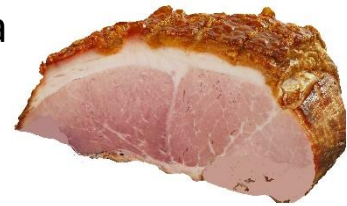


JOULURUOKAVISA

1. Mikä on joulun perinteisistä kalaruuista vanhin?
2. Mitä aineksia rosolliin on alun perin käytetty?
3. Mikä laatikkoruusta on vanhin?
4. Mitä kaloja jouluksi hapatettiin?
5. Mikä herkku on peräisin Saksasta ja maustettu pippurilla ja hunajalla?
6. Mihin jouluna piilotetaan manteli?
7. Mitkä ovat joulun perinteisiä jälkiruokia?
8. Millaiset perunat ovat parhaita imelletyn perunalaatikon valmistamiseen?
9. Minkä jouluruuan valmistukseen käytetään maitoa, piimää ja munia?
10. Mitä tarkoittaa joululaatikoiden tuunaus?
11. Paljonko kinkun sisälämpötilan pitää olla silloin, kun kinkku laitetaan uuniin?
12. Mistä kalasta lipeäkala valmistetaan?
13. Millä muilla nimillä rosollia kutsutaan?
14. Mistä tietää, että kaupan kinkku on suomalainen?
15. Mitä mausteita glögistä yleensä löytyy?
16. Mitä yhteistä on hauella ja Mäntyniemellä?
17. Mikä on perinteinen kylmä joulujuoma?
18. Mikä perinteinen jouluruoka on rätikkäloora?
19. Mikä on vanhin suomalainen jouluruoka?
20. Miten kinkun paistoliemi hävitetään?
21. Miksi jouluateria jätettiin joskus pöydälle koko yöksi?
22. Kuuluvatko makaroni- ja maksalaatikko joulupöytään?



Vastaukset paperin kääntöpuolella →

VASTAUKSET JOULURUOKAVISAAN

1. Lipeäkala
2. Perunoita, sipulia ja suolasilakoita
3. Perunalaatikko
4. Särkiä, ahvenia, lahnoja ja säyneitä
5. Piparkakku
6. Riisipuuroon
7. Rusina-, luumu- ja sekahedelmäkeitto
8. Jauhoiset ja tärkkelyspitoiset
9. Munajuuston
10. Kaupan eineslaatikkoa maustetaan; lisätään voita ja kermaa - ja kerrotaan, että alusta asti ihan itse tein 😊
11. n. 10 astetta
12. Turskan sukuisista kaloista. Suomessa myös hauesta.
13. Länsi-Suomessa se on sallatti ja Pohjanmaalla sinsalla
14. Sinivalkoisesta **Hyvää Suomesta** -joutsenlipusta
15. Kanelia, neilikkaa, kardemummaa, inkivääriä ja muskottipähkinää
16. Kalastajat lahjoittavat presidentille jouluhauen.
17. Kotikalja ja sahti
18. Lanttulaatikko
19. Puuro
20. Hyytyneenä komposti- tai sekajätteessä
21. Jotta kotitontut ja muut nälkäiset saivat hakea ruokaa myös yöllä
22. Riippuu siitä, keneltä kysyy. Tähän ei ole yhtä oikeaa vastausta.

