

Ruokakulttuuri

RANSKA





# RUOKAILUN KULMAKIVET

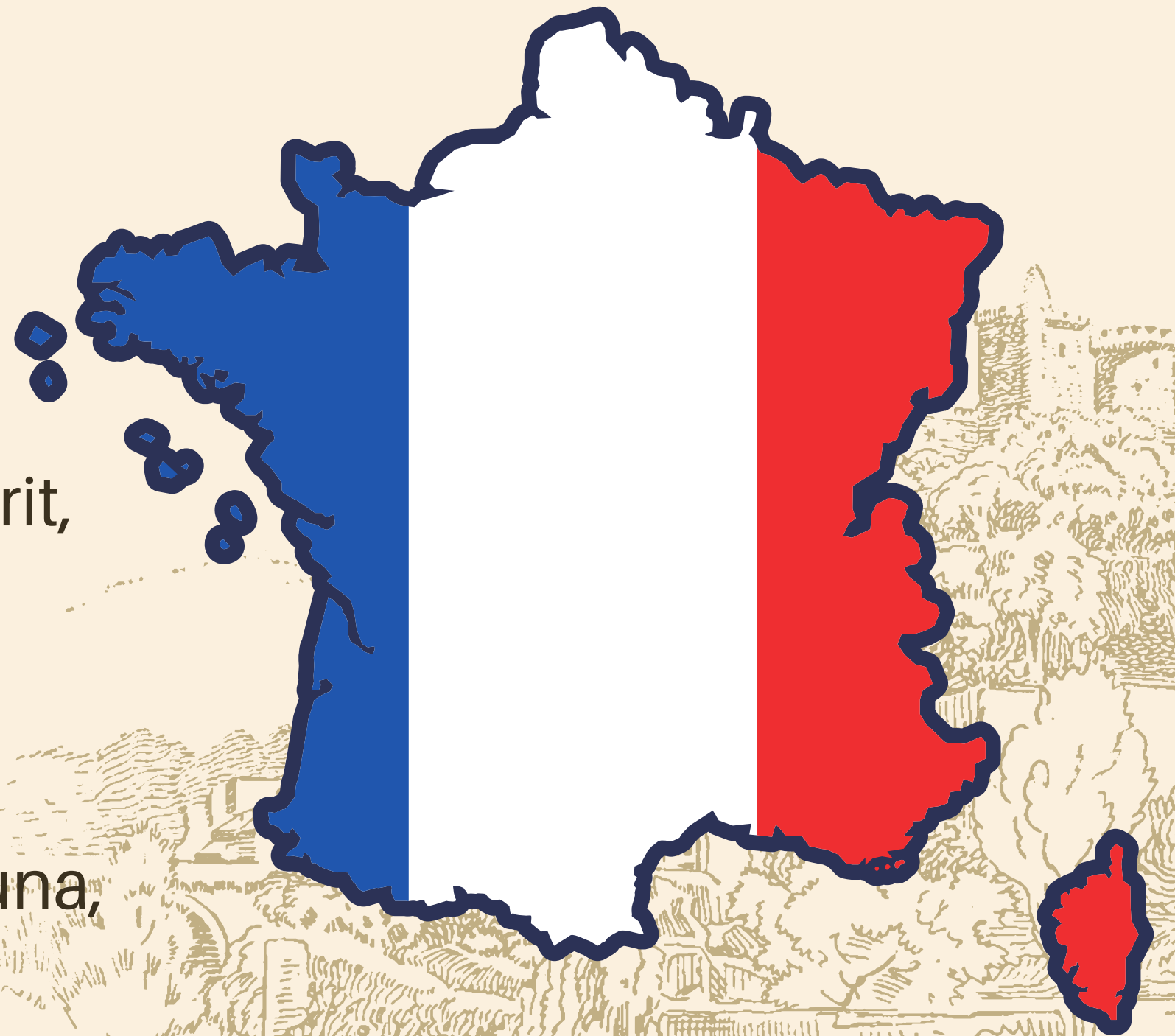
- Juustoa, viiniä, patonkia ja voitaikinaleivonnaisia
- Tuoreet ja laadukkaat raaka-aineet





# TYYPILLISET RAAKA-AINEET

- liha, kala, osterit, etanat simpukat, hummerit, riista
- sipuli, purjo, porkkana, peruna, paprika, tomaatti ja erilaiset kaalit
- maustetaan yrteillä: timjami, persilja, rakuuna, basilika, kirveli
- pippuri ja valkosipuli





# RANSKALAINEN RUOKAKULTTUURI

- Koostuu monista eri keittiöistä. Erot muodostuvat siitä, mistä maasta kyseinen alue on saanut vaikutteita.
- Pitkät juuret 1300-luvulta saakka.
- Ranskassa syödään vain aterioiden yhteydessä → ei napostelua
- Ruokapöydässä vietetään paljon aikaa ja seurustellaan ja nautitaan ruuasta toisten kanssa





# ATERIARYTMI

- Aamiainen
  - kevyt ja usein makea
  - kahvia, teetä, kaakaota
  - patonkia tai vaaleaa leipää voilla, hillolla tai hunajalla

- Lounas klo 12-14
  - runsas ja lämmin ateria
  - usein alku-, pää- ja jälkiruoka
  - lisäksi leipää

- Välipala klo 16-17
  - pieni makea suupala, esim. leipää tai suklaata, croissantti

- Illallinen klo 20 ->
  - päivän pääateria ja tärkeä sosiaalinen hetki
  - koostuu useista ruokalajeista



# TYYPILLINEN ATERIA

## Alkuruoka:

- sipulikeitto
- etanat valkosipulivoissa
- sinisimpukat
- vuohenjuustosalaatti
- liha- tai maksamurekkeet tai -tahnat

## Pääruoka:

- burgundinpata
- kukkoa viinissä
- ankanreisiä
- ratatouille (kasvispata)
- Quiche Lorraine (suolainen piirakka)
- Bouillabaisse (kalakeitto)

## Jälkiruoka:

- Crème Brûlée (paahdettu vanukas)
- Mousse au chocolat (suklaamousse)
- Soufflé (kohokas)
- Tarte tatin (omenapiirakka)
- Fondant au chocolat (suklaakakku)
- Crêpes Suzette (appelsiiniletut)