaan yksin. Niinpä Blomqvistin lisäksi nimitettiin kaksi muuta johtajaa, joilla jokaisella oli oma vastuualueensa.

Vuonna 1879 Blomqvist aloitti työskentelyn Raumalla, Suomen ensimmäisenä seurakunnan palkkaamana diakonissana. Neljä vuotta myöhemmin Blomqvistille annettiin tehtäväksi käynnistää Helsingin Kaupunkilähetyksen toiminta. Yhdistyksen toimitilat perustettiin Punavuoren kaupunginosaan, josta käsin Blomqvist vieraili apua tarvitsevien luona. Hän aloitti myös nykyäänkin jatkuvan kodittomille ja muille vähäosaisille suunnatun jouluruokailun järjestämisen. Blomqvist valittiin ensimmäisenä naisena Suomessa kunnalliseen Vaivashoitohallitukseen vuonna 1889, välittömästi naisten valinnan mahdollistaneen lakimuutoksen jälkeen.

Vuonna 1895 Blomqvist siirtyi Helsingistä Turun kaupunkilähetyksen diakonissaksi.

Vuosisadan vaihteessa hän aloitti Helsingin Sörnäisiin perustetun valtion väliaikaisen leprasairaalan johtajana ja jatkoi tehtävässä, kun sairaala siirrettiin Orivedelle. Cecilia Blomqvist jäi eläkkeelle vuonna 1910 ja kuoli perheettömänä saman vuoden joulukuussa 65-vuotiaana.