



Miten pärjäisit antiolla saarella?

Testi seikkailunhaluisille ruokatutkijoille.

Vastaa kysymyksiin ja laske, montako oikeaa vastausta sait.

Katso lopuksi, kuinka hyvin pärjäisit antiolla saarella.



KESTO:
10 minuuttia

1. Millä laitteella saat nuotion syttymään ilman tulitikkuja?

- A. RuokaTutkan julisteella
- B. RuokaTutkan puuhakirjalla
- C. RuokaTutkan suurennuslasilla

2. Löysit kaalin saarelta, mutta pelkää, että se pilaantuu syömäkelvottomaksi. Miten saat kaalin säilymään?

- A. Viet kaalin aurinkoon kuivumaan
- B. Pilkot kaalin suikaleiksi ja laitat merisuolan kanssa tiiviiseen purkkiin.
- C. Hautaat kaalin hiekkaan.

3. Mielesi tekee viiliä, mutta sitä on purkissa jäljellä enää lusikallinen. Mitä teet?

- A. Sekoitat reilun ruokalusikallisen viiliä lasilliseen maitoon ja annat tuotteen viiliytyä noin vuorokauden.
- B. Snäppäät kaverille, että tuo viiliä.
- C. Syöt viimeisen lusikallisen viiliä hitaasti nautiskellen.

4. Mielesi tekee lettuja, mutta sinulla on vain jauhoja ja maitoa. Millä voit korvata kananmunat?

- A. Banaanilla
- B. Omenalla
- C. Melonilla

5. Löydät jäävuorisalaatin, mutta haluat päästä äkkiä salaatin kannasta eroon. Se hoituu helposti:

- A. Iskemällä salaattikerä kannan kohdalta pöytään ja vääntämällä kannan irti.
- B. Hautaamalla salaatin hiekkaan viikoksi ja kääntämällä sen jälkeen kannan irti.
- C. Kastamalla salaatin kuumaan veteen ja kääntämällä kannan irti.

6. Löydät banaaneja, mutta ne ovat vielä aivan vihreitä. Ne kypsyvät nopeammin, jos ne:

- A. hautaa hiekkaan
- B. upottaa suolaiseen meriveteen
- C. peittää ne omenoilla.

7. Makaan hiekalla ja mielesi tekee jäätelöä, mutta pakastinlokero huutaa tyhjyyttään. Mikä hedelmä on pakastettuna erityisen makoisa ja jäätelömainen?

- A. Omena
- B. Appelsiini
- C. Banaani

8. Mielesi tekee nakkeja ja kylmäsavulohta. Millä juureksella sinä taitavana kokkina loihdit näistä kasvisversiot?

- A. Peruna
- B. Porkkana
- C. Tankoparsa

9. Pilkot ison keon omenoita, joita et jaksakaan syödä. Millä omenat kannattaa sivellä, jotta ne eivät tummuisi?

- A. Merivedellä
- B. Sitruunamehulla
- C. Hiekalla

10. Löydät puusta omenan, mutta sinulla ei ole kuorimaveistä. Miten toimit?

- A. Raastat kuoren hampailla irti
- B. Syöt omenan kuorineen, koska tiedät, että kuoressa ja sen alla lymyää iso osa ompun vitamiineista
- C. Jätät omenan puuhun, koska et halua syödä omenan kuoressa olevia säilöntäaineita.

0-4	oikeaa vastausta: Voi voi, sinulla on varmasti jo kova nälkä saarella. Hälyttämme laivan hakemaan sinut pois seltä nopeasti. Ota tästä ensi hätään omena.
5-7	oikeaa vastausta: Hyvä. Sinä pärjät saarella ihan hyvin, mutta toisinaan nälkä saattaa yllättää.
8-10	oikeaa vastausta: Loistavaa, sinähän selviytit todella hyvin antiolla saarella! Olekin varmaan jo perustanut sinne ravintolan, jossa tarjoilet nuotilla kypsennettyjä porkkana-nakkeja?
10-B	Pelkkä huuhde riittää omenalle. hidastaa sen toimintaa. Kokeile!
9-B	Tummunutun aiheutu polyfenolista mm. hakusanalla porkkana herkun kasviverion. Tsekkaa niille näytämällä, näistä saa tosi savunomia ja tarvittaessa uunin muutu, mutta vähän suola, etikka, Ei ne ihan itsestään sellaisiksi messä jätiksi.
7-C	Testaa laittamalla pakastimeen banaanimarjoja ja suruttamalla jäätyneet banaanit tehosekoittimessa jätiksi.
5-A	Testaa, jos et usko!
6-C	Omenat vapauttavat etyleeniä, joka nopeuttaa banaanin ja muiden etyleenille herkkien hedelmien ja kasvien kypsymistä.
4-A	Banaani on hyvä kananmunan korvike leivonnassa. Myös kikkherneiden liotuslientä voi käyttää.
3-A ja C	Vihlää voi tehdä myös itse vihlistä ja maidosta. Jos et saa kaveria kinni, nauti viimeinen lusikallinen hitaasti itsekse.
2-B	Saksalaissten suosittu ruoka on hapankkaali, jossa maitohappokäymisen ja suolan avulla saadaan kaalista säilyvää ja maukasta.
1-C	Suurenustasilla voi porttopisteen ja aurin gon avulla syyttää nuoton. Kysy lisää partiolaisilta, he osaavat tämän kikan!



Euroopan unionin
koulujakelujärjestelmä

RUOKA
TUTKA



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority