



TOIDUPÄEVAD KOOLIS: MEETODEID JA TEGEVUSI TOIDUPÄEVADE KORRALDAMISEKS

Sildid „Maailma köök“

1. Porgandid pole alati olnud oranžid, vaid mustad, punased ja valged. Alles 500 aastat tagasi aretasid nemad oma kuningliku perekonna, Oranje koja jaoks oranžid porgandid. Huvitav teada!
6. Sisalikuga sarnane loom on *garrobo* (ca 50 cm pikk), kellest tehakse spetsiaalset õhtusööki – *garrobo*-suppi, millel arvatakse olevat maagiline vägi. Hispaania keeles on selle supi nimi *levanta muertos* ehk „äratab surnud”. Siin süüakse suupistetena banaanilehtedesse mähitud maisiklimpe ehk *tamal*'isid.

2. Šokolaadiparadiis: Brüsseli lennujaamas müüakse rohkem šokolaadikomme kui kusagil mujal maailmas. Pralineekommid leiutati 1912. a Brüsselis.

5. Sisalikueine. Siin nimetatakse iguaaniliha „bambuskanaks”. Farmides kasvatatakse suuri rohelisi iguaane. *Vastuses on ka täht Z.*

3. Kes tegi sõõriku sisse **a**ugu? Rõngakujulise sõõriku leiutamise **a**u omistati 1847. a ühele kuueteistkümnenaastasele meremehele – talle ei meeldinud kuklite rasvane libe keskosa, seepärast torkas ta sinna plekktopsi**g**a augu.

10. Siin võib maitsta röstitud merisiga, *caldo de tronquito*'t (pullipeenisesuppi) või *yaguarlocro*'t (verelisanditega kartulisuppi).

4. Siins**ed** inimesed arm**m**astavad süüa šokolaad**ik**ana (kana-*mole*), *taco*'sid ja tšillipipart. Huh**h**!

15. „Kir**be**” on viis**a**kas väljend kirjeldamaks selle maa juustu *Époisses de Bourgogne*'i. Juust hais**e**b nii hirm**s**asti, et sellega on ühistranspordis sõitmine keelat**ud**.

7. **S**iinsetele **i**nimestele meeldib süüa „täpulist kukke”, mis tegelikult **o**n praetud **r**iis punaste uba**a**dega. *Vastuses on ka kaks **C** tähte.*
14. **S**iin mängitakse to**i**duga! La Tomatina on tõenäoliselt **m**aailma kõige **p**lögasem festival. Autokastidest loobitakse rah**h**va hulka ton**n**ide viisi üleküpsenud tomate**i**d, inimesed mängivad tomatisõda ja pärast ka**a**stab kohalik tuletõrjeauto kõik veega üle.

8. See on lendkalade **maa** – need kalad võivad veest välja hüpata ja liuelda kuni 50 m. Paraku lõpetavad paljud neist taldrikul, **s**erveerituna maisiroaga, mida nimetatakse *cou-cou*.
*Vastuses on ka kaks **B** tähte.*
11. Siin asub naljakas keeduubade muuseum, siin võid **sa**ada piiritu oataju... või kõhuga**as**id.
*Vastuses on ka täht **W**.*

9. Maniokk on populaarne **j**uurvili: siin tehakse maniokist oivalisi kooke, marooni naised küpsetavad neid tule kohal suurel üm**m**argusel **p**annil.
16. Halvaa **o**n siin populaarne **m**aiustus. Põllud **o**n täis päevalilli, mille seemnetest **v**almistatakse halvaad.

12. Selle **m**aa populaarne toit on kala ja friikartulid (*fish and chips*). Selle toidu müügikohti kutsutakse *chippies*'teks.

19. Selle **m**aa maiusroog on struudel, isuäratav õunte ja hapukirssidega täidetud magus kihiline pirukas.

13. **Arvatakse**, et maailma **parimad** kreemikoogid on tehtud just siin.
20. Kiievi **kotlet** – see on kanalihast kotlet, mille sisse on topitud küüslaugu- ja ürdivõid ning üle **puistatud** riivsaiaga. Seda rooga ei **valmistatud** mitte Kiievis (pealinnas), vaid Moskvas (Venemaa pealinnas).

17. „*Basta pasta!*” – see tähendab, et liiga palju pastat ja seda ei ütle nemad just tihti. Nad söövad aastas 36 kg pastat inimese kohta. Pitsa leiutati 1860. aastatel Napolis, seepärast ongi paljude pitsarestoranide nimi Pizza Napoli. *Gelato* ehk jäätis: Rooma keiser Nero saatis 62. aastal oma teenrid mägedesse jääd tooma. Kokad segasid selle puuviljadega.

18. Kutsuge ham**b**aarst! Ne**e**d inimesed **s**iin ei pane suhkru**t** koh**h**vi sisse, **v**aid kastavad hoopis suhkru**r**utükid kohvisse **j**a krõbista**v**ad **s**iis **n**eid.
21. Lemmikroogadeks on *saltanosiai* ehk külmad ninad – mu**u**stikatega täide**t**ud kl**l**imbid, mis said oma nime**e** sinise värvi järgi – ja *vederai* ehk liha ja kartuliga täide**t**ud soolikad (leedulaste versioon vorstist).

22. Metsik juustupidu. Siinne rahvas tähistab jaanipäeva taldrikutäie koomnejuustu ehk traditsioonilise sõira söomisega.
25. Selle maa õhuke leib lavašš meeldib ka teistele rahvastele. Seda valmistatakse küll ainult jahust ja veest, kuid valmistamisprotsess on keeruline.

23. Jaanuarist märtsini söövad selle maa elanikud spetsiaalset toitu *thorramatur*'i: suitsuliha, kõrvetatud lambapead, kuivatatud kala ja suitsuhaid. Nad ise usuvad, et see on suurepärane toit, mis neid pimedatel päevadel rõõmsana hoiab.
29. **Jah, siin** võib tõesti **lambas**ilmi süüa. Kogu lammas küpsetatakse pidusööminguks, aga silmamunasid peetakse kõige maitsvamaks. **Ja** kõige paremat pakutakse külalistele!

24. Samburu hõim sööb **e**lusloomadelt lastud **v**erd. Nad os**k**avad sellest palju erinevaid toite valmistada**a**.
26. Selle riigi roosat**t** roosiveemaiust valmistati juba Osmanite **i**mpeeriumi ajal 15. sajandil. Ka tänapäeva turist saab siin maal **r**eisides suu **ü**limagusaks.

27. Koššer. Mõned juudid järgivad rangelt koššertoidu reegleid. Lihaks tarvitatavatel loomadel peavad olema sõrad ja nad peavad mäletsema. Seega – loomalihaburger on lubatud, aga singivõileib mitte. Veeloomadel peavad olema uimed ja soomused – kala tohib süüa, aga koorikloomad nagu krevetid või austrid on keelatud. Isegi markide taga olev liim on koššer.

28. Ei-ei-ei! **R**ahvustoit *mansaf* on **r**iisikandik **h**autatud lambalihatükki**d**e ja **j**ogurtikastmega. Isegi kui su suu selle hõrgutise järele vett **j**ookseb, tuleb kõi**g**epealt keelduda. Viisakas on kolm korda **e**nne toidu vastuvõtmist „ei” öelda.
30. **P**raetud ämblik**u**d. Ämblikuhirmu all **k**annatajatele see suupiste vist ei meeldi. Pealegi **p**ole need pisikesed ämblikud, vaid suured **t**arantlid, keda praetakse tervenisti – väljast krõ**b**edad ning seest peh**m**ed ja kleepuvad. *Selle maa nimes on ka täht **Ž**.*