

Language Voices in Europe – Vocabulary, Food

1.

Järjestä oikeaan järjestykseen. Esimerkiksi a, b, c.

Torilla

1. Saisinko 500 g lohta ja yhden ahvenen?

- a) Kiitos, ja hyvää päivänjatkoa.
- b) Tässä ole hyvä.
- c) Samoin, kiitos.

2. Päivää, onko teillä tomaatteja?

- a) 3 euroa kilo.
- b) Kyllä on, maukkaita kotimaisia tomaatteja.
- c) Paljonko ne maksavat kilo?

Ruokakaupassa

3. Hei! Missä teillä on kala ja liha?

- a) Ei kestä.
- b) Kiitos.
- c) Tuolla vihannesten takana.

4. Hei, voinko auttaa?

- a) Hedelmät ovat tuolla vihannesten vieressä.
- b) Joo kyllä, missähän hedelmät ovat?

- c) Ei kiittämistä. Hyvää päivänjatkoa!
- d) Kiitos paljon.

Ravintolassa

5. Iltaa! Mitäs teille saisi olla?

- a) No joo. Mä voisin ottaa paistettua lohta ja perunoita.
- b) Mä ottaisin lasin valkoviiniä.
- c) Kiitos.
- d) Selvä. Entä ruoaksi? Löytyykö listalta mitään sopivaa?

6. Hei, tarjoilija! Saisinko laskun?

- a) Käykö teillä Visa?
- b) Ei, vain pankkikortti ja käteinen.
- c) Totta kai. Hetki vain... kas tässä. Yhteensä 30 euroa.

2.

Espanjalaisia ruokia

Moni haikailee talven tullen Espanjan lämpöön. Kaukokaipuuta voit lieventää loihtimalla espanjalaisia makuja omassa keittiössäsi.

Espanjalaiset ovat seurallista väkeä, ja ruoka liittyy Espanjassa melkein joka tapahtumaan. Juhlapäivien kunniaksi on omia juhlaruokia ja ruokien kunniaksi puolestaan omia juhlapäiviä.

Kutsu maan tavan mukaisesti ystäviä tai sukua yhteiselle aterialle. Tarjoa alkuruoaksi tapaksia tai raikasta salaattia vaalean leivän kanssa. Espanjalaisille ateria ei ole ateria ilman leipää ja viiniä. Pääruoaksi Valenciasta lähtöisin oleva paella on mainio vaihtoehto, jos syöjiä on enemmän.

Tähän tunnetuimpaan espanjalaiseen ruokalajiin kuuluvat oleellisesti meren antimet, joita pyydetään Euroopan pisimmän rantaviivan tuntumasta. Pienemmälle porukalle tai kahden kesken kannattaa kokeilla esimerkiksi manchego-raasteella kuorrutettuja broileripihvejä appelsiini-punajuurisalaatin kanssa.

Jälkiruoaksi voit valmistaa herkullisen appelsiinikakun tai tunnetun katalonialaisherkun crema catalanan. Myös flan eli paahdovanukas on suosittu aterian huipentuma. Kakun ohjeen löydät viereiseltä sivulta ja molempien vanukkaitten reseptit Pirkka.fin reseptiarkistosta. Kakun kanssa maistuu kupillinen hyvää kahvia tai lasillinen makeaa sherryä. Tätä väkevää viiniä tuotetaan vain Jerezin kaupungin ympäristössä Andalusiassa, Etelä-Espanjassa.

Teksti: Pirkka-lehti 10/2007

Ovatko lauseet oikein vai väärin?

- 1) Ruoka on tärkeä osa kaikkia espanjalaisia tapahtumia ja juhlia.
- 2) Leipä ja viini eivät aina kuulu ateriaan.
- 3) Paella on ruokalaji, josta riittää monelle.
- 4) Espanjalaiset tarjoavat usein paahdovanukasta jälkiruoaksi.
- 5) Sherry on viini, jota valmistetaan kaikkialla Etelä-Espanjassa.

3.

Pure jenkki

Amerikkalaisesta ruoasta tulevat ensimmäiseksi mieleen lukuisat pikaruokaravintolat hampurilaisineen ja friteerattuine kanapalasinineen, mutta amerikkalainen ruokakulttuuri on paljon muutakin. Ruokalajien monipuolisuus ja värikyvyys näkyvät muun muassa länsirannikon runsaissa kala- ja äyriäisruoissa ja etelän tulisissa mauissa. Pihvikarjaa kasvatetaan laajoilla alueilla, ja vehnä- ja maissifarmit ovat suuria, kuten niin monet muutkin asiat Amerikassa.

Yleisesti käytettyjä raaka-aineita ovat bataatti, kalkkuna, parsakaali, lehtiselleri, hunaja ja vaahterasiirappi. Amerikkalaiset perheet kokoontuvat yhteiselle aterialle juhlapäivinä, esimerkiksi kiitospäivänä kalkkuna-aterialle. Kesäiset barbecuejuhlat ovat myös hyvin suosittuja.

Eri osavaltioiden ruokakulttuureissa näkyy vaikutteita ympäri maapalloa, koska eri kansalaisuudet ovat asuttaneet Pohjois-Amerikkaa vuosikatojen ajan. Esimerkiksi Minnesota on tunnettu skandinaavisista sekä Wisconsin ja Pennsylvania saksalaisperäisistä ruoistaan. Texasin jättimäiset pihvit ovat espanjalaista perua.

Cajunkeittiö on syntynyt ranskalaisten siirtolaisten asetuttua asumaan New Orleansin alueelle. Ranskalainen keittotaito yhdistyi intiaanien, neekerijien ja aikaisemmin alueella jo asuneiden espanjalaisten, saksalaisten ja italialaisten keittiöihin. Kreolikeittiö syntyi samalla alueella rikkaamman väestön eli tilanomistajien keittiöksi. Nykyisin näitä kahta keittiötä kutsutaan nimellä Louisiana cooking.

Teksti: Pirkka-lehti 8/2007

Ovatko lauseet oikein vai väärin?

- 1) Amerikkalainen ruoka on pääasiassa pikaruokaa.
- 2) Karjankasvatus sekä vehnän ja maissin viljely ovat tuottoisia maatalouden osa-alueita.
- 3) Yhteiset juhla-ateriat perheen kesken ovat osa amerikkalaista kulttuuria.
- 4) Pohjois-Amerikassa on paljon eri kansallisuuksia, mutta niiden vaikutus ruokakulttuuriin on vähäinen.
- 5) "Louisiana cooking" koostuu Cajunkeittiöstä ja kreolikeittiöstä.

4.

Tämä on suomalaisen joululeivän resepti. Järjestä kappaleet oikeaan järjestykseen.

Julian mausteleivät

- A) Voitele hyvin kohonneet leivät vedellä ja ripottele pinnalle ruisjauhoja. Paista leivät 175 asteessa alimmalla tasolla noin 30 minuuttia. Tarkista vielä leipien kypsyyt: kypsä leipä kumisee pohjaan naputeltaessa.
- B) Paloittele hapankorput edellisenä iltana kuuhon. Kaada päälle haalea vesi. Anna turvota hetki. Hienonna hapankorput tasaiseksi sauvasekoittimella. Sekoita joukkoon hiiva ja ruisjauhot. Pidä kulho peitettynä lämpimässä, vedottomassa paikassa seuraavaan päivään. Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Kaada seos juuritaikin joukkoon.
- C) Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle pöydälle. Painele taikinasta ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan. Leivo taikinasta kaksi pitkänomaista leipää. Nosta leivät pellille leivinpaperille. Viillä terävällä veitsellä leipien pintaan vinoiillot. Peitä leivät liinalla ja kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.
- D) Hienonna fenkoli ja kumina huhmaressa. Lisää taikinaan siirappi, pomeranssainkuori, fenkoli, kumina ja suola. Alusta taikinaan ruisjauhot ja vähitellen hiivaleipäjauhoja. Lisää öljy ja rusinat alustamisen loppuvaiheessa. Taikina saa olla pehmeää. Peitä taikinakulho liinalla ja kohota noin 20 minuuttia.

Teksti: <http://www.pirkka.fi/ruoka/reseptit/99865-julian-mausteleivat>

5.

Tämä on suomalaisen kalaruoan resepti. Järjestä kappaleet oikeaan järjestykseen.

Chili-korianterikala

- A) Levitä sulatetut, kuivatut kalapalat öljyllä voideltuun laakeaan uunivuokaan ja anna sulaa pari tuntia. Mausta limetinmehulla, kalakastikkeella tai suolalla ja chilikastikkeella. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.
- B) Paahda ensin pannussa maapähkinät. Kaada ne toiseen astiaan.
- C) Kiehauta sipulit ja inkivääriraaste öljytilkassa pannulla. Lisää sienet ja paprika. Sekoita joukkoon chilikastike. Mausta vielä kalakastikkeella tai suolalla, limetinmehulla ja raastetulla kuorella. Hauduta muutama minuutti. Sekoita lopuksi joukkoon katkaravut. Kuumenna.

- D) Levitä kuuma katkarapu-vihannesseos uunivuokaan kalapalojen päälle. Ripottele pinnalle hienonnettua korianteria tai persiljaa ja paahdettuja maapähkinöitä. Tarjoa kala keitetyn jasmiiniriisin, nuudeliin tai pastan kanssa.
- E) Viipaloi herkkusienet ja hienonna valkosipuli sekä halkaistu, huuhdottu purjo. Suikaloi paprika. Raasta hyvin pestyn limetin kuori.

Teksti: <http://www.pirkka.fi/ruoka/reseptit/25292-chili-korianterikalala>

VASTAUKSET:

1.

1. b a c

2. b c a

3. c b a

4. b a d c

5. b d a c

6. c a b

2.

- 1) Ruoka on tärkeä osa kaikkia espanjalaisia tapahtumia ja juhlia. (Right)
- 2) Leipä ja viini eivät aina kuulu ateriaan. (Wrong)
- 3) Paella on ruokalaji, josta riittää monelle. (Right)
- 4) Espanjalaiset tarjoavat usein paahdettua jälkiruoaksi. (Right)
- 5) Sherry on viini, jota valmistetaan kaikkialla Etelä-Espanjassa. (Wrong)

3.

- 1) Amerikkalainen ruoka on pääasiassa pikaruokaa. (Wrong)
- 2) Karjankasvatus sekä vehnän ja maissin viljely ovat tuottoisia maatalouden osa-alueita. (Right)
- 3) Yhteiset juhla-ateriat perheen kesken ovat osa amerikkalaista kulttuuria. (Right)
- 4) Pohjois-Amerikassa on paljon eri kansallisuuksia, mutta niiden vaikutus ruokakulttuuriin on vähäinen. (Wrong)
- 5) "Louisiana cooking" koostuu Cajunkeittiöstä ja kreolikeittiöstä. (Right)

4.

B, D, C, A

5.

B, A, E, C, D