

Uskontojen ruokarajoitusten huomioiminen Religions for Peace -konferenssissa

Saara Miikkulainen

Opinnäytetyö
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusoh-
jelma
2015



Tekijä(t) Saara Miikkulainen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	Sivu- ja liitesivumäärä 38+10
Raportin nimi Uskontojen ruokarajoitusten huomioiminen Religions for Peace -konferenssissa	
<p>Eri uskontojen ruokasäädöksiä tunteminen on yhä tärkeämpää nykyisessä monikulttuurisessa yhteiskunnassa. Eri kulttuureista ja uskonnoista tulevien ihmisten ymmärtämisessä keskeistä on heidän ruokavalionsa ymmärtäminen ja erilaisten ruokailutapojen kunnioittaminen.</p> <p>Tietoperustan alussa kuvataan ensin hieman ruokatabujen taustaa. Sen jälkeen kerrotaan tiivistetysti suurimpien maailmanuskontojen ruokasäädöksiä pääkohdat sekä tehdään lyhyt katsaus muutamaa pienempään uskontoon ja niiden ruokailutottumuksiin. Tietoperustassa keskitytään lähinnä siihen, miten uskontojen pyhissä teoksissa käsitellään ruokasäädöksiä, mutta myös hieman siihen, miten ihmiset käytännössä noudattavat rajoituksia.</p> <p>Työn empiirinen osa käsittelee ruokailua kansainvälisessä konferenssissa. Aineiston tutkimusmenetelminä käytettiin puolistrukturoitua ryhmähaastattelua sekä Religions for Peace -uskontokonferenssin ruokailutilanteiden havainnointia. Empiirisessä osassa käydään läpi keittiötyöntekijöiden haastattelu sekä osallistuva havainnointi Castel Gandolfossa järjestetyssä konferenssissa 26.10.–2.11.2015.</p> <p>Tavoite on antaa erityisesti yrityksille ohjeistusta siitä, mitä pitää ottaa huomioon, kun järjestetään kansainvälistä konferenssia tai tapahtumaa, jossa eri uskontoja tunnustavat ihmiset syövät yhdessä. Opinnäytetyössä kuvataan monikulttuurisen ruokailutilanteen järjestämistä ja eri uskontojen tapojen ja säädösten huomioon ottamista käytännössä. Huomioon täytyy ottaa muun muassa ruoka-aineiden erillään pitäminen keittiöissä ja säilytystiloissa sekä ruoan tarjoilu erillisistä linjastoista.</p> <p>Lopuksi laadin työn tulosten perusteella tiivistetyn ohjeistuksen kansainvälisen kokouksen ruokapalvelun järjestäjille. Ohjeessa kiinnitetään huomio maailmanuskontojen ruokarajoituksiin.</p>	
Asiasanat ruoka, uskonnot, konferenssi	



Author(s) Saara Miikkulainen	Number of report pages and attachment pages 38+10
The title of thesis Consideration of religions' food restrictions in Religions for Peace -conference	
<p>In today's multicultural society, it is important to know about food regulations in different religions. Understanding people from different religions is also understanding their diet and to have respect for their dining practices.</p> <p>The theoretical report will briefly describe the main points of the food regulations in major religions of the world and gives a short overview of a few smaller religions and their eating habits. The theoretical report focuses mainly on how the sacred works of religions deal with food regulations, but also a bit of it how people follow the restrictions in everyday life.</p> <p>After the knowledge base, there is an empirical part, which deals with eating at an international conference. The material research methods used are a half-structured group interview and observation of the Religions for Peace -event. The empirical part contains the interview of the chefs and as well as observation held in Castel Gandolfo October 26 to November 2, 2015.</p> <p>The objective is to provide particularly businesses a guidance on what needs to be taken into account when held an international conference in which people from different religions come to eat together. The thesis describes the organization of multicultural dining situation and how different food regulations should be taken into consideration there. Food ingredients have to be kept separate from each other in kitchens, storages and also in the dining room where the food is served.</p> <p>Finally, I drafted a guidance for food service organizers of an international meeting. The guidance focuses on the world religions' food restrictions.</p>	
Key words food, religion, conference	

Sisällys

1	Johdanto	2
2	Uskontojen ruokakulttuurit	4
2.1	Juutalaisuus	5
2.2	Kristinusko	7
2.2.1	Ortodoksisuus	7
2.2.2	Katolisuus	7
2.3	Islam	8
2.4	Hindulaisuus	10
2.5	Buddhalaisuus	10
2.6	Muut uskonnot	11
3	Kansainvälinen uskontokonferenssi	13
3.1	Aineisto ja menetelmät	13
3.1.1	Haastattelu	14
3.1.2	Osallistuva havainnointi	16
3.2	Tulokset	17
3.2.1	Keittiöt ja säilytystilat	18
3.2.2	Ruoan tarjoilu	24
3.2.3	Ruokailu	27
3.2.4	Mitä konferenssissa syötiin?	29
3.3	Ruokarajoitusten huomioiminen kansainvälisessä kokousruokailussa	30
4	Pohdinta	32
4.1	Tulosten tarkastelu ja tutkimuksen luotettavuus	32
4.2	Mitä muuta pitäisi tutkia?	34
4.3	Oma oppiminen	35
	Lähteet	37
	Liitteet	39
	Liite 1. Haastattelurunko	39
	Liite 2. Haastattelu	40
	Liite 3. Ruokalistat	43
	Liite 4. Ohjeistus kansainvälisten konferenssien ruokapalvelujen järjestämistä varten	46
	Liite 5. Ison keittiön pohjapiirros	48

1 Johdanto

Ennen Haaga-Heliaan pyrkimistäni halusin päästä opiskelemaan uskontotiedettä Helsingin yliopistoon. Vaikka en kuulu mihinkään kirkkokuntaan, eri uskonnot ovat kiehtoneet minua ja halusin tietää, millaisia rajoituksia ne pitävät sisällään ruokailun suhteen, jotta voisin ymmärtää paremmin niiden vaikutusta ihmisten elämään. Tieni kuitenkin vei minut Haaga-Helian ammattikorkeakoulun keittiömestarinlinjalle.

Opinnäytetyöaihetta miettiessäni oivalsin, että sen täytyy olla jotain, missä voin yhdistää keittiömestarin koulutukseni sekä kiinnostukseni eri uskontoihin. Eri uskonnot sisältävät ruokarajoituksia ja tiettyjä tapoja valmistaa ja nauttia ruokaa. Tutkin opinnäytetyössäni eritoten suurimpia maailmanuskontoja ja niiden ruokakulttuureja. Maailmanuskonnoilla tarkoitetaan suurimpia, laajimmalle levinneitä uskontoja ja yleensä niihin katsotaan kuuluvan työssäni käsiteltävät juutalaisuus, kristinusko, islam, hindulaisuus ja buddhalaisuus. Maailmanuskonnot ovat saksalaisen sosiologin, Max Weberin, määritelmän mukaan kyenneet keräämään ympärilleen enemmän kannattajia verrattuna muihin uskontoihin (Sharot 2001, 6).

Selvitän, mitä uskontojen pyhät tekstit ovat sanoneet ruokailusta ja ruokaan liittyvistä rajoituksista ja miten ne näkyvät ihmisten elämässä. Monet uskontojen ruokarajoituksista ovat syntyneet uskomuksista joidenkin eläinten, kuten sikojen, saastaisuudesta. Eläimet ovat saattaneet aikaisemmin olla myös taudinkantajia, jolloin niiden lihan välttäminen on ollut myös järkevää. Toisaalta ruoan tai juoman välttäminen voi perustua sille, ettei niiden haluta sumentavan aisteja tai vaikuttavan käyttäytymiseen. Niin sanotun väärän ruoan syöminen ei välttämättä aiheuta terveydellisiä ongelmia, mutta ihmiset ovat tottuneet olemaan ilman kyseistä ruokaa, jolloin sen syöminen voi tuntua pahalta tai oudolta. Rajasin uskontojen tutkimisen vain suurimpiin maailmanuskontoihin, mutta mainitsen lisäksi muutaman muun pienemmän uskonnon ruokailuun liittyviä tapoja.

Ongelmaksi muodostui kuitenkin se, miten saisin työstäni käytännönläheisen. Opinnäytetyössäni onkin uskontojen ruokakulttuurien tutkimisen lisäksi käytännöllisempi osuus. Osallistuin Focolare Movement -organisaation järjestämään uskontokonferenssiin Religions for Peace Castel Gandolfossa 26.10 – 2.11.2015. Esittelen, miten ruokatarjoilu toteutettiin konferenssissa. Tänä päivänä kulttuurien ja sitä kautta eri uskontojen kohtaaminen on arkipäivää. Työssäni näytän, millaista eri uskontojen ruokarajoitusten yhdistäminen voi olla. Kansainvälisissä konferensseissa täytyy usein ottaa huomioon monien eri uskontojen rajoitukset niin ruoan valmistuksessa kuin tarjoilussakin. Konferenssiosuudessa keskityn uskontojen arkiruokaan, sillä yleensä vältetään konferenssien järjestämistä juhla-aikaan.

En myöskään perehdy uskontojen käsityksiin miesten ja naisten rooleista ruoanlaiton ja ruoan tarjoilun suhteen, sillä konferenssien kaltaisissa tilaisuuksissa nämä roolit eivät ole nähtävissä yhtä selvästi kuin perheen kesken.

Monikulttuurisissa tapahtumissa mahdollisimman yksinkertaisen ruoan tekeminen on järkevää, koska pitää laatia useampi eri ruokalista. Uskontojen ruokarajoitusten takia täytyy olla todella tarkka ja tehdä monia tietoisia valintoja ruoan erillään pitämisen suhteen, joten ruokalistan pitäminen yksinkertaisena on mielekästä. Opinnäytetyöni on toimeksianto Helsingin seurakuntayhtymältä ja sen seurakuntalaitospapilta Heidi Rautionmaalta, joka on ohjannut ja avustanut minua työssäni.

Suomessa asuu tänä päivänä yhä enemmän ihmisiä eri uskonnollisista taustoista. Mielestäni eri kulttuurien ymmärtäminen sekä uskontojen lukutaito ovat nykypäivänä tärkeitä – etenkin jos työskentelee kansainvälisessä työympäristössä. Uskontokonferenssissa puhuttiin paljon uskontojen kohtaamisesta ja siitä, miten tärkeää on ymmärtää ja kunnioittaa toisen kulttuurin eriäviä tapoja. Tavoitteenani on sekä lisätä tietämystä uskontojen ruokakulttuureista että antaa konkreettista apua yrityksille, jotka järjestävät konferensseja eri puolilla maailmaa. Työni tarkoitus on antaa lukijalle selkeä käsitys uskontojen ruokarajoituksista ja tavoista valmistaa ruokaa tiettyihin uskontoihin kuuluville ihmisille. Esittelen, miten eräässä kansainvälisessä konferenssissa toteutettiin ruokatarjoilu eri uskontokuntien edustajille.

Työ aloitettiin kesällä 2015 ja se valmistui saman vuoden marraskuussa. Luin tietoperustaa varten uskontoihin liittyvää kirjallisuutta. Osallistuin Religions for Peace -konferenssiin ja haastattelin siellä työskennelleitä kokkeja. Sovin kokkien haastattelusta konferenssin järjestäjän kanssa etukäteen. Tarvitsin haastatteluun myös kääntäjän, koska yllätykseni kokit eivät osanneetkaan englantia. Kokkien vastaukset oli käännettävä italiasta englanniksi ja englannista suomeksi. Tämä hankaloitti ja pitkitti vastausten käsittelyä.

Opinnäytetyöni tulos on esimerkki siitä, miten ruokailu toteutetaan kansainvälisissä konferensseissa, joita tulevaisuudessa järjestettäneen myös Suomessa.

2 Uskontojen ruokakulttuurit

Ruoka ei ole ihmisille ainoastaan ravintoa, vaan se sisältää suurempia merkityksiä. Ihmiset välittävät siitä, mitä syövät, ja ruokakulttuurit syntyvät tästä välittämisestä. Tässä luvussa tarkastellaan ruokakulttuurisia piirteitä ja rajoituksia eri uskonnoissa. Keskityn kertomaan nimenomaan ruokaan liittyvistä ohjeistuksista ja rajoituksista, joita löytyy uskontojen pyhistä teoksista.

Ihmisillä on taipumus kategorisoida asiat. Näiden kategorioiden ulkopuolelle jäävät ilmiöt kuvaavat kaaosta ja epäpuhtautta. Tätä ulkopuolista aluetta on kuvattu saastaisuuden ja tabun käsitteillä, mutta pidetty toisaalta myös pyhänä. Tabu-käsite kuvaa jotain poikkeavaa, jota ihminen alkaa pitää epäpuhtaana ja kiellettyinä, jopa vaarallisena. (Douglas 2000, 11.)

Ruokatabujen, eli uskonnollisista tai kulttuurisista syistä kiellettyjen ruokien syömisen taustalla on usein tarkoitus suojella ihmisiä. Esimerkiksi juutalaisten Toisessa Mooseksen kirjassa tuntematon ruoka kiellettiin turvallisuussyistä. Juutalaisuuden ja islamin sianliha-kiellon pysyvyyden yhdeksi selitykseksi voidaan nähdä trikiini-loismatojen löytyminen sianlihasta vuonna 1859 (Haapanen 2005). Tabut periytyvät, vaikka tietoperäinen syy niille saattaa ajan kuluessa unohtua. Meyer-Rochow'n (2009) mukaan monet ruokamääräykset hallinnoivat tiettyä elämänvaihetta, esimerkiksi raskaana olemista ja siihen liittyviä ruoka-ainekieltoja. Usein uskontojen ruokatabujen taustalla voidaan nähdä ekologisuus, lääketieteellisyys tai resurssien turvaaminen. Tabut saattavat ajan mittaan muuttua uskontoryhmän tavaksi, jolloin niiden nähdään olevan osa heidän identiteettiään sekä yhdistävyyttä kansana, kuten erityisesti juutalaisten kohdalla. (Meyer-Rochow 2009.)

Ruokatabut saattavat selittyä myös sillä, että eläin on ollut ihmiselle läheinen ja arvokas. Esimerkiksi erityisesti länsimaissa koirat ja kissat ovat olleet ihmisen lemmikkieläimiä ja ystäviä, joten niiden lihan syöminen olisi täysin mahdotonta. Hindulaisten usko jälleensyntymiseen ja elämän pyhyteen vaikuttaa heidän käsityksiinsä ruokatabuista (Meyer-Rochow 2009). Hindujen naudanlihan syömisen kiello perustuu siihen, että lehmä on entisaikoina ollut intialaisille ihmisille arvokas apu elävänä. Lehmää on Intiassa käytetty esimerkiksi vetojuhtana ja siitä on saatu maitoa, joten sen lihan syöminen olisi ollut tuhlausta. (Haapanen 2005.) Juutalaisilla ruokatabut selittyvät uskonnollisilla, terveydellisillä ja turvallisuuden liittyvillä syillä. (Meyer-Rochow 2009.)

2.1 Juutalaisuus

Juutalaiset valitsevat ruokansa pyhän kirjansa Vanhan Testamentin (*Tanach*) säädösten mukaan. Ruoka jaotellaan lihatuotteisiin (*bahir*), maitotuotteisiin (*halavi*), sekä ei kumpaankaan kuuluviksi eli *parve*-ruoiksi. Parve-ruokaa ovat esimerkiksi kala, kasvikset ja hedelmät. Niitä voidaan syödä sekä maito- että liharuokien kanssa. (Helsingin juutalainen seurakunta.) Juutalaisuuden termi *kashrut* tarkoittaa kiellettyjen ja sallittujen ruokien järjestelmää. Järjestelmän kielletyissä ruoissa tulee usein esille ruoan (lihan) ”saastaisuus”. Koska pyhä eli puhdas ja likainen halutaan erottaa toisistaan, on erilaisten ruokien syöminen kielletty: tietynlainen liha on siis saastaista ja näin ollen kiellettyä (kuten sianliha). Puhtaus puolestaan tarkoittaa erillisyyttä kaikesta, mikä heikentää tai saastuttaa sitä (Padden 1994, 142). Puhdasta ei siis ole sekoitettu mihinkään. Sitä, miksi tiettyjen eläinten lihaa on Mooseksen kirjoissa kuvattu likaiseksi, on tutkittu erilaisista näkökulmista. Monet säännöistä ovat eettisiä ja kurinpidollisia. (Douglas 2000, 96.)

Saastaisuuteen liittyy ajatus siitä, että eläin on epänormaali, muista poikkeava (esimerkiksi sika, jolla on kaksijakoiset sorkat, mutta joka ei märehdi). Puhtautta koskeva yleinen periaate onkin, että eläimen pitää kuulua selkeästi luokkaansa. Mooseksen 1. kirjassa valaistaan tätä järjestystä kuvaamalla jakoa kolmeen elementtiin: maa, vesi ja ilma. Kukaan elementtiin kuuluvien eläinten tulisi olla tietynlaisia, ja jos laji poikkeaa luokastaan, on se epäpuhdas. (Douglas 2000, 108–111.) Raamatussa mainitaan syötäväksi sallitut eläimet. Syötäväksi kelpaavia ovat luonnonvaraiset tai kesytetyt märehijät, joilla on sorkat. Monet kielletyistä eläimistä ovat olleet mahdollisesti taudinkantajia. (Levinson 1992, 130.)

Juutalaiset viettävät pääsiäistä juutalaisten Egyptistä pakenemisen kunniaksi, ja sen viettäminen aloitetaan seremonia-aterialla. Perjantai-iltaisin juutalaisilla on tapana aterialla toimittaa sapatti tervetulleeksi kynttilöiden, sapattileivän (*hallan*) sekä viinin kanssa. Tämä tapa vahvistaa juutalaista identiteettiä. (Clarke 1994, 19.)

Juutalaisuudessa ruokaa koskevat säännökset ovat erityisen tärkeitä. Esimerkiksi niin sanottua raadeltua eläintä ei saa syödä. Tietty riista on sallittua, mutta eläin täytyy pyydystää sitä vahingoittamatta. Syötäväksi kelpaavasta ruoasta käytetään nimitystä *kaser* (kosher). Lihan syömistä on vedenpaisumuksesta lähtien rajoitettu erilaisten määräysten avulla, jotta estettäisiin sen liiallinen käyttö. Raamatussa kielletään lisäksi veren nauttiminen. Kristityt noudattivat tätä sääntöä myös aluksi. (Levinson 1992, 129–130.)

Eläinten teurastaminen vaatii juutalaisten mukaan tarkkoja säädöksiä. Tärkeää se on taudinoreiden havaitsemisen sekä tiettyjen osien poistamisen takia. Sorkkaeläinten ja lintujen teurastuksesta käytetään nimitystä *sehita*. Teurastus suoritetaan erityisen terävällä veitsellä. Yhdellä nopealla veitsen viillolla katkaistaan kaulavaltimo, jolloin eläin joutuu heti tajuttomaksi eikä tunne kipua. Myös veri saadaan poistettua lähes täydellisesti tällä menetelmällä. (Levinson 1992, 131.)

Juutalaisuudessa liha ja maito tulee pitää erossa toisistaan. Rabbit ovat määränneet kaikkien keittiö- ja ruokailuastioiden erottamisen toisistaan. Näin ollen liharuokia varten tulee olla eri astiat kuin maitoruokia varten. Ainoastaan kosher-eläimistä saatu maito on sallittua. Lihansyönnin jälkeen tulee odottaa yhdestä kuuteen tuntia ennen kuin voi nauttia ruokia, jotka sisältävät maitoa. (Levinson 1992, 132.)

Tänä päivänä juutalaisten suhtautuminen ruokamääräyksiin vaihtelee paljon, niin ortodoksisissa kuin ei-ortodoksisissa suuntauksissa. Ortodoksijuutalaiset noudattavat Tooran sääntöjä tiukimmin. Ei-ortodoksisuudessa jätetään sääntöjen noudattaminen yksilön omalle vastuulle. Kuitenkin sääntöjen noudattaminen on osoitus kuuliaisuudesta sekä toimii yhdyssiteenä eri maiden juutalaisille. Sääntöjen noudattaminen on siis osa juutalaisen identiteettiä. (Levinson 1992, 132.)

Juutalaisten kosher-säädökset käsittelevät elintarvikkeiden tuotantoa, ruoanlaittoa sekä ruoan säilyttämistä ja tarjoilua. Juutalaisuuden eri suuntauksset, kuten muun muassa ortodoksisuus ja liberalismi, käsittelevät ruokaan liittyviä säännöksiä hieman eri tavoin. Esimerkiksi ortodoksijuutalaisuudessa keittiössä liha- ja maitotuotteille täytyy olla eri astiat. Kuten jo aiemmin todettiin, ruokamääräysten runsaus toimii yhtä lailla yhteisön yhdistävänä tekijänä. (Halla 2009, 15–17.)

Rabbiinisen perinteen mukaan lihan syönti on sallittua (kosher eli kelpollinen), mutta sen liiallista käyttöä ehkäistään erilaisin määräyksin. Monet juutalaisille kielletyistä eläimistä ovat mahdollisia taudinkantajia (kuten esimerkiksi hummerit ja ravut), joten niihin liittyvät kiellot käyvät järkeen. *Glatt kosher* viittaa lihaan, joka on saatu eläimestä, joka on teurastamisen jälkeen avattu, tutkittu ja todettu virheetömäksi. Jos eläimen keuhkoissa havaitaan virheitä, on eläimen liha *trefa*, joka heprean kielessä tarkoittaa kosherin vastakohtaa. (Halla 2009, 17.)

2.2 Kristinusko

Kristinusko syntyi juutalaisuuden keskelle. Kristinuskon synnyn myötä hävisivät elintarvikkeisiin liittyvät kiellot: kaikki ruoka-aineet olivat syömäkelpoisia. Uudessa testamentissa hyväksytään kaikki ruoka-aineet, mutta ortodoksit eivät mielellään käytä verta ruoissa. Muilla, pienemmillä yhteisöillä on myös omia sääntöjä, joita ei välttämättä ole edes kirjattu tarkasti. Uusi testamentti ei myöskään sisällä paasto-ohjeita, mutta paasto kuuluu sekä ortodoksien että katolisten perinteeseen. (Partanen 2007, 25.)

Ehtoollinen on kristinuskossakin perinteinen osa jumalanpalvelusta. Siinä Jeesuksen ruumis ja veri (symboleina leipä ja viini) jaetaan kansan kesken. Ehtoollinen nautitaan Jeesuksen ja hänen opetuslastensa viimeisen aterian muistoksi. (Clarke 1994, 40–42.)

2.2.1 Ortodoksisuus

Ortodokseilla on vuodessa neljä pidempää paaston aikaa. Partanen (2007, 26) mukaan ortodoksit käsittävät paaston joko täydelliseksi ruoasta pidättäytymiseksi (täyspaasto) tai ruoan vähentämiseksi (osittainen paasto). Täyspaasto voi kestää kuitenkin vain osan päivästä tai koko päivän. Täyspaastoa vietetään aina ennen ehtoollista. Kaikki ortodoksit eivät paastoa ollenkaan, eivätkä paastosäädökset ole yhtä tiukkoja kuin esimerkiksi muslimien ramadan (Uskonnonvapaus.fi. 2014).

Pääsiäinen on ortodokseille suurin kirkollinen juhla. Perinteisesti pääsiäisenä syödään lammasta. Myös pasha on pääsiäisen herkku: Kreikassa suolaisena versiona, Venäjällä makeana jälkiruokana. (Partanen 2007, 26.)

2.2.2 Katolisuus

Katolisessa kirkossa paastoaminen tarkoittaa aterioiden vähentämistä (yksi pääateria ja kaksi pienempää ateriaa päivässä). Aterioiden välissä ei saa syödä. Katoliset viettävät *abstienssi-päiviä* tuhkakeskiviikkona sekä jokaisena perjantaina ennen pääsiäistä. Abstienssilla tarkoitetaan lihan välttämistä. Katoliset paastoavat siis adventtiaikana ennen joulua sekä suorittamalla pääsiäispaaston, joka on 40 arkipäivää ennen pääsiäistä. Katoliset viettävät joka perjantai paasto- ja katumuspäivää. He voivat viettää päivän joko paastomalla tai toteuttamalla katumus työn tai jonkin muun hyvän työn. Paaston päättymistä juhli-taan nauttimalla kansallisia perinneruokia. (Partanen 2007, 27.) Katolisilla eri puolilla maailmaa on hieman eroavia paastosääntöjä. Suomessa katoliset ovat velvoitettuja noudattamaan pohjoismaiden piispainkokouksen paastokäskyä, jossa lihasta pidättäydytään tuhkakeskiviikkona sekä pitkänäperjantaina. Velvollisuus paastota alkaa täysi-ikäisenä ja

päätyy 60 vuoden iässä. Absistenssi velvoittaa 14 vuotta täyttäneitä. (Uskonnonvapaus.fi 2014.)

2.3 Islam

Islaminuskossa ruokaan liittyvät ohjeet ovat selkeät: kaikki, mikä ei ole kiellettyä, on sallittua. Koraani on islaminuskoisten pyhä kirja, jossa erotellaan selvästi, mitkä ruoat ovat kiellettyjä. Suurimmat kiellot liittyvät sianlihan, veren ja alkoholin nauttimiseen. Koraanissa sanotaan: ”Teiltä on kielletty itsestään kuolleet eläimet, veri, sianliha, kaikki, mikä on uhrattu muun kuin Jumalan nimeen...” (Hallenberg & Perho 2010, 60).

Veren nauttimisen kiellon takia eläimen teurastus on suoritettava niin, että veri saadaan mahdollisimman tarkasti pois lihasta. Eläin teurastetaan leikkaamalla kaulavaltimo auki ja valuttamalla veri tyhjiin. Eläin tulee tainnuttaa kaulavaltimon katkaisun kanssa samanaikaisesti ja katkaisu on tehtävä nopeasti yhdellä viillolla. Islamilaisten käyttöön tulevan lihan tulee olla teurastettu uskovaisen ja oppineen henkilön toimesta. Eläimen täytyy olla teurastushetkellä elävä ja terve. Muslimin tulee suorittaa teurastus tarkoituksenmukaisesti ja rituaalisesti terävän veitsen avulla. (Meikle 2014.) Syötäväksi kelpaavaa lihaa islamilaiset kutsuvat nimellä *halal* (sopiva). Vältettäviä ruokia (sianliha, siasta peräisin olevat muut elintarvikkeen ainesosat kuten liivate, veri ja alkoholi) kutsutaan nimellä *haram* (vältettävä).

Muihin maihin, kuten esimerkiksi Suomeen, muuttaneiden muslimien on sopeuduttava ympäröiviin kulttuurieroihin ruoanlaitossaan. Monien keittovälineiden käyttö on täällä erilaista kuin heidän kotimaassaan, kuten myös kaupasta ostettavien raaka-aineiden valikoima. (Hallenberg & Perho 2010, 342–343.) Monet valmist tuotteet, kuten kakut ja leivokset saattavat sisältää liivatetta, joten muslimien on luettava elintarvikkeiden tuoteselosteet tarkkaan. Alkoholin ja huumeiden käyttö on myös islaminuskoisille kiellettyä. Kielto estää nauttimisen lisäksi alkoholin ja huumeiden valmistamisen, kuljettamisen, käsittelyn sekä myymisen. Alkoholia sisältävien lääkkeiden käyttö on sallittua vain, jos alkoholiton ei ole saatavilla. (Islamopas 2000.)

Muslimien paasto (*sawm*) vietetään kerran vuodessa *ramadan*-kuukauden ajan eli 28–30 päivää. Pyhäksi ramadanin tekee se, että sen aikana muslimien profeetta Muhammad sai Koraanin ilmestyksinä. Ramadan siirtyy vuosittain aina yksitoista päivää aikaisemmaksi. Paaston aikana syöminen, juominen ja tupakointi ovat kiellettyjä aamusta iltaan saakka. Jos suuhun menee vahingossa jotakin tänä aikana, on se sylkäistävä pois. Koraanissa

(2:187) sanotaan: ”Syökää ja juokaa siihen asti, kunnes aamun sarastaessa valkean langan voi erottaa mustasta, ja pitäkää sitten paasto iltaan asti --” Paaston tarkoituksena on rukoilla ja lukea Koraania, tuntea yhteyttä nälkäisiin, kohdella muita ystävällisesti ja tuntea kiittolisuutta Jumalaa kohtaan. Paasto on jokaisen täysikasvuisen ja terveen muslimin velvollisuus. Paastoa aletaan noudattaa viimeistään 15-vuotiaana. Paasto on kiellettyä juhlapäivinä, kuukautisten aikana, synnytyksen jälkeisen vuodon aikana sekä silloin, jos henki on vaarassa. Paasto mitätöityy, jos ruokaa tai nestettä menee elimistöön, mutta ruoanlaittaja saa maistaa ruokaa, jos ei niele sitä. Vettäkin ei saa paastotessa tarkoituksellisesti niellä. Ramadanin jälkeen vietetään kolmen päivän paastonpäättymisjuhlaa (*id al-fitr*). (Hallenberg & Perho 2010, 64–66.)

Suomessa ramadanin viettäminen kesäaikaan on lähes mahdotonta, sillä aurinko ei laske täysin ollenkaan, jolloin paasto jatkuisi koko ajan. Tämän vuoksi usein Suomessa asuvat muslimit noudattavat paastoa oman kotimaansa auringonnousun ja laskun aikojen mukaisesti. Jos muslimi on syntynyt Suomessa, hän noudattaa lähimmän muslimimaan eli Turkin aikaa.

Muslimit noudattavat Profeetan elämästä kertovia *hadith*-perimätietoja. Hadithit mainitsevat erilaisten arkielämän ohjeiden lisäksi kuvauksia ruokailutavoista. Ruokailua ennen ja sen jälkeen on suositeltavaa pestä kädet. Lähes kaikki muslimit siunaavat ruokansa *bas-mala*-rukouksella ennen syömistä samoin sanoin, jotka lausutaan myös ennen halal-teurastusta. Aterian jälkeen Jumalaa kiitetään. Muhammadin ohjeissa tulee syödä ja juoda oikealla kädellä, sillä *Paholainen* sitä vastoin syö ja juo vasemmallaan. Ruoka tulee syödä kurottelematta ja pieninä paloina. Jos jokin ruoka ei miellytä, on se Profeetan mukaan vain jätettävä syömättä ilman, että näyttää inhoaan sitä kohtaan. Itseään ei sovi syödä liian täyteen eikä ole suositeltavaa ruokailla, jos ei ole nälkäinen. Yhdessä syömistä suositellaan, sillä se on Profeetan mukaan Jumalan mieleen. Vieraanvaraisuus on peräisin vanhasta arabialaisesta paimentolaiskulttuurista. Vieraanvaraisuuteen kuuluu se, että vierasta taivutellaan jäämään aterialle. Ruokaa tulee tarjota yllin kyllin, jotta sitä jää aterian yli. Tämä on sen merkki, että kaikki ovat syöneet tarpeeksi. Aterian pääosassa on arvostetuin ruoka-aine eli liha. Ruoan jälkeen tarjotaan teetä tai kahvia ja syödään leivonnaisia ja hedelmiä. (Hallenberg & Perho 2010, 67–75.)

Islaminuskoisia on eri puolilla maailmaa, joten heidän tapansa vaihtelevat erilaisten paikallisten kulttuurien vaikutuksesta. Toiset muslimit noudattavat Koraanin sääntöjä tiukasti, toiset vapaammin. Jotkut saattavat esimerkiksi sallia alkoholin nauttimisen eivätkä ole niin tarkkoja teurastussäännöistä. Paastoamisenkin suhteen on eroja siinä, miten tarkkaan sitä

noudatetaan. Muutama muslimiystäväni on kertonut paastoavansa ramadania, mutta Suomessa asuessaan noudattavansa sitä oman kotimaansa auringonnousun ja laskun aika-
taulussa. He eivät myöskään ole niin tarkkoja, että olisivat täysin juomatta vettä koko paastoamisajan.

2.4 Hindulaisuus

Hindulaisuuden keskeinen käsite *ahimsa* tarkoittaa väkivallasta pitäytymisen oppia ja periaatetta elämän kunnioittamiseen. Tämän vuoksi hindujen keskuudessa vegetarismi on ihanne ja kuuluu hindulaisuuden hyveisiin. Laktovegetaarinen ruokavalio, jossa käytetään kasvien lisäksi maitotuotteita, on myös yleistä hindujen keskuudessa. Osa hinduista syö kananmunia, kalaa ja jopa lihaa. Lehmä on hindujen pyhä eläin, joten naudanlihan syöminen on kiellettyä. (Partanen 2007, 16.)

Hindulaisuudessa keskeistä on kastilaitos, joka osaltaan vaikuttaa ruokatottumuksiin. Eri kasteihin kuuluvilla on siis omat ruokasäännöksensä. Ylimpään kastiin kuuluvat papit ja oppineet. Ylimmän kastin (*satwik*) ruokavalio on tiukka vegaani, jossa sallittuja ovat viljavalmisteet, hedelmät, vihannekset, sienet ja juurekset. (Partanen 2007, 16–17.) Valkosipulin ja sipulin syönti katsotaan haitalliseksi, sillä ne vaikuttavat käyttäytymiseen. Seuraavaan kastiin kuuluvat virkamiehet ja sotilaat. Heidän ruokailutottumuksensa kuvataan nimellä *rajasik*. Tästä ruokavaliosta rajataan pois ainoastaan naudanliha ja valkosipuli. Kolmannen kastin muodostavat eri ammattikunnat, kuten kauppiaat, maanviljelijät sekä käsityöläiset. Neljänteen kastiin kuuluvat palvelijat. Kastien ulkopuolelle jäävät halveksittujen töiden tekijät (esim. katujen lakaisijat), niin sanotut kastittomat. Kolmannen ja neljännen kastin jäsenille ei ole tiukkoja ruokasäädöksiä. Heidän ruokavaliotaan kutsutaan nimellä *tamasik*. (Partanen 2007, 17.)

Alkoholia ja tupakkaa pidetään epäpuhtaina, mutta ne ovat Intiassa sallittuja päihteitä. Narkoottisten huumeiden (esimerkiksi kannabis ja oopium) käyttö on ollut sen sijaan kiellettyä Intiassa vuodesta 1985 lähtien. (Uskonnot Suomessa 2007.)

2.5 Buddhalaisuus

Buddhalaisuudessa maallikot pyrkivät elämään elämää, joka perustuu viiteen ohjeeseen: ei saa vahingoittaa eläviä olentoja, ei saa ottaa sitä, mitä heille ei anneta, ei saa käyttää aisteja väärin, ei saa puhua väärin ja täytyy pidättäytyä huumaavista aineista ja juomista, jotka sumentavat mielen. Maallikot myös tarjoavat munkeille ruokaa ja auttavat heitä elämään pyhää elämää. Munkit ovatkin täysin riippuvaisia maallikoiden tarjoamasta ruoasta.

Jotta he eivät rasittaisi maallikoita liikaa, munkit syövät vain yhden aterian päivässä, ennen keskipäivää. (Clarke 1994, 150–151.)

Varsinaisia epäpuhtaita ruokia ei buddhalaisuudessa ole, mutta munkeilta alkoholin käyttö on täysin kiellettyä. Buddhalaisen periaatteen eli elämän kunnioittamisen takia vegetarismi on ihanne. Pääruokalajina on riisi, mutta leipää ei käytetä ruokailussa. (Monikulttuurinen työyhteisö.)

Buddhalaisuudessa vegetarismiin liittyvät käsitteet *karuna* ja *karma* (myötätunto ja teoista aiheutuvat seuraukset). Ensimmäisen mukaan kaikkea elävää tulee suojella ja kunnioittaa. Jälkimmäinen korostaa väkivallattomuutta elämässä. Osa buddhalaisista on tiukkoja vegetaristeja, mutta osa syö muiden teurastamaa lihaa. Osa buddhalaisista on myös vegaaneja, jotka käyttävät vain kasvikunnan tuotteita ravintonaan. Jotkut buddhalaiset välttävät myös sipulia. (Partanen 2007, 18.) Buddhalaisuudessa on myös suuntauksia, joissa syödään lihaa. Esimerkiksi Tiibetin buddhalaisuudessa lihan syöminen on yleistä.

2.6 Muut uskonnot

Suurten maailmanuskontojen sisällä on usein erilaisia suuntauksia, joilla saattaa olla omia, itse pääuskonnosta poikkeavia syömiseen liittyviä tapoja ja sääntöjä. Monet pienemmät uskonnot ovat syntyneet suurten uskontojen vaikutuksesta.

Adventismi on protestanttisen kristinuskon suuntaus. Uskonnonvapaus.fi-sivuston mukaan adventistit suosivat kasvisruokaa. Heille kelpaa Mooseksen lain mukaan määritelty *puhdas ruoka*. He eivät syö sianlihaa, eivätkä juo kahvia tai alkoholijuomia. (Uskonnonvapaus.fi 2014.) Kirkko rohkaisee heitä kasvissyöntiin sekä estää syömästä sianlihan lisäksi simpukoita sekä muita Mooseksen laissa määriteltyjä *saastaisia eläimiä* (Uskonnot Suomessa 2007).

Sikhiläisyys syntyi Intiassa 1500-luvulla. Sen voidaan katsoa syntyneen hindulaisuuden ja islamin vaikutuksesta. Sikhitemppelissä eli *gurdwarassa* toimitetaan jumalanpalvelus, jonka yhteyteen kuuluu yhteisöllinen ateria, *langar*. Aterialla kaikki ruoka on vegaania, jotta kenenkään uskontoa ei loukattaisi. (Uskonnot Suomessa 2007.) Ateria tarjotaan kaikkien uskontojen harjoittajille ja eri kasteihin kuuluville ihmisille. Kaikki istuvat vierekkäin lattialla ja syövät, mikä kuvastaa sikhiläisyydessä keskeistä tasa-arvoa. (Jhutti-Johal 2011, 10.) Sikhiläisyydessä islamilaisen halal-lihan syöminen on kiellettyä, sillä teurastusmenetelmä tuottaa eläimelle turhaa kipua. Lihansyönti ei muuten ole kiellettyä, mutta monet ovat kasvissyöjiä, ja gurdwaroissa tarjoillaan ainoastaan vegaania ruokaa. Tupakointi,

alkoholi ja huumaavat aineet ovat kiellettyjä. (Monikulttuurinen työyhteisö.) Sikheille ruoan antaminen toisille on uskonnon harjoittamista.

Taolaisuudessa keskeistä on pyrkimys kuolemattomuuteen, joka saavutetaan oikeita elämäntapoja noudattamalla, eli muun muassa oikeanlaista ruokavaliota noudattamalla. Monikulttuurinen työyhteisö -sivuston mukaan taolaiset noudattavat ruokavaliossaan tasapainoa *yin* ja *yang* -vastakohtavoimien välillä. Terveellinen ja vitaalinen ruokavalio on siis rakennettu tasapainoisesti. He erottelevat ruoat myös kuumiin ja kylmiin sen mukaan, mitä tuntemuksia ne kehossa aiheuttavat: voimakkaasti maustetut ja runsaasti energiaa sisältävät ruoat ovat kuumia (*yang*) ja vesipitoiset kylmiä (*yin*). (Monikulttuurinen työyhteisö.) Lämpimiä *yang*-ruokia ovat muun muassa liha, muna, peruna, pähkinät ja kahvi, kun taas kylmiä ruokia ovat esimerkiksi hedelmät, kasvikset ja keitetty ruoka. Neutraaleja ruokia ovat kala, kana, leipä, riisi, suola, öljy ja tee. (Partanen 2007, 20.)

3 Kansainvälinen uskontokonferenssi

Mitä pitää ottaa huomioon, kun eri uskontojen kannattajat tulevat syömään yhdessä?

Tässä luvussa käsitellään eri uskontojen kohtaamista yhteisessä ruokailutilassa samanaikaisesti. Keittiössä tiettyjen ruoka-aineiden tulee pysyä visusti erossa toisistaan, joten tätä kohtaa selitetään luvussa tarkemmin. Pohditaan myös sitä, miten ruoan esillepanon tulisi tapahtua ja pitääkö istumajärjestykseen kiinnittää huomiota. Lopuksi tehdään katsaus konferenssin ruokalistaan. Edellisissä luvuissa käsiteltiin uskontojen ruokakulttuureita lähinnä pyhien tekstien näkökulmasta käsin. Nyt havainnollistetaan, miten nämä ruokailuun liittyvät erot tulevat näkyviin käytännössä.

Kansainvälisiä uskontokonferensseja järjestetään ympäri maailmaa ja niiden tavoitteena on lisätä yhteistyötä uskontojen välillä. Tarkoituksena on myös tehdä yhdessä sellaisia päätöksiä, jotka auttavat meitä rakentamaan parempaa yhteiskuntaa ja tulevaisuutta meille kaikille. Focolare Movement -organisaation konferenssi, johon osallistuin opinnäytetyöni toimeksiantajan Heidi Rautionmaan kanssa, oli nimeltään Religions for Peace ja se järjestettiin Castel Gandolfossa Italiassa 26.10.–2.11.2015. Konferenssiin osallistui ihmisiä eri puolilta maailmaa ja eri uskonnoista. Seminaarit järjestettiin Centro Mariapolissa, jossa myös yövyimme ja ruokailimme. Samassa paikassa oli myös yhtä aikaa toinen konferenssi Youth seminar, jossa oli sama teema, mutta siihen osallistui nuoria ihmisiä, minä mukaan lukien.

Yhteisiä ruokailutilanteita konferenssissa olivat aamiaiset, lounaat ja päivälliset, joihin osallistui yhteensä noin 300 henkilöä. Käytin konferenssissa aineistonkeruumenetelminä osallistuvaa havainnointia ja puolistrukturoitua ryhmähaastattelua.

3.1 Aineisto ja menetelmät

Opinnäytetyöni alussa mainitsin, että halusin yhdistää ruoan ja uskonnot, mutten tiennyt, miten tekisin työstäni käytännönläheisen. Pohdin näiden kahden asian yhdistämistä Haaga-Helian opiskeluryhmäni opinto-ohjaajan kanssa ja sain häneltä idean ottaa yhteyttä korkeakoulupappiimme Heidi Rautionmaahan. Järjestin siis tapaamisen Heidinkin kanssa ja keskustelimme yhteistyöstä ja siitä, että voisin saada toimeksiannon Helsingin seurakuntayhtymältä, jonka pappina Heidi myös toimii. Hän ehdotti, että esittelisin ruokailusuunnitelman kansainvälistä konferenssia varten, sillä näin saisin mietittyä eri uskontojen ruokarajoitusten näkymistä käytännössä. Ajatus lähteä itse konferenssiin syntyi vasta myöhem-

min, kun tapasin Heidin uudemman kerran ja hän kutsui minut Religions for Peace -konferenssiin. Mielestämme se oli paras keino saada konkreettista tietoa monikulttuurisen ruokailun järjestämisestä ja toteutuksesta.

Seuraavaksi esittelen konferenssissa käytetyn aineiston ja menetelmät. Kuvailen, miten haastattelu suoritettiin ja miten se analysoitiin. Kerron myös osallistuvasta havainnoinnista ja miten hyödyin konferenssista sen avulla.

3.1.1 Haastattelu

Valitsin toiseksi tutkimusmenetelmäksi puolistrukturoidun ryhmähaastattelun. Puolistrukturoitua haastattelua käytetään virallisissa haastatteluissa, ja siinä käytetään apuna haastatteluohjeistusta, kuten kysymyslistaa. Yleensä listan kysymykset tai aihealueet käydään tietyssä järjestyksessä läpi. Haastattelija noudattaa listaansa, mutta vapaammalle keskustelullekin annetaan mahdollisuus. Puolistrukturoitua haastattelua käytetään, kun on vain yksi tilaisuus haastatella ihmistä tai ihmisiä. Puolistrukturoidun haastattelun avulla saadaan luotettavaa, vertailukelpoista ja laadukasta tietoa. Vapaamuotoisten kysymysten asettelu sekä keskustelun ja pienen kysymyksistä harhailun salliminen antavat mahdollisuuden ymmärtää käsiteltävää asiaa uusin tavoin ja eri näkökulmista. Yleensä puolistrukturoidut haastattelut äänitetään ja puhtaaksikirjoitetaan eli litteroidaan myöhemmin, sillä vastaukset saattavat olla pitkiä. (Cohen & Crabtree 2006.)

Haastattelin Religions for Peace -konferenssin kokkeja 29.10.2015 Centro Mariapolissa Castel Gandolfossa. Haastattelu oli siis muodoltaan puolistrukturoitu ryhmähaastattelu. Valitsin tämän menetelmän, sillä minulla oli vain yksi mahdollisuus haastatella keittiöhenkilökuntaa. Haastattelin kaikkia kokkeja samanaikaisesti, ja vapaalle keskustelulle oli kysymyksien lomassa mahdollisuus. Ensin olin ajatellut käyttää strukturoitua henkilökohtaista haastattelua, mutta ryhmähaastattelu sopi paremmin kokkien kiireiseen aikatauluun. Mielestäni haastattelun avulla saa hyvää kokemuksellista tietoa jonkin tietyn tapahtuman järjestämisestä. Haastateltavalla on mahdollisuus ilmaista itseään ja mielipiteitään vapaammin kuin esimerkiksi kyselylomakkeen avulla. Valitsemalla puolistrukturoidun haastattelun saatoin myös laatia kysymykset rauhassa etukäteen. Esimerkiksi kyselylomakkeiden lähettäminen ja niiden läpi käyminen olisi ollut liian aikaa vievää ja hankalaa muun muassa konferenssin kiireellisen aikataulun ja kielimuurin takia.

Halusin haastattelun avulla saada käytännön tietoa muun muassa siitä, miten raaka-aineet pidetään erillään ryhmäruokailussa ja miten ruokalistat laaditaan monille eri uskonnoille samaan ruokailutilanteeseen. Haastattelua varten olin valmistellut kysymykset ja

kääntänyt ne englanniksi, mutta paikan päällä selvisi, etteivät kokit puhu englantia ollenkaan. Minun oli siis löydettävä Centro Mariapolista itselleni italiaa puhuva avustaja, joka voisi kääntää haastattelun kysymykset italiaksi kokeille.

Äänitin haastattelun ja käänätin vastaukset myöhemmin Suomessa ensin italiasta englanniksi ja käänsin ne vielä englannista suomeksi. Haastattelussa valitettavaa oli se, etten voinut kielimuurin takia tehdä tarkentavia kysymyksiä, joten osaan kysymyksistä en saanut niin selkeitä vastauksia kuin olisin toivonut.

Haastatteluun osallistui kolme kokkia ja yksi salityöntekijä, naispuolisia kaikki. Konferenssissa työskenteli normaalin ruoan kokki, vegaaniruoasta huolehti vegaaniin ruokaan erikoistunut kokki ja kosher-ruoasta vastasi kosher-kokki. Haastattelin myös yhtä salityöntekijää. Haastattelu tehtiin Centro Mariapolin ruokasalissa 28.10.2015.

Haastattelurunko löytyy liitteistä (liite 1). Haastattelun ensimmäisessä kysymyksessä kysyin keittiöistä ja siitä, oliko niitä varten vaikeaa järjestää tilat. Kysyin tämän siksi, että etenkin juutalaisten kosher-säädöksissä ruoka-aineiden erillään pitämisessä tulee olla todella tarkka.

Seuraavaksi kysyin lisää raaka-aineiden erillään pitämisestä, sillä juutalaisuudessa lihaa ja maitoa ei saa varastoida lähekkäin. Juutalaiset rabbit ovat määränneet myös kaikkien keittiö- ja ruokailuastioiden erottamisen toisistaan (katso luku 2.1), joten seuraavaksi sain vastauksen tähän pulmaan sekä siihen, miten juutalaisten astiat pestään. Kysyin myös ruokien siirtämisestä eri keittiöiden välillä, sillä kosher-keittiön ruoat tulisi pitää erillään muista. Halusin myös tietää, miten ruokien siirtäminen tapahtui, jotta ei vahingossa sekoitettaisi eri ruokavalioita keskenään.

Halusin tietää istumajärjestyksen laatimisesta, sillä eri uskonnoilla on määräyksiä sen suhteen, saako samassa pöydässä istuva syödä tiettyä lihaa tai juoda alkoholia. Esimerkiksi hindulaisuudessa lehmä on pyhä, joten naudanlihaa ei mielellään saa syödä, eikä alkoholia juoda hindulaisten ruokapöydässä (katso luku 2.4). Myös esimerkiksi islamin uskossa alkoholin nauttiminen on kiellettyä.

Kysyin myös ruoan siunaamisesta ennen syömistä. Islamin uskossa ruokailua ennen ja sen jälkeen on suositeltavaa pestä kädet. Lähes kaikki muslimit siunaavat ruokansa *bas-mala*-rukouksella ennen syömistä (katso sivu 8).

Kiinnitin huomiota myös ruokailan laatimiseen: kuka tai ketkä sen hoitavat ja miten?

Mainitsin myös ravintoarvojen huomioon ottamisen.

Halusin tietää, tehdäänkö konferenssissa yksinkertaisempaa ruokaa kuin yleensä sen takia, että täytyy ottaa niin monia eri ruokavaliota huomioon. Tiedustelin myös, tuottaako ruoanlaitto oman keittiön ulkopuolella vaikeuksia.

Viimeiseksi kysyin kokeilta mahdollisista virheistä, joita he ovat tehneet ja mitä tulee tulevaisuudessa ottaa huomioon vastaavien tilaisuuksien järjestämisessä.

Olin myös suunnitellut haastattelevani uskonoppineita, mutta jälleen ajan järjestäminen koitui ongelmalliseksi: he näet olivat suurimman osan ajasta seminaareissa, kuten minäkin. Tämän vuoksi päätin kirjoittaa heille muutaman kysymyksen konferenssin ruokatarjoilusta ja lähettää ne sähköpostitse. En kuitenkaan saanut heiltä vastauksia ajoissa, jotta olisin voinut hyödyntää niitä työssäni.

3.1.2 Osallistuva havainnointi

Toisena tutkimusmenetelmänä käytin osallistuvaa havainnointia. Osallistuvaa havainnointia käytetään hankittaessa tutkimusaineistoa empiirisesti kentällä eli paikan päällä esimerkiksi erilaisissa sosiaalisissa tilanteissa. Tutkija kohtaa ihmisiä, puhuu heidän kanssaan ja havainnoi heidän toimintaansa. Osallistuva havainnoija eroaa muista läsnäolijoista niin, että hänen toimintansa ja osallistumisensa johtuu tutkimuksellisista päämääristä. Osallistuva havainnointi edellyttää läsnäoloa sekä fyysisesti että psyykkisesti. Havainnoijan täytyy kuitenkin suhtautua kohteeseen tai kohteisiin objektiivisesti vaikuttamatta tilanteeseen itse. Hänen oma kulttuurinen ja sosiaalinen taustansa eivät siis saisi vaikuttaa hänen tekemiinsä havaintoihin. (Vasenkari 1996, 5–8.) Konferenssissa sosiaalisia tilanteita, joissa toimin osallistuvana havainnoitsijana, olivat muun muassa ruokailutilanteet. Valitsin menetelmän, koska mielestäni sen avulla sain parhaiten käytännön tietoa ruokailutilanteiden kulkusta. Pelkästään kirjoista lukeminen ei olisi mielestäni auttanut ymmärtämään tilanteiden kulkua yhtä hyvin kuin niihin osallistuminen.

Religions for Peacen Youth Seminariin osallistui Suomesta seitsemän muuta nuorta minun lisäksi. Osa heistä oli muslimeja ja osa kristittyjä. Heille konferenssiin osallistuminen oli tilaisuus esitellä omaa uskontoaan ja siihen liittyviä tapoja sekä oppia muiden uskontojen harjoittajilta heidän kulttuuristaan. He osallistuivat päivittäin moniin seminaareihin ja työpajoihin, joissa käytiin keskustelua muun muassa peloista, muiden kunnioittamisesta ja yhteisestä tulevaisuudesta. Itse osallistuin myös heidän kanssaan suurimpaan osaan näistä työpajoista. Kaikkien yhteisenä tavoitteena oli toisten ymmärtäminen ja yhteistyön tekeminen eri asioiden puolesta, esimerkiksi pakolaiskysymyksessä. Meille tärkeää oli

saada nimenomaan nuorten ääntä paremmin kuuluviin tulevissa uskontokonferensseissa, joissa päätetään uskontoihin liittyvistä asioista. Tämä yhteistyöprosessi on vuoden mittainen ja se alkoi Castel Gandolfon Religions for Peace -konferenssista.

Jätin muutaman seminaarin väliin sen takia, että kävin järjestämässä keittiötyöntekijöiden haastattelun ja tutustuin keittiöihin. Otin kuvia keittiötiloista, säilytystiloista, tiskunurkkauksesta ja ruokalistasta, joka oli ison keittiön seinällä. Kokit olivat tekemässä lounasta silloin, kun kävin keittiössä: vegaanikokki valmisteli kasvispihvejä ja normaalin ruoan kokki paistoi ranskanperunoita. He yrittivät kuitenkin samalla parhaansa mukaan selittää, mikä missäkin sijaitsee, ja mitä tehtiin missäkin osassa keittiötä. Myöhemmin kävin kosher-keittiössä, joka oli täysin erillään isosta keittiöstä ja ruokasalista.

Osallistuvaan havainnointiini kuului myös se, että autoin muutaman kerran keittiötyöntekijöitä siivoamisessa. Youth seminarin osallistajat varasivat kukin kaksi vuoroa keittiön ja salin siivoamiseen lounaiden ja päivällisten jälkeen. Autoimme noin tunnin lounaan tai päivällisen jälkeen – tiskin määrästä riippuen. Aamiaista varten ei tarvittu lisäapua, sillä kaikki Religions for Peace -konferenssin osallistujista eivät yöpyneet Centro Mariapolissa, eivätkä siis myöskään käyneet aamupalalla.

Kokit työskentelivät aamusta iltaan päivittäin konferenssin ajan. Aamupala tarjottiin kello 7–8, jonka jälkeen heillä oli tauko. Kokkien työaika noin puolenpäivän aikoihin ja päättyi illalla yhdeksän aikaan päivällisen jälkeen, kun keittiö oli siivottu. Lounas tarjottiin siis noin kello 13–14 ja päivällinen kello 19–20. Toki ruokailujen välillä seminaarien aikana kokeilla oli vapaa-aikaa, mutta työajat olivat silti pitkiä. Kokkien apuna keittiössä toimi kaksi vapaaehtoistyöntekijää, jotka auttoivat ruoan jakelussa ja keittiön siivoamisessa. Toinen vapaaehtoistyöntekijöistä auttoi minua myös haastattelun kääntämisessä.

Lounaiden ja päivällisten aikaan havainnoin ruokailua ja otin myös kuvia. Havainnoin muun muassa sitä, miten ruokien linjastot oli sijoitettu, miten pitkät jonot ruokailuun olivat sekä sitä, miten ruoka tarjottiin. Otin kuvia kaikista linjastoista ja ruokasalista. Olin havainnoimassa periaatteessa koko ruokailun ajan eli noin puoli tuntia kerrallaan. Havainnointien jälkeen tein muistiinpanoja kulloisestakin ruokailukerrasta.

3.2 Tulokset

Tässä luvussa erittelen konferenssin aineistosta saadut tulokset, jotka sain käyttämällä puolistrukturoitua haastattelua sekä osallistuvaa havainnointia. Pohdin keittiötiloista, ruoan jakelusta, ruokailusta ja ruokalistasta saatuja tuloksiani. Tuloksien esittelyssä käytän

apuna konferenssissa ottamiani kuvia. Lopuksi teen vielä yhteenvedon saamastani aineistosta.

3.2.1 Keittiöt ja säilytystilat

Haastattelun avulla selvitin, että kokeilla oli konferenssissa käytössään ensinnäkin yksi iso keittiö, jossa oli eroteltu kolme osaa (Kuvat 1–5). Tein ison keittiön tiloista yksinkertaisen pohjapiirroksen, jonka avulla voi hahmottaa paremmin eri kohtien sijaintia (liite 5). Yhdessä nurkkauksessa valmistettiin ainoastaan vegaaniruoka (kuva 3), yhdessä normaali-ruoka (kuvat 1 ja 2) ja yhdessä halal-ruoka. Myös pizzoja ja pastoja varten oli keittiössä omat alueensa, sillä niitä tehdään Italiassa paljon. Salaattikin tehtiin omassa nurkkauksessaan (kuva 5). Ruoanlaiton ajoitus oli myös erilainen: vegaaniruoka tehtiin pääasiassa päivällä ja liharuoka illemmalla, joten ruokavalioiden sekoittumisesta ei ollut huolta. Gluteeniton ruoka pidettiin myös erillisessä tilassa ja siihen käytettiin omia astioita ja välineitä.



Kuva 1. Normaalin ruoan ja halal-ruoan ruoanvalmistustila keittiössä. Takana oikealla on vegaanin ruoan nurkkaus.



Kuva 2. Normaalin ruoan valmistustilaa isossa keittiössä.



Kuva 3. Vegaanin ruoan nurkkaus isossa keittiössä.



Kuva 4. Pizzauunit isossa keittiössä.



Kuva 5. Salaattien pesu -ja kuivausnurkkaus keittiössä.

Sekä haastattelusta että keittiökäyntien jälkeen selvisi, että ison keittiön yhteydessä sijaitsi myös tiskinurkkaus sekä ruokien säilytystilat. Haastattelun ja keittiötilojen havainnoinnin perusteella selvitin, että astioiden tiskaus suoritettiin ison keittiön tiskikoneessa, jossa oli

korkea pesulämpötila. Kaikki astiat puhdistuivat siis täysin, joten niitä oli pesun jälkeen turvallista käyttää uudestaan ruokavaliosta riippumatta. Juutalaisten keittiöastiat tiskattiin erillään toisessa keittiössä.

Kylmiöitä oli isossa keittiössä kolme: yksi kasviksille (kuva 7), yksi maitotuotteille (kuva 8) ja yksi lihatuotteille (kuva 9). Erikseen oli vielä kuiva-ainevarasto (kuva 6). Mielestäni tämä elintarvikkeiden erillään pitäminen on normaalia keittiöhygieniaa, joka on käytössä myös Suomessa.



Kuva 6. Kuiva-ainevarasto.



Kuva 7. Kasviskylmiö.



Kuva 8. Maitokylmiö.



Kuva 9. Lihakylmiö.

Kosher-keittiö oli täysin erillään isosta keittiöstä, jotta raaka-aineet voitiin pitää erillään muista raaka-aineista kosher-säädösten mukaisesti (kuvat 10–11). Keittiö oli pieni, mutta kuitenkin riittävän kokoinen, sillä juutalaisia ei konferenssissa ollut kovin monta. Kosher-ruokaa varten oli muun muassa erityistä lihaa, joka oli teurastettu kosher-menetelmin (katso luku 2.1). Kosher-keittiöissä siisteys on todella tärkeää ja ennen ruoanlaittoa täytyi-kin kuulemma käyttää runsaasti aikaa keittiövälineiden ja tilojen perinpohjaiseen puhdistamiseen.



Kuva 10. Kosher-keittiö.



Kuva 11. Kosher-lihat.

3.2.2 Ruoan tarjoilu

Konferenssin ruoat tarjottiin erillisistä linjastoista, mikä auttoi raaka-aineiden erillään pitämisessä. Ruokasalissa oli siis jaoteltu kolme eri linjastoa (kuva 12): normaali ruoka, lakto-ovo-vegetaarinen ruoka ja halal sijaitsivat yhdessä linjastossa (kuva 13), vegaani toisessa (kuva 14) ja kosher-ruokaa varten oli varattu pöytä ja lämpöhauteet kauempana muista linjoista (kuva 15). Halal-ruokaa syövien tuli aina mainita halal-ruokavalio ruokaa ottaessaan. Konferenssien kaltaisissa tilaisuuksissa, joissa jaetaan monta erilaista ruokalajia, on vaikea olla varma, onko halal-menetelmää käytetty oikein. Tästä syystä osa muslimeista otti mieluummin varmuuden vuoksi kasvisruokaa, vaikka kokkien mukaan halal-ruoka oli-kin tehty oikein menetelmin. Luottamuksen puutetta oli siis jossain määrin havaittavissa: joillekin muslimeille on ensisijaisen tärkeää tietää, että halal-teurastus on suoritettu oikein ja islaminuskaisen toimesta (katso sivu 8).

Ruoka oli lisäksi jaettu eri lautasille: ensin annettiin yleensä alkukeittoa, sitten pääruokaa ja lopuksi salaattia ja hedelmiä tai jälkiruokaa. Koska ruoka tarjottiin eri lautasilta, oli samassa linjastossa helppo valita mieleisensä annos/annokset. Annokset tarjottiin keittiötyöntekijöiden annostelemina, joten tämäkin helpotti raaka-aineiden erillään pitämistä. Ruokailijat eivät siis itse koskeneet ruokiin, jolloin niiden sekoittuminen keskenään ei ollut kovin todennäköistä. Jokaisen eri ruoka-annoksen kohdalla oli myös eri työntekijä, joka annosteli vain kyseiset annokset (esimerkiksi yksi lihan yhdelle lautaselle, toinen salaatin

toiselle lautaselle). Työntekijöistä yksi oli miespuolinen, loput naisia. Normaalista linjastosta sai myös lakto-ovo-vegetaarista ruokaa sitä pyydettäessä, mutta tässä linjastossa se sisälsi maitotuotteita.



Kuva 12. Nuolet osoittavat eri linjastojen sijainnit ruokasalissa: kosher erikseen heti vasemmalla, vegaani vasemmalla kosherin jälkeen, halal ja normaali ruoka oikealla.



Kuva 13. Normaalin ja halal-ruoan linjasto.



Kuva 14. Vegaanin ruoan linjasto.



Kuva 15. Kosher-ruoan linjasto.

Juutalaiset eivät voi syödä samalta lautaselta liha- ja maitotuotteita. Konferenssissa tämä oli ratkaistu niin, että he söivät muoviastioilta, jotka heitettiin käytön jälkeen menemään (kuva 15).

3.2.3 Ruokailu

Yleensä Youth seminarin osallistujat menivät syömään hieman Religions for Peace -seminaarin osallistujien jälkeen, joten jonot eri linjastoille eivät olleet tavattoman pitkät. Mielestäni ruoka tarjottiin yleensä nopeasti ja halutessaan sai pyytää tiettyä ruokaa enemmän tai vähemmän. Ruokailun jälkeen astiat palautettiin kärryille, joiden avulla ne oli helppo kuljettaa ison keittiön tiskinurkkaukseen.

Istumajärjestykseen ei tarvinnut konferenssissa kiinnittää erityistä huomiota. Ihmiset menivät istumaan siihen pöytään, mihin halusivat eivätkä välittäneet uskontojen ruokailurajoitusta niin tarkkaan, että itselle kiellettyjen ruokien syöminen samassa pöydässä olisi haitannut omaa ruokailua. Kokit kertoivat haastattelussa, että mikäli ihmiset haluavat istua erikseen, heille järjestetään erillinen ruokailutila. Yleensä kaikki kuitenkin istuvat mieluummin keskenään. Konferenssit, joissa on paikalla ihmisiä monista eri uskonnoista

eivät tosin ole kovin yleisiä – yleensä uskontokonferensseissa on paikalla edustajia vain yhdestä tai kahdesta eri uskontokunnasta, jolloin ruokailun järjestäminen on helpompaa.

Ruoat oli jaettu eri lautasille niin, että salaatti, alkuruoka, liha ja hedelmät olivat erillään (kuva16). Valkoviiniä oli tarjolla päivittäin ja sitä saattoi halutessaan hakea erilliseltä kärnyltä omaan pöytään nautittavaksi.

Haastattelussa kysyin, miten ruoan siunaaminen otettiin konferenssissa huomioon. Kokit sanoivat, että joskus muslimien täytyy pestä kätensä ennen ruokaa, ja silloin keittiötyöntekijät järjestävät heille käsienspesuveden, sillä se on heidän riittänsä. Rukouksia varten heidän on myös yleensä pestävä jalkansa, mutta tässä konferenssissa jalkojenpesupaikalle ei ollut tarvetta. Keittiötyöntekijöiden täytyy ottaa kaikki tämä huomioon etukäteen.

Mielestäni ruokailu oli konferenssissa järjestetty todella sujuvasti. Linjastot ja ruoat oli eroteltu asianmukaisesti, ruokailuajat oli porrastettu niin, että suurilta jonoilta vältyttiin ja astianpalautus oli tehty helpoksi sekä ruokailijoille että keittiöhenkilökunnalle. Vapaaehtois-työntekijät olivat suuri apu keittiössä. Oli hienoa, että me Youth seminariin osallistujat saatoimme myös osaltamme auttaa keittiön siivouksessa. Tunsimme olomme hyödyllisiksi, ja keittiötyöntekijät olivat mielissään siitä, että saivat apu-voimaa.



Kuva 16. Lounaslautaset. Ruoat on jaettu monelle eri lautaselle.

3.2.4 Mitä konferenssissa syötiin?

Tässä luvussa esittelen hieman sitä, miten konferenssin ruokalista laadittiin (liite 3). Kerroin myös, millaista ruokaa tarjottiin aamiaisilla, lounailla ja päivällisillä.

Kokit olivat laatineet lakto-ovo-vegetaarisen, vegaanin ja normaalin ruoan menut. Kokeilla oli haastattelun (liite 2) mukaan paljon hindu-, juutalais- ja muslimiyttäviä ja kokit oppivat aina heiltä ruoanvalmistuksesta. Kokkien mukaan ruokalistan teko alkaa siitä, että he tapaavat ensin kaikki yhdessä ja päättävät alustavasta ruokalistasta. Sen jälkeen he tekevät muutoksia ihmisten toiveiden mukaan, kun nämä saapuvat. Reseptit tulevat kokemuksesta, keittokirjoista sekä tutkimuksista. Kokit pitävät aina huolta, että ruoat ovat tarpeeksi ravitsevia. Esimerkiksi vegaanikokilla on paljon kokemusta vegaaniruokien tekemisestä, joten hän osaa pitää huolta proteiinipitoisuuksista.

Kokkien mukaan konferensseissa tehdään usein yksinkertaista ruokaa. Vegaanikokin mukaan eri ruokien tekeminen ei kuitenkaan ole edes vaikeaa, sillä yksi heistä tekee normaalin ruoan, yksi kosherin ja yksi vegaanin, joten kaikki tekevät vain yhtä ruokaa. Kaikki keskittyvät siis vain omaan menuunsa. Haastattelun mukaan ruoan valmistaminen oman keittiön ulkopuolella on siinä mielessä haasteellista, että täytyy olla järjestelmällinen ja ottaa mukaan kaikki tarvittava (eri keittiövälineet esimerkiksi). Kun haastattelussa kysyin virheistä, joita he olivat kenties aiemmin tehneet, kokit sanoivat, että aluksi oli vaikeampaa sen tähden, että he eivät tietäneet paljon juutalaisista, muslimista ja hinduista. Joskus alussa he olivat tehneet virheitä kosher-ruoan kohdalla: he olivat sekoittaneet ruokiin sellaisia tuotteita, joita ei syödä lihan kanssa. Silloin he olivat ottaneet liharuoan yhteydestä pois nämä tuotteet. Kokit tähdensivät myös, että keskusteleminen eri uskonnoista tulevien ihmisten kanssa auttaa paljon. He voivat suoraan kysyä, miten jokin ruoka tulisi tehdä, jos he eivät itse tiedä. Yleensä ihmiset ovat halukkaita auttamaan ja neuvomaan.

Konferenssin aamiaisilla oli aina miltei samanlainen tarjonta: vaaleaa leipää, marmeladia ja voita, jogurttia sekä välillä hedelmiä, esimerkiksi omenia tai mandariineja. Kahviautomaatista sai erilaisia kahveja, kaakaota ja kuumaa vettä teetä varten. Kylmää vettä sai halutessaan salin vesipisteestä. Sain konferenssin jälkeisistä palautteista selville, että aamistarjontaan olisi voinut panostaa hieman enemmän: olisi voinut olla esimerkiksi erilaista leipää tarjolla vaalean leivän lisäksi.

Lounailla ja päivällisillä tarjottiin monipuolista ruokaa. Sain tosin jälkeinpäin muutamista osallistujien palautteista selville, että kaikki eivät aina olleet tyytyväisiä ruoan laatuun ja jotkut kävivätkin välillä ulkona syömässä sen takia.

Seuraavaksi esittelen parin eri päivän menut. Torstain (29.10.2015) normaalimenussa lounaalla tarjottiin penne-pastaa tomaattikastikkeessa, paistettua kalkkunaa sekä ranskanperunoita. Lisukkeina tarjottiin salaattia, kotitekoista leipää, viinirypäleitä sekä ruokajuomana valkoviiniä (kotitekoista leipää, salaattia ja valkoviiniä oli tarjolla joka päivä lounailla ja päivällisillä). Ruokajuomina tarjoiltiin päivittäin myös vettä ja limonadia, jotka olivat valmiina pöydissä. Torstain lounaan vegaanimenussa tarjottiin sellerikastiketta, ranskanperunoita sekä kaalia. Vegaanimenussa oli samat lisukkeet kuin normaalimenussa. Torstain päivällisen normaalimenussa tarjottiin kasviskeittoa, lehtijuurikasstruudelia ja mozzarellajuustoa. Hedelmänä tarjottiin omenaa. Vegaanipäivällisellä oli muuten sama menu, mutta mozzarellan sijaan tarjottiin artisokkaa öljyssä.

Lauantaina lounaalla normaalimenussa tarjoiltiin kurpitsarisottoa, paistettua kanaa ja paistettuja perunoita. Vegaanimenussa tarjolla oli kikhernepastaa, kurpitsarisottoa ja parsaa. Päivällisellä normaalimenussa tarjottiin selleriminestronekeittoa ja Margharita-pizzaa. Hedelmäksi tarjottiin mandariinia. Vegaanimenussa tarjolla oli kasvispizzaa (ilman juustoa), selleriminestronea ja pinaattia.

Kosher-ruoka tehtiin erikseen ja kosher-raaka-aineista, mutta siinä oli periaatteessa sama menu kuin normaalissa ruoassa. Konferenssin ruokalistat ovat suomeksi käännettynä kokonaisuudessaan liitteenä (liite 3). Kansainvälisiä konferensseja järjestävät yritykset voisivat halutessaan hyödyntää tätä esimerkkiruokalistaa tulevissa tapahtumisissaan.

3.3 Ruokarajoitusten huomioiminen kansainvälisessä kokousruokailussa

Tässä osiossa esittelen konferenssista tehdyt johtopäätökseni ja yhteenvedon tuloksista. Muistutan, mitä pitää ottaa huomioon ja selitän, millaisia valmisteluja tulee tehdä, kun halutaan järjestää konferenssia, johon tulee eri uskontojen kannattajia syömään yhdessä.

Ensinnäkin tulee miettiä, millaisessa tilassa konferenssin ruokailu järjestetään. Onko esimerkiksi tilaa eri linjastoille? On myös mietittävä, kuinka monta eri ruokalistaa tulee tehdä. Onko konferenssiin osallistumassa esimerkiksi buddhalaisia, joista suurin osa on kasvis-syöjiä? Jos täytyy tehdä monta eri ruokalistaa, tarvitaan myös enemmän kokkeja. On siis mietittävä, kuinka paljon keittiöhenkilökuntaa konferenssiin tarvitaan. Jos paikalla on juutalaisia, on erityisesti otettava huomioon se, että kosher-ruoan valmistusta varten tarvitaan

erillinen keittiö. Aina kosher-ruokia varten ei ole mahdollista järjestää erillistä tilaa, jolloin kannattaa miettiä ruoan tilaamista valmiina kosher-liikkeestä. Esimerkiksi Helsingissä kosher-cateringia tarjoaa Avi Oy Catering, joka valmistaa kaikki ruoat alusta loppuun omassa keittiössään.

Jos paikalle on tulossa paljon kasvissyöjiä, on tietenkin henkilökunnan kannalta helpompaa tehdä kaikki ruoka vegaanina. Silloin täytyy pitää tarkkaan huolta, että ruoat sisältävät tarpeeksi proteiinia. Toki jos tilaisuus kestää vain esimerkiksi yhden päivän, ei proteiinipitoisuuksien kanssa tarvitse olla erityisen tarkka.

Säilytystiloihin tulee myös varata tilaa, sillä raaka-aineet täytyy säilyttää erillään. Kosher-ruoat tulee pitää täysin erillisissä säilytystiloissa, sielläkin erikseen maito- ja lihatuotteet ja niitä varten eri astiat ja keittiövälineet. Muutenkin kasvikset, maitotuotteet ja liha (halal-liha erillään muista lihatuotteista) tulee pitää erillisissä kylmiöissä, kuten tässäkin konferenssissa pidettiin.

Tässä konferenssissa istumajärjestykseen ei tarvinnut erityisemmin kiinnittää huomiota, mutta jotkut uskonnon harjoittajat ovat hyvin tarkkoja siitä, keiden kanssa istuvat samassa ruokapöydässä. Tähän tulee siis myös kiinnittää huomiota ainakin niin, että tiedustelee osallistujilta etukäteen heidän toiveistaan. Kuten haastattelussakin kävi ilmi, on tärkeää, että osallistujilta kysyy tarpeen tullen neuvoja, sillä he parhaiten tietävät uskontojensa tavoista ja rajoitteista. Laatimani tiivistetty ohjeistus kansainvälisten konferenssien järjestämisestä varten löytyy liitteenä (liite 4).

4 Pohdinta

Kohdeorganisaationi toimi Focolare Movement, joka järjesti Religions for Peace -seminaarin Castel Gandolfossa. Tavoitteenani oli laajentaa sekä omaa että lukijan tietämystä eri uskontojen ruokakulttuureista sekä esitellä, miten toimia, kun eri uskontojen harjoittajat syövät yhdessä konferenssissa. Halusin tietää, miten tilat saadaan järjestettyä niin, että raaka-aineet pidetään erillään toisistaan, ja tähän ongelmaan sain vastauksia haastattelussa. Suomessa ei tietääkseni ole esitelty ruokailumallia konferensseille, joissa on monien eri uskontojen kannattajia yhteisessä ruokailussa. Ehkä se johtuu siitä, ettei Suomessa ole vielä järjestetty kansainvälisiä uskontodialogikonferensseja. Kenties tulevaisuudessa niitä tullaan pitämään täälläkin, sillä nykyään eri kulttuurien ja samalla eri uskontojen kohtaaminen on yleisempää kuin aikaisemmin.

4.1 Tulosten tarkastelu ja tutkimuksen luotettavuus

Tarkastelen saamieni tuloksien luotettavuutta eli sitä, kuinka pätevää, yleisluontoista ja käyttökelpoista tietoa olen saanut. En käyttänyt tutkimuksessani erityisiä mittareita, joten en voi arvioida tutkimuksen mittausvirheettömyyttä.

Sain kokeille tekemästäni haastattelusta luotettavaa ja käyttökelpoista tietoa uskontojen ruokarajoituksista. Sain tietoa nimenomaan siitä, miten erityisruokavalioihin tulee kiinnittää huomiota ja millaisia valmisteluja se vaatii. Heidän vastauksistaan oli hyötyä työssäni ja mielestäni heiltä saamaani aineistoa voi hyödyntää yritysten tapahtumanjärjestelyissä. Hyödynnettävyyttä vähentävä seikka haastattelussa oli se, etten saanut aivan niin tarkkoja vastauksia kysymyksiini kuin olisin halunnut ja tämä johtui kielimuurista. Ryhmähaastattelun etuna pidän sitä, että aiheesta syntyi vapaampaa keskustelua ja sain sen vuoksi monipuolisempia vastauksia. Haittana puolestaan pidän sitä, etteivät kaikkien äänet päässeet välttämättä joka kysymyksen kohdalla kuuluviin. Ryhmähaastattelun litteroimisessa oli vaikeaa välillä tietää, kuka haastateltavista oli kulloinkin äänessä. Se, että en saanut haastateltua uskonoppineita paikan päällä, oli myös valitettavaa.

Osallistuvan havainnoinnin haasteena pidän sitä, että ruokailutilanteet olivat aina pitkien seminaarien jälkeen. Ruokailun ajan olisin siis mieluummin vain rentoutunut, mutta sen sijaan minun täytyi tehdä havaintoja. Kirjoitin muistiinpanoja havainnoistani aika vähän, jolloin niistä ei ollut myöhemmin erityisen paljon hyötyä. Etuna havainnoinnissa pidän puolestaan sitä, että sain olla paikan päällä ja nähdä omin silmin, miten ruokailutilanteet järjestettiin.

Yllätyin siitä, miten helppoa ruokailun järjestäminen työntekijöiden mielestä oli. He sanoivat, että piti ottaa paljon huomioon, mutta itse ruoan erottelu ja valmistus eivät tuottaneet suurempia hankaluuksia. Monet ihmiset, joilla on uskontoon liittyviä ruokarajoituksia, ovat kohtuullisen valmiita joustamaan syömisessä konferenssiruokailussa: eräs juutalainen kertoi, ettei hänen välttämättä tarvitse syödä kosher-ruokaa, mutta tässä konferenssissa hän söi sitä, koska sitä oli tarjolla. Monet ruokarajoituksia noudattavat eivät konferensseissa ole esimerkiksi aivan yhtä tarkkoja ruoka-aineiden erillään pitämisestä kuin normaalisti: muslimit voivat istua samassa pöydässä ihmisten kanssa, jotka juovat alkoholia tai syövät sianlihaa. Päätelin kokkien haastattelusta, että olisi yksinkertaisempaa tehdä kaikki ruoka vegaanina, jos ongelmia ilmenee, jolloin eri uskontojen ruokasäädöksistä ei tarvitsisi huolehtia. Mutta kuten Heidi Rautionmaan kanssa keskustellessani tuli pohdittua: yleensä Religions for Peacen kaltaisissa tapahtumissa tärkeänä arvona ovat solidaarisuus ja kaikkien huomioon ottaminen. Tällöin on myös hienoa, että ruokalista laaditaan kaikkien toiveita ja tarpeita kunnioittaen.

Aiheeni on ajankohtainen ja mielestäni on tärkeää, että kiinnitetään huomiota yhteistyöhön eri uskontojen välillä. Uskontojen kohtaaminen on kasvava teema yhteiskunnassamme. Toimeksiantajani, eli Helsingin seurakuntayhtymä, voi käyttää työstäni saatuja tuloksia hyödykseen uskontodialogitoiminnassa. Helsingin seurakuntayhtymälle on esitetty toivomus, että uskontojohtajien kokous järjestettäisiin vuonna 2017 Suomessa. Uskon, että esimerkiksi tätä konferenssia varten voisi lukea työni ja saada helposti informaatiota useasta eri uskonnosta. Heidi Rautionmaa ehdotti myös, että opinnäytetyöni linkitettäisiin Helsingin seurakuntayhtymän sivustolle, mistä sitä voisi halutessaan helposti tarkastella. Aihe on ajankohtainen myös ravintola-alan toimijoille, joilla on kasvava eri uskontojen asiakaskunta. Hyötyä työstäni olisi esimerkiksi monille Helsingin ravintoloille, jotka tarjoavat eri kulttuurien ruokaa. Heidän tulee ottaa huomioon uskontojen ruokarajoitukset tarjoamisessaan ruoissa ja ruokapalveluissa.

Erilaisten kansainvälisten konferenssien ja tapaamisten järjestäminen on mielekästä, koska se tuo ihmisiä yhteen päättämään tulevaisuudestamme. Castel Gandolfon konferenssin aiheena oli Religions for Peace – from fear to trust, ja tätä teemaa tarkasteltiin syvällisesti ja monelta kannalta. Pohdimme, mitkä asiat saavat ihmiset pelkäämään toisiaan ja mitkä tekijät toisaalta voisivat auttaa voittamaan pelon ja aiheuttaa luottamuksen syntyvän ihmisten välille. Kuten tekemässäni haastattelussakin kävi ilmi, yksi osa toisesta välittämistä on hänen tapojensa ymmärtäminen ja kunnioittaminen. Tämä luonnollisesti näkyy myös ruokapöydässä: tulee kunnioittaa toisen syömistapoja ja rajoituksia. Seminaareissa puhuttiin paljon nimenomaan kunnioituksesta muita kohtaan sekä erilaisten ihmisten ymmärtämisestä, joiden koen olevan tärkeitä aiheita tämän päivän yhteiskunnassa.

Maailmassa uskontojen välillä on konflikteja, mutta niiden ehkäisy alkaa siitä, että tutustuu vieraaseen kulttuuriin ja ymmärtää ja hyväksyy erilaisuuden eri uskontoja kannattavien ihmisten välillä.

Itselleni sain hyötyä työstäni siinä mielessä, että minulla olisi nyt uskontojen ruokarajoitukseen perehdyttyäni paremmat valmiudet esimerkiksi työskennellä jonkin tietyn uskonnon ruokaa tarjoavassa ravintolassa tai olla mukana järjestämässä ruokapalvelua monikulttuuriseen tapahtumaan. Omaa ammatillista kasvamistani olisi auttanut se, että olisin päässyt itse työskentelemään keittiöön esimerkiksi käsittelemään halal-lihaa, suunnittelemaan vegaanin ruoan menua tai valmistamaan kosher-ruokaa kosher-keittiöön.

4.2 Mitä muuta pitäisi tutkia?

Mielestäni uskontojen ruokailutapojen tutkimukseen pitäisi Suomessa tulevaisuudessa kiinnittää enemmän huomiota, sillä eri uskontojen kohtaaminen on jo arkipäivää.

Olisi etenkin yritysten kannalta hyödyllistä selvittää, miten paljon ruokavalioiden huomioon ottaminen vaikuttaa taloudellisesti, eli minkälaisia lisäkuluja tuo se, että täytyy esimerkiksi hankkia erityiset kosher-raaka-aineet. Muitakin laskelmia voisi tehdä, esimerkiksi kuinka monta prosenttia ruokailuun osallistuvista on kristittyjä, juutalaisia tai muslimeja. Tämä auttaisi ruokapalvelun järjestämisessä ja ruokalistasuunnittelussa. Voisi myös selvittää annoksien hinnat ja onko paljon eroa esimerkiksi vegaanin, kosherin ja normaalin ruokavaliion annoshinnoissa. Itse en perehtynyt näihin laskennallisiin seikkoihin opinnäytetyössäni, vaikka suunnittelinkin sitä aluksi hieman. Aikatauluni ei yksinkertaisesti riittänyt tämän kohdan perusteellisempaan analysointiin. Nykyään puhutaan paljon taloudellisuudesta ja kaikki laskentaan liittyvät asiat kiinnostavat yrityksiä, sillä niiden miettiminen on olennainen osa yritystoimintaa.

Muita kehityskohtia mietin myös. Olisi esimerkiksi kiinnostavaa tietää, miten maan ruokakulttuuri vaikuttaa osaltaan siihen, millaista ruokaa konferenssissa tarjotaan. Italiassa järjestetyssä konferenssissa italialainen keittiö näkyi ruokalistassa, ja esimerkiksi tuoreita kasviksia ja hedelmiä oli paljon saatavilla.

Konferenssiruoassa voisi myös kiinnittää tarkemmin huomiota ravintoarvojen tasaisuuteen eri ruokavalioiden välillä. Jotkut vegaaniruokailijat totesivat, että Religions for Peace -konferenssissa vegaaniruoka ei vastannut laadultaan muita ruokavaloita.

Voisi myös kiinnittää huomiota siihen, millainen rooli ruoalla on konferensseissa. Miten tärkeää on järjestää kaikille oman ruokavalion mukaista ruokaa, ja olisiko helpompaa vain tehdä ruoka vegaanina?

Viimeinen aiheeseen liittyvä tutkimusideani olisi pohtia psykososiaalista yhteyttä ruokaan. Miten paljon ruokailuhetket vaikuttavat siihen, että ihmiset tutustuvat toisiinsa yli uskonto-rajoiden? Tässä konferenssissahan söimme kaikki samassa tilassa. Olisi kiinnostavaa saada tietää, miten se vaikuttaisi tunnelmaan, jos tilat eroteltaisiin uskontojen mukaan.

4.3 Oma oppiminen

Vaivattomin osa opinnäytetyöni teossa oli tietoperustan kirjoittaminen. Olin aikaisemmin lukenut uskontoihin liittyvää kirjallisuutta uskontotieteen pääsykokeita varten, joten aihepiiri oli minulle verrattain tuttua.

Tietoperustaa varten olisin tosin voinut käyttää lähteitä hieman monipuolisemmin. Olisin esimerkiksi voinut hyödyntää enemmän englanninkielisiä teoksia. Mielestäni käyttämäni lähteet olivat kuitenkin luotettavia, osa vanhahkoja. Esimerkiksi juutalaisuutta käsittelevä Levinsonin (1992) teos on vanha, mutta siinä kuvatut kosher-säädökset sekä eläinten teurastustavat ovat edelleen voimassa. Monissa teoksissa, kuten Partasen (2007) kirjassa käytiin uskontoja läpi jokseenkin pintapuolisesti. Olisin toivonut saavani hieman syvemmän käsityksen eri uskontojen ruokakulttuureista, ja enemmän tietoa etenkin siitä, miten tänä päivänä ruokasäädöksiin suhtaudutaan. Oikeastaan vain Hallenberg ja Perho (2010) keskittyvät teoksessaan islamilaiseen ruokakulttuuriin ja tapoihin ruokasäädösten lisäksi. Esimerkiksi Islamopas-internetsivusto ei tee katsausta muslimien ruokailutapoihin, vaan kertoo vain rajoituksista, kuten sianlihan ja alkoholin käytön kiellosta.

Valintani osallistua Castel Gandolfon seminaariin oli mielestäni oikea, hyödyllinen ja perusteltu. Opin siellä paljon uusia asioita paitsi uskontojen ruokakulttuurisista tavoista, myös yleisesti eri vakaumuksista. Näin käytännössä, että uskontojen kohtaaminen voi olla rauhanomainen, salliva ja rikastava. Se, että en tehnyt taloudellista tutkimusta aiheesta on toisaalta valitettavaa, sillä siitä olisi ollut yrityksille paljon hyötyä.

Minulla on kuitenkin vielä paljon myös opittavaa, eikä kaikki sujunut opinnäytetyötä tehdessäni aivan ongelmattomasti. Esimerkiksi aikataulussa pysyminen tuotti minulle hankaluuksia: en pysynyt opinnäytetyösuunnitelmaani laaditussa rytmissä, vaan minun täytyi myöhäistää työni valmistumista. Osittain tämä johtui siitä, että konferenssi, johon päätin

osallistua, pidettiin niin myöhään syksyllä. Tästä pääsenkin toiseen ongelmaan, joka minulla oli työtä tehdessäni: konferenssiin osallistumisen epävarmuus. Minun tuli ensinnäkin muuttaa aikaisempaa opinnäytetyösuunnitelmaani Italian-matkan vuoksi ja perustella matkalle lähteminen sekä itselleni että Haaga-Helialle, jotta saisin sieltä apurahaa. Minun tuli miettiä, olisiko matkalle lähteminen tarpeeksi hyödyllistä työni kannalta. Tämän vatvomisen takia päätökseni lähteä syntyi vasta niin myöhään syksyllä, ettei minulla ollut enää aikaa tehdä perusteellista aineistonkeruusuunnitelmaa konferenssiin.

Itse konferenssissakin oli omat vaikeutensa: minun oli löydettävä kääntäjä haastattelua varten todella nopeasti. Opin, ettei tämän kaltaisissa tilanteissa tule joutua paniikkiin, vaan täytyy pitää pää kylmänä ja löytää ratkaisukeinoja. Opin konferenssissa myös joustavuutta, sillä minun oli mukautettava oma aikatauluni muiden aikatauluihin. Valitettavasti en saanut konferenssista yhtä paljon aineistoa kuin olin toivonut, koska en päässyt haastattelemaan uskonoppineita paikan päällä.

Kaiken kaikkiaan opinnäytetyön tekeminen oli opettava ja mielekäs kokemus. Haasteet, hankaluudet ja jopa epäonnistumiset kuuluvat mielestäni työn tekemiseen, sillä se auttaa oppimisprosessissa. Onnekseni sain myös tukea ja neuvoja työni tekemisessä. Olen työtä tehdessäni oppinut paremmin pyytämään apua tarvittaessa ja olen kiitollinen kaikesta saamastani tuesta perheen, ystävien ja koulun taholta. Olen erityisen kiitollinen myös Heidi Rautionmaalle, joka paitsi avusti minua työssäni, myös kutsui minut itse konferenssiin, jollaisessa en ole ennen käynyt. Koen olevani itsevarmempi ja avoimempi kuin työni tekemisen alkuvaiheilla, koska pitäydyin päätöksessäni yhdistää ruoan ja uskonnot sekä käydä Italiassa konferenssissa. Se, että lähdin Italiaan ja tapasin eri uskontojen kannattajia, oli minulle henkilökohtaisesti todella opettava ja rikastuttava kokemus. Kaikki työtäni koskevat valintani toivat minut tähän pisteeseen ja sain aikaan sellaisen teoksen, johon olen sen puutteista huolimatta tyytyväinen.

Lähteet

Clarke, P. 1994. Maailman uskonnot. WSOY. Helsinki.

Cohen D. & Crabtree B 2006. Semi-structured interviews. Qualitative Research Guidelines Project. Luettavissa: <http://www.qualres.org/index.html>. Luettu: 19.11.2015.

Douglas, M. 2000. Puhtaus ja vaara. Vastapaino. Tampere.

Halla, P. 2009. Kosher on enemmän kuin ruoka. Forever For You. Helsinki.

Hallenberg, H. & Perho, I. 2010. Ruokakulttuuri islamin maissa. Gaudeamus Helsinki University Press. Helsinki.

Kosher. Helsingin juutalainen seurakunta. Luettavissa: <http://www.jchelsinki.fi/fi/kosher>. Luettu: 1.12.2015.

Islamopas 2000. Islamin ruokasäännöt. Luettavissa: <http://www.islamopas.com/matregler.html>. Luettu:14.10.2015.

Jhutti-Johal, J. 2011. Sikhism today. Continuum International Publishing Group. Lontoo.

Levinson, P. 1992. Mitä on juutalainen usko? Yliopistopaino. Helsinki.

Haapanen, L. Elämän peruspilari. Maailman kuvalehti 12/2005. Luettavissa: <https://www.maailmankuvalehti.fi/2005/12/pitkat/elaman-peruspilari> Luettu: 18.11.2015.

Meikle, J. What exactly does the halal method of animal slaughter involve? 2014. The Guardian. Luettavissa: <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/may/08/what-does-halal-method-animal-slaughter-involve>. Luettu: 1.12.2015.

Meyer-Rochow, V. 2009. Food taboos: their origins and purposes. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 5, 18. Luettavissa: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2711054/>. Luettu: 24.11.2015.

Monikulttuurinen työyhteisö. Uskontojen moninaisuus Suomessa. Luettavissa: <http://estudio.edupoli.fi/moty/index.asp?bid=111&book=MoTy&id=722&kat=Uskontojen+moninaisuus+Suomessa>. Luettu: 14.10.2015.

Paden, W. 1994. Religious Worlds. Unitarian Universalist Association of Congregations. Boston.

Partanen, R. 2007. Maahanmuuttajien ruokavaliot ja ravitsemus. Dieettimedia Oy. Helsinki.

Sharot, S. 2001. A Comparative Sociology of World Religions. New York University Press. New York.

Uskonnonvapaus.fi 2014. Uskonnolliset ruokavaliot. Luettavissa: <http://www.uskonnonvapaus.fi/artikkelit/ruoka.html>. Luettu: 11.10.2015.

Uskonnot Suomessa 2007. Sikhiläisyys. Luettavissa: <http://www.uskonnot.fi/uskonnot/view.php?religionId=14>. Luettu:12.10.2015.

Vasenkari, M. 1996. Kulttuurin kenttätutkimuksen alkeet: Osallistuva havainnointi. Vasenkari, M. Turku.

Liitteet

Liite 1. Haastattelurunko

1. How many kitchens did you need for this conference and was it difficult to arrange space for them?
2. How do you keep food ingredients apart from each other? Do you have different fridges and storage spaces for them?
3. a) How do you keep the plates apart from each other and how many sets of plates did you need for this conference?
b) How do you manage the dishwashing? Do you do it in different kitchens?
4. How do you move from one kitchen to the other? Are there restrictions for the chefs to avoid moving in certain parts of the kitchens?
5. a) What kind of challenges did you have with the seating plan for the dining?
b) Do you seat the value guests separately from others?
c) Religions have restrictions for example with eating meat. They may not be able to eat at the same table with someone who eats meat. Did you have difficulties seating these people separately from others?
d) Do you serve alcohol and how did you take into consideration the fact that certain religions do not allow you to drink alcohol?
6. In some religions, people bless their food before eating. Are these prayers a part of each meal in the conference?
7. Who composed the menu for this conference and how did you do it? How do you take into consideration the nutritional value of each meal? (For example, vegan food compared to meat dishes.)
8. Do you make more simple food in conferences because you have to make food for various diets?
9. What kind of challenges it brings to make food outside your own kitchen?
10. Have you made some mistakes in the food service before? What have you learned from those mistakes and what do you have to take into consideration in the future?

Liite 2. Haastattelu

1. Kuinka monta keittiötä teillä oli konferenssia varten ja oliko vaikeaa järjestää tilaa niitä varten?
 - Meillä on kolme keittiötä ja yritämme jakaa tilat keskenämme. Kosher-ruoalle tosin on erillinen keittiö, koska sitä varten tarvitaan paljon valmisteluja: Kokkailu- ja tarjoiluastiat ja kaikki esineet, joita käytämme, täytyy puhdistaa. Kaiken täytyy olla täysin puhdistettua. Käytämme tiettyjä puhdistusvälineitä vain heidän ruoka-astioitaan varten. Sen lisäksi juutalaisille meillä on erilliset ruoanvalmistusmenetelmät. Ostamme tietynlaista ruokaa heille: esimerkiksi lihaa, joka on teurastettu kosher-menetelmällä.

2. Kuinka pidätte raaka-aineet erillään toisistaan? Onko teillä eri jääkaapit ynnä muut säilytystilat raaka-aineille?
 - Meidän täytyy pitää erillään ainoastaan kosher-raaka-aineet. Kosheria ei voi sekoittaa muun ruoan kanssa, joten pidämme niitä erillisessä pienessä kosher-keittiössä. Tämän lisäksi pidämme kasvikset kasvien kanssa samassa jääkaapissa jne. (he eivät esim. pidä lihaa ja kasviksia samassa säilytystilassa.) Meillä on neljä eri jääkaappia, joissa pidämme raaka-aineet erillään raaka-aineluokittain.

3. a) Miten lautaset ja muut ruokailuvälineet pidetään erossa toisistaan?
 - Vegaani ja vege-ruoka ovat erillisissä astioissa kuin normaali ruoka. Siinä ei ole ongelmaa.

b) Miten astioiden tiskaus suoritetaan? Tehdäänkö se eri keittiöissä?

 - Kuten aina. Meillä on tiskikone, jossa on korkea pesulämpötila, joten kaikki puhdistuu täysin. Kosheria varten pesemme astiat eri tiloissa. Heillä lautaset, haarukat, veitset ja lasit ovat muovia, joten niitä käytetään kerran ja heitetään sitten menemään. Kattilat ynnä muut sellaiset (kosheria varten) pesemme erikseen. Koska he eivät voi sekoittaa samalle lautaselle maitoa ja lihaa tai kalaa, on turvallisempaa käyttää ruokailuvälineinä muoviasiatioita.

4. Miten siirtymät suoritetaan eri keittiöistä toiseen?
 - Kosher ruoka tehdään sille varatussa pikkukeittiössä, eikä sitä siirretä muualle. Se myös syödään (ja tarjoillaan) eri tilassa. Vegaaniruoka on kaukana liharuusta, eri kohdassa samaa keittiötä. Ajoitus on myös erilainen: Vegaaniruoka tehdään päivällä ja liharuoka illalla. Kaikki pesevät astiat aina ruoanlaiton jälkeen ja sitten joku muu tulee ja valmistaa jotain muuta. Sama gluteenittomalle ruoalle: aina erillään muusta. Meillä on joitain astioita, joita käytämme vain keliaakikoille ja tiedämme, että ne ovat aina gluteenittomia. Joka tapauksessa, keittiö on jaettu eri osiin: lihanvalmistus, kasvikset ja pasta. Tämä auttaa siinä, ettei sekoiteta keskenään lihaa ja kasviksia.

5. a) Mitä haasteita oli istumajärjestyksen laatimisessa?

- 14 maaliskuuta, kun oli vuosipäivä siitä, kun Chiara Lubich (italialainen rauhan- ja ihmisoikeusaktivisti) kuoli, järjestimme täällä suuren tapaamisen monien ihmisten ja eri uskontojen välillä: hindujen, buddhalaisten, muslimien, juutalaisten ja kristittyjen kanssa. Oli haastavaa järjestää tilat niin, että kaikki pystyivät tuntemaan olonsa mukavaksi – olemaan kuin kotonaan ilman huolia ruoasta. Joten, istutimme buddhalaiset munkit erilleen, sillä heillä aamiainen ja muut ateriat ovat aikaisemmin (kuin muilla). Sitten teimme kaksi buffettia, yksi kosheria ja toinen hinduja varten. Muslimeilla ja kristityillä oli buffet, joka vei pääosan ruokasalista. Kaunista oli nähdä yhteisöllisyys: erilliset buffetit eivät erottaneet ihmisiä, vaan kaikki puhuivat kaikkien kanssa. Kaikilla oli oma ruokansa, mutta itse tila ei ollut eroteltu. Heidän välillään oli ikään kuin veljeys, ainoastaan vaatetuksesta saattoi nähdä, että yksi oli buddhalainen, toinen hindu ja niin edelleen. Kaikki olivat myös tyytyväisiä ruokaansa ja tapoihinsa. Sen saavuttaminen oli iso haaste meille.

b) Istutetaanko arvovieraat erikseen?

- Se riippuu. Jos on työruokailu, heille järjestetään erilliset tilat ja teemme sen mielellämme. Mutta yleensä ihmiset sanovat: ei, haluamme mieluummin pysyä kaikkien muiden kanssa. Teemme siis järjestelyt sen mukaan, mitä tulijat kulloinkin toivovat: joko kaikki yhdessä tai erillisissä tiloissa.

c) Eri uskonnoilla on myös rajoituksia sen suhteen, saako samassa pöydässä istuvat syödä esimerkiksi lihaa. Miten tämä näkyy istumajärjestyksessä ja tuottiko sen laatiminen haasteita?

- Vähän aikaa sitten meillä oli ortodoksinen piispa Istanbulista käymässä ja hän paastosi. Hän ei voinut syödä lihaa tai mitään eläin- tai maitotuotteita. Samaan aikaan oli käymässä myös ryhmä eri uskonnosta ja he helpottivat asiaa: he sanoivat, että he voivat syödä samoin kuin hän, muuttaen oman normaalin ruokavalion siihen, että syövät kasviksia ja hedelmiä ja muita tuotteita, joita hän pystyi syömään, jotta kaikki saattoivat syödä samalla tavoin. Siinä ei ollut mitään ongelmia. Sitä tarkoittaa toisesta välittäminen ja toisen tarpeiden huomioon ottaminen ruokapöydässä – otetaan huomioon, mitä toinen voi syödä sinä aikana, ja seurataan toisen valintaa.

d) Entä miten otetaan huomioon alkoholin salliminen ja muiden juomisen salliminen?

- Se on erittäin helppoa. Esimerkiksi juutalaisilla on oma viininsä, jota ostamme heille. Tiedämme myös, että hindut pitävät enemmän hedelmämehua, vedestä tai muista juomista, joten hankimme niitä. Ja niin edelleen muiden kanssa. Pidämme kaikista huolta ottaen heidän tarpeensa huomioon. Esimerkiksi jos meillä on iso huone, panemme esille juomat, jotka sopivat kaikille ja ehkä viinin erilliseen kulmaukseen, josta ihmiset voivat käydä hakemassa sitä.

6. Joissain uskonnoissa uskovaiset siunaavat ruokansa ennen ateriointia. Suoritetaanko siunaus joka kerta konferenssissa?

- Joskus muslimien täytyy pestä kätensä ennen ruokaa, joten järjestämme heille käsienspesuveden, sillä se on heidän riittänsä. Myös rukouksia varten heidän on pestävä jalkansa. Meidän täytyy ottaa kaikki tämä huomioon etukäteen. Mutta useammin on joko muslimeja tai kristittyjä tai juutalaisia, harvemmin he ovat kaikki yhdessä.

7. Miten ja kuka laati ruokalistat? Miten otetaan huomioon ravintoarvojen tasaisuus eri uskonnoissa (sillä joissain uskonnoissa ei syödä lihaa)?

- Meillä on kasvis-, vegaani ja normaalimenu. Ruokalistat tulevat kokemuksesta. Meillä on paljon hindu, juutalais- ja muslimiystäviä ja opimme aina heiltä ruoanvalmistuksesta. Tapakulttuurin opimme myös heiltä. Hindut syövät vegeruokaa, kosher on kosheria ja nyt meillä on paljon myös vegaaniruokavaliota, jota emme ennen tehneet paljon. Eli: ruokalistat tulevat kokemuksesta ja myös reseptikirjoista ja tutkimuksista. Ensin tapaamme kaikki yhdessä ja päätämme ensimmäisestä menulistasta. Sen jälkeen usein teemme muutoksia ihmisten tarpeiden mukaan, kun he saapuvat. Usein mietimme jotain tiettyä, mutta kun he saapuvat, käykin ilmi, että he tarvitsevat jotain muuta. Silloin muutamme listaa heidän toiveidensa ja tarpeidensa mukaan. Esimerkiksi (vegaaniruoan tekijä) hän saapui kauan sitten ja hänellä on paljon kokemusta vegaanista ruoanlaitosta, joten opimme häneltä uutta. Pidämme huolta, että joka kerta on proteiinipitoista ruokaa. Sitten joidenkin mausteiden, vitamiinien ja muun sellaisen kohdalla korvaamme, mikä puuttuu, jos heillä ei ole lihaa. Esimerkiksi tänään kasvisruoassa oli kurkumaa.

8. Pyritäänkö konferenssin ruuassa samaan tulokseen kuin heidän uskonnollisessa juhlassaan tai ravintolassa, vai onko kyse kompromissista?

- Kyllä, pyrimme tekemään ruoan mahdollisimman yksinkertaisesti. Yritämme myös löytää sellaista, mikä sopii kaikille. Esimerkiksi kaikki syövät kasviksia, kikherneitä, pastaa, riisiä. Sen jälkeen mietimme tarkempia tarpeita. Se ei ole edes vaikeaa, sillä yksi meistä tekee normaalin ruoan, yksi kosherin ja minä vegaanin, joten kaikki tekevät yhdenlaista ruokaa. Se vaikuttaa hankalammalta ulkopuolisesta, mutta minulla ei ole ongelmia, sillä keskityn vain omaan ruokaani. Sama muiden kahden kohdalla. Vaikka minun pitää tehdä 100 annosta, teen kaiken vegaanina.

9. Mitä haasteita tuo se, kun tehdään ruokaa oman keittiön ulkopuolella?

- Haaste on olla järjestelmällinen ja ottaa mukaan kaikki tarvittava. Emme tee cateringia. Haasteet ovat kuitenkin kauniita, sillä näemme erilaisia ihmisiä ja uusia paikkoja koko ajan.

10. Mitä virheitä on mahdollisesti tapahtunut aiemmin ja mistä on opittu? Mitä on tulevaisuudessa huomioitava?

- Joskus teimme virheitä juutalaisten kohdalla; sekoitimme joitain tuotteita lihan kanssa, mitä ei saisi tehdä. Silloin otimme pois nämä tuotteet. Tämä oli ensimmäisiä kertoja – alussa emme tietäneet paljon juutalaisista, muslimeista ja hinduista. Ensimmäisen kerran, kun tekee virheen, on se tietenkin kokemuksen puutteen takia. Kun on enemmän kokemusta, tietää mistä kukin pitää. Kaikki meistä pitävät siitä, kun saamme tavata muita ja tehdä sitä ruokaa, mitä he tekevät. Yksi todella paljon helpottava tekijä on se, että kysyy, onko tällä tavalla valmistettu ruoka ok. Kerran esimerkiksi yksi rabbi sanoi, että ehkä tämä olisi parempaa tällä tavalla... jolloin hän auttoi meitä tekemään sen kunnolla. On siis tärkeä tehdä ruokaa heidän kanssaan ja puhua heille. Mitä vähemmän tiedämme sitä enemmän me voimme kysyä, mikä on heille tarpeellista.

Liite 3. Ruokalistat

Tiistai 27.10.2015

Vegaanimenu, lounas:

Kasvisrisotto

Seitan

Lehtimangoldia

Salaattia

Vegaanimenu, päivällinen:

Minestrone

Peruna-vihannessekoitus

Vihreitä papuja

Tomaattia

Salaattia

Keskiviikko 28.10

Vegaanimenu, lounas:

Cous-cous

Haudutettuja sieniä

Tomaattiburgeri

Porkkanaraastetta

Salaattia

Vegaanimenu, päivällinen:

Persiljariisiä

Papuja

Appelsiinia ja fenkolia

Normaalimenu, päivällinen:

Riisi-persilja-minestrone

Kananrintaa

Herneitä ja sipulia

Mandariini

Torstai 29.10

Vegaanimenu, lounas:

Sellerikastiketta

Ranskanperunoita

Kaalia

Vegaanimenu, päivällinen:

Kasviskeitto
Lehtimangoldi-struudeli
Artisokat öljyssä
Salaattia

Normaalimenu, lounas:

Penne-pastakastike
Paistettua kalkkunaa
Ranskanperunoita

Normaalimenu, päivällinen:

Kasviskeitto
Lehtimangoldi-struudeli
Mozzarellajuustoa

Perjantai 30.10

Vegaanimenu, lounas:

Pennepastaa ja munakoisokastiketta
Kurkkua
Linssejä

Vegaanimenu, päivällinen:

Ohraminestrone
Soijahampurilainen
Kukkakaalia
Tomaattia

Normaalimenu, lounas:

Pennepastaa ja munakoisokastiketta
Punakampelaa ja paistettuja perunoita
Tonnikalaa
Keitettyjä papuja
Omenaa

Normaalimenu, päivällinen:

Ohraminestronekeittoa
Vasikanliha-lihamurekettä
Keitettyjä porkkanoita
Päärynä

Lauantai 31.11

Vegaanimenu, lounas:

Kikhernepastaa

Kurpitsarisottoa

Parsaa

Salaattia

Vegaanimenu, päivällinen:

Sellerikeittoa

Kasvispizzaa

Pinaattia

Salaattia

Normaalimenu, lounas:

Kurpitsarisottoa

Paistettua kanaa

Perunoita

Normaalimenu, päivällinen:

Selleriminestronekeitto

Margharita-pizzaa

Sunnuntai 1.11

Vegaanimenu, lounas:

Fusilli-pastaa sienillä ja perunoilla

Kasviksia

Vegaanimenu, päivällinen:

Julienne-minestrone

Spelttivehnäsalaattia

Munakoisoa

Salaattia

Normaalimenu, lounas:

Fusilli-pastaa sienillä ja perunoilla

Paistettua vasikkaa

Pinaattia ja valkosipulia

Omenaa

Liite 4. Ohjeistus kansainvälisten konferenssien ruokapalvelujen järjestämistä varten

- Vältä konferenssien järjestämistä uskonnollisten juhlien ja paastojen aikaan, sillä ne hankaloittaisivat ruoan tarjoamista turhaan
- Ota selvää etukäteen, mihin uskuntoon konferenssiin osallistuvat ihmiset kuuluvat: Tämä auttaa ruokatarjoilun suunnittelussa
- Juutalaisille tulee olla kosher-ruokaa tarjolla
- Kristinuskoisilla ei ole varsinaisia ruokarajoituksia, mutta verestä tulisi pysyä erossa parhaansa mukaan
- Islaminuskoisille ei saa tarjota sianlihaa: täytyy olla halal-menetelmällä valmistettua lihaa heitä varten
- Hinduille lehmä on pyhä eläin, joten älä tarjoa naudanlihaa. Hindut suosivat usein kasvissyöntiä (lakto-ovo), joten varaa heille kasvisruokaa tarjolle.
- Buddhalaisen opin mukaisesti kunnioitetaan elämää, joten kasvisruokavalio on heidän keskuudessaan yleistä.
- Kiinnitä huomiota ajankäyttöön: mitä enemmän eri uskonnoista tulevia ihmisiä konferenssiin osallistuu, sitä enemmän valmisteluja tarvitsee
- Ruokien raaka-aineet täytyy pitää erillään ja olla tarkka puhtaudesta
- Vegaani-, halal- ja kosher-ruoat täytyy valmistaa erillään muista ruokavalioista
- Maan oma ruokakulttuuri ja tiettyjen raaka-aineiden saatavuus täytyy ottaa huomioon (esimerkiksi talvella Suomessa tuoreet kasvikset ja hedelmät eivät ole saatavilla)
- Säilytystilat täytyy pitää erillään, etteivät raaka-aineet sekoitu. Kosher-raaka-aineet täytyy pitää täysin erillisissä tiloissa muiden ruokavalioiden raaka-aineiden kanssa.
- Kosher-keittiön täytyy olla erillään muista keittiötiloista. Myös kosher-ruokavalion ruokailuvälineet täytyy tiskata eri tiloissa muiden tiskien kanssa. Jos kosheria varten ei ole mahdollista järjestää erillisiä tiloja, ota selvää, mistä voisit tilata kosher-ruokaa valmiiksi tehtynä paikan päälle.
- Tarjoile ruoat eri linjastoista: ainakin vegaani, halal- ja kosher-ruoat eri linjastoista.
- Jaa ruoat keittiötyöntekijöiden toimesta (ruoka-aineiden sekoittumisen välttämiseksi).
- Jaa ruoat eri lautasille; alkuruoka, pääruoka, salaatti ja jälkiruoka erikseen. Muista myös juutalaisille omat erilliset lautaset: ota selvää, mistä saat vain kosher-ruoalle tarkoitettut lautaset käyttöön tai hanki kertakäyttölautaset.
- Varaudu siihen, että eri uskontoihin kuuluvat ihmiset saattavat haluta istua ruokailun aikana erikseen

- Kiinnitä huomiota siihen, että tietyissä uskonnoissa on tapana siunata ruoka ennen syömistä: varaa siis tilaa rukoilulle ja peseytymiselle ennen ruokaa
- Laadi erikseen ainakin vegaani-, kosher-, ja normaalimenut.
- Varaa tarpeeksi henkilökuntaa – eri ruokavalioita varten täytyy olla eri kokit ja heille täytyy olla erilliset tilat.

Liite 5. Ison keittiön pohjapiirros

