





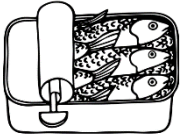

Visailu

RUOKA-ALAN VIERASSANAT 1

- Valitse näistä ryhmällesi esimerkiksi 10 sanaa pohdittaviksi.
- Tämä visailu sopii pienissä ryhmissä pohdittavaksi.
- Jos vastauksista jaetaan pisteitä, voidaan päättää, että oikeasta vastauksesta saa kaksi pistettä ja hyvin keksitystä väärästä vastauksesta yhden pisteen.

Antipasto		Alkuruoka italialaisessa ruokakulttuurissa
Cappuccino		Espressosta ja kuumasta, vaahdotetusta maidosta tehty kahvi
Buffet tai buffetti		Noutopöytätarjoilu; tarjoilutila, josta ruoan voi noutaa esimerkiksi juhlissa
Béarnaiskastike tai bearninkastike		Voista ja munankeltuaisista tehty lämmin kastike, joka on maustettu viinietikalla, pippurilla ja mauste- vihanneksilla
Bagel		Pehmeä vesirinkeli, joka syödään halkaistuna ja täytettynä; bagelrinkeli, bageli
Bébé tai bebee		Pieni, tavallisesti vaniljakreemillä täytetty leivos, jossa on sokerinen kuorrute
Pai		Suolainen tai makea leivonnainen, jossa on taikinasta tehty kuori ja täytteenä esimerkiksi omenaa
Briossi		Pikkuvuoassa paistettu kierteinen viineritaikinasta tehty leivonnainen
Aioli		Majoneesikastike, jossa on valkosipulia

Brokkoli	Parsakaali 
Blini tai linni	Tattaritaikinasta tehty ohukainen, joka on kohotettu hiivalla Blinit syödään yleensä mädin, sipulisiilpun ja smetanan kanssa.
Vinegretti 	Ranskalainen salaattinkastike, jossa on öljyä, hapanta nestettä (viinietikka, sitruunanmehu) ja mausteita (suola, pippuri, sokeri, chili, yrtit, sinappi)
Brunssi	Aamiaisen ja lounaan välimuoto
Pincho tai pintxo	Alkupaloja, pikkusyötäviä; Baskien ruokakulttuuria
Pitsa tai pizza 	Alkuaan italialainen, tomaattisoseella ja juustoraasteella sekä lihalla, kalalla tms. päällystetty avopiiras
Pomeranssi	Appelsiinia muistuttava hapan sitrushedelmä, jonka kuorta kuivataan ja käytetään mausteena; hapanappelsiini
Absintti	Rypäleistä, viljasta ja yrteistä valmistettu väkevä alkoholijuoma
Akvaviitti	Yrteillä (esim. kuminalla ja tillillä) maustettu viina
Aperitiivi	Ruokahalua kiihottava, ennen ateriala nautittava alkoholijuoma
Digestiivi	Ruokailun jälkeen ruoansulatuksen edistämiseksi nautittava alkoholijuoma
Pesto	Mm. basilikasta, oliiviöljystä ja pinjansiemenistä valmistettu tahna tai kastike
Praliini 	1. Belgialainen konvehti tai 2. Pähkinöistä tai manteleista ja karamellisoidusta sokerista tehty rouhe, jota voi sirotella jäätelön päälle

Patee		Uunivuoassa vesihauteessa kypsennetty mureke esim. maksapatee, lohipatee
Alfalfa		Sinimailanen; hernekasvi, jonka idut ovat hyvin vitamiinipitoisia
Croissant tai kroissantti		Lehtevä voisarvi 
Baklava		Hunajalla tai sokeriliemellä vaeltu filotaikinasta tehty leivonnainen, jossa on pähkinä- tai mantelitäyte
Anjovis		1. kilohailista tai muista pienistä sillikaloista tehty säilyke 2. sardellista käytetty nimitys
Arbuusi		Vesimeloni
Pomelo		Paksukuorinen, vihreänkeltainen, kaikkein suurin sitrushedelmä
Pannacotta tai pannakotta		Kermahyytelö tai -vanukas, joka usein maustetaan ja koristellaan hedelmillä tai marjoilla
Braatvursti tai Bratwurst		Mausteinen, vaalea raaka- ja keittomakkara
Pepperoni tai peperoni		Voimakkaasti paprikalla maustettu salamityyppinen kestromakkara
Brie		Kermanen, pehmeä valkohomejuusto, alkuaan ranskalainen
Cheddar		Tiivisrakenteinen kirpeäkö kermajuusto; cheddarinjuusto, cheddarjuusto
Parmesaani		Parmassa Italiassa tuotettu, yleensä raasteena käytetty kova juusto; parmesaanijuusto, parmanjuusto
Paella		Sahramilla maustettu espanjalainen riisiruoka, jossa on usein kanaa, äyriäisiä, kasviksia ym.

Chutney	Hedelmistä, vihanneksista, viinietikasta yms. valmistettu hapanimelä, paksu maustekastike tai lisäke
Coleslaw	Amerikkalainen majoneesipohjainen kaalisalaatti
Pasha	Rahkasta, kermasta, voista ja mausteista valmistettu makea pääsiäisjälkiruoka
Parfait tai parfee	Jäädyke; vuoassa jäädytettävä jäätelömäinen jälkiruoka
Kreppi tai crêpe	Täytetty makea tai suolainen ohukaiskäärö
Kruska	Vehnänleseistä, kauraryyneistä ja rusinoista haudutettu puuro
Krutonki	Pieniä ruskistettuja leipäkuutioita, joita lisätään salaatteihin ja keittoihin
Kvitteni	 <p>Ruusukasveihin kuuluva hedelmäpuu. Päärynänmuotoiset hedelmät ovat hyvin happamia. Niitä käytetään ruoissa kypsennettynä.</p>
File, filee	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teuraseläimen pitkä, kapea ja luuton selkälihakappale 2. Selkäruodoton kalan kylki 3. Edellisistä valmistettu ruoka; seläke. <p>Härän-, porsaanfilee, lohi-, silakkafilee</p>

Bonuskysymys kunkin ruoka-aineen kohdalla

Oletko maistanut tai syönyt tätä? Suositteletko muille?

Halusitko maistaa tätä?

Millä sanalla korvaisit alkuperäisen nimityksen?