

Maailman ympäri lautasella -työpaja

Onerva Oja

Aida Hakomäki

Saana Mäensivu

Veera Vikstedt

Anna Al-Kubaisi

Viivi Salokangas

Ikäryhmä: 13-15v (7.-9. lk), toimii myös muilla ikäryhmillä.

Työpajan tavoitteena on tutustuttaa nuoret uusiin kieliin ja kulttuureihin, sekä herätellä kiinnostusta uusien kulttuureja kohtaan ruoanlaiton avulla. Työpajassa opitaan myös tärkeitä ryhmätyötaitoja. Työpajaan voi osallistua huolimatta aiemmasta kielitaidosta.

Työpajaa voi laajentaa monen oppiaineen yhdistäväksi työpajaksi koulun resurssien mukaisesti. Esimerkiksi kulttuuriesittelyissä voidaan hyödyntää maantietoa, historiaa ja uskontoa, työpajassa jo yhdistettävien kielten ja kotitalouden lisäksi.

Tehtävänanto (opettajalle):

Vaihe 1: Oppilaat jaetaan ryhmiin työpajaa edeltävällä oppitunnilla. Jokaisen ryhmän ennakkotehtävä on laatia lyhyt esittely (max 100 sanaa) kohdemaan ruokakulttuurista. Nämä esitellään koko ryhmälle työpajatunnilla ennen ruokailuhetkeä. Opettajan ennakkotehtävä on valita käytettävät reseptit ja hankkia tarvittavat ruokatarvikkeet. Opettajalla tulisi olla reseptit valmiina kohdekielellä ja suomeksi käännettyinä, voi käyttää joko tässä tehtävänannossa valmiiksi annettuja reseptejä tai valita toisen kielen ja kääntää reseptin itse.

Opettajalle esimerkki kulttuuriesittelystä:

Brasilialaisessa keittiössä näkyy maan rikas ja monipuolinen historia: ruoka on saanut vaikutteita niin Aasiasta, Afrikasta kuin Euroopastakin, ja tietenkin maan alkuperäiskansoilta. Brasiliaan on saapunut ihmisiä niin Portugalista, Lähi-idästä, Afrikasta kuin Japanista, ja he kaikki ovat tuoneet elementtejä brasilialaiseen ruokaan. Tärkeitä ruoka-aineita ovat pavut (portugaliksi *feijões*), riisi (portugaliksi *arroz*) ja eksoottiset, trooppiset hedelmät (*frutas*). Brasilia on suuri maa, joten alueellisia eroja on paljon. São Paulossa on esimerkiksi suuri määrä japanilaisia siirtolaisia. Kuuluisia brasilialaisia ruokalajeja ovat esimerkiksi *feijoada*, joka tehdään pavuista ja possunlihasta sekä *xinxim de galinha*, joka on tulista kanaa.

Vaihe 2: Työpajan aluksi opettaja jakaa ryhmille kohdemaan reseptit, jotka ryhmien tulee kääntää itsenäisesti erilaisten sanakirjojen ja kääntäjien avulla. Käännetty resepti tulee hyväksyttävä opettajalla ennen kokkaamisen aloittamista.

Vaihe 3: Kokataan! Opettajan tulee valvoa nuoria kokkaamisen ajan. Ohjeissa oleviin resepteihin menee aikaa max 45 minuuttia.

Vaihe 4: Jokainen ryhmä esittelee oman kulttuurinsa koko muulle ryhmälle laatimansa esittelytekstin avulla. Esittelyssä voi esitellä myös ruokalajit reseptikäännösten avulla. Samalla muut voivat jo maistella tuotoksia.

Brasilialainen keittiö - Culinária do Brasil

Brigadeiros

O brigadeiro é um doce tipicamente brasileiro, inventado no Brasil, sem interferência externa. Não há uma região no Brasil em que ela não esteja presente, seja em aniversário de crianças ou até mesmo em casamentos.

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina sem sal

7 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
chocolate granulado

- Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
- Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.



Kuva: <https://unsplash.com/photos/BeyRebTHcwE>

Rabanadas

Ao contrário dos brigadeiros, essa comida não é originalmente do Brasil, mas de Portugal. No Brasil, a rabanada é geralmente servida no Natal, assim como em Portugal.

Ingredientes

3 Baguetes de pão em fatias

1 lata de leite condensado

100 ml Leite

2 colheres de sopa de açúcar

2 gota de essência de baunilha

4 Ovos

Óleo para fritar

Canela para plovilhar

Açúcar para plovilhar

Preparação

- Corte as baguetes em fatias com a espessura de um dedo.
- 2. Deite numa tigela uma lata de leite condensado, um decilitro de leite, duas colheres de sopa de açúcar amarelo e duas gotas de essência de baunilha e mexa bem.
- 3. Bata os ovos e reserve.
- 4. Coloque óleo num recipiente fundo e leve ao lume até ficar quente. Embeba as fatias de pão no preparado de leite, coloque numa rede a escorrer, passe pelo ovo e depois frite lentamente, de forma a ficarem douradas.
- 5. Coloque as rabanadas a escorrer em papel absorvente para remover o excesso de gordura e depois passe-as por açúcar amarelo e canela. Sirva morno ou frio.



Kuva: [https://pixabay.com/photos/french-toast-](https://pixabay.com/photos/french-toast-dessert-breakfast-egg-4876670/)

[dessert-breakfast-egg-4876670/](https://pixabay.com/photos/french-toast-dessert-breakfast-egg-4876670/)

Suomennokset:

Brigadeiros

Brigadeiro on tyypillinen brasilialainen makeinen, joka on kehitetty Brasiliassa ilman ulkopuolisia vaikutteita. Brasiliassa ei ole aluetta, jossa niitä ei olisi, oli sitten kyseessä lasten syntymäpäivät tai häätjuhla.

Ainesosat:

1 tölkki kondensoitua maitoa

Ruokalusikka suolatonta margariinia

7 Rkl suklaata tai 4 rkl kaakaojauhetta

Suklaaströsseleitä

- Lisää kattilaan kondensoitu maito, margariini ja kaakaojauhe
- Lämmitä keskilämmöllä ja sekoita, kunnes brigadeiro-massa alkaa irrota kattilasta
- Anna jäähtyä ja muotoile massasta pieniä palleroita käsillä, pyöritä pallot suklaaströsseleissä.

Rabanadas

Toisin kuin brigadeiros, tämä ruoka ei ole alun perin Brasiliasta vaan Portugalista. Brasiliassa rabanadoja tarjotaan yleensä Portugalin tavoin jouluna.

Ainesosat:

3 patonkia (viipaloitua)

1 tölkki kondensoitua maitoa

1 dl maitoa

2 rkl sokeria

2 tippaa vaniljaesanssia (tai 1 tl vaniljasokeria)

4 kananmunaa

Öljyä paistamiseen

Kanelia (ripaus päälle)

Sokeria (ripaus päälle)

Valmistus:

- Leikkaa patongit noin sormen paksuisiksi viipaleiksi.
- Kaada kulhoon tölkki kondensoitua maitoa, desilitra maitoa, kaksi ruokalusikallista sokeria ja kaksi tippaa vanilja-esanssia ja sekoita hyvin.
- Vatkaa munat ja aseta sivuun.
- Laita öljy syvälle pannulle ja kuumenna. Kasta leivät maidossa ja valuta siivilän läpi. Pyörittele kananmunissa ja paista sitten (pannulla) hitaasti niin, että ne ovat kullanruskeita.
- Aseta rabanadat imukykyiselle paperille (Esimerkiksi leivinpaperi) niin että ylimääräinen rasva valuu pois. Pyörittele ne sitten sokerissa ja kanelissa. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.

Lähteet:

Brigadeiros-resepti: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/114-brigadeiro.html>

Rabanadas-resepti: <https://lifestyle.sapo.pt/sabores/receitas/rabanadas-a-moda-do-brasil>

Brittiläinen keittiö - British Cuisine

Cucumber sandwiches

Ingredients

- 4 slices good quality soft bread
- 2 tbsp cream cheese
- ¼ cucumber
- ¼ tsp salt
- ¼ tsp pepper
- 2 tbsp butter
- 2 tbsp dill, fresh (or mint)

Instructions

- Spread butter on half the slices of bread, and cream cheese on the other half.
- Peel and slice the cucumber thinly.
- Layer the cucumber slices on the buttered side. Dash a little salt and pepper onto the cucumber.
- Sprinkle over the dill or mint leaves.
- Slap cream cheese bread on top of cucumber bread.
- Serve with tea



Kuva:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cucumber_sandwiches_\(8773042594\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cucumber_sandwiches_(8773042594).jpg)

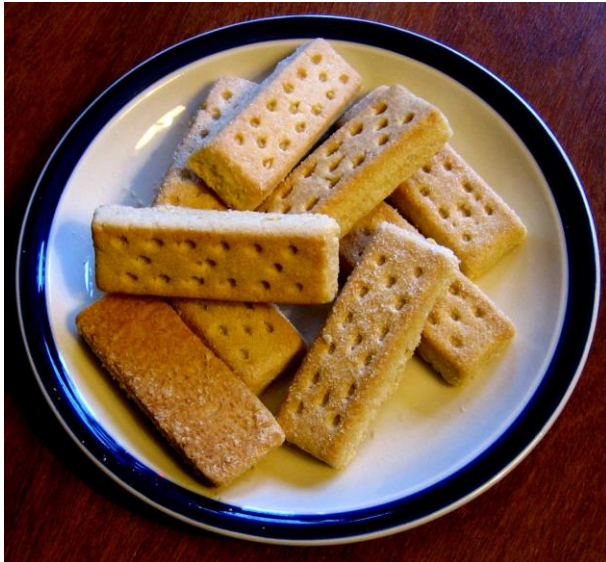
Shortbread biscuits

Ingredients

- 125g butter
- 55g caster sugar, plus extra to finish
- 180g plain flour

Instructions

- Preheat the oven to 190C.
- Beat the butter and the sugar together until smooth.
- Stir in the flour to get a smooth paste. Turn on to a work surface and gently roll out until the paste is 1cm thick.
- Cut into rounds or fingers and place onto a baking tray. Use a fork to create imprints, then sprinkle with the remaining caster sugar and chill in the fridge for 20 minutes.
- Bake in the oven for 15-20 minutes, or until pale golden-brown. Set aside to cool on a wire rack.
- Serve with tea of your choice.



Kuva:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Shortbread_fingers.jpg

Tea

Instructions

- Boil some water.
- Put a teabag into a cup and pour the boiling water into the cup.
- Let it brew for a few minutes. Add milk and sugar.
- Enjoy.

It is said that drinking afternoon tea started in the 19th century when Anna, the Duchess of Bedford, felt dizzy between meals in the afternoon. She felt that tea and snacks would help her dizziness and that started the tradition of the afternoon tea in Britain. People drink tea in every situation, during celebrations and in the everyday, both during sorrow and joy. Traditionally tea is enjoyed with biscuits and sandwiches.



Kuva: <https://unsplash.com/photos/eXw6CPGWwcg>

Kurkkuvoileivät

Ainesosat

- 4 palaa pehmeää leipää
- 2rkl tuorejuustoa
- ¼ kurkkua
- ¼ tl suolaa
- ¼ tl pippuria
- 2rkl voita
- 2rkl tuoretta tilliä (tai minttua)

Ohjeet

- Levitä puolelle leivistä voita ja puolelle tuorejuustoa
- Kuori ja pilko kurkku ohuiksi viipaleiksi
- Laita kurkkuviipaleet voidellulle leivälle. Ripottele vähän suolaa ja pippuria kurkun päälle.
- Ripottele päälle tilli tai mintun lehdet
- Laita tuorejuusto leipä kurkku leivän päälle
- Tarjoile teen kanssa .

Shortbread-keksit

Aineosat

- 125g voita
- 55g hienosokeria, lisäksi ekstrapaa keksien päälle
- 180g vehnä jauhoja

Ohjeet

- Esilämmitä uuni 190 asteeseen.
- Sekoita voi ja sokeri.
- Lisää jauhot ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Käännä taikina pöydälle ja kaulitse hellästi, kunnes taikina on n. 1 sentin paksuinen
- Leikkaa pyöreiksi tai "sormiksi" (kuva) ja aseta paistopellille. Tee haarukalla kuvioita keksien pintaan. (kuva) Ripottele loput hienosokerista keksien päälle ja laita jääkaappiin jäähtymään 20 minuutiksi.
- Paista uunissa 15-20 minuuttia tai, kunnes keksit ovat kullanuskeita. Aseta lopuksi keksit ritilän päälle jäähtymään.
- Tarjoile teen kanssa.

Tee

Ohjeet

- Keitä vettä.
- Laita teepussi kuppiin ja kaada kiehuvaa vettä päälle.
- Anna hautua muutama minuutti. Lisää maitoa ja sokeria oman maun mukaan.
- Nauti.

Sanotaan, että iltapäiväteen nauttiminen alkoi 1800-luvulla, kun Bedfordin herttuatar Anna tunsu heikotusta pitkän ateriovälin takia. Hän keksi, että tee ja pieni purtava auttaisivat heikotukseen ja siitä alkoi iltapäiväteen perinne Britanniassa. Ihmiset juovat teetä kaikissa tilanteissa, niin arjessa kuin juhlassa, sekä ilon että surun hetkellä. Perinteisesti teetä nautitaan keksien ja voileipien kanssa.

Lähteet:

- Kurkkuvoileivät: <https://hurrythefoodup.com/cucumber-sandwiches/>
- Shortbread: https://www.bbc.co.uk/food/recipes/shortbread_1290
- Teekulttuuri: <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2015/12/21/matkailuenglantia-9-englantilaista-teekulttuuria> ja <https://www.rantapallo.fi/ruoka-juomat-viinit/mika-on-kello-viiden-tee-ja-miksi-sita-nautitaan-nain-brittilaisesta-iltapaivateesta-tuli-klassikko/>

Korealainen keittiö

재료

당면 또는 쌀국수 200g

두부 또는 돼지 고기 400g

400g 표고 버섯 또는 버섯

큰 양파 1 개

큰 당근 1 개

대파

시금치 1 봉 (약 70g)

소스

다진 마늘 1 쪽

설탕 2 큰술

간장 4 큰술

참기름 4 큰술

소금 1/3 큰술

1. 당면을 삶아 찬물로 헹굽니다.
2. 씻어둔 야채를 손질합니다. 당근은 얇은 막대기 모양으로, 양파와 버섯을 채 썰고 필요하면 시금치는 한입크기로 작게 자릅니다.
3. 준비된 재료들(고기/두부/야채)를 전부 따로 중불로 볶아주고 그릇에 담아둡니다.
4. 팬에 소스 재료를 전부 넣고 섞어준뒤 중불로 가열하며 저어줍니다.
5. 가열된 소스에 당면을 넣고 소스가 면에 스며들 때까지 볶아줍니다. 볶아둔 부재료들을 넣고 섞어줍니다. 불을끄고 참기름을 넣고 섞어줍니다.
6. 참깨를 엷어 내어줍니다.

Japchae

Ainesosat

- 200g bataattinuudeleita tai riisinuudeleita
- 400g tofua tai porsaanlihaa
- 400g shiitake sieniä tai herkkusieniä
- 1 iso sipuli
- 1 iso porkkana
- kevätsipulia
- 1 pussi (n.70g) pinaattia

Kastike

- 1 murskattu valkosipulin kynsi
- 2 rkl sokeria
- 4 rkl soijakastiketta
- 4 rkl seesamiöljyä
- 1/3 rkl suolaa

Ohjeet

1. Keitä nuudelit ja huuhto ne kylmällä vedellä.
2. Pese kasvikset ja pilko porkkana tikuiksi, leikkaa sipulit ohuiksi siivuiksi, leikkaa kevätsipuli vinottain, viipaloi sienet ja tarvittaessa leikkaa pinaatti pienemmäksi.
3. Paista liha/tofu keskilämmöllä ja kun se on täysin valmis lisää pannulle sipuli, porkkana, sienet ja kevätsipuli. Kun muut kasvikset ovat pehmenneet lisää vielä pinaatti ja poista lämmöltä. Siirrä seos suureen kulhoon
4. Valmista kastike kokoamalla aineet yhteen pannulla. Kuumenna ja sekoita.
5. Lisää nuudelit kastikkeeseen ja sekoita kunnes kastike on kaikkialla nuudeleissa. Lisää kasvisseos ja liha/tofu. Lisää pannuun seesamiöljy. Sekoita.
6. Koristele seesaminsiemeneillä ja tarjoile.



Kuva: Viivi Salokangas