**Tarjoiluvinkkejä, reseptejä sekä tietoa eri maiden ruokakulttuurista ja tavoista löytyy ao. maiden mininäyttelykansiosta. Tässä joitakin tarjoiluvinkkejä:**

**Etiopia**

**Etiopialainen kahvi ja paahdetut jyvät**

Keitä kahvi tavalliseen tapaan. Mausta valmis kahvi joko suolalla ja voilla tai inkiväärillä (1/8 tl inkivääriä kahvilitraa kohti) ja kardemummalla (1/8 tl kardemummaa kahvilitraa kohti)

Kahvin kanssa nautitaan tavallisesti paahdettuja jyviä: vehnänjyviä, auringonkukansiemeniä, kikherneitä (liotetaan yön yli ennen paahtamista). Puhdista jyvät ja paahda pöytägrillissä tai kuumalla paistinpannulla, kunnes ne alkavat vähän paisua ja kuori ruskistuu. Jyvät tarjotaan pienistä kupeista tai koreista heti paahtamisen jälkeen.

**Botswana**

**Tee ja hilloleipä**

Teen voi valmistaa tavallisista teelaaduista tai luontaistuotekaupasta saattavasta Maasai-teestä. Teen kanssa käytetään runsaasti sokeria.

Valkoisesta leivästä leikataan paksuja siivuja (2 – 3 cm), jotka voidellaan makealla hillolla tai marmeladilla.

**Nepal**

**Nepalilainen maitotee**

2 dl tavallista valmiiksi keitettyä mustaa teetä

2 dl keitettyä maitoa

sokeria

kardemummaa

neilikoita

kanelitanko

Sekoita tee ja maito kuumina. Lisää mausteet, joita käytetään maun mukaan.

**Kolumbia**

**Tavallisia jälkiruokia Kolumbiassa**

Tuorejuustoviipaleita hillon kera

Kakkupala kahvin kanssa

Persikkasäilykepaloja sokeriliemessä

Tavallinen maitokiisseli hillon kera

**Kummina olet korvaamaton – kutsu ystäväsikin!**

**Suomen Lähetysseura**, PL 154 (Käyntiosoite: Tähtitorninkatu 18), 00141 Helsinki, puh. 09 12971

[kummit@suomenlahetysseura.fi](mailto:kummit@suomenlahetysseura.fi) [www.suomenlahetysseura.fi/kummit](http://www.suomenlahetysseura.fi/kummit) Tilaa uutiskirje: [www.suomenlahetysseura.fi/uutiskirje](http://www.suomenlahetysseura.fi/uutiskirje)