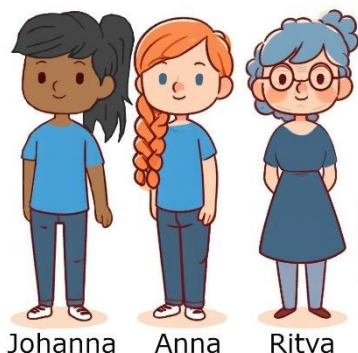


Food and Cooking – Ruoka ja ruoanlaitto



Johanna

Anna

Ritva

Study food and cooking vocabulary with Johanna, Anna and Ritva!

Opiskele ruoka- ja ruoanlaittosanastoa Johannan, Annan ja Ritvan kanssa!

Food and Cooking – Ruoka ja ruoanlaitto

Mealtimes and Meals – Ruokailuajat ja ateriat.....	2
Tableware and Cutlery – Astiat ja ruokailuvälineet.....	4
Cooking – Ruoanlaitto	8
Meat and Fish – Liha ja kala	11
Bread and Sandwiches – Leipä ja voileivät.....	13
Fruits, Berries and Vegetables – Hedelmät, marjat ja vihannekset	16
Desserts – Jälkiruoat.....	20
Beverages – Juomat.....	23
Spices and Sauces – Mausteet ja kastikkeet	25
Dishes – Ruokalajeja	28
Christmas Fare – Jouluruoka	31
Baking – Leipominen	33

TAITOTALO



Koulutus on Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskuksen rahoittama. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Mealtimes and Meals – Ruokailuajat ja ateriat



Hoivakodin juhla-ateria

Johanna: Moi Anna! Miten sun päivä on mennyt?

Anna: Hei Johanna! Ihan hyvin, kiitos. Aamuvuoro meni nopeasti. Miten sulla?

Johanna: Hyvin menee. Muistatko, että tänään on erityinen päivä?

Anna: Ai niin, tänäänhän on **juhla-ateria**!

Johanna: Juuri niin. Olen jo katsonut **ruokalistan**. Meillä on **alkuruokana** pieni **annos** kasvissosekeittoa. Mitä mieltä olet?

Anna: Kuulostaa herkulliselta! Entä **pääruoka**?

Johanna: **Pääruokana** on broileria ja perunamuusia. **Jälkiruokana** on marjakiisseliä ja kermavaahtoa.










Anna: Kuulostaa maistuvailta **aterialta**. Onko **ateriarytmi** sama kuin yleensä? Syömmekö päivällistä samaan aikaan kuin normaalisti?

Johanna: Kyllä. **Aamiainen** on syöty. **Lounaan** valmistelu on nyt käynnissä. **Välipala** on normaaliin aikaan ja juhla-ateria on **päivällisen** aikaan.

Anna: Erinomaista. Sitten on vielä **iltapala** myöhemmin illalla.

Johanna: Totta kai. Pidetään huoli, että kaikki sujuu hyvin ja asukkaat voivat nauttia juhla-ateriasta.

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
food	ruoka		
food portion	ruoka-annos		
main course	pääruoka		
dessert	jälkiruoka		
appetizer, starter	alkuruoka		

snack	välipala		
breakfast	aamiainen, aamupala		
lunch	lounas		
dinner	päivällinen		
supper	iltapala		
meal	ateria		
meal rhythm	ateriarytmi		
banquet	juhla-ateria		
menu	ruokalista		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Elina Vanninen, Kuvako (muokkaus Papunet), Paxtoncrafts Charitable Trust, Sclera (muokkaus Savas, Linnea Komulainen ja Niina Vartiainen), Sergio Palao / ARASAAC, Sirpa Yli-Heikkilä.

Tableware and Cutlery – Astiat ja ruokailuvälineet



Johanna ja Anna tiskaavat astioita

Johanna: Moi Anna! Täällä on aika paljon tiskattavaa.

Anna: Hei Johanna! Kyllä, käytimme päivän aikana paljon **astioita**. Mistä aloitetaan?

Johanna: Voisimme aloittaa **ruokailuvälineistä**. Otetaan ensin **haarukat, lusikat** ja **veitset**. Laitetaan ne tiskikoneeseen.

Anna: Joo. Tässä on **lasit**.

Johanna: Laitetaan lasitkin tiskikoneeseen. Laitetaan sinne myös **kahvämukit, nokkamukit** ja **kahvikupit**.

Anna: Okei, kahvikupit ja **teekupit** menevät myös koneeseen. Onko tässä **termospullossa** vielä kahvia?

Johanna: Tähän on jäänyt vähän kahvia. Kaadan sen pois. Termospullo täytyy pestä käsin. Entä **lautaset** ja **kulhot**?

Anna: Lautaset ja kulhotkin voi pestä koneessa. Ja tämä **kannu**, oliko tässä mehua vai vettä?

Johanna: Siinä oli mehua. Kannu täytyy pestä käsin.

Anna: Tässä on **paistinpannu**, jota ei saa pestä koneessa. Laitetaan se likoamaan tiskialtaaseen.

Johanna: Hyvä. Laitan myös **kattilan** ja **kattilankannen** tiskialtaaseen.

Anna: Entä tämä **paistinlasta** ja **kauha**? Nämä ovat aika rasvaisia vielä.

Johanna: Juuri niin. Laitetaan nekin tiskikoneeseen.

Anna: Tässä on **vuoka** ja **pata**. Tämä pata ei kestä konepesua. Ja tässä on **pannunalunen**.

Johanna: Joo, sitä ei tarvitse pestä.

Anna: Entä tämä **eväsrasia**?

Johanna: Siinä on ruokaa, joka jäi tänään yli. Rasian voi laittaa jääkaappiin.

Anna: Hyvä, ja tässä on vielä muutama **purkki**. Mitä niissä oli?

Johanna: Niissä oli hilloa ja säilykkeitä. Laitetaan purkit tiskiini. Onko mitään muuta?

Anna: **Esiliinat** ja **ruokalaput** menevät pyykkikoriin.

Johanna: Erinomaista. Laitan tiskikoneen päälle. Sopiiko, jos minä tiskaan ja sinä kuivaat? Tässä on **talouspaperia**.

Anna: Joo, sopii hyvin!

Tämän tekstin voit myös kuunnella!

https://youtu.be/UhXCx_QWYbM




















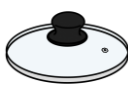





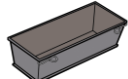


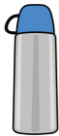




Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
cutlery	ruokailuvälineet		
tableware	astiat		
fork	haarukka		
spoon	lusikka		
knife	veitsi		
glass	lasi		
drinking straw	juomapilli		
doidy cup	kahvamuki		
sipper cup	nokkamuki		
coffee cup	kahvikuppi		
teacup	teekuppi		
mug	muki		

plate	lautanen		
bowl	kulho		
jug	kannu		
bottle	pullo		
pot	kattila		
pot lid	kattilankansi		
ladle	kauha		
turner	paistinlasta		
frying pan	paistinpannu		
pot coaster	pannunalunen		
stewpot	pata		
casserole	vuoka		

lunch box	eväsrasia		
jar	purkki		
thermos	termospullo		
tray	tarjotin		
apron	esiliina		
bib	ruokalappu		
kitchen paper	talouspaperi		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Aino Ojala, Annakaisa Ojanen, Elina Vanninen, Kuvako (muokkaus Sari Kivimäki), Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC.

Cooking – Ruoanlaitto



Anna ja Johanna tekevät salaatin

Anna: Moi Johanna! Meidän täytyy tehdä salaatti päivällistä varten.

Johanna: Okei, aletaan sitten hommiin. Pilkomme ensin vihannekset. Haluatko ne viipaleina vai kuutioina?

Anna: Ajattelin **viipaloida** ne. Voisitko **pilkkoa** kurkun ja tomaatit, kun minä **huuhtelen** ja **leikkaan** salaatin?

Johanna: Totta kai! **Kuorinko** myös porkkanan?

Anna: Joo.

Johanna: Onko kaikkia **elintarvikkeita** tarpeeksi?




Anna: Mielestäni tästä riittää salaattiin. Voimme **sekoittaa** kaikki **ainekset** yhteen.













Johanna: Näyttää herkulliselta! Seuraavaksi voimme **kattaa pöydän** ja jättää tämän salaatin odottamaan **tuorekelmun** alle. Tarjoillaan se päivällisen kanssa.

Anna: Hyvä. Päivällinen on jo valmis. Se täytyy vielä **lämmittää mikrossa**, mutta sitä ei tarvitse enää **keittää** tai **paistaa**.

Johanna: Hyvä! Salaattiin voi vielä **kaataa** salaatinkastiketta ja lisätä salaattijuustoa, mutta **maitotuotteet** kannattaa pitää vielä jääkaapissa.

Anna: Kuulostaa järkevältä. Lisätään juusto salaattiin vasta sitten, kun ruvetaan syömään.

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
cooking	ruoanlaitto		
to heat in microwave oven	lämmittää (1) mikrossa		
to cook	laittaa (1) ruokaa, keittää (1)		
groceries	elintarvikkeet		

ingredients	ainekset		
milk products, dairy	maitotuotteet		
to set the table	kattaa (1) pöytä		
to fry	paistaa (1)		
to chop	pilkkoa (1)		
to warm up	lämmittää (1)		
to peel, to skim	kuoria (1)		
foil	folio		
plastic wrap, cling film	tuorekelmu		
to rinse	huuhdella (3)		
to pour	kaataa (1)		
to cut	leikata (4)		

to mix	sekoittaa (1)		
to turn	käntää (1)		
to slice	viipaloida (2)		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Annakaisa Ojanen, Elena Chebannaia, Elina Vanninen, Kuvako, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sclera, Sergio Palao / ARASAAC (osin muokkaus Papunet).

Meat and Fish – Liha ja kala



Annalla ja Johannalla on ruokatauko

Johanna: Hei Anna, miten päiväsi on sujunut?

Anna: Moi Johanna! Ihan hyvin. Mulla on jo kova nälkä, ihanaa päästä ruokatauolle. Mulla on eväänä itse paistettuja **silakoita** ja perunamuusia.

Johanna: Kiva! Minäkin kokkasin itse mun eväät. Mulla on **lohikeittoä**.

Anna: Kuulostaa hyvältä! Joskus mun on tosi vaikeaa päättää, mitä haluan syödä. Mä olen jo syönyt **kanaa** ja **sianlihaa** tällä viikolla. Onko sulla ideoita, mitä syön huomenna?

Johanna: Tee **lihapullia** **naudanlihasta**! Tai sitten joku laatikkoruoka, tykkäätkö sä **maksalaatikosta**?

Anna: Lihapullat kuulostavat hyviltä. Mä en tykkää **maksasta**, mutta **liha**-makaronilaatikko on hyvää.

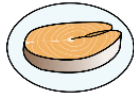


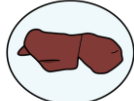




Johanna: Mä ajattelin tehdä illalla pizzaa. Laitan siihen **katkarapuja** ja **simpukkaa**.

Anna: Oho, **äyriäispizzaa**! Mä tykkään **tonnikalapizzasta**, mutta joskus laitan pizzaan myös **broileria**.

Johanna: Aijaa! Mun mielestä **broileri** sopii vain riisin kanssa.

Anna: Heh, onneksi meillä on omat eväät!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
meat	liha		
chicken	kana		
pork	sianliha		
beef	naudanliha		
fish	kala		

salmon	lohi		
tuna fish	tonnikala		
Baltic herring	silakka		
liver	maksa		
broiler	broileri		
prawn, shrimp	katkarapu		
shellfish	äyriäinen		
shell, mussel	simpukka		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Kuvako, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC (osin muokkaus Papunet).

Bread and Sandwiches – Leipä ja voileivät



Anna ja Johanna tekevät välipalaa

Anna: Moi Johanna! Meidän täytyy tänään tehdä **voileipiä** välipalaksi.

Johanna: Hei Anna! Joo, voileivät ovat hyvä välipala. Minkälaisia leipiä meillä on?

Anna: Meillä on **näkkileipää**, **paahtoleipää**, **ruisleipää**, **sämpylöitä** ja **vaaleaa leipää**.

Johanna: Okei. Voisimme tehdä ruisleipiä ja sämpylöitä. Mitä laitamme leivän päälle?

Anna: Laitetaan kaikkiin leipiin **voita** tai **margariinia**. Mitä **leikkelettä** laitetaan? Meillä on **kinkkua** ja **kalkkunaa**.

Johanna: Laitetaan kinkkua. Tehdään lisäksi leipiä, joissa on **juustoa**, mutta ei kinkkua.

Anna: Kuulostaa hyvältä. Teemmekö myös **munavoileipiä**? Meillä on paljon kananmunia jääkaapissa.

Johanna: Mahtava idea! Keitetään muutama **kananmuna**.

Anna: Loistavaa. Pitääkö meidän ottaa huomioon jotain erityistä, kuten **vilja**-allergiat?

Johanna: Hyvä kysymys! Pentti ei voi syödä **vehnää**. Tehdään hänelle **kauraleipä**.



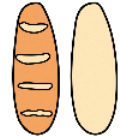



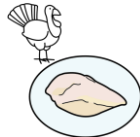



Anna: Hyvä!


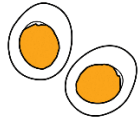





Johanna: Sirpalle täytyy keittää puuroa. Hän ei pysty pureskelemaan leipää. Hän tykkää **ohrapuurosta**!

Anna: Okei! Minä voin keittää puuron ja voidella leivät. Laita sinä leikkeleet ja juustot!

Johanna: Hyvä suunnitelma, aloitetaan!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
bread	leipä		
crispbread	näkkileipä		
toast	paahtoleipä		

bread roll	sämpylä		
sandwich	voileipä		
rye bread	ruisleipä		
white bread	vaalea leipä		
cutting board	leikkuulauta		
bread knife	leipäveitsi		
cold cut	leikkele		
ham	kinkku		
turkey	kalkkuna		
margarine	margariini		
butter	voi		
cheese	juusto		

cheese slicer	juustohöylä		
egg	kananmuna		
cereals, grains	viljat		
wheat	vehnä		
oat	kaura		
barley	ohra		
rye	ruis		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Elina Vanninen (osin muokkaus Papunet), Kuvako, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC.

Fruits, Berries and Vegetables – Hedelmät, marjat ja vihannekset



Ritva toivoo hedelmiä välipalaksi

Anna: Moi Johanna! Voisimmeko tehdä sunnuntain kunniaksi vähän monipuolisemman välipalan? Ritva sanoi, että hän haluaa **hedelmiä ja vihanneksia**.

Johanna: Hei Anna, toki! Ritva, mitä sinä haluaisit syödä?

Ritva: Moi tytöt! Haluaisin jotain hedelmää tai **marjoja** välipalaksi.

Anna: Tottakai, Ritva! Meillä on **omenoita, appelsiineja, banaaneja ja persikoita**.

Johanna: Pakastimessa on myös **mansikoita, mustikoita ja vadelmia**. Voimme laittaa niitä vaikka hedelmäsalaattiin.

Ritva: Kuulostaa hyvältä! Voisitteko laittaa hedelmäsalaattiin omenaa, banaania ja mansikoita?

Johanna: Ei ongelmaa! Anna, tehdäänkö välipalalle myös voileipiä?

Anna: Joo, tehdään kaikille voileipiä ja hedelmäsalaattia. Voidaan laittaa leivän päälle **kurkkua, tomaattia ja lehtisalaattia**.

Ritva: Kiitos, tytöt! Olette aina niin avuliaita. Minun tekisi vielä mieli **viinirypäleitä ja ananasta**.

Anna: Hmm, valitettavasti meillä ei ole niitä.

Ritva: Harmi!

Anna: Johanna, jutellaanko vielä päivällisestä? Haluaisin kuulla ideoitasi ruokaan sopivista **vihanneksista**.

Johanna: Tottakai, Anna!

Anna: Ajattelin, että voisimme tehdä jotakin helppoa **kasvispataa**, jossa on **porkkanoita, perunoita ja bataattia**.

Johanna: Hyvä idea! Lisäksi voisimme laittaa **kaalia ja sipulia** tuomaan makua.

Johanna: Ehdottomasti. Miten olisi vielä **kukkakaali ja parsakaali**?

Anna: Kukkakaali ja parsakaali ovat terveellisiä! Entäpä **herneet ja pavut**? Ne tuovat ruokaan proteiinia. Voisimme laittaa pataan myös **sieniä**.


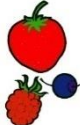

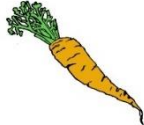



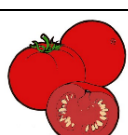
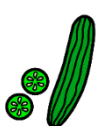



Johanna: Erinomainen ajatus. Kotona minä laitan melkein kaikkiin ruokiin myös **oliivia**, mutta kaikki eivät tykkää siitä.



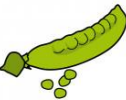





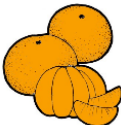



Anna: Niinpä, ei laiteta oliivia.

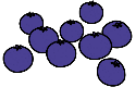




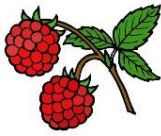



Johanna: Tarkistetaan vielä, ettei kenelläkään ole erityisruokavalioita tai allergioita.

Anna: Juuri niin, turvallisuus ensin. Teppo on allerginen **pähkinälle** ja Risto ei syö **paprikaa**.

Johanna: Selvä juttu! Sitten hommiin!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
fruit	hedelmä		
berry	marja		
vegetable	vihannes, kasvis		
carrot	porkkana		
potato	peruna		
sweet potato	bataatti		
cabbage	kaali		
tomato	tomaatti		
cucumber	kurkku		
onion	sipuli		
sweet pepper	paprika		
lettuce	lehtisalaatti		

cauliflower	kukkakaali		
broccoli	parsakaali		
pea	herne		
bean	papu		
apple	omena		
orange	appelsiini		
lemon	sitruuna		
banana	banaani		
mandarin	mandariini		
peach	persikka		
pineapple	ananas		
strawberry	mansikka		

blueberry, bilberry	mustikka		
lingonberry	puolukka		
currant	viinimarja, herukka		
grape	viinirypäle		
cloudberry	lakka, hilla		
raspberry	vadelma		
olive	oliivi		
nut	pähkinä		
mushroom	sieni		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Annakaisa Ojanen, Elina Vanninen, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC.

Desserts – Jälkiruoat



Anna ja Johanna valmistelevat päiväkahvia

Anna: Hei Johanna! Sinikalla on tänään syntymäpäivä ja minä ajattelin, että voisimme tarjota **leivonnaisia** asukkaille päiväkahvin kanssa.

Johanna: Moi Anna! Voisimme tarjota **pullaa**, **kakkua** tai vaikka **piirakkaa**. Mitä mieltä olet?

Anna: Pulla on aina varma valinta. Sinikan tytär tulee käymään. Hän lupasi tuoda **kääretorttua**.

Johanna: Okei. Pakastimessa on pullaa valmiina. Sinikka sanoi eilen, että hänen tekee mieli **lettuja** ja **kermavaahtoa**.

Anna: Me emme varmaan ehdi paistamaan lettuja, mutta voimme tehdä **pannukakkua**. Se on helppo ja nopea valmistaa uunissa.

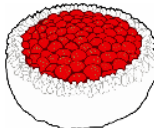











Johanna: Hyvä idea! Voimme tarjota pannukakkua **hillon** ja **hunajan** kanssa.



Anna: Pakastimessa on myös vaniljajäätelöä. Sekin sopii pannukakun kanssa.

Johanna: Hyvä! Jääkaapissa on myös **rahkaa** ja **kiisseliä**, mutta voimme säästää ne huomiseen. Säästetään myös pullat toiseen päivään. Tehdään tänään pannukakkua!

Anna: Tehdään niin!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
pastry	leivonnainen		
bun	pulla		
cake	kakku		
biscuit	pikkuleipä, keksi		
pie	piirakka		

torte	täytekakku		
swiss roll	kääretorttu		
pancake	pannukakku		
thin pancake	lettu, räiskäle, ohukainen		
kissel	kiisseli		
pudding	vanukas		
jam	hillo		
honey	hunaja		
berry soup	mehukeitto		
quark	rahka		
yoghurt	jogurtti		
ice cream	jäätelö		

cream	kerma		
whipped cream	kermavaahto		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Aino Ojala, Annakaisa Ojanen, Elina Vanninen, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC, Roope Ojanen.

Beverages – Juomat



Annalla ja Johannalla on kahvitauko

Johanna: Hei Anna! Miten menee?

Anna: Moi Johanna! Ihan hyvin, kiitos. Aamuvuoro meni nopeasti. Miten itselläsi?

Johanna: Kiireinen päivä, mutta kahvitauko tekee hyvää. Haluatko **kahvia** vai **teetä**?

Anna: Kiitos, **kahvi** maistuisi juuri nyt.

Johanna: Selvä juttu. Mä juon tällä kertaa **teetä**. Yritän juoda vähän vähemmän kahvia.

Anna: Joo, mä juon liikaa kahvia ja liian vähän **vettä**. Ehkä täytyy ottaa myös lasi vettä.

Johanna: Minäkin juon liian vähän vettä päivän aikana. Aamuisin juon joskus **mehua** ja ruoan kanssa juon **maitoa** tai **piimää**.

Anna: Mä juon yleensä ruoan kanssa **kivennäisvettä**.

Johanna: Okei. Mä en tykkää kivennäisvedestä, koska siinä on kuplia. Kuplien takia en tykkää juoda myöskään **limsaa**.

Anna: Ymmärrän. Onneksi on paljon erilaisia juomia, pitää vaan muistaa juoda tarpeeksi!

Johanna: Niinpä!

Anna: Kiitos seurasta, Johanna. Mun tauko loppuu nyt.

Johanna: Kiitos sinullekin, Anna. Työn iloa!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
coffee	kahvi		
tea	tee		
milk	maito		
buttermilk	piimä		

water	vesi		
mineral water	kivennäisvesi		
lemonade	limonadi, limsa		
juice	mehu		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Elina Vanninen, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC.

Spices and Sauces – Mausteet ja kastikkeet



Anna ja Johanna puhuvat mausteista

Johanna: Hei Anna! Onpa taas kova nälkä, kiva päästä lounaalle! Mulla on tänään jauheliuhakeittoa. Laitoin keittoon **liemikuution**, mutta tämä on silti vähän mautonta. Mikä on sun suosikkimauste?

Anna: Moi Johanna! Mun suosikki on **valkosipuli**. En voisi kuvitella ruoanlaittoa ilman sitä. Entä sinä?

Johanna: Sama täällä! Käytän valkosipulia melkein kaikessa ruoassa.

Anna: Joo, se sopii monenlaiseen ruokaan. Entä muita suosikkeja?

Johanna: Olen aika perinteinen **suolan** ja **pippurin** kanssa.

Anna: Suola ja pippuri ovat kyllä perusjutut. Itse tykkään myös **currysta** ja **chilistä**.

Johanna: Curry on hyvää! Chili tuo kivasti potkua, jos sitä ei laita liikaa.













Anna: Juuri niin. Sitten on yrtit, kuten **persilja**, **rosmariini** ja **tilli**. Tykkään lisätä rosmariinia esimerkiksi uunijuureksiin.




Johanna: Mä rakastan tilliä. Se sopii hyvin kalan ja perunan kanssa. Tietysti joskus käytän myös **sinappia**, **ketsuppia** ja **majoneesia**. Varsinkin ranskalaisten ja nakkien kanssa.

Anna: Mä en tykkää sinapista. Mä käytän kyllä usein **etikkaa** ja **smetanaa**. Ne toimivat hyvin erityisesti salaateissa ja **kastikkeissa**.

Johanna: Totta!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
spice	mauste		
sauce, gravy	kastike		
salt	suola		
saltshaker	suolasirotin		

pepper	pippuri		
sugar	sokeri		
curry	curry		
chili	chili		
garlic	valkosipuli		
parsley	persilja		
rosemary	rosmariini		
dill	tilli		
stock cube	liemikuutio		
mustard	sinappi		
ketchup	ketsuppi		
mayonnaise	majoneesi		

vinegar	etikka		
sour cream	smetana		
cooking oil	ruokaöljy		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Elina Vanninen, Emma Kulo, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC (osin muokkaus BW).

Dishes – Ruokalajeja



Jutellaan yhdessä lempiruoista

Anna: Hei! Puhutaan tänään lempiruoista!

Johanna: Joo! Mistä **ruokalajeista** te tykkäätte?

Ritva: Ooh, minulla on niin monta suosikkiruokaa, mutta muistan lapsuudesta äidin tekemän makaronilaatikon ja porkkanaraasteen.

Anna: Makaronilaatikko on klassikko! Miten äitisi sen teki?

Ritva: Hän käytti **jauhelihaa**, **makaronia**, sipulia ja munamaitoa. Sitten se sai kypsyä uunissa niin, että pinta oli kauniin ruskea. Se oli tosi hyvää!

Johanna: Kuulostaa herkulliselta! Minun lemppari on **risotto**. Se vaatii vähän vaivaa, mutta lopputulos on aina sen arvoinen.

Ritva: Sekin kuulostaa hyvältä. Ja entä sinä, Anna?

Anna: Minun on vaikea valita yhtä suosikkia, mutta rakastan hyvää **lasagnea**.

Johanna: Lasagne on hyvää! Itse tehty vai pakasteesta?

Anna: Olen tehnyt sitä itse, mutta kiireisinä päivinä on kiva ottaa valmis **pakaste**.

Ritva: Minäkin olen joskus käyttänyt pakasteita. Se on kätevää, jos ei jaksa laittaa ruokaa alusta asti.

Johanna: Totta. Onneksi nykyään pakasteetkin ovat ihan hyviä. Maistuuko teille perinteiset suomalaiset arkiruokat, kuten **lihapullat** ja **perunamuusi**, **puuro** tai **sosekeitto**?

Ritva: Kyllä, lihapullat itse tehtynä ovat parhaita!









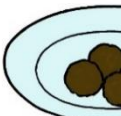



Anna: Totta, mikään ei voita itse tehtyjä lihapullia. Jos pitäisi valita pikaruoka, mikä olisi teidän valintanne?






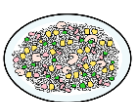





Johanna: Vaikea sanoa, mutta ehkä **hampurilainen**.

Anna: Olen samaa mieltä. Entä sinä, Ritva?

Ritva: Minun nuoruudessani ei ollut pikaruokia, mutta tykkään **nakeista** ja **ranskalaisista**, tai sitten **kalapuikeista**. Tykkään myös **makkarasta** niin kauan kuin minulla on omat hampaat. Heh, se oli vitsi! Vaikka **soseutettu** makkara ei varmaan maistu hyvältä!

Anna: Todellakin! Kiitos hyvästä keskustelusta! Nyt tuli kyllä nälkä!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
rice	riisi		
pasta	pasta		
porridge	puuro		
soup	keitto		
sausage	makkara		
minced meat	jauheliha		
casserole	laatikkoruoka		
lasagna	lasagne		
meatball	lihapulla		
macaroni	makaroni		
fish finger	kalapuikko		
frozen food	pakaste		

french fries	ranskanperunat, ranskalaiset		
pizza	pizza		
mashed potatoes	perunamuusi		
cream soup	sosekeitto		
spaghetti	spagetti		
risotto	risotto		
hamburger	hampurilainen		
stew	pataruoka		
grated food	raaste		
wiener	nakki		
pureed food	soseutettu ruoka		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Elina Vanninen, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sergio Palao / ARASAAC (osin muokkaus Heidi Ahlström).

Christmas Fare – Jouluruoka



Anna ja Ritva muistelevat joulua

Anna: Hei Ritva! Miten voit tänään?

Ritva: Moi Anna! Kiitos, ihan hyvin. Olen miettinyt paljon lapsuuteni joulua ja kaikkia jouluherkkuja.

Anna: Joulutunnelma on aina niin ihanaa. Millaisia **jouluruokia** sinä söit, kun olit lapsi?

Ritva: Voi, siitä on pitkä aika, mutta muistan, että äitini teki aina **kinkkua** joulupöytään. Se oli meidän perheemme perinne.

Anna: Kinkku on monen suosikki.

Ritva: Mutta tiedätkös, mikä minulle on joulun merkki? Se on se, kun menee keittiöön ja haistaa **riisipuuron** tuoksun.

Anna: Ah, kyllä, se on ihana tuoksu! Haluaisitko sinä syödä riisipuuroa jouluna myös täällä hoivakodissa?

Ritva: Se olisi ihanaa, jos voisimme saada sitä joulupöytään. Puuron kanssa täytyy olla **luumukiisseliä**. Ja joku onnekas löytää puurosta **mantelin**!

Anna: Tietysti! Entä joululaatikot? Onko joku niistä suosikkisi?

Ritva: Kaikki ne ovat hyviä, mutta jos pitäisi valita, **porkkanalaatikko** on se, joka tuo mieleen parhaat joulumuistot.

Anna: Porkkanalaatikko on ihan hyvää. Minun suosikkini on **lanttulaatikko**, mutta **perunalaatikkokin** on tosi hyvää.

Ritva: Minun äitini teki aina joulupöytään myös **graavilohta** ja **rosollia**, mutta lapsena minä en tykännyt niistä.



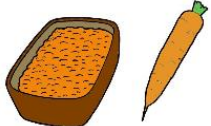
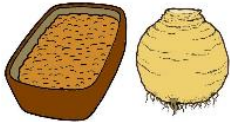
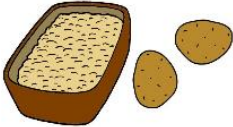
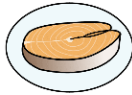
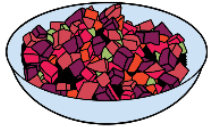




Anna: Minäkään en tykännyt graavilohesta, kun olin lapsi, mutta nykyään se on suurta herkkua! Ja tietysti **piparit**, **suklaakonvehdit**, **joulutortut** ja **glögi** kuuluvat asiaan.

Ritva: Juuri niin!

Anna: Tuntuu, että jouluruoat tuovat mukanaan paljon muistoja ja tunnelmaa.

Ritva: Olet oikeassa, Anna!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
ham	kinkku		
rice pudding	riisipuuro		

plum kisel	luumukiisseli		
almond	manteli		
carrot casserole	porkkanalaatikko		
swede casserole	lanttulaatikko		
potato casserole	perunalaatikko		
graved salmon	graavilohi		
rosolli salad	rosolli		
gingerbread	piparkakku, pipari		
assorted chocolate	suklaakonvehti		
Christmas tart	joulutorttu		
glogg, mulled wine	glögi		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Aino Ojala, Elina Vanninen (osin muokkaus Papunet), Heidi Ahlström, Kirsi Alastalo, Sergio Palao / ARASAAC (osin muokkaus Papunet).

Baking – Leipominen

Anna ja Johanna leipovat piparkakkuja

Anna: Moi Johanna! Leivotaanko pipareita?

Johanna: Hei Anna! Kuulostaa ihanalta. Minulla on vanha perheresepti, jos haluat käyttää sitä. Tässä.

Piparkakut

Mittaa siirappi, sokeri ja muut mausteet. **Sekoita** ja lämmitä **ainekset** kattilassa.

Vatkaa munat jäähtyneen taikinan joukkoon.

Sekoita **jauhot** ja sooda **kulhossa**. Kaada jauhot taikinan joukkoon ja sekoita **taikina** tasaiseksi.

Laita taikina jäähtymään jääkaappiin yön yli.

Kauli **kaulimella** taikina ohueksi levyksi. Leikkaa taikinasta pipareita **piparimuotilla**.

Irrota piparit taikinasta varovasti ja laita ne **uunipellille leivinpaperin** päälle.

Laita piparit uuniin. Sopiva paistoaika on 5–10 minuuttia.

Anna: Kuulostaa hyvältä. Aloitetaan!



Johanna: Nyt taikina on ollut yön jääkaapissa, joten se on valmista.

Anna: Hienoa! Tämä on paras työvaihe!

Johanna: Kyllä. Sinä voit laittaa uunin päälle ja **leivinpaperin** pellille. Minä kaulin taikinan **kaulimella**.

Anna: Joo. Minä haluan ainakin sydänpipareita! Onko meillä sydän**muotti**?

Johanna: On meillä, tässä.

Anna: Tämä alkaa näyttää hyvältä. **Laitetaan** piparit **uuniin** ja katsotaan, miten ne paistuvat.

Johanna: Ole varovainen. Uuni on kuuma. Kannattaa käyttää **patakintaita**!







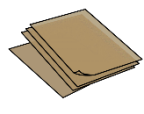


Anna: Nämä piparit näyttävät valmiilta. Pitääkö näiden päälle laittaa **pullasudilla** kananmunaa?


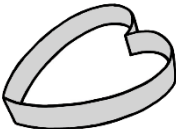


Johanna: Ei, Anna. Pullan päälle voi laittaa kananmunaa ja raesokeria. Piparit ovat hyviä sellaisenaan, mutta jos haluat, voimme koristella ne sokerikuorrutella.

Anna: Joo!

Johanna: Laita sitten **kulhoon** tomusokeria ja vettä. Lisää tomusokeria vähän kerrallaan ja **vispaa** seosta koko ajan.

Anna: Tämähän on helppoa!

Englanti	Suomi	Oma kieli	Kuva
to bake	leipoa (1)		
recipe	resepti, ruokaohje		
ingredients	ainekset		
dough	taikina		
flour	jauho		
to mix	sekoittaa (1)		
baking paper	leivinpaperi		
baking tray	uunipelti		
oven gloves	patakintaat		

to put in the oven	laittaa (1) uuniin		
to measure	mitata (4)		
measuring cup	mittakannu		
measuring spoon	mittalusikka		
dough spatula	kaavin, taikinanuolija		
rolling pin	kaulin		
bowl	kulho		
mould	muotti		
to whisk	vispata (4)		
to beat	vatkata (4)		
whisk	vispilä		
pastry brush	pullasuti, sivellin		

Kuvat:

Papunetin kuvapankki, papunet.net, Aino Ojala, Elina Vanninen, Emma Kulo, Paxtoncrafts Charitable Trust, Sclera, Sergio Palao / ARASAAC.