



Suomalaisia perinneruokia visa



1. Mikä pohjanmaalainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Valmistukseen tarvitaan mm. maitoa, kananmunia ja jauhoja.

vihje 2: Jälkiruoka tunnetaan myös nimellä pohojalaanen pannari.

vastaus: **kropsu**

2. Mikä kainuulainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Se valmistetaan Kainuun maakuntakalasta.

vihje 2: Liemiruuan pääruoka-aine on kuivattu norssi eli kuore.

vastaus: **kapakeitto**

3. Mikä eteläsavolainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Ruiskuorinen marjaherkku tunnetaan myös nimellä rättänä.

vihje 2: Jälkiruuan tunnetumpi versio valmistetaan muikusta tai ahvenista.

vastaus: **mustikkakukko**

4. Mikä ahvenanmaalainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Sitä otettiin ennen mukaan pitkille merimatkoille, sillä se säilyy hyvin.

vihje 2: Imelletyn limpun valmistukseen käytetään mm. ruisjauhoja ja maltaita.

vastaus: **mustaleipä**



5. Mikä kymenlaaksolainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Tunnetaan monilla nimillä mm. pirinä, retsukka ja perpuusi.

vihje 2: Makeaa punamarjaista herkkua muhitetaan uunissa yön yli.

vastaus: **tikkutollo** eli puolukkapuuro

6. Mikä pohjoiskarjalainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Kuori taitetaan nelinkerroin ja syödään voisulan ja smetanan kanssa.

vihje 2: Kaura- tai vehnäpiirakan täytteenä on yleensä riisi- tai mannapuuroa.

vastaus: **tsupukka**

7. Mikä hämäläinen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Perinteisesti miehille ja naisille on omat versionsa.

vihje 2: Punaruskean, vahvan ja vaahdottoman juoman pääraaka-aine on ohra.

vastaus: **sahti**

8. Mikä uusmaalainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Ruokaa syödään perinteisesti jouluna esim. kermavaahdon kanssa.

vihje 2: Jälkiruuan nimi on lainasana ruotsin kielestä ja se tarkoittaa luumua.

vastaus: **väskynäkiisseli**

9. Mikä saamelainen perinneruoka on kyseessä?

vihje 1: Sen valmistus aloitetaan nylkemällä jalat ja poistamalla niistä karvat.

vihje 2: Ruoka valmistetaan poronsorkista ja perunoista.

vastaus: **koparakeitto**