

## VASTAUKSET TEHTÄVÄPAKETTIIN (peruskoulun 7.-8. luokat)

### TUOKSUBAARI JA AIKAJANA. Merkitse aikajanelle.

- *Peruna* 1720-
- *Omena* 1000-
- *Jäätelö* 1770-
- *Banaani* 1920-
- *Jogurtti* 1960-
- *Kouluruokailu* 1948
- *Mikroaaltouunit* 1987

### HOTELLI. Mitkä asiat ovat vaikuttaneet matkailun lisääntymiseen Suomessa?

- *mm. elintason nousu, vapaa-ajan ja lomien lisääntyminen, autoilun yleistyminen*

### KEITTIÖ. Näyttelyssä on esillä ruuan laittoon liittyviä laitteita. Miten ne eroavat nykypäivän laitteista?

- *käsi­käyt­ttöisiä, kaasulla toimivi, raskaampia, ei yleiskoneita vaan monta erilaista konetta, koneita sellaisiin tehtäviin, joita ei enää ole.*

### RAVINTOLA. Tutki eri aikakausien ruokalistoja (Ravintolan seinän vetoikkunoissa).

#### 1. Miten meny ja à la carte -listat eroavat?

- *meny on yhden tapahtuman lista, joka syödään kokonaisuudessaan*
- *à la carte -listalta valikoidaan mieleiset ruuat, hinnat eroteltuna*
- *molemmat koristellaan ravintolan tyylin mukaisesti*

#### 2. Mitä erityistä niissä oli 1890-luvulla? Entä sota-aikana 1940-luvulla?

- *1800-luvulla listat ovat ranskankielisiä, suomennokset ovat kummallisia, menyyt sisältävät 10 ruokalajia.*
- *1940-luvulla, sota-aikana, elettiin säännöstelyä, joten tietyt ruoka-aineet puuttuvat listoilta, ruokalajit on numeroitu Kansanhuoltoministeriön ohjekirjan mukaisesti, myös tomaatille ja kurkulle on oma hintansa.*

### RAVINTOLASALI JA KARAOKE. Miten ravintoloiden ohjelmatarjonta on muuttunut?

- *1800-luvulla ravintoloissa kuunneltiin konsertteja, tanssi tuli muotiin kieltolain aikana (1920-luvulla), tiskijukat 1970-luvulla ja karaoke 1990-luvulla. Ennen ravintoloissa esiintyi enemmän myös näyttelijöitä ja muita viihdetaitelijoita.*

#### Hotelli- ja ravintolamuseo

Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G, Helsinki

[www.hotellijaravintolamuseo.fi](http://www.hotellijaravintolamuseo.fi), [hmr@hotellijaravintolamuseo.fi](mailto:hmr@hotellijaravintolamuseo.fi)