

Ranskalaista joulutunnelmaa



SISÄLLÖN TOIMITTAJA: SINI SOVIJÄRVI

- FM, HELSINGIN YLIOPISTO**
- JATKO-OPINNOT: DIPLOME DES ÉTUDES EUROPÉENNES (CENTRE UNIVERSITAIRE EUROPÉEN DE NANCY, RANSKA)**
-
- HELSINGIN RANSKALAIS-SUOMALAINEN YHDISTYS – LE CERCLE FRANCO-FINLANDAIS DE HELSINKI RY:N (PERUSTETTU 1890) PUHEENJOHTAJA (1999-)**
- YLEN VAKITUINEN TOIMITTAJA (1986–2019)**
- EU-KONFERENSSITULKKI (1995-); KÄÄNTÄJÄ**
- PALMES ACADÉMIQUES -RITARIMERKKI (2009), RANSKAN KUNNIALEGIOONAN RITARIMERKKI (2015)**



RANSKALAINEN JOULU – ALUEELLISUUTTA, PERINTEITÄ GASTRONOMIAA JA TUNNELMAA

NOËL EN FRANCE : RÉGIONS,
COUTUMES, GASTRONOMIE ET
ATMOSPHERE –

SINI SOVIJÄRVI
11.12.2025





**JOULUN SUURET SYMBOLIT
RANSKASSA: JOULUKUUSI, SEIMI,
KORISTEET, VALOT, GASTRONOMIA,
KESKIYÖN MESSU**

**LES SYMBOLES EMBLÉMATIQUES :
SAPIN, CRÈCHE, DÉCORATIONS,
LUMIÈRES, GASTRONOMIE, LA MESSE
DE MINUIT**

JOULUN SUURET NÄYTTÄMÖT:

**KOILLIS-RANSKA, ERITYISESTI
STRASBOURG**

**(hist. STRASSBURG)
(SAKSALAISVAIKUTTEET)**

**ETELÄ-RANSKA, ERITYISESTI
PROVENCE (VÄLIMEREN
VAIKUTTEET)**

KUVAT YLÄRIVI: STRASBOURG.EU
ALARIVI: PROVENCEWEB.FR





Kuva: nancy-tourisme.fr

SAINT NICOLAS – PYHÄ NIKOLAUS, LAHJAT TUOVA SUOJELUSPYHIMYS

SAINT NICOLAS'N PÄIVÄÄ 6.12 VIETETÄÄN NÄYTTÄVIN KULKUEIN KOILLIS-RANSKASSA LOTHRINGENIN (LORRAINE) MAAKUNNASSA, MM. NANCY'SSA. PYHÄ NIKOLAUS ON OLLUT MAAKUNNAN JA NANCYN KAUPUNGIN NIMIKKOPYHIMYS VUODESTA 1477. SUOSITTU PERINNE MYÖS KAIKISSA BENELUX-MAISSA.

MUUTOIN RANSKALAINEN JOULUPUKKI (PETIT PAPA NOËL TAI PÈRE NOËL SAAPUU JOULUYÖNÄ AASILLA TAI POROILLA, LAPSET SAAVAT LAHJAT AAMULLA. UUTENAVUOTENA AIKUISET SAATTAVAT VAIHTAA LAHJOJA (ÉTRENNES) KESKENÄÄN.

STRASBOURG CAPITALE DE NOËL



**ELSASSIN (ALSACE) PÄÄKAUPUNKI STRASBOURG VASTAANOTTA
VUOSITTAIN KAKSI MILJOONAA JOULUTURISTIA. YDINALUEEN
VÄKILUKU ON N. 275 000.**

Kuvat: Vas. strasbourg.eu. Oik. Jds.France © Vincent Muller



<https://noel.strasbourg.eu/>

- **STRASSBURGIN ENSIMMÄISET JOULUMARKKINAT VUONNA 1570. PLACE BROGLIE -AUKIO.** (MARSALKKA FRANÇOIS-MARIE DE BROGLIE, JOKA JULISTI SEN PROMENADIKSI 1740; OOPPERA)
- **NYT PÄÄPAIKKANA ON KESKUSAUKIO PLACE KLÉBER, JONNE PYSTYTETÄÄN KUULUISA MAHTIKUUSI, LE GRAND SAPIN.** JEAN-BAPTISTE KLÉBER 1753–1800 OLI RANSKALAINEN KENRAALI.
- **PIENEMPIÄ MARKKINOITA ERI TEEMOIN RAKENTUU PITKIN KAUPUNKIA. ESIM. PLACE DU CORBEAU (MAJATALO 1500-LUVULTA). PLACE BROGLIE ON KESKEINEN EDELLEEN.**
- **MARKKINAT AVAUTUVAT 26.11. JA SULKEUTUVAT 24.12.**

PLACE KLÉBER, STRASBOURG LE GRAND SAPIN (2025)

LAJI: SAKSANPIHTA (KUTEN
HISTORIALLISEN STRASSBURGIN
ENSIMMÄINEN JOULUKUUSI
1492)

KORKEUS: 31 METRIÄ

PAINO: 7,5 TONNIA

IKÄ: N. 30-70 VUOTTA

TERRORISTI-ISKU 11.12.2018.



Kuva: noel.strasbourg.eu

**STRASBOURG – EUROOPAN SYDÄN:
EUROOPAN PARLAMENTIN TÄYSISTUNNOT
EUROOPAN NEUVOSTO
EUROOPAN IHMISOIKEUSTUOMIOISTUIN**



Kuvat: Silja Suhonen 2024



STRASBOURG – CAPITALE DE NOËL PAR EXCELLENCE

Kuva: Silja Suhonen 2024

ELSASS – ALSACE JOULUMARKKINOIDEN KOTI 1400-1500 -LUVUILTA

TAIDOKKAITA **KORISTEITA**, LASIPALLOJA, KÖYNNÖKSIÄ, KRANSSEJA, MEHILÄISVAHAKYNTTILÖITÄ JA MUITA **PERINNEKÄSITÖITÄ**.

PAIKALLISIA RUOKIA JA **MAISTIAISIA**, **VIN CHAUD** -GLÖGIÄ.

ERILAISET **SEIMIIHAHMOT (SANTONS)**, JOTKA ELSASSISSA TEHDÄÄN USEIN **PUUSTA**. SEIMESTÄ (**LA CRËCHE**) ON KOILLIS-RANSKASSA VAIKUTTEITA SAKSAN PUOLELTA, JOSSA PUUSTA TEHDYT, NUKKEMAISET HAHMOT OVAT SUOSITTUJA.

KOJUJEN **VANHANAJAN LELUT**, PUUHEPAT JA SOTILASNUKKEHAHMO, JOKA PERUSTUU SAKSALAISKIRJAILIJA E. T. A. HOFFMANNIN ALKUPERÄISEEN **PÄHKINÄNSÄRKIJÄ JA**

HIIRIKUNINGAS -SATUUN (1816) MUISTUTTAVAT KÄVIJÖITÄ SATUKIRJOISTA, JOITA LÖYTÄÄ TORIVARSIEEN PUODEISTA.

ELSASSISSA **SATUPERINNE** ON VANKKA. MYÖS **HYVÄNTEKEVÄISYYSKOJUILLA** ON MARKKINOILLA TÄRKEÄ ROOLI.



**Crèche provençale
Provencelainen seimi**



Provencen seimet jäljittelevät tyypillisiä provencelaisia kyliä perinnemaisemineen, ammatteineen, tuotteineen ja yhteisöineen. Seimihahmot tehdään savesta.

KESKIYÖN MESSU, VANKKA TRADITIO KAUTTA KOKO RANSKAN LA MESSE DE MINUIT (JOULUAATTONA YLEENSÄ JO KLO. 18.00 – 22.00 VÄLILLÄ, KIRKOSTA TAI SEURAKUNNASTA RIIPPUEN)





RANSKALAISTA JOULUNAJAN GASTRONOMIAA – LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DE NOËL

2025 Kuva: www.touteurope.eu

15

RANSKALAINEN JOULUAATON ILLALLINEN ON RUNSAS, MUTTA VÄHÄRASVAINEN: KALA- JA KASVISPAINOTTEINEN.

JOULUPÄIVÄNÄ JA UUDENVUODENAATTONA ATERIA LAAJENEE: SIIPIKARJA ELI PAISTETTU KALKKUNA (DINDE), SALVUKUKKO (CHAPON) TAI HELMIKANA (PINTADE), JUUSTOT JA MAKEAT HERKUT. OSTERIT KUULUVAT JOULUKAUTEEN, ERITYISESTI UUDENVUODENAATON ATERIAAN.

KASVISVAIHTOEHDOT LEVIÄVÄT MYÖS RANSKASSA, MUTTA HITAAMMIN KUIN SUOMESSA, JOSSA KORVAAVIA INNOVAATIOITA ON ENEMMÄN.

RANSKALAINEN JOULUPÄIVÄN LOUNAS ON PYHIEN KOHOKOHTA. ALUEELLISISTA EROISTA HUOLIMATTA HANHENMAKSA, SAVULOHI, KALKKUNA, JUUSTOT SEKÄ JÄLKIRUOKANA JOULUHALKO KUULUVAT PERINTEISEEN PÖYTÄÄN.



**Provencelainen
jouluaatonkattaus (Pyhä
Kolminaisuus):
3 valkoista liinaa, 3 kynttilää,
3 vehnänversolautasta**



Kuvat vas. theramblingpicture.com
oik. Tableaux-provence.com

PROVENCELAINEN JOULUAATON ILLALLINEN JA 13 JÄLKIRUOKAA

LA VEILLÉE / LE RÉVEILLON DE NOËL EN PROVENCE :

LE GROS SOUPER ET LES 13 DESSERTS

- **JOULUILLALLINEN** TARJOILLAN JOULUAATTONA ENNEN KESKIYÖN MESSUA. JOKAISILLA RUOKALAJILLA ON SYMBOLINEN MERKITYS:
- **KATTAUS:** KOLME VALKOISTA PÖYTÄLIINAA – PYHÄN KOLMINAISUUDEN KUNNIAKSI, KOLME VALKOISTA KYNTTILÄÄ JA KOLME LAUTASTA, JOISSA ON **PYHÄN BARBARAN** (MUINAISESSA SYYRIASSA 200-LUVULLA ELÄNYT PYHIMYS) **PÄIVÄNÄ (4.12) KYLVETTYJÄ VEHNÄNVERSOJA**. PAHAA ONNEA TUOVAA **MISTELIÄ** EI PÖYDÄSSÄ SALLITA.
- RUNSAS ILLALLINEN KOOSTUU **7 VÄHÄRASVAISESTA RUOKALAJISTA**, JOTKA MUISTUTTAVAT MARIAN 7 TUSKASTA. SE TARJOILLAN 13 SÄMPYLÄN KANSSA.
- VÄHÄRASVAISET RUOAT VAIHTELEVAT PROVENCEN ERI OSISSA: (ISO)ARTISOKKAA (CYNARA CARDUNCULUS), SELLERIÄ, KUKKAKAALIA, PINAATTIA JA TURSKAA, MUNAKASTA, ETANOITA, VALKOSIPULIKEITTOA.
- **EI LIHAA**, VAIN KALAA, ÄYRIÄISIÄ, GRATIINEJA, VIHANNEKSIA, KEITTOJA JA ANCHOÏADE-TAHNAA (ANJOVIS, OLIIVI, KAPRIS).
- AINOA RUNSAS RUOKA ON **13 JÄLKIRUOKAA**.
- **LE GROS SOUPER** EST SERVI LE SOIR DE NOËL, AVANT DE SE RENDRE À LA MESSE DE MINUIT. IL Y A UNE SYMBOLIQUE DERRIÈRE CHAQUE PLAT:
- **LA TABLE EST COUVERTE** DE 3 NAPPES BLANCHES - 3 POUR LES 3 PERSONNES DE LA TRINITÉ - AVEC 3 CHANDELIERS BLANCS ALLUMÉS ET 3 SOUCOUPES DE BLÉ GERMÉ DE LA SAINTE BARBE. SURTOUT PAS DE **GUI** RÉPUTÉ PORTE-MALHEUR.
- LE GROS SOUPER EST COMPOSÉ DE **7 PLATS MAIGRES** EN SOUVENIR DES 7 DOULEURS DE MARIE, IL EST SERVI AVEC 13 PETITS PAINS.
- LES PLATS MAIGRES SERVIS DIFFÉRENT D'UN COIN DE PROVENCE À L'AUTRE, ON RETROUVE SOUVENT LA CARDE (LE CARDON) ET LE CÉLERI, LE CHOU-FLEUR, LES ÉPINARDS ET LA MORUE, L'OMELETTE, LES ESCARGOTS, LA SOUPE À L'AIL.
- **JAMAIS DE VIANDE**, UNIQUEMENT DES POISSONS, DES COQUILLAGES, DES GRATINS, DES LÉGUMES, DES SOUPES, DE L'ANCHOÏADE.
- LA SEULE ABONDANCE EST CELLE DES **TREIZE DESSERTS**.

LE MENU TRADITIONNEL DU JOUR DE NOËL OU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN :

PERINTEINEN JOULUPÄIVÄN LOUNAAN TAI UUDENVUODENAATON ATERIA

Savustettu lohi – saumon fumé

Tuodaan yleisesti Irlannista

Hanhenmaksa – foie gras

Hanhien ja ankkujen pakkosyöttö (le gavage) saa kritiikkiä. Tapa on sallittu Euroopan maissa vain Ranskassa, Espanjassa, Unkarissa, Bulgariassa ja tietyillä tiloilla Belgian Walloniassa. Vastuullisia kasvattajia toki on.

Tuoreet osterit – huîtres fraîches (Lounais- ja Etelä-Ranska tuotantoalueet)

Kastanjatäytteinen kalkkuna – dinde farcie aux marrons / châtaignes

Kuva: Al Capilot



4.12/2025

19

PROVENCEN 13 JOULUJÄLKIRUOKAA

LES 13 DESSERTS DU REPAS TRADITIONNEL DE FÊTE DE NOËL EN PROVENCE

- **VÄHINTÄÄN 13 JÄLKIRUOKAA (KRISTUS JA OPETUSLAPSET).** NIITÄ MAISTELLAAN ENNEN JA JÄLKEEN KESKIYÖN MESSUN. NE PYSYVÄT PÖYDÄSSÄ SEURAAVAT KOLME PÄIVÄÄ, 27. JOULUKUUTA ASTI:
 - 4 KERJÄLÄISTÄ: **KUIVATUT VIIKUNAT** (FRANSISKAANIT), **MANTEELIT** (KARMELIITAT), **RUSINAT** (DOMINIKAANIT), **PÄHKINÄT** (AUGUSTINOLAISET),
 - **TAATELIT:** SYMBOLI KRISTUKSESTA, JOKA SAAPUI ITÄMAASTA,
 - **NOUGAT** (MUSTA JA VALKOINEN) JOIDENKIN MUKAAN VALKOISELLE JA MUSTALLE KATUVAISELLE. TAI: VALKOINEN NOUGAT EDUSTAA PUHTAUTTA JA HYVYYTTÄ, KUN TAAS KOVEMPI JA MURTUVA MUSTA VIITTAÄ EPÄPUHTAUTEEN JA PAHAN VOIMIIN.
 - OLIIVIÖLJYYN VALMISTETTU **FOUGASSE** ELI PROVENCEN OMA FOCACCIA, JONKA MUINAISET ROOMALAISET TOIVAT RANSKAAN: PYÖREÄ, LITTEÄ LEIPÄ, JOKA ON LEIKATTU LEHTÄÄ TAI VEHNÄNTÄHKÄÄ MUISTUTTAVAAN MUOTOON.
 - **KVITTENIHYYTELÖKARAMELLI** TAI MUITA PAIKALLISIA, **HILLOTTUJA HEDELMIÄ** (APTIN TAI CARPENTRASIN ALUEILTA).
 - **OREILLETES**-MINIVOHVELIT (OHUET, FRITEERATUT).
 - **TUOREET HEDELMÄT:** MANDARIINIT, APPELSIINIT, PÄÄRYNÄT, VIINIRYPÄLEET, MYÖHÄISSESONGIN MELONIT (JOULUKSI SÄILYTETYT).
- **LES TREIZE DESSERTS (Jésus-Christ et les 12 disciples)** SONT DÉGUSTÉS AVANT OU AU RETOUR DE LA MESSE, ILS RESTERONT SUR LA TABLE PENDANT LES 3 JOURS SUIVANT, JUSQU'AU 27 DÉCEMBRE :
 - LES 4 MENDIANTS : **FIGES SÈCHES** (FRANCISCAINS), **AMANDES** (CARMÉLITE), **RAISINS SECS** (DOMINICAINS) ET **NOIX** (AUGUSTINS),
 - **DATTES** : SYMBOLE DU CHRIST VENU DE L'ORIENT,
 - **NOUGATS (LE NOIR ET LE BLANC)** POUR LE PÉNITENT BLANC ET LE PÉNITENT NOIR SELON CERTAINS, POUR D'AUTRES LE NOUGAT BLANC, REPRÉSENTE LA PURETÉ ET LE BIEN, LE NOUGAT NOIR, PLUS DUR ET CASSANT, ÉVOQUE L'IMPUR ET LES FORCES DU MAL.
 - **LA FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE** : GALETTE RONDE APLATIE À L'HUILE D'OLIVE,
 - **LA PÂTE DE COING OU FRUITS CONFITS** DANS LA RÉGION D'APT OU DE CARPENTRAS,
 - **LES OREILLETES** (PETITE GAUFRE LÉGÈRE ET FINE),
 - **LES FRUITS FRAIS** : MANDARINES, ORANGES, POIRES, RAISINS ET MELONS D'HIVER CONSERVÉS POUR CETTE OCCASION.



LA BÛCHE DE NOËL - JOULUHALKO

Perinteinen joulujälkiruoka

Perustuu uskomukseen: joulun ja uudenvuoden välillä taloissa poltettiin tulipesässä jykävää halkoa. Tuhka kerättiin talteen joulunpyhien jälkeen ja sitä säilytettiin vuoden ajan. Se suojeli taloa ukkosten tuhoilta ja varmisti hyvän sadon. Pariisilaisleipurit keksivät muotoilla jouluhalon kauniiksi kakuksi metsäaiheisine koristeineen. Ensimmäinen halkoleipuri lienee ollut Antoine Charabot (Maison Quillet 1879).

Alun perin ko. jälkiruoka tehtiin suklaasta, voista ja kermasta. Nykyään leivonnaisten koostumus vaihtelee.



**LOPPIAINEN JA ITÄMAAN
TIETÄJÄT ELI KOLME
KUNINGASTA;
LOPPIAISKAKKuset –**

**L'ÉPIPFANIE – LES TROIS
MAGES :**

LA GALETTE DES ROIS

La galette des rois est réalisée avec **une pâte feuilletée dorée** et un cœur de frangipane.

VOITAIKINA (mukana mantelimassaa, konjakkia tai mantelilikööriä).

Une fève est cachée dans la galette. Celui qui la trouve devient le roi ou la reine de la journée.

PIILOTETTU PAPU TAI MINIFIGUURI. SAAJA KRUUNATAAN KUNINKAAKSI / KUNINGATTAREKSI.

Photo et source. : bibliothèque de contenu Microsoft 365.



**MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET
JOYEUX NOËL !**