


# Muodosta kirjaimista ulkomainen leipä

1.



**A N N A**

2.



**O L L I**  
**T R A T**

# Muodosta kirjaimista ulkomainen leipä

3.



P A A C  
H I T

4.



C A C C I  
F A O


# Muodosta kirjaimista ulkomainen leipä

5.



S I S S S  
N O K

6.



E S S A  
G U F O

# OIKEAT VASTAUKSET

## 1. Naan

on alun perin intialainen leipä. Intian lisäksi se on erityisen suosittua muissakin Keski- ja Etelä-Aasian maissa. Länsimaissa sitä tarjotaan etenkin intialaisissa ja nepalilaisissa ravintoloissa. Naan-leivän raaka-aineet ovat tyypillisesti maito, jogurtti, vehnäjauhot ja hiiva sekä mahdollisesti myös kananmuna.

## 2. Tortilla

on nostattamaton maissi- tai vehnäjauhosta paistettu ohutleipä. Tämä kansainvälisesti tortillana tunnettu leipä on kotoisin Meksikosta. Sitä käytetään paljon myös muissa Väli-Amerikan maissa. Muualla espanjaksi ”tortilla” tarkoittaa munakasta. Meksikossa maissitortillat ovat ruokavalion perusta ja tärkeä kalsiumin lähde. Niitä on tarjolla lähes aina ruokailun yhteydessä aamupalasta iltapalaan.

## 3. Chapati

on kohottamaton ja usein paistolaaatalla paistettu vehnäleipä. Se tunnetaan parhaiten intialaisesta ja nepalilaisesta ruokakulttuurista.

## 4. Focaccia

on litteä leipä, jonka päällä on mausteita sekä muita ruoka-aineita. Focaccia on suosittua Italiassa, jossa sitä syödään esimerkiksi oliiviöljyllä ja yrteillä maustettuna sekä vihanneksilla, juustolla tai lihalla päällystettynä.

## 5. Skonssi

on skotlantilaisperäinen teeleipä. Se voi olla suolainen tai makea. Skonssit ovat melko korkeita, muodoltaan pyöreitä ja halkaisijaltaan 6–7-senttisiä. Brittiläiset skonssit voivat olla joko makeita tai suolaisia, kun taas niiden yhdysvaltalaiset vastineet ovat suurempia, kuivempia ja makeita.

## 6. Fougasse

on ranskalainen, peikonlehden muotoinen rapea vaalea leipä.