

JOHAN LUDVIG RUNEBERG

Johan Ludvig Runeberg föddes i Jakobstad den 5 februari 1804. Hans familj var svenskspråkig. Han gick i skola i Jakobstad, Uleåborg och Vasa. Efter studentexamen år 1822 började han studera latin och grekiska vid Åbo Akademi. Han blev filosofie magister år 1827. Han jobbade både i Åbo och i Helsingfors.

J.L. Runeberg gifte sig med Fredrika Tengström år 1831 och de fick åtta barn. År 1837 flyttade familjen till Borgå där Runeberg jobbade som språklärare och rektor. J.L. Runeberg dog i Borgå den 6 maj 1877. Hans hem är ett museum i dag. Runebergs statyer står i Helsingfors och Borgå. Runebergsdagen firas på hans födelsedag.

Fänrik Ståls sägner innehåller 35 dikter. Sägnerna börjar med dikten Vårt land som senare blev Finlands nationalsång. Vi sjunger sången varje gång när Finland vinner t.ex. en ishockeymatch. I sägnerna finns också Björneborgarnas marsch och dikten om soldaten Sven Dufva.



A Täydennä tekstin avulla suomeksi.

- 1 Johan Ludvig Runeberg syntyi _____ vuonna 1804.
- 2 Runebergin äidinkieli oli _____.
- 3 Kirjoitettuaan ylioppilaaksi Runeberg opiskeli _____ ja _____ Turun Akatemiassa.
- 4 Runebergin vaimon nimi oli _____.
- 5 Vuonna 1837 Runeberg muutti perheineen _____.
- 6 Runebergin patsaat ovat _____ ja _____.
- 7 Runebergin päivää vietetään _____.
- 8 Vänrikki Stoolin tarinoiden ensimmäinen runo on _____, josta tuli myöhemmin Suomen kansallislaulu.
- 9 Puolustusvoimien juhlamarssi, _____, on sävelletty yhteen tarinoihin kuuluvaan runoon.
- 10 Vänrikki Stoolin tarinoiden tunnetuin hahmo on sotamies _____.

B Runebergin päivänä syödään Runebergin torttuja. Tutustu reseptiin ja suomenna puuttuvat osat.

200 g smör
1,5 dl krossad mandel
2 dl ströbröd
2 ägg
2 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Rör ihop smör, mandel och ströbröd.
Vispa äggen och sockret.
Blanda ihop.
Tillsätt vetemjöl och bakpulver.
Klicka smeten i pappersformar.
Grädda i ugnen, 200 grader, ca 15 minuter.
Dekorera med hallonsylt och sockerglasyr.

200 g _____

1,5 dl mantelirouhetta

2 dl korppujauhoja

2 _____

2 dl _____

3 dl _____

1 tl _____

_____, manteli ja korppujauhot.

_____, ja _____.

Sekoita keskenään.

_____, ja _____.

Annostele taikina paperivuokiin.

Paista _____, 200 astetta, n. 15 minuuttia.

_____, ja sokerivesikuorrutuksella.

JOHAN LUDVIG RUNEBERG

Johan Ludvig Runeberg föddes i Jakobstad den 5 februari 1804. Hans familj var svenska-språkig. Han gick i skola i Jakobstad, Uleåborg och Vasa. Efter studentexamen år 1822 började han studera latin och grekiska vid Åbo Akademi. Han blev filosofie magister år 1827. Han jobbade både i Åbo och i Helsingfors.

J.L. Runeberg gifte sig med Fredrika Tengström år 1831 och de fick åtta barn. År 1837 flyttade familjen till Borgå där Runeberg jobbade som språklärare och rektor. J.L. Runeberg dog i Borgå den 6 maj 1877. Hans hem är ett museum i dag. Runebergs statyer står i Helsingfors och Borgå. Runebergsdagen firas på hans födelsedag.

Fänrik Ståls sägner innehåller 35 dikter. Sägnerna börjar med dikten Vårt land som senare blev Finlands nationalsång. Vi sjunger sången varje gång när Finland vinner t.ex. en ishockeymatch. I sägnerna finns också Björneborgarnas marsch och dikten om soldaten Sven Dufva.



A Täydennä tekstin avulla suomeksi.

- 1 Johan Ludvig Runeberg syntyi **Pietarsaarella 5. helmikuuta** vuonna 1804.
- 2 Runebergin äidinkieli oli **ruotsi**.
- 3 Kirjoitettuaan ylioppilaaksi Runeberg opiskeli **latinaa** ja **kreikkaa** Turun Akatemiassa.
- 4 Runebergin vaimon nimi oli **Fredrika**.
- 5 Vuonna 1837 Runeberg muutti perheineen **Porvooseen**.
- 6 Runebergin patsaat ovat **Helsingissä** ja **Porvoossa**.
- 7 Runebergin päivää vietetään **hänen syntymäpäivänään 5. helmikuuta**.
- 8 Vänrikki Stoolin tarinoiden ensimmäinen runo on **Maamme**, josta tuli myöhemmin Suomen kansallislaulu.
- 9 Puolustusvoimien juhlaristi, **Porilaisten marssi**, on sävelletty yhteen tarinoihin kuuluvaan runoon.
- 10 Vänrikki Stoolin tarinoiden tunnetuin hahmo on sotamies **Sven Tuuva**.

B Runebergin päivänä syödään Runebergin torttuja. Tutustu reseptiin ja suomenna puuttuvat osat.

200 g smör
1,5 dl krossad mandel
2 dl ströbröd
2 ägg
2 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Rör ihop smör, mandel och ströbröd.
Vispa äggen och sockret.
Blanda ihop.
Tillsätt vetemjöl och bakpulver.
Klicka smeten i pappersformar.
Grädda i ugnen, 200 grader, ca 15 minuter.
Dekorera med hallonsylt och sockerglasyr.

200 g voita

1,5 dl mantelirouhetta

2 dl korppujauhoja

2 kananmunaa

2 dl hienoa sokeria

3 dl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

Sekoita voi, manteli ja korppujauhot.

Vatkaa munat ja sokeri.

Sekoita keskenään.

Lisää vehnäjauhot ja leivinjauhe.

Annostelee taikina paperivuokiin.

Paista uunissa, 200 astetta, n. 15 minuuttia.

Koristele vadelmahillolla ja sokerivesikuorrutuksella.