

Villiruokamoduuli: Tuotekehitystä Suussasulavalle & RUOKA&MATKAILU -hankkeelle

Olli Partanen & Jessica Wahl



Tekijät Olli Partanen, Jessica Wahl	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, keittiömestari	
Opinnäytetyön otsikko Villiruokamoduuli: Tuotekehitystä Suussasulavalle & RUOKA&MATKAILU -hankkeelle	Sivu- ja liitesivumäärä 61 + 56
<p>Tämä opinnäytetyö on tehty toimeksiantona RUOKA&MATKAILU -hankkeelle sekä startup-yritys Suussasulavalle. Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda Villiruokamoduuli, jota RUOKA&MATKAILU -hanke voi hyödyntää tulevaisuudessa, erilaisissa työpajoissa tai muissa tapahtumissa sekä kehittää Suussasulavalle toimivia reseptejä.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperustan aiheita ovat villiruoka, New Nordic Cuisine ja tuotekehitys. Produktiossa käsittelee villiruokamoduulin tuotekehittämisen prosessia. Tietoperustan Villiruokaosiossa käsitellään villiruokan historiaa Suomessa, sen käyttöä ja keruuta sekä niihin liittyviä menetelmiä ja käytäntöjä. New Nordic Cuisine-osiossa puidaan New Nordic Cuisineen historiaa sekä nykyhetkeä ja tuotekehitysosiossa käydään läpi tuotekehitykseen liittyviä käsitteitä ja tuotekehitysprosessin kulkua.</p> <p>Villiruoka luokitellaan kaikki vapaasti luonnossa kasvava, kuten riistaeläimet ja poro, sienet, marjat, kalat ja villiyrtit sekä villivihannekset. Villiruokalla on Suomessa pitkä käyttöhistoria, sillä jo maailmansotien aikaan käytettiin paljon villiruokia korvikkeina muille tuotteille, joita pulara-aikana ei Suomesta saatu. Nykypäivänä villiruokan suosio on noussut ja siitä on muodostunut eräänlainen ruokatrendi.</p> <p>New Nordic Cuisineella tarkoitetaan sitä pohjoismaisen ruoan uutta aaltoa, joka sai alkunsa Kööpenhaminassa vuonna 2004 Claus Meyerin sekä Rene Redzepin toimesta. New Nordic Cuisineen keskeisin aate on, että ruoan tulee olla puhdasta, luonnonmukaisesti tuotettua ja vuodenaikojen seuraavaa. Liike on saavuttanut suuren suosion ja laittanut pohjoismaisen ruokakulttuurin maailmankartalle.</p> <p>Tuotekehitys on uuden tai muokatun tuotteen tai palvelun luomisprosessi. Sen tarkoituksena on tuottaa tuotteita tai palveluita, joita asiakkaat haluavat, jotta yritys pärjäisi kilpailussa. Tuotekehitysprosessi alkaa tuotemahdollisuuden tunnistamisella, minkä jälkeen pyritään tunnistamaan arvomahdollisuudet ja sen jälkeen siirrytään niiden tuotekonseptointiin. Tämä prosessi voidaan toteuttaa eri mallien avulla, joita ovat esimerkiksi Systemaattinen yleinen tuotekehitysmalli, Porttimalli, Scrum-menetelmä sekä PCDA-sykli ja Vertailukehys.</p> <p>Opinnäytetyön tuotekehitysprosessissa tunnistettiin Villiruokamoduulin tuotemahdollisuuden arvomahdollisuudet ja hyödynnettiin PCDA-sykliä ja Vertailukehitystä. Villiruokamenuun ja Villiruokamoduulin käytännön kehitystyö toteutettiin koekeittämissä. Tuotekehitysprosessi päättyi Villiruokailtamaan, josta saatujen asiakaspalautteiden avulla luotiin Villiruokamoduuli ja ammattilastason ruoka-annoskortit. Villiruokailtamassa valmistettiin viiden ruokalajin menu, johon kuului keittiön tervehdyksenä tyrnillä marinoitua muikkua, alkuruokana riimihirveä ja tervapikkelöityjä kantarelleja, pääruokana selleriä herakastikkeella, väliraikastimena jugurtti-vahto ja kuusenkerkkägranité, juustona itsetehtyä Arabian Bläta ja myskikurpitsaa ja jälkiruokana punajuurikkua ja vuohenjuusto-hunajajäätelöä.</p>	
Asiasanat Villiruoka, New Nordic Cuisine, tuotekehitys, moduuli	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Villiruoka	3
2.1	Villiruoan alkuperä.....	3
2.2	New Nordic Cuisine.....	4
2.2.1	New Nordic Cuisinen historia	4
2.2.2	New Nordic Cuisine nyt	6
2.3	Villiruoka trendinä.....	8
2.4	Villiryttien keruu & käyttö.....	9
2.4.1	Jokamiehen oikeus	10
2.4.2	Säilytys	11
3	Tuotekehitys.....	13
3.1	Tuotekehitysprosessi	13
3.2	Tuotekehitysmalleja	15
3.2.1	Systemaattinen yleinen tuotekehitysmalli	15
3.2.2	Porttimalli	17
3.2.3	Scrum-menetelmä.....	18
3.2.4	PCDA-sykli ja Vertailukehitys	20
4	Villiruokamenu & Villiruokamoduuli.....	23
4.1	Tuotekehitysprosessi	24
4.2	Villiruokailtaman ruokatuotteen suunnittelu	29
4.3	Raaka-ainehankinnat	44
4.4	Tarvikehankinnat.....	44
4.5	Asiakkaiden hankinta	47
4.6	Toteutuspäivä	47
4.7	Asiakaspalautteet.....	48
5	Pohdinta.....	51
5.1	Ollin keittiö	51
5.2	Ollin huomioita	52
5.4	Jessican keittiö.....	52
5.5	Jessican huomioita.....	54
5.6	Yhteenveto.....	55
	Lähteet	58
	Liitteet.....	62
	Liite 1. Villiruokamoduuli.....	62
	Liite 2. Villiruokamenu suomeksi	64
	Liite 3. Villiruokamenu englanniksi.....	79
	Liite 4. Annoskortit.....	95

Liite 5. Kutsu Villiruokailtamaan suomeksi.....	109
Liite 6. Kutsu Villiruokailtamaan englanniksi.....	110
Liite 7. Allergia ja maksujen kuittaustaulukko.....	111
Liite 8. Asiakaspalautelomake suomeksi	112
Liite 9. Asiakaspalautelomake suomeksi	113
Liite 10. Haastattelulomake	116
Liite 11. Haastattelulomake	117

1 Johdanto

Villiruoka on ollut ravintola-alalla ajankohtainen aihe jo joitain vuosia ja halusimme tutustua paremmin kyseiseen aiheeseen. RUOKA&MATKAILU -hankkeelle ei myöskään oltu aiemmin tehty villiruokaan liittyvää opinnäytetyötä. Villiruoan lisäksi New Nordic Cuisine on ollut paljon pinnalla, ja koimme sen luonnolliseksi osaksi opinnäytetyötä villiruoan rinnalle, sillä New Nordic Cuisinella on ollut suuri vaikutus villiruoan suosioon. Tuotekehitys on tietoperustan aiheena luonnollinen valinta, sillä jouduimme moduulia varten kehittämään uusia reseptejä ja annoksia.

Työn tavoitteena oli perehtyä villiruokaan ja New Nordic Cuisineen ja oppia sekä opettaa muita tuntemaan ja arvostamaan sitä, mitä suomen luonnolla on tarjottavana. Halusimme tehdä työn, joka auttaisi meitä kehittymään ammatillisesti ja inspiroisi meitä oppimaan uusia asioita. Produktin tavoitteena oli luoda RUOKA&MATKAILU -hankkeelle moduuli, jota hanke voisi tulevaisuudessa hyödyntää joko teemaan sopivissa tilaisuuksissa tai itsenäisesti.

RUOKA&MATKAILU -hanke on maa- ja metsätalousministeriön, Matkailun edistämiskeskuksen ja Haaga-Helia ammattikorkeakoulun yhteinen hanke, joka on luonut Suomen ensimmäisen ruokamatkailustrategian yhdessä Visit Finlandin kanssa. Strategia julkaistiin helmikuussa 2015 ja sen tarkoitus on toimia apuvälineenä edistämässä Suomen ruokamatkailua. Suussasulava on Haaga-Helia ammattikorkeakoulun keittiömestariopiskelijoiden vuonna 2013 perustama startup-yritys, jonka toiminnan ydin on pääasiallisesti koostunut cateringista.

Villiruoksi luokitellaan kaikki, mikä kasvaa villinä luonnossa. Tähän lukeutuu niin sienet, marjat, kalat, riistaeläimet ja poro kuin villiyrtilit ja villikasvitkin. Sota- ja pula-aikana villiruokaa ja villiyrtiltejä käytettiin korvikkeina, esimerkiksi puista saatavaa pettua käytettiin leipätaikinoissa jauhon jatkeena. Villiruoalla on siis Suomessa pitkät perinteet, mutta villiyrtiltien käyttö on vuosien varrella hiipunut. Sota- ja pula-ajan jälkeen korvikkeina nähtyjä kasveja ja yrtiltejä ei haluttu enää käyttää, kun elintarvikkeita oli taas saatavilla kaupan hyllyiltä. (Kokkonen 2014.) Silti varmasti suuri osa suomalaisista muistaa, miten hyvältä ketunleipä maistui lapsena kun niitä metsänpohjalta kerättiin. Viime vuosina villiyrtilteistä ja niiden keräämisestä ja käyttämisestä on muodostunut eräänlainen ruokatrendi, johon halusimme tutustua paremmin. Villiyrtilit olivat meille entuudestaan vieraita, mutta ammatillinen mielenkiinto syttyi nopeasti uusia, ilmaisia makuja kohtaan. Osittain villiruokatrendin nousuun on varmasti vaikuttanut New Nordic Cuisinen voittokulku maailmalla. New Nordic Cuisinel-

la tarkoitetaan sitä pohjoismaisen ruoan uutta aaltoa, joka sai alkunsa Tanskan Kööpenhaminassa vuonna 2004 järjestetyllä konferenssilla. Manifesti perustuu kymmeneen pääpisteeseen, joiden mukaan ruoan ja tuotteiden tulee olla lähellä tuotettuja, ekologisia ja kertoa avoimesti alkuperästään maussa ja muodossaan. (New Nordic Food II – Report 2010–2014, 66.) New Nordic Cuisine on puhdasta, vuodenaikojen noudattavaa, maukasta pohjoismaalaista ruokaa. Se on ollut pinnalla jo kymmenisen vuotta, mutta nyt se on haasteen edessä, kun monet sen alkuperäisiä kannattajista ja jopa luojista ovat kyllästyneet käsitteeseen.

Tuotekehityksen tavoite on tehokkaasti luoda ja kehittää uusia tai paranneltuja, asiakkaiden tarpeita tyydyttäviä ja kilpailukykyisiä tuotteita tai palveluita markkinoille. Tuote voi olla kokonaan uusi ja näinollen palvella uutta asiakassegmenttiä, tai se voi olla muokattu, uudistettu tai modernisoitu versio jo olemassa olevasta tuotteesta tai palvelusta. (Raatikainen 2008, 59–61.) Kokonaisvaltaiseen tuotekehitykseen kuuluu tuotekehitys, markkinointi ja valmistus. Onnistunut tuotekehitys on yrityksen menestymisen kannalta elintärkeää, sillä sen avulla yritys pärjää kilpailussa.

Moduuli on itsenäisesti toimimaan kykenevä osa, jollaisista voidaan myös koota erilaisia kokonaisuuksia (Suomisanakirja 2015). Se kuvaa hyvin tämän opinnäytetyön tuotantosaa, joka kulkee nimellä villiruokamoduuli. Villiruokamoduuli toimii hyvin itsenäisenä kokousiltamana, mutta sen voi helposti yhdistää johonkin muuhun aktiviteettiin. Tämän takia uskomme sen olevan hyödyksi RUOKA&MATKAILU -hankkeelle, joka voi tulevaisuudessa valita, milloin ja millä tavalla moduulia hyödyntää.

Opinnäytetyömme tietoperusta koostuu kahdesta luvusta, joista ensimmäinen käsittelee villiruokaa sekä New Nordic Cuisinea ja toinen kertoo tuotekehityksestä. Näiden lukujen jälkeen vuorossa on itse produkti, sen tavoite ja tuotekehitysprosessi. Viimeiseksi pohdinassa käymme läpi oppimaamme ja omia ajatuksiamme työstämme. Koimme tämän olevan selkeä järjestys lukijan ensin tutustuessa tietoperustaan, johon työmme pohjaa, ja vasta sitten itse työhön. Uskomme, että näin lukija ymmärtää paremmin myös itse produktiamme, sekä sen jälkeen omia pohdintojamme produktiin liittyen.

2 Villiruoka

Villiruoksi luokitellaan kaikki vapaasti luonnossa kasvava ruoka, kuten kalat, riistaeläimet, poro, sienet, marjat, villivihannekset ja villiyrtit (ELO - Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissätiö 2014a).

Villiruoka on ilmaista ja kaikille yhtälailla saatavissa oleva tuoteryhmä. Se antaa mahdollisuuden pienentää hiilijalanjälkeään maailmassa, jossa ilmastonmuutos on todellinen uhka osittain ruokamme tehotuotannosta johtuen. Suomessa on paljon puhdasta luontoa ja hyvät edellytykset villiruoan hyödyntämiseen. Pääkaupunkiseudullakin on Helsingin keskuspuisto, jossa muun muassa keittiömestari ja ELO-säätiön nimittämä villiruokalahettiläs Sami Tallberg käy villiruokaa keräämässä. (Tallberg 2012, 20.) Pääkaupunkiseudulla villiruoan kerääminen antaa lisäksi kaupunkilaistuneelle väestölle syyn lähteä luontoon rauhoittumaan, luoda luontosuhdetta uudestaan (Toivanen 2013, 11). Luonnossa kulkeminen tutkitusti alentaa verenpainetta ja on terveydelle hyödyksi. Suomen lyhyen kasvukauden ja valoisan kesän takia villinä luonnossa kasvavat raaka-aineemme tuottavat kasvinosia, joissa on korkea aromipitoisuus ja jotka ovat näinollen usein maukkaampia kuin vastaavat viljellyt tuotteet. Esimerkkinä suomalainen luonnonvarainen kumina, jonka on todettu sisältävän enemmän aromiöljyä kuin viljelty ulkomainen kumina (Yrtitarha). Monilla yrteillä on myös ruoansulatusta edistäviä vaikutuksia. Villiyrtit voivat tuoda piristystä ruoanlaittoon niin kotona kuin ravintolassakin uusien makujen ja mahdollisuuksien muodossa.

2.1 Villiruoan alkuperä

Anatomisesti oikeaoppinen Homo Sapiens-ihminen kehittyi noin 150 000 vuotta sitten. Historiansa aikana ihminen on kuitenkin viljellyt ja kasvattanut ruokansa vain noin 10 000 vuotta ja Euroopassa noin 6000 vuotta. (John Hopkins University.) Ennen ensimmäisten viljelyiden ja kaupunkien syntyä ihmiset ovat siis saaneet ravintonsa luonnosta, perinteisesti metsästämyllä, kalastamalla ja keräämyllä marjoja, sieniä, vihanneksia ja yrtejä. Tätä ravintoa kutsutaan tänä päivänä villiruoksi; kaikki mikä saadaan suoraan villistä luonnosta. Historiallisesti villiyrttejä on käytetty paljon lääkinnällisestikin, mutta tässä opinäytetyössä käsitellään villiyrttejä ruokanäkökulmasta.

Suomessa villiruoalla on pitkät perinteet. Metsiä, järviä, soita ja muita otollisia kasvuympäristöjä on harvaanasutussa maassa paljon, ja tätä on kautta aikojen osattu hyödyntää metsästämyllä, kalastamalla, marjastamalla ja sienestämällä. Tänäkin päivänä Suomessa on monia aktiivisia metsästysseuroja ja kalastus on monelle kesäinen harrastus. Syksyisin

taas sieni- ja marjametsät ovat monelle tuttu maisema, kun talven varalle kerätään vitamiini- ja kivennäisainepitoisia marjoja ja sieniä pakkaseen. Villikasvien käyttö yleistyi Suomessa Elias Lönnrotin ansiosta 1800-luvulla, hänen kartoittaessaan suomalaisten kasvien ominaisuuksia lääkinnällisiin tarkoituksiin (Majamaa), ja 1900-luvulla toisen maailmansodan aikaan pula-ajan takia. Kun tuontituotteista oli puutetta ja ruoka-aineita säännösteltiin, Suomen kansanhuoltoministeriö tuotti ohjekirjasia, joissa kehoitettiin käyttämään erilaisia korvaavia tuotteita, kuten esimerkiksi paahdettua voikukanjuurta kahvin korvikkeena. Kansanhuoltoministeriö myös palkkasi professori Toivo Rautavaaran tutkimaan, miten kotimaisia villivihanneksia ja – kasveja voisi soveltaa ja hän ehdotti esimerkiksi vuohenputken lehtiä käytettävän salaatteihin. (Kokkonen 2014.) Sota- ja pula-aikana villikasvit koettiin eräänlaisiksi korvikkeiksi ja sama asenne on osittain edelleen vallalla. Pula-ajan päätyttyä näitä niin kutsuttuja korvikekasveja ei haluttu enää nähdä ruokapöydissä, mistä saattaa johtua villiruokaperinteen osittainen unohtuminen. Villikasvit ovat kuitenkin itsessään arvokkaita ja hyviä raaka-aineita, sopivia syötäväksi yksinään tai viljeltyjen kasvien ja ruokien rinnalle. (Tallberg 2012, 18.)

2.2 New Nordic Cuisine

New Nordic Cuisinella tarkoitetaan sitä pohjoismaisen ruoan uutta aaltoa, joka sai alkunsa Tanskan Kööpenhaminassa vuonna 2004 järjestetyllä konferenssilla. Idean takana ovat tanskalaisen ravintola NOMA:n perustajat Claus Meyer sekä Rene Redzepi, jotka perustivat ravintolansa tähän ideaan pohjautuen vuonna 2004. Ravintolan nimi ”NOMA” tulee Tanskan sanoista nordisk mad. Tässä osiossa on käytetty NOMA:a esimerkkinä New Nordic Cuisinen liittyvissä pohdinnoissa, sillä NOMA on alusta lähtien ollut tärkeässä asemassa edistämässä pohjoismaisen ruoan kuvaa sekä ulkomailla että pohjoismaissa.

2.2.1 New Nordic Cuisinen historia

New Nordic Cuisinen historia alkaa tanskalaisesta keittiömestari Claus Meyeristä, joka kyllästyi kliinisesti täydellisiin, mutta mauttomiin raaka-aineisiin ja ryhtyi tutkimaan, mitä pohjoismaisen ruokakulttuurin moninaisuudelle oli tapahtunut. Hän ryhtyi tutkimaan pohjoismaista ympäristöä, vanhoja reseptejä ja haastatteli vanhempaa sukupolvea, heitä, jotka vielä muistivat maailman ennen pika- ja valmisruokia. Tästä nousi kysymys; miksei pohjoismaat - suuri, puhdas alue rikkaalla luonnolla meren äärellä - voisi tarjota enemmän. (Ministry Of Foreign Affairs Of Denmark) Tämän kysymyksen tiimoilta järjestettiin marraskuussa 2004 konferenssi, johon osallistui kymmenkunta pohjoismaista ruoka-alan ammattilaista keskustelemaan pohjoismaisen ruoan tulevaisuudesta. Konferenssi kulmi-

noitui uuden pohjoismaisen ruoan manifestiin, The New Nordic Food Manifest. Manifestin kymmenen pistettä ovat seuraavat (New Nordic Food II – Report 2010 – 2014, 66.):

1. New Nordic Cuisinen tavoite on ilmentää sitä puhtautta, raikkautta, yksinkertaisuutta ja etiikkaa jonka yhdistämme pohjoismaiseen luontoon
2. Heijastaa vuodenaikojen vaihtelua annoksissa.
3. Pohjata ruoanvalmistus aineksiin ja tuotteisiin joiden piirteet tulevat parhaiten esille juuri pohjoismaisessa ilmastossa
4. Yhdistää vaatimukset hyvästä mausta moderniin tietämykseen terveydestä ja hyvinvoinnista
5. Edistää pohjoismaisia tuotteita ja tuottajia sekä levittää tietoa heidän kulttuureistaan
6. Edistää eläinten hyvinvointia ja kestävän kehityksen mukaisia tuotantoprosesseja me-rissämme, viljelysmaillamme ja erämaillamme
7. Kehittää uusia tapoja käyttää perinteisiä pohjoismaisia ruokatuotteita
8. Yhdistää parhaat palat pohjoismaisesta ruoanvalmistuksesta ja ruokakulttuurista ulko-mailta tulleisiin kulinaarisiin impulsseihin
9. Yhdistää paikallinen omavaraisuus alueelliseen korkeatasoisten tuotteiden jakamiseen
10. Yhdistää voimat kuluttajien, maatalouden, kalastuksen, ruoan, jälleen myynnin, tutki-joiden, opettajien, poliitikkojen ja virkamiesten kanssa tämän projektin merkeissä kaikkien pohjoismaalaisten yhteiseksi hyödyksi.

Tämän manifestin allekirjoitti tusina pohjoismaalaista keittiömestaria;

Hans Välimäki, Finland

Leif Sørensen, Færøerne

Mathias Dahlgren, Sweden

Roger Malmin, Norway

René Redzepi, Denmark

Rune Collin, Greenland

Erwin Lauterbach, Denmark

Eyvind Hellstrøm, Norway

Fredrik Sigurdsson, Iceland

Gunndur Fossdal, Færøerne

Hákan Örvarsson, Iceland

Michael Björklund, Åland

(Nordic Food Lab 2015.)

Konferenssissa syntyneestä manifestista ja ideasta syntyi liike, joka on vuosien varrella kasvanut ja kehittynyt. New Nordic Cuisine on pohjimmiltaan pohjoismaisten tuotteiden arvostamista ja halua opettaa sitä arvostusta myös muille. Siinä korostuu lähituotettujen raaka-aineiden merkitys, ekologisuus ja huoli ympäristöstä sekä kunnioitus hyviä raaka-

aineita kohtaan. Tällä tavoin New Nordic Cuisine kulkee käsikkäin villiruoan kanssa; villiruoka raaka-aineena on lähellä ja villinä kasvanutta ja näinollen äärimmäisen ekologista.

Mikään uuden pohjoismaisen ruoan konseptissa ei sinänsä ole uutta ja mullistavaa, vaan vanhojen menetelmien, tekniikoiden ja raaka-aineiden elvyttämistä sekä halu tasapainottaa ruokamarkkinoita. Se perustuu vahvaan uskoon siitä, että pohjoismainen ruokakulttuuri voisi hyvinkin kilpailla maailmalla tunnetumpienkin ruokakulttuureiden kanssa. (Nordic Food Lab 2015.) Pohjoismaissa on historiallisesti aina syöty villiruokaa, ei siis ole syytä, miksei siitä voisi luoda ravintolakonseptia. Vaikka se suurelta osalta kansaa onkin unohnut, on New Nordic Cuisine ja sen lippulaiva NOMA näyttänyt, että sen voi tuoda takaisin ja että se on sen arvoista. NOMA on kerta toisensa jälkeen valittu maailman parhaaksi ravintolaksi, ja se käyttää lähes yksinomaan pohjoismaisia ruokatuotteita ja villiruokaa, jota ravintolan kokit itse käyvät keräämässä läheisistä puistoista. Mitään ei tuoda ravintolaan pakastettuna, vaan kaikki on ehdottoman tuoretta ja vallitsevalle vuodenajalle ominaista. (Redzepi 2010, 16.) NOMA:n maailmanlaajuinen menestys ei kuitenkaan koskaan ollut ravintolan pääasiallisena tavoitteena. Redzepi ja Meyer, jotka ravintolan perustivat, tahtoivat todistaa, että pohjoismaisista tuotteista voi tehdä erinomaista ruokaa. Että ravintolan ei tarvitse olla ranskalainen tai italialainen tarjotakseen hyvää ruokaa, vaan se, mitä pohjoismaista löytyy, on yhtälailla maukasta ja laadukasta ja soveltuvaa ruoanlaittoon. (Jensen 2014.)

2.2.2 New Nordic Cuisine nyt

Christian Puglisi, NOMA:n entinen sous chef, on sanonut New Nordic Cuisinen olevan kuollut. (Eriksen 2015.) Konseptin vielä niittäessä mainetta ja kunniaa maailmalla, on sitä alettu kyseenalaistamaan enenevässä määrin sen alkulähteillä. Mikä tekee pohjoismaisesta pohjoismaista? Miksi hyväksytään tiettyjä raaka-aineita, mutta ei toisia? Miksi esimerkiksi peruna on hyväksytty pohjoismainen raaka-aine, mutta tomaatti ei? Kumpikaan ei alun perin ole lähtöisin Pohjoismaista, mutta kumpaakin käytetään ja kasvatetaan menestyksekkäästi myös pohjoisilla leveysasteilla. (Nordic food Lab 2015.)

Osa New Nordic Cuisinen kehittäjistä ja niistä ihmisistä, jotka ovat tehneet suuren työn konseptin eteen, haluavat nyt kokonaan erota käsitteestä. Kokit ja keittiömestarit ovat kylästyneitä siihen, että heidät ja heidän ruokansa asetetaan ennalta määrättyyn muottiin, kaikki saman katon alle huolimatta kokkien, ravintoloiden ja keittiömestareiden valtavista eroista. Ei ravintola ole pohjoismainen vain siksi, että se sijaitsee jossakin pohjoismaista. Jopa NOMA:n Rene Redzepi on sanonut olevansa sitä mieltä, että käsitteenä New Nordic

Cuisine on kuollut. Sen ei koskaan ollut tarkoitus saada niin suurta merkitystä kuin mitä se sai, vaan lähinnä toimia inspiraationa kestävään, hyvään ruoanlaittoon ja näyttää, että pohjoismaisista tuotteista voi tehdä erinomaista ruokaa. (Jensen 2014.)

Lisäksi on keskusteltu siitä, että New Nordic Cuisine on käsite, joka on olemassa vain ravintoloissa. Se, mikä ravintoloissa ja ravintola-alalla käsitetään New Nordic Cuisinena, sitä ei käytännössä pohjoismaisissa kodeissa ole tai käytetä. On siis yritetty luoda pohjoismainen ruokakulttuuri luomalla ensin käsite, ilman todellisuudessa olemassa olevaa käytäntöä ja pohjaa sille käsitteelle. Supermarkettien hyllyiltä puuttuvat arkipäivän New Nordic Cuisine-tuotteet, vaikka pohjoismaista löytyykin. Pohjoismaissa on paljon potentiaalia, erinomaisia tuotteita ja tuottajia, mutta pohjoismaiset eivät itse välttämättä ole tästä tietoisia. New Nordic Cuisine tulisi siis jalkauttaa pohjoismaisiin koteihin, jotta se tosiasiasa selviytyisi käsitteenä ja kulttuurina, ettei siitä tulisi vain markkinointikikka. (Salminen 2015.)

New Nordic Cuisine on luonut hyvän taustan pohjoismaiselle ruokakulttuurille, nyt sitä pitää kehittää. Christian Puglisi peräänkuuluttaa luomua seuraavana askeleena. Hänen tanskalainen ravintolansa, Relae, on tiedettävästi ainoa Michelin-tähden saanut ravintola, jolla on luomusertifikaatti. Tämä käy yksi yhteen New Nordic Cuisine-manifestin kanssa, vaikka Puglisi ei halua luokitella itseänsä New Nordic Cuisine-kokiksi. (Eriksen 2015.) Kymmenen vuotta sitten kaikki tekivät molekyyli-gastronomiiaa. Se on nyt mennyttä, mutta siitä opittuja tekniikoita käytetään yhä kaikkialla. Jotkut uskovat näin käyvän New Nordic Cuisinelle, sillä käsitteen takana on monia hyviä käytäntöjä. Jotta se säilyisi, on sen kehitettävä johonkin suuntaan. (Jansen 2014.)

New Nordic Food II – loppuraportissakin peräänkuulutetaan New Nordic Cuisine - liikkeen kehittämistä ja viemistä uudelle tasolle, jotta se vastaisuudessa olisi houkutteleva konsepti (Brenner 2015, 4). Loppuraportissa selviää, mitä liikkeen tiimoilta on viimeisen neljän vuoden aikana tapahtunut. New Nordic Food on saanut aikaan valtavan paljon eri pääpisteiksi valittujen teemojensa tiimoilta. Kun kantavana aatteena on ruoan kestävä tuottaminen ja terveellisyys maun ja elämyksellisyyden kautta, on vielä pitkä matka toteuttaa näitä aatteita jokapäiväisessä toiminnassa, esimerkiksi sairaaloissa. Kaksi kööpenhaminalaista sairaalaa osoittivat toiminnallaan, että laadukas ruoka tuottaa vähemmän hävikkiä ja edesauttaa potilaiden paranemista, mutta jää nähtäväksi, josko tätä esimerkkiä tullaan seuraamaan muualla. (Risvik 2015, 8.)

New Nordic Food on ohjelmana varmasti tuottanut tulosta, mutta sen toimiessa ja tukiessa monia eri yhteiskunnan osia, on sen vaikutusta mahdotonta mitata numeroissa. On kuitenkin perusteltua väittää, että New Nordic Food Manifesti ja siitä lähtenyt liike on tehnyt pohjoismaille hyvää sekä rahallisesti että imagollisesti. Nähtäväksi jää, pystytäänkö voitokulkua jatkamaan.

2.3 Villiruoka trendinä

Villiruokaa on siis syöty Suomessa aina, mutta viimevuosina käsite on ollut paljon pinnalla ja siitä on muodostunut eräänlainen trendi lähi- ja luomuruoan rinnalle. Tietoperustan villiruokaa käsittelevää osiota varten haastateltiin Olga Frankenhauseria, joka on luontaisterapeutti ja järjestää villiruokakoulutuksia Loimaalla. On perusteltua sanoa, että villiruokakattrendin suurena alkuunpanijana Suomessa toimi Sami Tallberg, suomalainen keittömestari ja ELO-säätiön nimittämä villiruokalähettiläs, palatessaan kotimaahansa Englannissa työskentelyn jälkeen vuonna 2008. Tallbergin innostus villiryrtteihin syntyi Lontoon ravintola Rivington Grillissä; häneen teki vaikutuksen se, että keskellä vilkasta metropoliakin oli mahdollista tarjota asiakkaille puhdasta, läheltä poimittua ja villinä kasvanutta ruokaa. Palatessaan Suomeen Tallberg huomasi, ettei samanlaista ole tarjolla Helsingissä, joten Tallberg jalkautui itse maastoon kesällä 2009 ja alkoi tarjoamaan ravintoloille keräämiään villikasviksia. (Tallberg 2012, 16.) Suosio lähti saman tien nousuun, ja on ollut nousussa siitä lähtien. Yhden miehen innostuksesta alkanut trendi on levinnyt maamme huippuravintoloihin ja niistä pikkuhiljaa kotikokkienkin keitoksiin. ELO-säätiö on myös tehnyt paljon työtä, jonka tavoitteena on, että villiruoka yhdistettäisiin maailmalla Suomeen. Alalla on monia tekijöitä, jotka uskovat villiruoan olevan Suomen seuraava myyntitekijä. Esimerkkinä mainittakoon, että ulkoministeri Alexander Stubbin mukana maailmalla vinnedistämismatkoilla on kulkenut juuri ELO-säätiön villiruokalähettiläs Sami Tallberg valmistamassa suomalaisista villiruoka-aineista maittavaa suomalaista ruokaa. (Stenger 2013.)

Syksyllä 2014 vietettiin ensimmäistä kertaa koulujen villiruokaviikkoja, joiden tarkoituksena on tehdä villiruoasta tuttua jo nuoresta iästä lähtien. Kouluruoka on turvallinen tutustumistapa uusiin makuihin ja raaka-aineisiin. (ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö 2014b.) 23.10.2014 vietettiin myös varuskuntien valtakunnallista villiruokapäivää, jolloin syötiin porohernekeittoa ja pannukakkua kotimaisten sesongin marjojen kera (ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö 2014b).

Tämän lisäksi vuonna 2015 tehtiin historiaa, kun Suomessa järjestettiin ensimmäistä kertaa maailmassa ammattilaisille suunnattu villiruokakoulutus. ELO-säätiön ja Metsämiesten säätiön luotsaaman projektin tavoitteena on, että Suomen 100-vuotisjuhlavuonna Suomessa olisi vähintään 100 osaavaa villiruokakokkia, jotka voivat osaltaan levittää osaamista ammattikouluihin ja ravintoloihin. (ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö 2015.)

Useiden tapahtumien ohella villiruoka on nostanut päätään suomalaisessa ravintolamaailmassa. Vaasassa syys-lokakuussa 2015 toiminut ravintola Villd oli villiruokaan perustuva pop-up ravintola joka pyrki annoksissaan käyttämään niin paljon villiruokaa kuin suinkin mahdollista. Pop-upin perustaja ja keittiömestari Ossi Paloneva kävi itse metsistä ja pelloilta poimimassa ravintolassaan käyttämänsä villiyrtit. (Hellström 2015.) Helsinkiin marraskuussa 2015 auennut ravintola Grön on toinen esimerkki villiruokan suosion jatkuvuudesta. Ravintolan omilla sivuilla kerrotaan ravintolan hyödyntävän luonnon omia villituotteita. (Grön Restaurant 2015.)

2.4 Villiyrttien keruu & käyttö

Suomen lyhyen kasvukauden ansiosta villiyrtit ja – kasvit ovat aromipitoisuudeltaan korkeita. Lisäksi ne ovat usein ravintoarvoltaan parempia kuin vastaavat viljellyt kasvit, esimerkiksi nokkosessa on pinaattiin verrattuna moninkertainen määrä proteiineja. (Nappa & Moision 2005, 96.) Se sisältää myös energiasisältönsä nähden enemmän kivennäis- ja hivenaineita kuin mikään muu Suomessa kasvava kasvi. Monet yrtit ovat kerättävissä jo varhain kesästä, ennen monia suomalaisia puutarhakasveja, mikä tarjoaa ilmaisen ja puhtaan vaihtoehdon kaupasta saataville kasviksille. (Tallberg 2012, 20.) Villiyrttejä kerätessä tulee muistaa keräysalueen puhtaus. Saastuttavien tehtaiden ympäristöstä ei kannata kerätä yrttejä ja liikennöityihin teihin ja moottoriteihin on hyvä pitää tietty välimatka, jotta kerätyt yrtit eivät olisi saastuneet autojen pakokaasuista. (Nappa & Moision 2005, 96.) Moottoritiestä on hyvä olla vähintään 200 metrin päässä, pienemmästä tiestä riittää 100 metriä. Myrkytetyiltä alueilta, kuten esimerkiksi golfkentiltä tai niiden läheisyydestä, ei tule kerätä syötäväksi tarkoitettuja raaka-aineita, sillä niitä on saatettu myrkyttää erinäisillä torjunta-aineilla. Koskaan ei tule kerätä kasveja, joita ei varmasti tunnista. (Tallberg 2012, 20.) Hyviä villiyrttejä ensimmäisiin kokeiluihin ovat esimerkiksi nokkonen, joka on helppo tunnistaa ja käyttää pinaatin tapaan, tai voikukka, jonka nuoret lehdet sopivat hyvin salaattiin ja jonka nuput kehittyvät pikkeliintiliemessä mielenkiintoiseksi makuelämykseksi.

2.4.1 Jokamiehen oikeus

Suomi on harvaan asuttu maa, jonka luonto koostuu pääosin metsistä, soista ja vesistöistä. Tämän lisäksi laaja tieverkko ja jokamiehen oikeudet mahdollistavat liikkumisen ja näinollen luovat erinomaiset edellytykset villiyrttien keruulle. On kuitenkin tiedettävä oikeutensa ja mihin ne päättyvät.

Jokamiehen oikeudet lyhyesti	
Saat: Liikkua jalan tai pyöräillen muualla kuin pihamaalla tai erityiseen käyttöön otetuilla alueilla Oleskella tilapäisesti alueilla, missä liikkuminenkin on sallittua Poimia luonnonmarjoja, sieniä ja kukkia Onkia ja pilkkiä Kulkea vesistöissä a jäällä	Et saa: Aiheuttaa häiriötä toisille tai ympäristölle Häiritä lintujen pesintää tai riistaeläimiä Kaataa tai vahingoittaa puuta Ottaa sammalta, jäkälää, maa-ainesta tai puuta Häiritä kotirauhaa Roskata Ajaa moottoriajoneuvolla maastossa maalla ilman maanomistajan lupaa Kalastaa tai metsästää ilman asianomaisia lupia

Kuvio 1. Jokamiehen oikeudet lyhyesti (Ympäristöhallinto 2013)

Jokamiehen oikeus takaa jokaiselle Suomessa oleskelevälle oikeuden liikkua ja käyttää luontoa siitä riippumatta, kenen omistuksessa alue on. Oikeuden sallimissa rajoissa luonnon käytöstä ei tarvitse maksaa mitään tai pyytää erikseen keneltäkään lupaa, mutta toimiminen ei kuitenkaan saa aiheuttaa maanomistajalle tai luonnolle vähäistä suurempaa haittaa tai häiriötä, kuten kuvio 1:stä nähdään. Jokamiehen oikeudet eivät koske pihalueita, viljelyksiä tai muita erityiseen käyttöön otettuja alueita. (Metsähallitus 2015.) Luonnontuotteita kuten rauhoittamattomia kukkia tai yrttikasveja, sieniä, marjoja ja maahan pudonneita oksia, käpyjä ja terhoja saa yleensä poimia sieltä, missä liikkuminenkin on sallittua. Sammaleen ja jäkälän keruuseen tarvitaan maanomistajan lupa, samoin kuin kuusen- ja männynkerkkien keruuseen, koivunlehtien poimimiseen ja juurien keruuseen. Rauhoitettujen kasvien poimiminen tai kerääminen on kiellettyä kaikilla alueilla. (Ympäristöministeriö 2013.)

Luonnonsuojelualueilla jokamiehen oikeudet eivät päde samalla tavalla, vaan siellä saattaa olla liikkumista rajoittavia kylttejä ja luonnontuotteiden poimimiseen liittyviä rajoituksia. Jokamiehen oikeuksia käytetään toisen maalla ja vesillä ja oikeuden käyttäjä vastaa itse siitä, ettei haittaa maanomistajan maankäyttöä tai vahingoita toisen omaisuutta. Maanomistaja ei saa estää jokamiehen oikeuksien käyttämistä maillaan ilman laillista perustetta; Luonnonsuojelulain 36 § pykälän mukaan maa- tai vesialueelle ei saa pystyttää sellaista kulkemisen, mairinnousun tai muun jokamiehen oikeuden käyttämisen kieltävää taulua, jonka asettamiseen ei ole lakiin nojautuvaa perustetta.

Metsästykseseen tarvitaan metsästyslupa ja viehe-, verkko- tai uistinkalastukseen vaaditaan kalastusluvut, mutta kuten kuvio 1:stä nähdään, onkia ja pilkkiä saa luvatta siellä missä saa liikkua. Veneellä saa liikkua vesistöissä, kunhan ei aiheuta suhteetonta haittaa tai häiriötä ja muistaa, että rekisteröidyn veneen ajajan täytyy olla 15 vuotta täyttänyt. Näkemyseroja haitasta ja häiriöstä saattaa maanomistajalla ja jokamiehenoikeuden käyttäjällä olla, jolloin on paikallaan huomioida ja kunnioittaa kanssaihmissiään. Avoimella keskustelulla selviää yleensä pitkälle. Jokamiehenoikeudet ovat Suomessa kattavammat kuin useimmissa muissa maissa ja tieverkostomme on laaja ja kattava. On siis perusteltua todeta, että Suomessa puhdas, runsas luonto yhdistettynä jokamiehenoikeuteen luo erinomaiset edellytykset villiruoan keruuseen ja käyttöön. (Ympäristöministeriö 2013.)

2.4.2 Säilytys

Tuoreet villiyrtit säilyvät hyvin viileässä, kosteaan kankaaseen tai paperiin käärittynä jopa viikon verran. Kosteus auttaa yrttejä säilyttämään napakkuutensa. Suurimmalle osalle villiyrtteistä pesemiseksi riittää huuhteleminen, mutta esimerkiksi nokkoset vaativat ryöpäämistä polttiaissolujensa takia. Yrtit kannattaa pestä vasta juuri ennen tarjoilua. Kukille yleensä riittää irtoroskien käsin pois nyppiminen. (Toivanen 2013, 7.) Villikasveja voi säilöä monin eri tavoin, joista tavallisimpia menetelmiä on kuivaaminen, pakastaminen, öljyyn uuttaminen, etikkaan säilöminen tai uuttaminen, sokeriin säilöminen ja fermentointi.

Kuivaus sopii erityisen hyvin esimerkiksi mesiangeron kukalle, jonka maku kuivuessa kehittyy (Tallberg 2012, 20). Kasveja ei kuitenkaan saa kuivata auringonvalossa, vaan ilmapavassa, pölyttömässä tilassa korkeintaan 35 asteessa. Liian korkeassa lämpötilassa monet yrtit tummuvat ja menettävät vihreän värinsä. (Yrttitarha)

Yrtit säilyvät myös pakkasessa hyvin, varsinkin kuusenkerkät ja käsitellyt yrtit kuten ryöpätyt nokkoset. Kuusenkerkät säilyvät hyvin pakastusrasioissa, kun taas ryöpätyt yrtit kannattaa pakastaa pienissä erissä pakastuspusseissa, joista painellaan ilmat pois. Yrttien uuttamisessa öljyyn kannattaa käyttää auringonkukkaöljyä tai muuta mahdollisimman miedon makuista öljyä, jotta yrtin/yrttien omat maut pääsevät oikeuksiinsa. Uutetun öljynkin voi pakastaa.

Yrteillä voi maustaa tai niitä voi säilöä erinäisiin viinietikoihin, jolloin ne ”uutetaan” etikkaan samalla tavalla kuin öljyynkin. Pikkelointiin, eli sokeri-etikka-vesiliemeen säilömiseen soveltuu erityisen hyvin esimerkiksi ruusun terälehdet sekä mustaherukanlehdet.

Sokeriin voi säilöä jälkiruokiin soveltuvia villiyrtejä. Sen avulla voi villikasveista keittää siirappeja, mehuja, hilloja tai marmeladeja. Esimerkiksi kuusenkerkystä valmistuu herkullinen siirappi ja mesiangervosta likööri. (Toivanen 2013, 20.)

Fermentoinnin voi aloittaa monella eri tavalla. Kun puhutaan kasviksista, yleisin tapa on kuitenkin niin kutsuttu spontaani tai villi fermentointi, joka tapahtuu ilman minkäänlaista lisättyä bakteerikantaa. Spontaani fermentointi toimii kasviksissa ja ilmassa vapaasti ilmenevien bakteerien ja villihiivan voimalla. Kasvikset upotetaan suolaliemeen, yleensä ilmatiiviissä astiassa, jolloin niihin ei voi kasvaa homeita. Ajan kanssa kasvisten pinnassa luontaisesti esiintyvät bakteerikannat ja hiivat alkavat kehittyä ilmatiiviissä tilassa ja tuote fermentoituu. (Katz 2012, 107–108.)

3 Tuotekehitys

Tuotekehitys on uuden tuotteen tai palvelun luomista markkinoille. Tuotekehitetty tuote voi olla joko uudelleen muokattu versio jo olemassa olevasta tuotteesta tai kokonaan uusi tuote, joka palvelee uutta asiakassegmenttiä. (Businessdictionary 2015.) Tuotekehityksen tavoite on sekä taloudellisesti että tehokkaasti kehittää asiakkaiden tarpeita tyydyttäviä kilpailukykyisiä tuotteita ja palveluita. Kokonaisvaltaiseen tuotekehitysprosessiin sisältyvät tuotekehityksen, markkinoinnin ja valmistuksen osa-alueet. (Raatikainen 2008, 59–61.)

3.1 Tuotekehitysprosessi

Uuden tuotteen tai palvelun kehittämisprosessi alkaa tuotemahdollisuuksien havaitsemisella. Nämä mahdollisuudet määritetään tutkimalla kolmea tekijää: sosiaalisia muutoksia, taloudellisia trendejä ja teknisiä uudistuksia. Nämä STT-tekijät ovat jatkuvassa muutostilassa, minkä vuoksi niiden avaamat tuotemahdollisuudet ovat myös olemassa vain rajallisen ajan. Sosiaaliset tekijät liittyvät kulttuurin ja ihmisten väliseen vuorovaikutukseen. Esimerkiksi muutokset muodissa, viihdemaailmassa ja politiikassa ovat sosiaalisia tekijöitä. Taloudelliset tekijät liittyvät ihmisten ostovoimaan ja koettuun kulutusvalmiuteen. Kuluttajien käytössä oleva reaali-pääoma ja talousennusteet vaikuttavat näihin valmiuksiin. Tekniset uudistukset ovat tieteellisten keksintöjen luomia vaikutuksia, tietoja ja taitoja. Teknisiä uudistuksia ovat esimerkiksi sähköalan, mekaniikan ja biotekniikan uudistukset. (Cagan & Vogel 2003, 41–44, 171.)

Kun uusi potentiaalinen tuotemahdollisuus on havaittu ja suodatettu STT-tekijöitä tutkien, tulee sille seuraavaksi määrittää tuotekohtaiset kriteerit. Tämä tuotemahdollisuuden ymmärtäminen tapahtuu laadullisten tutkimusten avulla, joilla selvitetään tuotteen käyttäjän tarpeita ja toiveita. Tulosten pohjalta voidaan tunnistaa erilaisia tuotteeseen liittyviä arvomahdollisuuksia, eli tekijöitä, jotka tuovat käyttäjälle lisää arvoa. (Cagan & Vogel 2003, 111, 171.) Arvomahdollisuudet voidaan erotella seuraaviin ryhmiin: tunne, estetiikka, identiteetti, ergonomia, vaikutus, perustekniikka ja laatu. Suuremmalla tasolla nämä osatekijät vaikuttavat tuotteen tai palvelun hyödyllisyyteen, käyttökelpoisuuteen ja mieluisuuteen.

Tunne on arvomahdollisuus, joka liittyy tuotteen luomiin mielikuviin ja käyttäjän tuotteesta saamiin aistielämyksiin. Esimerkiksi seikkailuntuntua herättävä kalliokiipeilykurssi, rentouttava aromaattinen terapia tai kuntoilijan itsetuntoa lujittava askelmittari ovat tunnepitoisia elämyksiä antavia tuotteita.

Estetiikka on ihmisen aistihavaintoihin, eli kuuloon, näköön, tuntoon, haju- ja makuaistiin perustuva arvomahdollisuus. Useimmissa fyysisissä tuotteissa panostetaan eritoten tuotteen ulkonäköön ja tuntoaistiin. Mitä useamman aistihavainnon tuote tai palvelu aktivoi, sen vahvemman kokemuksen käyttäjä siitä saa.

Tuotteen identiteetti on arvomahdollisuus, joka tukee käyttäjän mielikuvia tuotteen käyttämisestä ja omistamisesta. Identiteetin osatekijöitä ovat tuotteen persoonallisuus suhteessa muihin kilpaileviin tuotteisiin, tuotteen ajankohtaisuus ja soveltuvuus tarkoitukseensa. Tuotteen tai palvelun identiteetti on myös läheisesti kytköksissä sitä tuottavan yrityksen brändi-identiteettiin. (Cagan & Vogel, 2003, 111-113.) Esimerkiksi vuonna 2013 markkinoille tulleet Fairphone-puhelimet, eli ”eettiset” älypuhelimet ilmentävät hyvin tämän arvomahdollisuuden hyödyntämistä. Lisääntyvän kuluttajavalveutuneisuuden vuoksi markkinoilla on nyt kysyntää sosiaalisesti ja vastuullisesti tuotetuille älypuhelimille, koska asiakkaat haluavat kokea olevansa vastuullisempia kuluttajia. (Koschyk 2015.)

Seuraava arvomahdollisuus on myönteinen vaikutus, jonka tuote tai palvelu antaa käyttäjälleen, ryhmälle tai ympäristölle (Cagan & Vogel, 2003, 115). Fairphone on tässäkin arvomahdollisuudessa toimiva esimerkki, koska tuotteena sen vaikutus on myönteisempi ympäristölle kuin kilpailevien älypuhelimien vaikutus (Goodelectronics 2015).

Loput arvomahdollisuudet, ergonomia, perustekniikka ja laatu liittyvät tuotteen tai palvelun teknisiin ominaisuuksiin. Ergonomia on arvomahdollisuus, jota hyödyntävät tuotteet ovat helppokäyttöisiä, turvallisia ja mukavia. Perustekniikka keskittyy tuotteen tai palvelun teknisiin ominaisuuksiin. Käyttäjän kannalta arvokkainta on, että tekniikka toimii johdonmukaisesti, odotetusti ja luotettavasti. Laadun tunnusmerkkejä ovat muun muassa tuotteen tai palvelun valmistusmenetelmien tarkkuus, lopullinen suorituskyky ja pitkäaikainen kestävyys. (Cagan & Vogel, 2003, 118–119.)

Kun valikoidun tuotteen arvomahdollisuudet on havaittu, siirrytään tuotekehityksen kolmanteen vaiheeseen, joka on arvomahdollisuuksien tuotekonseptointi. Tuotekehitystiimin tehtävänä on tässä vaiheessa mallintaa ja testata mahdollisimman monta tuotteen prototyyppiä yhdessä sidosryhmien kanssa. Käytettäviä testausmenetelmiä ovat ryhmähaastattelut ja aivoriihet. Testattavien konseptien tulee täyttää mahdollisimman hyvin edellisessä vaiheessa löydettyjen arvomahdollisuuksien kriteerit. Kolmannen vaiheen tarkoituksena on kerätä arvokasta palautetta ja luoda selkeä käsitys tuotteen ominaisuuksista, kuten käytettävistä materiaaleista, tekniikoista ja tuotteen estetiikasta. Näitä prototyyppien tes-

tauskierroksia tulisi tehdä vähintään 3, jotta vaiheen lopussa valikoitunut tuotekonsepti olisi mahdollisimman jalostunut. (Cagan & Vogel 2003, 191-193).

Neljäs vaihe on konseptoidun tuotemahdollisuuden toteutusvaihe. Tässä vaiheessa tuotteen valmistukselle ja lanseeraukselle hankitaan hyväksyntä. Jos tuotekonsepti päätetään siirtää kehitysvaiheeseen, tuote patentoidaan ja sille aletaan luomaan valmistussuunnitelmaa, markkinointisuunnitelmaa ja kustannuslaskelmia. Tässä vaiheessa yritys sitoo paljon resursseja tuotekehitysprojektiin. Tärkeimmät resurssit ovat aika, raha ja ihmisresurssit. Kehitettävän tuotteen valmistumisen aikataulu riippuu tuotteen monimutkaisuudesta, teknisyydestä ja tuotekehitystiimin jäsenten erilaisuudesta. Ei ole kuitenkaan määritelty tarkkaa aikaa, kuinka kauan tuotekehityksen tulisi kestää. Myöskään tuotekehitykseen vaadittavia rahasummia ei voida selkeästi määrittää, mutta mitä pidemmälle tuotekehitysprosessissa edetään, sitä enemmän rahaa siihen tarvitaan. Ihmisresurssien, eli tuotekehitystiimin valinta riippuu yrityksen koosta ja rahallisista varoista. Tiimissä tulisi olla useamman erikoisalan asiantuntijoita, joita tulee voida myös vaihtaa tuotekehityksen vaiheesta riippuen. (Cagan & Vogel 2003, 197–205.)

3.2 Tuotekehitysmalleja

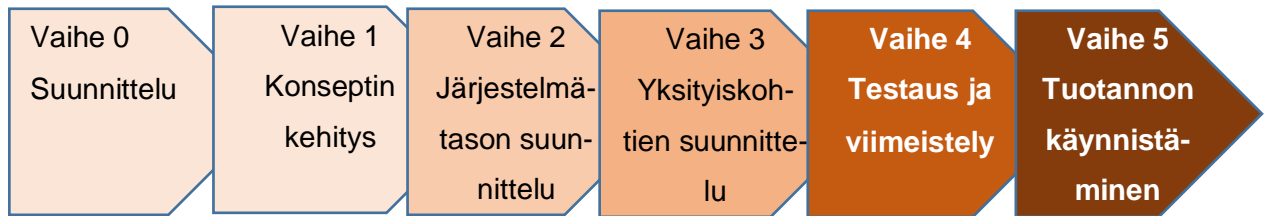
Tuotekehitysprosessi voidaan toteuttaa erilaisten tuotekehitysmallien avulla.

Tuotekehitysmalleja ovat esimerkiksi Systemaattinen yleinen tuotekehitysmalli, Stage Gate-malli, eri Porttimalli ja Scrum-menetelmä. Yleinen tuotekehitysmalli ja Porttimalli edustavat perinteisiä tuotekehitysmalleja ja Scrum-menetelmä edustaa niin sanottua agile-mallia, eli ketterää tuotekehitysmallia. Tarkasti mallinnettujen tuotekehitysmallien lisäksi on muitakin lähestymistapoja kehittämistyöhön, kuten PDCA-sykli ja Benchmarking development, eli vertailukehitys.

3.2.1 Systemaattinen yleinen tuotekehitysmalli

Yleisen tuotekehitysmallin (Kuvio 2.) vaihteita ovat suunnittelu, konseptin kehitys, järjestelmätason suunnittelu, yksityiskohtien suunnittelu, testaaminen ja tuotannon kehittäminen (Ulrich & Eppinger 2008,9.).

Systemaattinen yleinen tuotekehitysmalli



Kuvio 2. Ulrichin ja Eppingerin (1995) Systemaattisen tuotekehityksen prosessikaavio

Suunnitteluvaiheeseen sisältyy kaikki se toiminta, joka edeltää itse tuotekehitysprojektin aloittamista. Vaiheen aikana yritysjohto toteuttaa strategista tuotesuunnittelua ja projektinjohto yksityiskohtaisempaa projektisuunnittelua. Suunnitteluvaiheessa muotoutuu Mission Statement-lauseke, joka toimii ohjenuorana projektin loppuun saakka. Prosessi siirtyy konseptin kehitysvaiheeseen vasta lausekkeen muodostuttua. (Ulrich & Eppinger 2008, 13–14.)

Konseptin kehitysvaiheessa keskitytään tunnistamaan valikoidun asiakassegmentin tarpeet, joiden pohjalta luodaan erilaisia tuotekonseptivaihtoehtoja. Vaiheen lopuksi valitaan toimivimmat tuotekonseptit jatkokehitykseen ja testaukseen ja määritellään tuotteiden tarkemmat ominaisuudet. (Ulrich & Eppinger 2008, 13–15.)

Järjestelmätason suunnitteluvaiheessa tuote jaetaan alijärjestelmin ja komponentteihin. Vaiheen tavoitteena on luoda tuotteelle geometrinen pohjapiirros ja usein myös tuotteen lopullinen kokoonpanosuunnitelma. (Ulrich & Eppinger 2008, 15.)

Yksityiskohtaisessa suunnitteluvaiheessa kaikkien tuotteen komponenttien materiaalit, geometriat ja toleranssit määritellään ja samalla tunnistetaan ne tuotteen osat, jotka tilataan valmiina. Itse valmistettaville komponenteille suunnitellaan valmistusohjeet. Vaiheen lopputuloksena syntyy dokumentaatio, joka käsittää tuotteen yksityiskohtaiset valmistusohjeet. (Ulrich & Eppinger 2008, 16.)

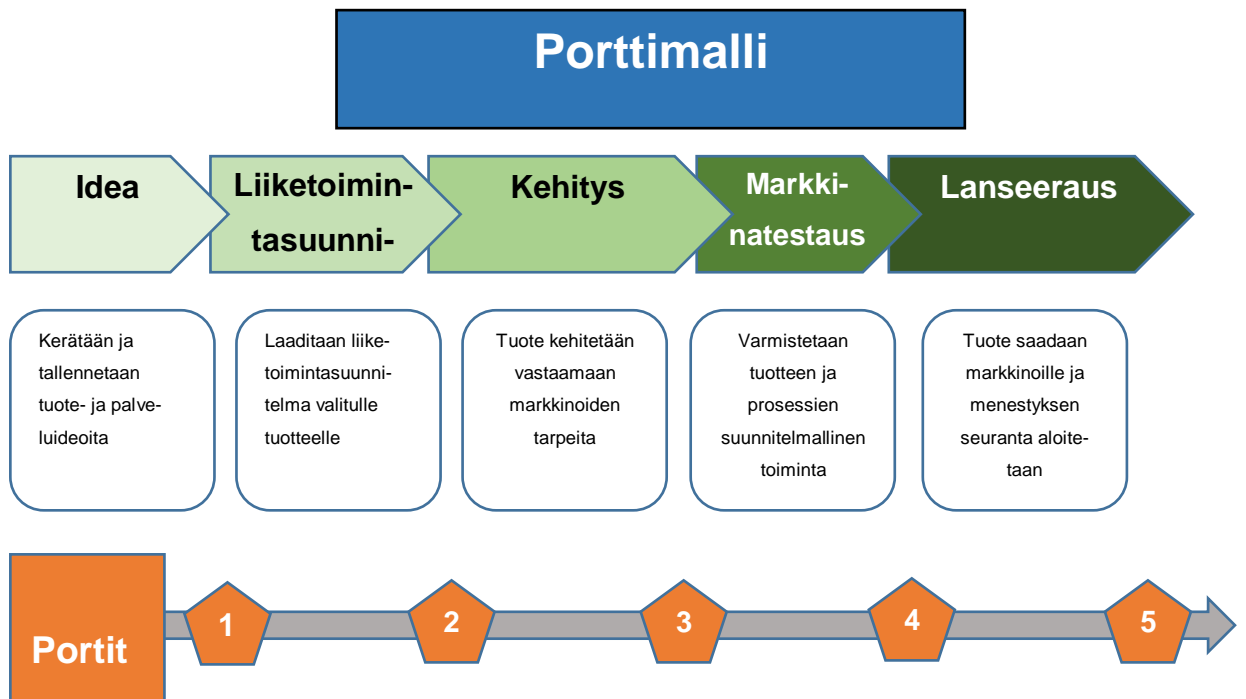
Testaus- ja viimeistelyvaiheessa rakennetaan ja testataan useita erilaisia tuotteen prototyyppiä. Aikaisten prototyyppien testauksella selvitetään tuotteen toimivuutta ja täyttääkö

tuote keskeisimmät asiakasvaatimukset. Myöhemmin valmistettujen prototyyppien testauksessa keskitytään tuotteen suorituskykyyn ja luotettavuuteen. Tehtyjen havaintojen pohjalta lopullista tuotetta tai tuotteen valmistusprosessia voidaan vielä tehdä muutoksia. (Ulrich & Eppinger 2008, 16.)

Tuotannon käynnistysvaiheessa aloitetaan tuotteen valmistus suunnitelluilla tuotantomenetelmillä. Vaiheen aikana on tarkoitus löytää tuotantoprosessissa jäljelle jääneet ongelmat ja harjoittaa tuotantolinjan työntekijöitä. Puutekohtia tuotteesta saatetaan etsiä valikoituja asiakasryhmiä hyödyntäen. Käynnistyn vaiheen aikana tuote lanseerataan ja se siirtyy markkinoille. Varsinaiseen tuotantovaiheeseen edetään usein portaittain. (Ulrich & Eppinger 2008, 15.)

3.2.2 Porttimalli

State-Gate-malli eli Porttimalli on Robert G. Cooperin vuonna 1988 kehittämä tuotekehitysmalli. Operatiivisessa mallissa on viisi vaihetta ja viisi päätöksentekoporttia, joiden kautta edetään tuoteideasta tuotteen lanseeraukseen asti (Kuvio 3.). Portit toimivat prosessin kontrollipisteinä, jotka auttavat hallitsemaan projektissa esiintyviä riskejä. (Cooper 1988,57; Cooper 2001, 130.) Viisivaiheinen malli on tarkoitettu isoille ja kalliille projekteille ja sitä hyödyntävät tuotekehityksessään isot yritykset, kuten Coca-Cola, Xerox ja Mobil Chemicals. Myös pienempi kolmivaiheinen tuotekehitysmalli on kehitetty pienikokoisille ja vähemmän riskialttiille projekteille. (Product Development Institute Inc. 2015; Cooper 2001, 147)



Kuvio 3. Cooperin (1988) State-Gate-malli, eli Porttimali

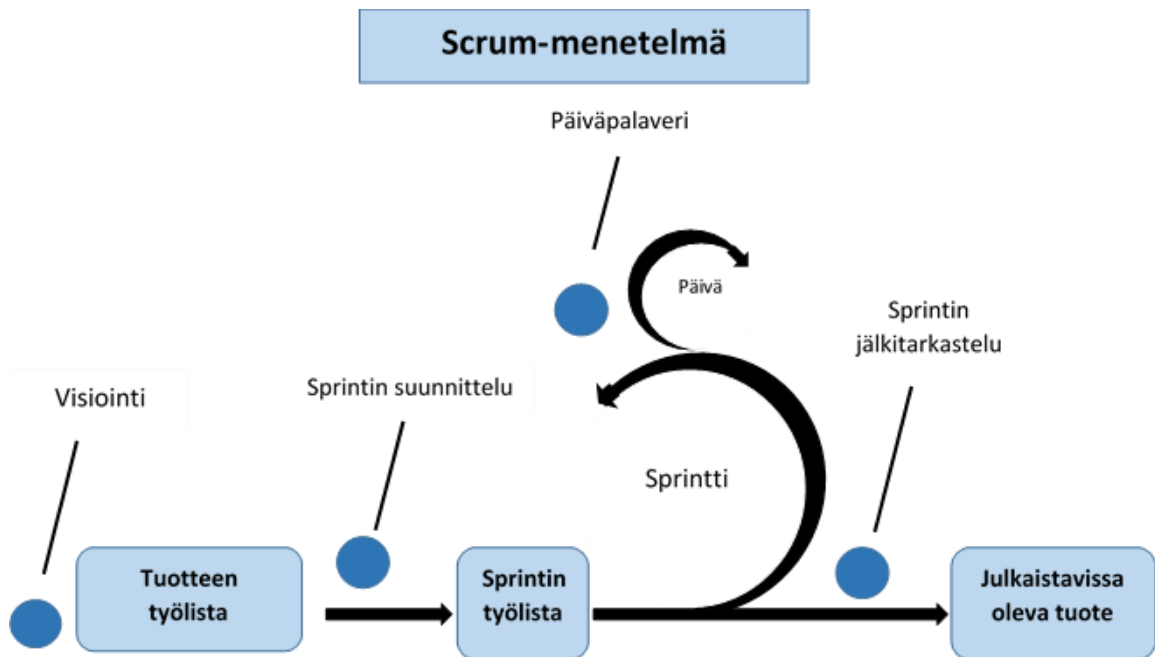
Porttimalissa otetaan huomioon se, että jokaisella vaiheella tuotekehitysprosessin kustannukset kasvavat. Päätöksentekoportilla tuoteideat arvioidaan etukäteen sovituin kriteerein, jonka jälkeen ideat joko päästetään seuraavaan vaiheeseen, lähetetään takaisin edelliseen vaiheeseen jatkokehittäväksi tai hylätään kokonaan. Jokaisella portilla jatkoon pääseville projekteille määritellään resurssit seuraavaa vaihetta varten. (Cooper 2001, 129–132)

3.2.3 Scrum-menetelmä

Scrum-menetelmä on 1990-luvun alussa kehitetty niin kutsuttu agile-menetelmä eli ketterä menetelmä, jota on alun perin hyödynnetty IT-alan ohjelmistojen kehittämisessä (Scrum Alliance 2015.). Scrum-projektissa on kolme erilaista roolia, jotka ovat kehitystiimi, Scrum-mestari ja tuotteen omistaja. Kehitystiimillä on tasa-arvoinen ja itseohjautuvasti toimiva operatiivinen rooli. Jokaisen kehitystiiminjäsenen tulisi olla moniosaaja, jotta jokainen osaisi tehdä projektin puitteissa sekä tuotekehitystä, että tuotetestausta. Scrum-mestarin tehtävinä on varmistaa projektitiimille työrauha, johtaa päivittäisiä palavereita ja pitää huolta siitä, että Scrum-menetelmää noudatetaan oikein. Tuotteen omistajan tehtävänä on vastata tuotteen ominaisuuksista ja toiminnallisista seikoista, joita voidaan muokata jokaisen itsenäisen prosessin vaiheen päätteeksi. Tuotteen omistaja edustaa asiakasta ja oh-

jeistaa kehitettävän tuotteen priorisoidut vaatimukset koko Scrum-tiimille. (Scrum Alliance 2015).

Menetelmä (Kuvio 4.) koostuu seitsemästä eri vaiheesta, jotka ovat visiointi, työlistan laatiminen, sprintin suunnittelu, sprintti, päiväpalaveri ja sprintin jälkitarkastelu. Prosessi aluksi luodaan visio, jonka avulla määritellään Scrum-prosessin tavoitteet, minkä jälkeen luodaan työlista, johon on nimetty kehitettävän tuotteen tärkeimmät ominaisuudet. (Schwaber 2004, 6-7.)



Kuvio 4. Scrum-menetelmä (Schwaber 2004)

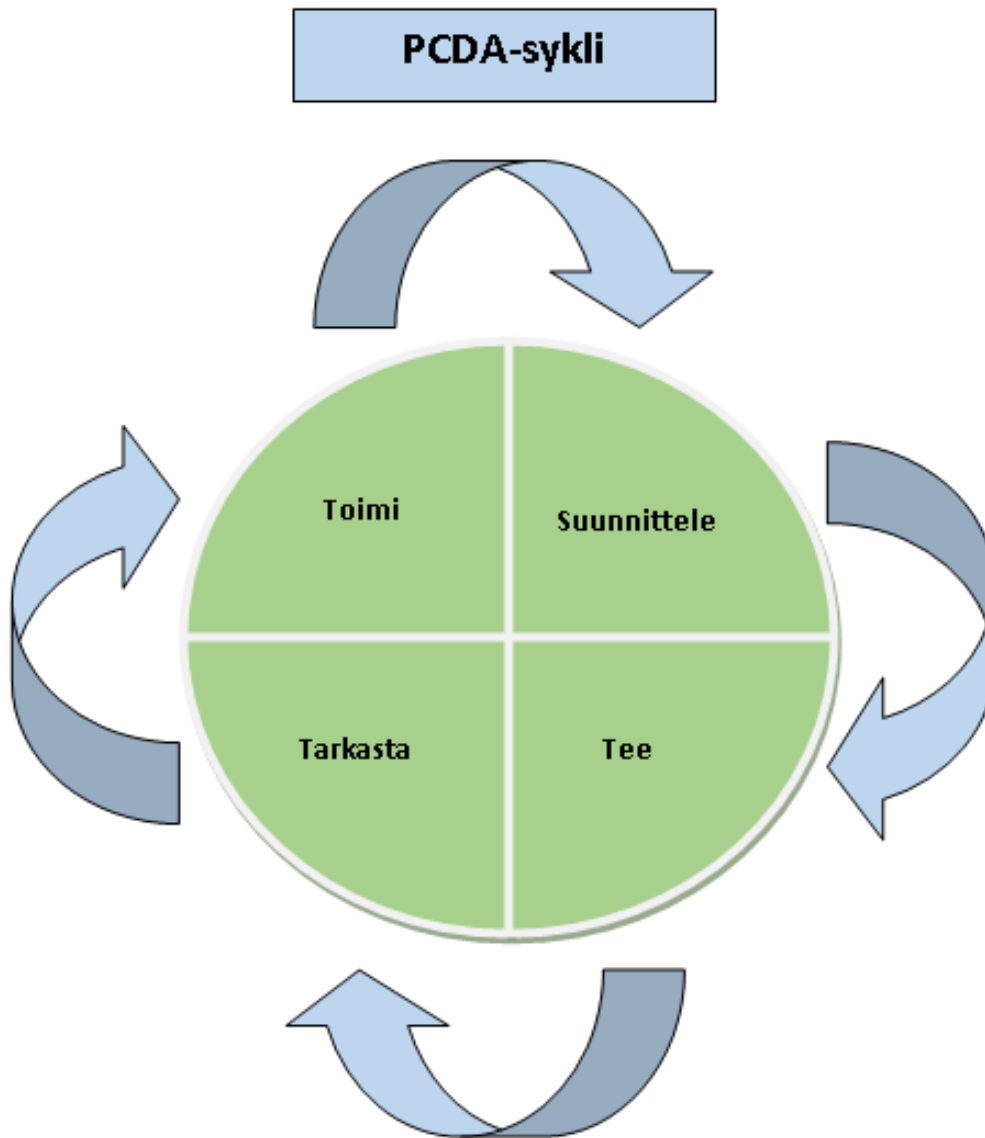
Työlistan valmistuttua koko Scrum-työryhmä kokoontuu yhdessä suunnittelemaan ja päättämään alkavan Sprintin sisällöstä ja kestosta. Maksimissaan kahdeksan tunnin mittaisessa palaverissa lyödään lukkoon sprintin päätympäivämäärä ja sprintin aikana hoidetut työtehtävät. Työlistan työtehtäviä aletaan purkamaan tärkeysjärjestyksessä. Tavoitteita tai päivämääriä ei muokata sprintin aikana, mutta kehitystiimi voi itse päättää, missä järjestyksessä se hoitaa annetut tehtävät. (Schwaber 2004, 8, 27–28.)

Sprintin aikana pidettävät päiväkohtaiset palaverit ovat kestoaltaan 15 minuuttia pitkiä ja ne hoidetaan seisten, jotta palaveri ei pitkittyisi. Palaveriin osallistuvat kaikki tiimin jäsenet ja on avoin myös projektista kiinnostuneille sidosryhmille. Palaverissa kuitenkin vain tiimin jäsenillä on lupa puhua. Päivittäisten palaverien avulla kaikki tiimin jäsenet pidetään tietoisina projektin tilanteesta ja sitä mahdollisesti haittaavista ongelmista. (Schwaber 2004, 99, 103–104.)

Jokaisen sprintin lopussa pidetään kolmen tunnin pituinen palaveri, jossa esitellään menneen sprintin aikana valmiiksi saadut tuotokset. Keskeneräiset tuotokset siirretään seuraavaan sprinttiin. Sprintin päätteeksi jokainen Scrum-tiimin jäsen tarkastelee sprintin lopputuloksia ja antaa palautteensa ja kehitysehdotuksensa seuraavaa sprinttiä varten. Tällöin tuotteen omistaja voi tehdä haluamiaan muutoksia työlistään. Sprintti aloitetaan uudestaan niin kauan, kunnes visioitu työtehtävä on tiimin määritelmien mukaan valmis. (Schwaber 2004, 135, 138–139; Scrum Alliance 2015.)

3.2.4 PCDA-sykli ja Vertailukehitys

PCDA-sykli eli Demingin sykli on yksinkertainen jatkuva prosessin tai tuotteen kehittämis-kaava. Sykli koostuu neljästä vaiheesta, jotka ovat plan, do, check ja act, eli suomeksi suunnittele, toteuta, tarkasta ja toimi. Syklin (Kuvio 5.) ensimmäinen vaihe on suunnittelu-vaihe, jossa määritellään kehitystyön tavoitteet, työn teoreettinen pohja ja onnistumisen mittarit. Seuraavaksi tulee tekemisvaihe, jossa käytännön kehitystyö toteutetaan suunnitteluvaiheen suunnitelmien mukaisesti. Seuraava vaihe on tarkastusvaihe, jossa työn lopputulosta arvioidaan sovitulla mittareilla. Vaiheessa pyritään löytämään työn aikana saavutetut onnistumiset, sekä kehittämiskohteet ja ongelmat. Viimeinen vaihe on toimintavaihe, jossa kootaan kaikki syklin aikana saavutettu tieto, jonka avulla suunnitellaan seuraavan syklin teoreettinen perusta ja toimintatavat. Syklejä toistetaan uudestaan ja uudestaan, mikä saa aikaan jatkuvan kehittämisen mallin. (The W. Edwards Deming Institute 2015.)



Kuvio 5. PCDA-Sykli (The W. Edwards Deming Institute 2015)

Vertailukehitys, eli benchmarking tarkoittaa yrityksen strategian, tuotteiden tai palveluiden laadun mittaamista vertaamalla niitä yleisiin standardeihin ja muihin samalla alalla toimivien kilpailijoiden vastaaviin ominaisuuksiin. Vertailukehityksen tavoitteena on tulla, miten markkinoilla pärjäävät organisaatiot saavuttavat vahvan kilpailuaseman ja sen jälkeen hankittua tietoa hyväksikäyttäen kehittää oman organisaation toimintaa. (Businessdictionary 2015.) Campin (1989) mukaan vertailukehitys on alan parhaiden toimintatapojen etsimistä, joita hyödyntämällä yrityksen suorituskyky paranee huipputasolle.

G. Anandin ja R. Kodalin (2008, 279) tutkimuksessa vertailtiin 35 eri yrityksen vertailukehitysmetodeja. Tutkimuksessa vertailukehityksestä tunnistettiin 71 erilaista hyvää toimintatapaa. Yrityksien toimintaperiaatteiden yhteneväisyyksiä vertailemalla saatiin suodatettua vertailukehityksen kolmesta yleisintä toimintatapaa (Taulukko 1). (Anadin & Kodali 2008, 279.)

Taulukko 1. Vertailukehityksen yleisimmät 13 vaihetta (Anad & Kodali 2008)

Vertailukehityksen yleisimmät vaiheet

1. Tunnista vertailukehityksen kohde
2. Tunnista vertailukehityksen kumppanit
3. Tee vertailukehitystutkimus
4. Määrittele tämän hetkinen kilpailuero vertailukohteeseen
5. Määrittele toiminnalliset tavoitteet
6. Muodosta toimintasuunnitelma
7. Kuro kiinni kilpailuero toimintasuunnitelmaa hyödyntäen
8. Hienosäädä vertailukehityksen tavoitetta
9. Hanki käsitys tämän hetkisestä tilanteesta analysoimalla vertailukehityksen kohdetta
10. Tarkkaile saatuja tuloksia
11. Tunnista vertailukehityksen kohteen tärkeimmät menestystekijät
12. Mittaa vertailukehityksen kohteen tämänhetkistä tilaa tunnistettujen menestystekijöiden pohjalta.
13. Muodosta vertailukehitystiimi ja nimeä tiimille projektipäällikkö johtamaan vertailukehitystutkimusta.

4 Villiruokamenu & Villiruokamoduuli

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli luoda opinnäytetyön toimeksiantajille, RUOKA&MATKAILU -hankkeelle sekä Osuuskunta Suussasulavalle, materiaalia tulevaisuuden toimintaan. RUOKA&MATKAILU -hankkeelle tarkoituksena oli luoda monistettava moduuli, jota hanke voi käyttää tulevaisuudessa tapahtumissaan tai markkinoida muille. Suussasulavalle tarkoituksena oli luoda hyväksi todettua, modernia ja ajankohtaista reseptiikkaa. Työn aihealueeksi valikoitui villiruoka, New Nordic Cuisine sekä tuotekehitys, sillä ne koettiin olevan ajankohtaisia, mielenkiintoisia aiheita ja hyödyttävän tekijöitään sekä toimeksiantajiaan eniten. Oppimisenäkökulmasta katsoen opinnäytetyön tavoitteena oli kartuttaa tekijöiden omaa osaamista ja ymmärrystä valitulla aihealueella, sekä perehdyttää myös muita ihmisiä aihealueen saloihin.

Työn tarkoituksena oli paremmin tutustua ja tutustuttaa ihmisiä villiruokaan, sekä Suomen luonnon antimisiin. Aihe on ollut ajankohtainen ravintola-alalla jo jonkin aikaa ja koettiin, että Suomen puhtaan luonnon ansiosta Suomessa on hyvät mahdollisuudet löytää ja hyödyntää mielenkiintoisia raaka-aineita, joista kehittää jotain mieleenpainuvaa nautittavaksi. Työn kautta tahdottiin tutkia Suomen luonnon suomaisia mahdollisuuksia ruokaan ja raaka-aineisiin liittyen, sekä mitä niiden hyödyntäminen vaatii. Koska aihe on alalla äärimmäisen ajankohtainen ja kasvava trendi, tahdottiin osallistua sen kehitykseen. Uskottiin tämän olevan alalle hyödyllistä ja opinnäytetyön tekijöillä on ainutlaatuinen mahdollisuus päästä riskittä tutkimaan ja kokeilemaan erilaisia makuyhdistelmiä ja valmistustapoja.

Tekniset tekijät:

- Korkealaatuisilla työvälineillä varusteltu keittiö, joka mahdollistaa korkealaatuisen Villiruokatuotteen valmistamisen.
- Sijainnista riippuen moduuli voidaan räätälöidä vähemmän tekniikkaa vaativaksi kokemukseksi, esim. ateriaksi, joka valmistetaan nuotiotulella



Taloudelliset tekijät:

- Suomalaiset panostavat rahallisesti ruokaan
- Suomen heikentynyt talous lisää kiinnostusta omavaraisuuteen

Sosiaaliset tekijät:

- Kiinnostus hankkia uusia ruokakokemuksia
- Kiinnostus ruoanlaittoa ja ruoanvalmistustekniikoita kohtaan
- Halu viettää aikaa yhdessä yhteisen aktiviteetin parissa
- Halu rentoutua luonnossa
- Kiinnostus suomalaista kulttuuria kohtaan

Kuvio 6. Villiruokamoduulin STT-tekijät Caganin ja Vogelien (2003) mallin mukaan

Villiruosta luodun elämystapahtuman sosiaaliset-, taloudelliset- ja tekniset tekijät (Kuvio 6.), voidaan nähdä hyvänä potentiaalisena palvelutuotteena, jossa on vahvasti arvomahtoisuuksia. Tuotemahdollisuudesta voidaan tunnistaa ainakin seuraavat arvomahtoisuudet: tunne, estetiikka ja identiteetti. Tuotteen tunteisiin vetoavia tekijöitä ovat luonnossa oleilu, ruoan valmistus ja syöminen yhdessä. Esteettisesti moduuli aktivoi kuulo-, tunto-, näkö-, haju-, ja makuaisteja, eli kaikkia ihmisaisteja. Villiruokamoduuliin osallistuvat asiakkaat voivat kokea osaltaan edistäväänsä ja kannattavansa kotimaisuutta ja suomalaista ruokakulttuuria. Villiruokamoduuli tukee myös tuotteena RUOKA&MATKAILU -hankkeen brändi-identiteettiä.

4.1 Tuotekehitysprosessi

Produktimuotoisen opinnäytetyön tuotekehitysprosessi aloitettiin syksyllä 2014. Opinnäytetyötä rajattiin useampaan kertaan ensimmäisen puolen vuoden sisällä, ennen kuin lopullinen versio vakiintui. Rajauksen myötä käytännön tuotekehityksen kohteet muuttuivat

ensimmäisen puolen vuoden jälkeen. Ensimmäisen rajauksen myötä puolen vuoden tuotekehitystyön tavoite oli testata ja luoda uutta reseptiikkaa ammattikäyttöön startup-yritys Suussasulavalle. Tietoperustan sisältö oli rajattu tuotekehitykseen ja tapahtumanjärjestämiseen. Työn taustalla oli halu harjoitella uusia ja vanhoja ruoanvalmistuksen tekniikoita, joita ei ollut aiemmin kokeiltu, sekä päästä kokeilemaan keittiötyön johtamista.

Työn suunnittelun edetessä produktin pääaiheeksi valittiin Villiruokamoduulin kehittäminen RUOKA&MATKAILU -hankkeen pyynnöstä. Samalla produktin tietoperustaksi rajattiin villiruoka, New Nordic Cuisine ja tuotekehitys. Villiruokamoduuli päätettiin luoda villiruoka-teemaisen ruoanvalmistuskurssin, Villiruokailtaman avulla, jota varten kehitettiin villiruoka-teemainen menu. Tietotaitoa villiruosta kerättiin osallistumalla villiruokakursseihin, haastattelemalla villiryrttien asiantuntijaa ja keräämällä villiryrttejä metsästä. Menun tuotekehitysprosessia tukevin malleina päätettiin hyödyntää PCDA-sykliä (Kuvio 5.) ja Vertailukehityksen (Taulukko 1.) periaatteita. Sykliä hyödynnettiin villiruokatuotteen tuotekehityksessä koekeittiössä ja vertailukehitystä hyödynnettiin tekemällä tuotevertailututkimusta Helsingiläisissä ravintoloissa. Ravintolan Juuren keittiömestaria Jukka Nykästä haastatellessa (Liite 11.) kävi ilmi, että myös ravintola Juuren ruokatuotteen kehitys tapahtuu opinnäytetyössä hyödynnetyn prosessin tavoin. Villiruokamenun ja villiruokamoduulin tuotekehitystyötä toteutettiin jaksottaisesti prosessin viimeiset puoli vuotta syksyyn 2015 asti.

Alkuperäinen idea opinnäytetyön aiheeksi syksyllä 2014 oli testata ja kehittää reseptejä startup-yritys Suussasulavan käyttöön ja järjestää kokkauskursseja samoja reseptejä hyödyntäen. Tuotekehitystyön oli suunniteltu tapahtuvan Haaga-Helian ammattikorkeakoulun opetuskeittiöissä. Teemoja tuotekehitystyölle oli useita, kuten etniset ruoat, suomalainen perinneruoka, molekyyli gastronomia, ruoan hapattaminen sekä muut trendikkäät ruoanvalmistustekniikat. Alussa suunniteltiin useampien eri teemaisten kokkauskurssien toteuttamista opinnäytetyön sisällä.

Opettajilta ja ohjaajilta saadun palautteen myötä päädyttiin vähentämään teemojen ja suunniteltujen kokkauskurssien määrää viidestä yhteen. Päätettiin valita yksi kantava teema, jonka nimissä kehitettäisiin reseptejä, joita hyödyntäen järjestettäisiin yksi kokkauskurssi. Kokkauskurssi sovittiin järjestettäväksi kahteen kertaan, jotta teemanmukaisia reseptejä ja kokkauskurssin toimivuutta saataisiin kehitettyä mahdollisimman pitkälle. Ideana oli, että kurssit olisivat markkinoituja ja maksullisia tapahtumia, joista asiakkailta kerättäisiin palautteet. Sopivaa asiakassegmenttiä kokkauskurssille ei tuolloin tarkasti määritely. Tässä vaiheessa opinnäytetyön tietoperustaksi rajattiin tuotekehitys ja tapah-

tumanjärjestämisen. Valmiin produktin tuotoksen tuli sisältää valmiita ja testattuja reseptejä, sekä kokkauskurssin järjestämisen tarkat askelmerkit.

Produktin suunnitelman jalostusta jatkettiin tammikuussa 2015. Kristiina Adamsson ryhtyi opinnäytetyön päätoimiseksi ohjaajaksi ja samalla opinnäytetyösuunnitelmaa muokattiin uudestaan. Produktille otettiin toiseksi tehtävänantajaksi Adamssonin kollegan, Kristiina Havaksen luotsaama RUOKA&MATKAILU -hanke, jonka tehtävänantona oli kehittää Villiruokamoduuli, jota hanke voisi hyödyntää erilaisissa työpajoissa tai muissa tilaisuuksissa. Käsitteenä moduuli tarkoittaa itsenäistä osaa, jollaisia yhdistelemällä voidaan muodostaa erilaisia kokonaisuuksia. Opinnäytetyön lopulliseksi kantavaksi teemaksi valikoitui villiruoka, joka lisättiin tietoperustaan yhdessä New Nordic Cuisine-käsitteen kanssa. Samalla tietoperustasta rajattiin pois tapahtumanjärjestämisen ja keskityttiin enää tuotekehitykseen. Produktin aiheen rajaus lopulliseen muotoonsa kesti puoli vuotta.

Villiruokamoduuli päätettiin luoda ja testata villiruokateemaisen kokkauskurssin avulla. Päätettiin kehittää villiruokateemainen menu, jonka testattua reseptiikkaa hyödyntäen kurssi järjestettiin. Kurssi nimettiin Villiruokailtamaksi, johon kutsuttiin asiakkaita testaamaan kehitettävää ruokapalvelutuotetta. Villiruokailtama oli produktin tuotekehityksen viimeinen vaihe. Itäman tavoitteita olivat sekä ruokatuotteen reseptiikan hienosäätö että Villiruokamoduulin keskeisen sisällön kokoaminen asiakkailta saadun palautteen avulla.

Villiruoka oli aiheena molemmille produktin tekijöille etukäteen tuntematon. Jotta villiruokateemaisen menun saisi suunniteltua mahdollisimman toimivaksi, tuli tekijöiden tietotaitoa villiruokan suhteen kartuttaa. Tietotaidon kartuttamiseksi osallistuttiin kahdelle erilaiselle villiryttikurssille, haastateltiin villiryttien ammattilaisia ja käytiin metsässä keräämässä ja tunnistamassa villiryttijä. Ensimmäinen villiryttikurssi suoritettiin keväällä 2015, jossa käytiin keittiömestari Sami Tallbergin johdolla keräämässä villiryttijä Helsingin keskuspuiston alueelta. Toinen kurssi kasvisruokan hapatuskurssi Loimaalla, missä samalla haastateltiin kurssin vetäjää, luontaisterapeutti Olga Frankenhauseria (Liite 10.).

Villiruokailtaman ruokatuotetta päätettiin kehittää löyhästi PCDA-sykliä (Kuvio 5.) ja Vertailukehitystä (Taulukko 1.) hyödyntävällä tuotekehitysmetodilla. Näitä kahta mallia päätettiin mukaila, sillä muiden opinnäytetyössä esiteltyjen tuotekehitysmallien, kuten Porttimallin (Kuvio 3.) koettiin olevan liian raskaita toteuttaa parityönä. PCDA-syklin ja vertailukehityksen hyödyntäminen kehitystyössä tuotti yhtäaikaaisesti kahdenlaista kehitystä. Toinen oli ruokatuotteen ohjeiden ja tekniikoiden jatkuva spiraalimainen kehitys, joka tapahtui PCDA-syklin mukaisesti suunnittelun, tekemisen, tarkastelun ja uudelleen muodostettujen

parannusehdotusten kautta. Toinen kehitys oli produktin tekijöiden henkilökohtaisten kompetenssien kehittymistä ruokatuotteen testaamisen ja Helsingin ravintoloissa suoritettujen vertailukehityskäyntien myötä.

Vertailukehityskäyntejä tehtiin pitkin vuotta helsinkiläisiin ravintoloihin, joiden juoma- ja ruokatuotteet koettiin kiinnostaviksi ja laadukkaiksi. Näitä ravintoloita olivat Latva Bar, Nokka, Juuri ja Ask. Latva Bar oli ensimmäinen ravintola, josta haettiin inspiraatioita. Latvassa tarjottiin yhden viikon ajan maistelumenua marjaviineille, joita oli harkittu käytettäväksi menussa. Maistelumenussa kokeiltiin kolmea erilaista marjaviiniä, jotka tarjottiin makupareina pienen lohileivän, juustonlautasen ja jälkiruoan kanssa. Mielenkiintoisimpana tuotteena koettiin juustolautasen kanssa tarjoiltu tumma, useampia vuosia tynnyrissä kypsynyt marjaviini, joka muistutti maultaan vahvasti sherryä.

Ravintola Nokassa testattiin 4 ruokalajin menu maaliskuussa 2015. Ruoka-annokset valokuvattiin, jotta kuvista voitaisiin myöhemmin hakea inspiraatioita kehitettävän menun värimaailmaan, makupaletteihin ja annosten asetteluun. Mielenkiintoisimpia elementtejä alkuruoassa olivat annoksessa käytetyt kaksi päällekkäisestä kastiketta, joista toinen oli kirkkaan läpikuultavan vihreää ja toinen paksumpaa, väritään kermaisen oranssia. Kastikkeiden maut olivat vahvoja, mutta maultaan harmonisia ja tekivät muuten melko vaalean värisestä lohiannoksesta paljon mielenkiintoisemman. Pääruoka oli hyvänmakuinen, muttei kovinkaan mielenkiintoinen, lukuun ottamatta kuivattuja vadelmanmuruja, jotka toimivat hyvin paistetun ankan kanssa. Jälkiruoassa oli hyödynnetty oivaltavasti pelkästään vanhahtavan tuntuista ja perinteisiä suomalaisia tuotteita, tässä tapauksessa piimää, hunajaa ja puolukkaa.

Ravintola Juuressa vierailtiin huhtikuussa 2015. Ravintolan konsepti oli suomalaista villiruokamenua ajatellen oivallinen paikka tutustua, sillä ravintolan perusarvoina on tuoda ruoka- ja myös juomatuotteissaan esiin suomalaista ruokakulttuuria. Ruokailu aloitettiin suomalaisesta ginistä valmistetulla Gin Tonicilla, joka oli koristeltu pihlajanmarjoilla. Alkuruoksi tilattiin pieniä suomalaisista raaka-aineista tehtyjä alkupaloja, joita ravintola kutsuu nimellä ”sapas”. Näissä alkupaloissa oli sen kaltaista lautasannosten asettelua, jota haluttiin hyödyntää villiruokamenussa. Jokainen syöty lautasannos kuvattiin. Alkuruokien jälkeen syötiin pääruoat. Yhtenä pääruokana tarjottiin kasvisannos, jossa oli punajuuresta valmistettu pihvi, risoton kaltaista riisiä sekä vuohenjuustomuruja. Annos oli esillepanoltaan vaikuttavan näköinen, sekä maultaan hyvää. Annos oli mielenkiintoinen ja hyvä esimerkki kasvisten potentiaalista toimia annoksen pääraaka-aineena.

Ravintola Askissa vierailtiin lokakuun alussa 2015. Ravintolassa tarjottiin vain yhtä menua, joka koostui kuudesta pienestä alkupalasta, eli niin kutsutuista ”keittiön tervehdyksistä”, neljästä alkuruoasta, kolmesta pääruoasta, kolmesta jälkiruoasta ja pienistä makeista, joita tarjottiin kahvin tai teen ohella. Kokonaisuudessaan menussa oli siis 17 erilaista maisteltavaa osioita. Koska menun pituus oli tavalliseen kolmen tai neljän ruokalajin menuun verrattuna pitkä, olivat kaikki annoksetkin melko pienikokoisia. Ruokailu kesti 4 tuntia, minkä vuoksi rauhallisella tahdilla ruokailu ei tuntunut raskaalta.

Mielenkiintoisia elementtejä Askin aterialla olivat tarjoiluastiat, lautasannosten asettelu, muutamien uusien makujen yhdistelmä, sekä pelkistetty menukortti. Tarjoiluastiat olivat mielenkiintoisia muotojensa ja väriensä vuoksi. Suurin osa lautasista muistutti kuvioinniltaan erilaisia kivelementtejä ja osa lautasista myös tuntui kivien tavoin epätasaisen karhealta. Menun ensimmäinen ja viimeinen annos myös tarjoiltiin oikeiden kivien päältä. Lautasannokset oli myös koottu näyttävästi ja osittain raakan luonnollisesti, esimerkiksi ensimmäisessä pääruoka-annoksessa kala tarjoiltiin kokonaisen palsternakan kanssa. Mielenkiintoisia ja uusia makuyhdistelmiä olivat grillattu kurkku jogurtin kanssa ja paistettu juuriselleri maidon herasta tehdyn kastikkeen kanssa. Pelkistetyssä menukortissa mainittiin vain kahdeksan ruokalajia, joiden nimet paljastivat vain kaksi annosten pääraakaainetta, kuten sorsa & punajuuri. Tämä oli tyylikäs tapa kirjoittaa menu ja yksinkertaisesti muotoiltuna se teki aterialta yllättävämmän, koska kaikkia ruokalajeja ei etukäteen kerrottu asiakkaalle. Menu mahdollisti myös annoksien nopean muokkaamisen, siltä varalta että asiakas ei esimerkiksi allergiansa vuoksi kykenisi syömään kaikkia menun sisältämiä raaka-aineita. Ravintolassa asiakkaiden mahdolliset allergiatiedot tarkistettiin ennen aterian alkua.

Produktimuotoisen opinnäytetyön prosessi kesti yhteensä vuoden verran, alkaen syksyllä 2014 ja päättyen syksyllä 2015. Taulukossa 2. ilmenee, että työn kattavin osa ajoittui viimeisille kolmelle kuukaudelle.

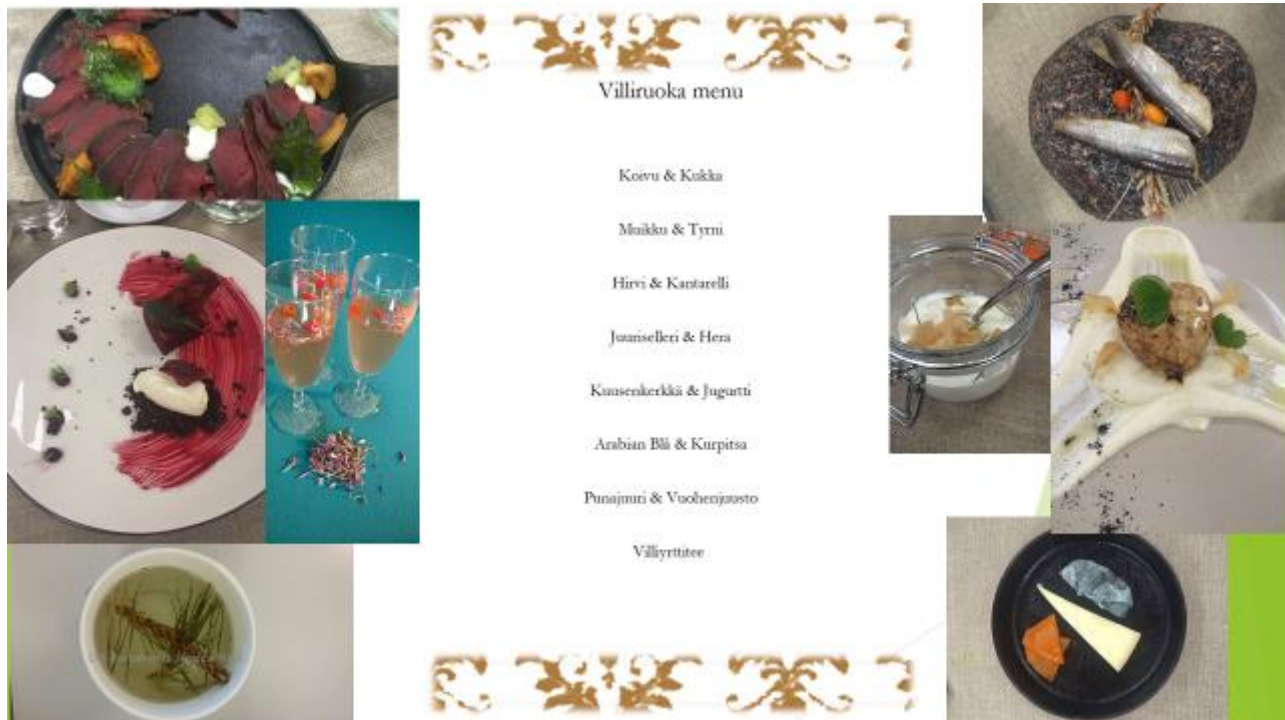
Taulukko 2. Villiruokamoduulin tuotekehityksen vuosikalenteri

Vuosi	2014				2015									
	syys	loka	marras	joulu	tammi	helmi	maalis	huhti	touko	kesä	heinä	elo	syys	loka
Suunnittelutyö														
Villiruokakurssi														
Ravintolakäynti														
Koekeittiö														
Haastattelu														
Villiyrttien keruu														
Tarvikehankinta														
Asiakkaiden hankinta														
Toteutuspäivä														

4.2 Villiruokailtaman ruokatuotteen suunnittelu

Villiruokailtaman suunnittelu aloitettiin syyskuussa, kuukautta ennen tapahtumaa. Tässä vaiheessa produktin suunnitelmaa muokattiin viimeistä kertaa. Muokkauksen myötä Villiruokailtamaa päätettiin markkinoida asiakkaille tuotekehitystapahtumana. Kuukauden aikana kokoonnuttiin viikoittain suunnittelemaan villiruokamenun ulkonäköä ja sisältöä. Eri-laisia ruokaohjeita testattiin käytännössä eri koekeittiössä. Tarvittavia raaka-aineita ja si-sustuselementtejä hankittiin ja tapahtumalle hankittiin asiakkaat.

Villiruokamenun suunnittelu eteni vapaamuotoisena prosessina, jossa käytännössä ruokaohjeita testaamalla ja maistelemalla käytiin keskustelua ruokaohjeiden toimivuudesta. Menun suunnittelun ohjenuorina oli käyttää raaka-aineita, jotka olivat villiruokasesongin mukaisia, mahdollisimman paljon suomalaista alkuperää ja mahdollisuuksien mukaan luomutuotteita. Tuotteiden tuli olla raaka-aineiltaan vähälaktoosisia tai laktoosittomia. Tavoitteena oli tehdä ruokatuotteesta mahdollisimman korkealaatuinen ja New Nordic-henkinen ulkonäöltään ja mauiltaan. Menun suunnittelussa hyödynnettiin kahdella villiruoka-aiheisella kurssilla opittua tietoutta, villiruoka-aiheista kirjallisuutta ja ruokasesonkikalentereita, joiden avulla selvitettiin, minkälaisia kasviksia, yrttejä ja riistaruoikia oli mahdollista hyödyntää lokakuussa. Menuun valikoiduista pääraaka-aineista löytyy yhteenveto Taulukossa 3. Suunnittelussa hyödynnettiin lisäksi vuoden sisällä tehtyjä ravintolakäyntejä ja aiemmin työelämässä ja koulussa hankittua osaamista erilaisista ruoanvalmistustavoista ja ruokaohjeista, jotka koettiin toimiviksi. Alkuperäisen suunnitelman mukaan menussa tuli olla 4 ruokalajia, järjestyksessä alkuruoka, pääruoka, väliraikastin eli ensimmäinen jälkiruoka ja jälkiruoka. Suunnitteluprosessin ja ruokatuotteiden testauksen aikana päätettiin kuitenkin laajentaa menua vielä neljällä osiolla. Lopullinen menu sisälsi alkumaljan, pienen alkupalan eli keittiön tervehdyksen, alkuruoan, pääruoan, väliraikastimen, juustolautasen, jälkiruoan ja villiyrttiteen (Kuvio 7.). Yhteensä lopullisessa menussa oli 8 osiota. Menun ohella tarjottiin kahta erilaista leipää, joista toinen oli gluteeniton, sekä leipien levitteenä voita ja ruokajuomana vettä.



Kuvio 7. Villiruokamenu

Taulukko 3. Villiruokamenussa hyödynnettyjen raaka-aineiden kausikalenteri

Raaka-aineet		Käyttämämme raaka-aineiden kausikalenteri												
Värikoodit:														
Villiyrtit														
Juurekset	Maitohorsman kukka							X	X	X				
Marjat	Siankärsämön kukka				X	X	X	X						
Kalat	Kuusenkerkkä				X	X								
Sienet	Männynkerkkä				X	X								
Riistaliha	Nokkonen				X	X	X							
	Ketunleipä				X	X	X	X	X	X				
	Punajuurini	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	
	Juuriselleri	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	
	Pihlajanmarja									X				
	Tyrni									X	X			
	Muikku								X	X	X	X		
	Kantarelli							X	X	X				
	Poro										X	X		
	Hirvi										X	X	X	
		Tammikuu	Helmikuu	Maaliskuu	Huhtikuu	Toukokuu	Kesäkuu	Heinäkuu	Elokuu	Syyskuu	Lokakuu	Marraskuu	Joulukuu	Kuukaudet

Menun koostamisen aloitettiin valitsemalla sesonginmukaiset pääraaka-aineet kullekin ruokalajille. Alkumaljaksi suunniteltiin mustaherukan lehdillä maustettua koivunmahla-juoma. Idean oli saatu erästä Latvabaarin tarjoamasta cocktailista, jossa oli miellyttävän vahva mustaherukan maku. Alkumalja päätettiin myöhemmin vaihtaa vehnänorasjuo-

maan, jota kokeiltiin Loimaalla Olga Frankenhauserin järjestämän hapatuskurssin yhteydessä. Juoma koettiin miellyttävän makuiseksi ja mielenkiittoa herättäväksi. Vehnänorasjuoman valmistus kuitenkin epäonnistui, minkä vuoksi alkumaljan raaka-aineita jouduttiin viimeisellä tuotekehitysviikolla muuttamaan. Juoma päätettiin valmistaa alkuperäisen idean mukaan koivunmahlaan, mutta mustaherukan lehtiä ei ollut enää saatavilla. Niiden sijaan päädyttiin tekemään koivunmahlapohjainen drinkki, joka maustettiin seljankukanmehulla, pihlajanmarjoilla ja kuivatuilla villikukilla (Kuvio 8.).



Kuvio 8. Villiruokailtaman alkumalja

Keittiön tervehdys idea lähti tarjoiluastiasta. Haluttiin hyödyntää ravintola Askissa nähtyä luonnonkiven päällä tarjoilemisen ideaa. Koska menussa ei ollut vielä kalaa tarjolla, päätettiin tehdä keittiötervehdyksestä kala-annos. Koska suunniteltu alkuruoka tarjottiin kylmänä, päätettiin keittiön tervehdys tarjoilla samalla tavalla. Perinteisen näkemyksen mukaan keittiön tervehdys tulisi olla maultaan raikas ja hapokas, sillä nämä ominaisuudet ruoassa herättelevät ruokahalua. Useimmiten keittiön tervehdykset ovat melko pieniä annoksia, jolloin on hyväkin, että niissä on voimakas ja hapokas maku. Ruokalajin kalaksi valittiin muikku, koska se oli sesongin mukainen raaka-aine, jossa on kauniin värinen selkämys ja joka on kooltaan niin pieni, että sen voi tarjota kokonaisena, mikä on New Nordic Cuisine-henkinen tarjoilutapa. Villiruokaelementiksi ja makupariksi muikulle valittiin tyrnimarjan, jonka maku ja hapokkuus on vertailukelpoinen sitruunan kanssa, joka on klassinen kalan mauste. Näin päädyttiin luomaan annos, jossa oli tyrnimehussa marinoitua muikunfileetä, suolattua tyrnimarjaa ja kaikki tarjottiin luonnonkiviltä. Muikkujen alle laitettiin tarjoiltaessa koristeeksi kuivatettuja männynkerkkiä, joka antoi annokseen lisää näyttävyyttä ja helpotti suolattujen tyrnimarjojen asettelua kiville (Kuvio 9.).



Kuvio 9. Tyrnimuikut

Alkuruoan pääraaka-aineeksi valittiin hirvenliha. Valinta tehtiin, koska hirvestyskausi alkoi juuri samaan aikaan, kun Villiruokailtama oli määrä pitää ja koska pääruokana haluttiin tarjota kasvisruokaa. Hirvi oli siis raaka-aineena sesongin mukainen ja täytti villiruoan kriteerit. Ensimmäinen idea tuotekehityksen alkuvaiheessa oli tehdä suomalainen versio japanilaisesta tatakista. Tataki on raaka-ainesta lihasta hienoksi leikattuja suikaleita, jotka marinoidaan kevyesti etikkapitoisella liemellä ja tarjoillaan erinäisten lisäkkeiden, kuten inkiväärin ja retikan kanssa. Ensimmäisessä kokeilussa testattiin raakan ja marinoidun lihan makua ja miellyttävyyttä 10 minuutin marinoinnin jälkeen. Tuote koettiin suutuntumaltaan miellyttäväksi, mutta maultaan hieman epämääräiseksi. Liha oli myös muutamassa minuutissa menettänyt kauniin punaisen värinsä, minkä oletettiin johtuvan marinadin korkeasta happopitoisuudesta. Seuraavalla testikierroksella marinadiin lisättiin savustettuja kantarelleja ja kantarellilientä antamaan lisää makua. Lihan annettiin marinoitua runsaassa liemessä kaksi tuntia. Pidempään marinoidun lihan maku ja rakenne olivat miellyttäviä, mutta makumaailmaltaan liian epäselvänä suhteessa muihin annoksen komponentteihin. Hirvenlihan lisäkkeeksi oli suunniteltu inkiväärillä maustettuja kurkkuja, tervaliemessä marinoituja kantarelleja ja piparjuurimajoneesia. Kaikki komponentit toimivat hyvin yhdessä, mutta koska hirvenlihan marinointi ei toiminut odotetusti, päätettiin marinointiliemi korvata toisella valmistusmenetelmällä. Hirvestä päätettiin tehdä riimilihaa, eli carpaccion kaltaista suolalla kypsennettyä ja pakastettua lihaa, josta leikataan hyvin ohuita suikaleita (Kuvio 10.). Annos koristeltiin uppopaistetuilla nokkoslehdillä, joka oli annoksen toinen villiruokaelementti. Alkuruoan tuotekehitystä hankaloitti se, ettei tuotekehityksen aikaan ollut vielä saatavilla hirvenlihaa, minkä vuoksi tuotekehitystä tehtiin hirvenlihaa muistuttavilla tummilla lihoilla, kuten saksanpeuranlihalla ja kengurunlihalla.



Kuvio 10. Riimihirviannos

Pääruoan raaka-aineena haluttiin käyttää jotakin juureskasvia, sillä vaikka juurekset ovatkin kasvatettuja ja siten ne eivät ole villiruokaa, ovat ne kuitenkin tunnuksenomaisia suomalaisia raaka-aineita. Kasviksista tehty pääruoka koettiin tuovan lisää mielenkiintoa menun rakenteeseen. Ruokalajia varten testattiin punajuuren, nauriin, juurisellerin ja lantun paahtamista uunissa suolakuoressa ja ilman suolakuorta. Juuresten paahtamista varten ei ole välttämätöntä käyttää suolakuorta, mutta kokeilun tuloksena sitä päätettiin käyttää, jotta juures pysyisi mehevämpänä kypsennyksen jälkeen ja koska suolakuoren käyttäminen ruoanvalmistuksessa olisi visuaalisesti mielenkiintoisemman näköistä asiakkaan näkökulmasta. Juurekseksi valittiin juurisellerin, koska sillä koettiin olevan maistettaessa riittävän täyteläinen ja hieman umaminen-, eli lihaisa maku ja paahdettuna miellyttävä suutuntuma. Ensimmäisellä koevedoksella uunissa paahdettu juuriselleri oli kuitenkin liian suolainen, minkä vuoksi suolakuoren suolamäärää vähennettiin seuraavalla koevedoksella kaksi kolmasosaa, mikä tasoitti juureksen pinnan suolamäärän miellyttäväksi. Alkuperäinen suolakuoren ohje sisälsi myös ruisjauhoa, joka tarttui juureksen pintaan, mikä hankaloitti juureksen siistiä irrottamista kuoresta. Tämän vuoksi veden, ruisjauhon ja suolan seoksesta valmistettu kuori korvattiin kuorella, joka koostui suolasta ja vatkatusta kanan-

munanvalkuaisesta. Testattaessa valkuaispohjainen suolakuori irtosi paahdetusta juuriselleristä huomattavasti ruiskuorta helpommin.

Juurisellerin lisäksi kokeiltiin ensin haudutettua kurttukaalia, paistettuja sieniä, sekä porkkanavoi-valkoviinikastiketta. Nämä lisäkkeet valikoituivat ensimmäisen koevedokseen, syksyisien väriensä vuoksi. Sieniä hyödyntämällä lautaselle olisi saatu yksi sesongin mukaisen villiruokaelementti. Ensimmäinen koevedos oli värikäs annos, jonka valmistaminen oli yksinkertaista. Annoksen ei kuitenkaan koettu olevan ulkonäkönsä, makunsa tai komponenttiansa kokosuhteiden takia olevan kiinnostava tuote. Annoksen koettiin pikemminkin muistuttavan keskihintaisen lounasravintolan ruokatuotteen ulkonäköä. Menu eri ruokalajien raaka-aineiden valinnassa haluttiin välttää liikaa toistoa, minkä vuoksi sienet päätettiin jättää pois annoksesta, sillä niitä tarjottiin jo alkuruokana riimihirven kanssa. Myös raaka-aineiden turhaa hävikkiä haluttiin välttää, koska se on taloudellisempi ja ympäristöystävällisempi tapa valmistaa ruokaa. Tämän vuoksi ensimmäisen koevedoksen komponentit päätettiin unohtaa ja sen sijaan valmistaa pääruoka-annoksen kaikki komponentit juuriselleristä. Samankaltaisia annoksia oli valmistettu ja kokeiltu onnistuneesti aiemmin, mikä helpotti reseptien laatimista. Seuraavassa koevedoksessa annoksen komponentteja olivat juuriselleriä paahdettuna, pyreenä, uppopaistettuna ja tuhkattuna. Mielenkiintoa annokseen lisättiin maidon herasta, oliiviöljystä ja omenaviinietikasta tehdyn kastikkeella. Idea kastikkeeseen tuli Ask-ravintolan annoksesta, jossa myös oli yhdistetty maidon heran ja juurisellerin maut. Valmis annos koristeltiin hapokkailla ketunleivillä, jotka oli itse kerätty Helsingin keskuspuiston metsästä (Kuvio 11.).



Kuvio 11. Juuriselleriannos

Väliraikastimen suunnittelu pysyi ensimmäiset 2 viikkoa keskustelun tasolla. Väliraikastimissa käytetään usein hapokkaita ja kirpeitä makuja, joiden on tarkoitus huuhdella suuta ennen seuraavaa ruokalajia. Aiemmin keittiötyössä maistettu jogurttivahto oli makunsa ja hapokkuutensa vuoksi potentiaalinen ehdokas väliraikastimeksi, mutta aluksi ei oltu var-

moja, haluttiinko sitä käyttää menussa ja millaisen villiruokaelementin annokseen saisi yhdistettyä. Toinen ajatus väliraikastimeksi oli kuusenkerkystä tehty ”granite”, eli pakastetusta sokeriliemestä tehty jääsohjo, joka oli maultaan raikas ja raaka-ainevalintana villiruokaa edustava. Lopulta yhteisen pohdinnan tuloksena päädyttiin yhdistämään molemmat elementit. Annokseen lisättiin myös omenateellä maustettua omenaa, joka oli jogurtin ja kuusenkerkkäsohjon tavoin raikas komponentti ja antoi muuten vaahtomaiseen annokseen suutuntumaa. Koristeeksi lopulliseen annokseen laitettiin kuusenkerkän neulasia (Kuvio 12.).



Kuvio 12. Jogurttivaahtoa, kuusenkerkkää ja maustettua omenaa

Juustolautanen ei kuulunut alkuperäiseen suunnitelmaan, mutta se päätettiin lisätä mukaan menuun 2 viikkoa ennen Villiruokailtamaa. Ollin kotikeittiössään valmistama koe-erä sinihomejuustoa oli kypsynyt toivotulla tavalla ja sen ajateltiin tuovan vähällä vaivalla lisäarvoa ja pituutta menuun. Koska sinihomejuustot olivat laktoosipitoisia tuotteita, ostettiin niiden ohelle laktoosi-intoleranteja varten laktoosittomaksi kypsynyttä, Suomessa valmistettua Appenzellerjuustoa. Sinihomejuustojen tavoin Appenzeller oli valmistettu lehmänmaidosta. Juustojen mahdolliseksi korvikkeeksi maidottomalle ruokavaliolle testattiin vegaanisen juuston valmistusta. Vegaanisessa juustossa ei ole maitoa tai laktoosia, vaan se on kokonaan pähkinä- ja kasvisperäinen massa, jolla pyritään jäljittelemään juuston makua ja rakennetta. Testattu ruokaohje ei tuottanut miellyttävän makuista tai väristä lopputulosta. Vegaaninen juusto ja muut juustonkorvikkeet jätettiin pois harkinnasta, sillä niiden ei koettu olevan juuston veroisia tuotteita, eivätkä niihin käytetyt raaka-aineet olleet suomalaisista alkuperää.

Juustojen ohelle makeaksi makupariksi valittiin hunajassa karamellisoitu myskikurpitsa, jonka oranssi väri sopi hyvin syksyyn ja loi vahvan kontrastin valitulle mustalle tarjoiluastialle (Kuvio 13.). Idea juuren käytöstä marjojen tai hedelmien sijaan tuli Ask-ravintolan juustolautasesta, jossa sinihomejuustoa tarjoiitiin sokerilla makeutetun punajuuren kanssa. Hunaja päätettiin käyttää makeuttajana, koska se on Suomesta saatava ja luonnollinen raaka-aine, joka soveltuu helposti useimmille juustoille.



Kuvio 13. Arabian Blå ja Myskikurpitsa

Jälkiruoan pääraaka-aineena päätettiin käyttää punajuurta, koska punajuuri on luonnostaan makea juures. Punajuurella on myös luontaisesti syvänpunainen väri, joka heijastelee hyvin syksynajan värejä. Ajatuksena oli valmistaa jälkiruoka, jossa olisi pääruoan tavoin tarjolla pääraaka-ainetta useammassa eri muodossa valmistettuna. Makupariksi punajuurelle valittiin vuohenjuusto, joka on yleisesti tunnettu ja kaupallisissa ruokatuotteisakin usein punajuuren kanssa tarjottu raaka-aine. Useimmiten nämä tuotteet ovat kuitenkin suolaisia annoksia tai pääruokia, minkä vuoksi idean punajuuresta ja vuohenjuustosta jälkiruokana koettiin mielenkiintoisena ja yllättävänä vaihtoehtona. Vuohenjuustosta ja vaihtoehtoisesti sinihomejuustosta valmistettiin koekeittiössä jäätelöitä, jotka maustettiin miedonmakuisella kukkaishunajalla. Vuohenjuustohunajajäätelö osoittautui maultaan ja rakenteeltaan toimivaksi ratkaisuksi ensimmäisellä yrittämällä ja se päätettiin pitää mukana annoksessa.

Muiksi komponenteiksi jälkiruoka-annokseen kokeiltiin valmistaa rapeaksi pohjaksi mallasmultaa, punajuurimehusta ja sokerista tehtyä punajuurilasia, kaupan valmiista punajuuripyreestä valmistettua sokerikakkua, sekä punajuurihilloketta. Pääosin pähkinöistä tehdyn mallasmullan rapea suutuntuma ja hieman paahteinen maku toimivat hyvin vuohenjuustojäätelön kanssa, samoin punajuurikakun pehmeä ja kuohkea rakenne. Haasteeksi osoittautui punajuuren maun ja värin tuominen esiin paremmin annoksessa. Punajuurikakun

punainen väri haaleni lähes tavallisen vaalean sokerikakkupohjan väriseksi uunissa kypsennettäessä, eikä muistuttanut enää syvää punajuuren punaista väriä. Myös kakun maku oli enimmäkseen sokerinen ja vain lievästi punajuurinen. Punajuurikompotti oli sekä hyvänmakuinen, että syvänpunaisen värinen, mutta sen maku oli silti hieman liian heikko jäätelön ja mallasmullan maun rinnalla. Punajuurilasista tuli kauniinväristä ja läpikuultavaa, mutta sen maku oli hieman palaneen sokerin kaltainen, eikä ollenkaan punajuurimainen.

Punajuurikakun väriä ja makua kokeiltiin parantaa lisäämällä ohjeeseen enemmän punajuuripyreetä, jonka valmistettiin toisella kertaa itse tuoreista punajuurista, sillä kaupan valmiin punajuuripyreen koettiin olleen mautonta. Kakun maku ja rakenne paranivat ensimmäiseen koevedokseen nähden, mutta sen väri oli kypsennettäessä edelleen yhtä haalea kuin aiemminkin. Kakun värin parantamiseksi kokeiltiin kastaa kakunpaloja sokerilla makeutettuun punajuurimehuun. Tämän avulla kakun väri saatiin jälleen syvän tummanpunaiseksi ja komponentin punajuurimainen maku syventyi. Punajuurikompotti korvattiin sileäksi paseeratulla punajuurigeelillä, jonka ajateltiin olevan maultaan punajuurisempaa ja rakenteeltaan kompottia hienostuneempi tuote. Punajuurigeelin maun todettiin testatessa olevan kompottia vahvempaa ja rakenteen suutuntumaltaan miellyttävää. Geelin makuun haluttiin myös lisätä hieman raikkautta, minkä vuoksi sitä kokeiltiin maustaa tuoreella salviolla. Kokeilu onnistui ja salvian päätettiin sisällyttää punajuurigeelin ohjeeseen. Punajuurilasi korvattiin sokeroidulla ja rapeaksi kuivatulla punajuurilastuilla, jotka tekivät annoksesta luonnollisemman näköisen. Annoksen koristeeksi lisättiin uppopaistetut salvi-anlehdet, sekä tuoreita ja itsepoimittuja ketunleipiä (Kuvio 14.).



Kuvio 14. Punajuurta, vuohenjuusto-hunajajäätelöä ja mallasmultaa

Menun viimeinen ja ruokailun päättävä osio, suomalaisista raaka-aineista valmistettu yrttitee päätettiin lisätä menuun tuotekehitysjakson puolivälissä. Erilaisia yrttiteitä maisteltiin Loimaalla järjestetyn hapatuskurssin yhteydessä ja niiden koettiin olevan miellyttävän mauisia. Villiruokamenun yhteydessä tarjotussa yrttiteessä käytettiin mausteena männynkerkkiä, (Kuvio 15.) koska niiden antama vahva männyn maku ja tuoksu olivat teen tavoin aromaattisia ja kotimaisen tuntuisia. Vaihtoehtoisia makuja olivat muut kuivatut yrtit, joita oltiin hankkineet hapatuskurssin yhteydessä.



Kuvio 15. Männynkerkkäteet

Menun annosten raaka-ainevalinnoissa jouduttiin pohtimaan asiakkaiden mahdollisia allergioita. Kaikki menun meijerituotteet sinihomejuustoa lukuun ottamatta pystyttiin valmistamaan laktoosittomana, mikä mahdollisti menun tarjoamisen laktoosi-intoleranteille. Lopullisen villiruokamenun annoksissa oli kuitenkin vielä useita allergisoivia tai erikoisruokavaliolle sopimattomia raaka-aineita jäljellä. Näitä raaka-aineita olivat esimerkiksi kala, hirvenliha, kananmuna, selleri, maito, pähkinä, hunaja ja vehnä jauhojen sisältämä gluteeni.

Mahdollisia erikoisruokavaliotapauksia varten päätettiin ostaa ylimääräinen määrä kasvispohjaisia raaka-aineita, jotka soveltuvat lähes kaikille erikoisruokavaliotyypeille. Villiruokailtaman alussa asiakkaita varten tehtiin lomake, johon heitä pyydettiin kirjoittamaan nimensä, osallistumismaksun maksutapa ja mahdolliset erikoisruokavaliot. Tarvittaessa

ostetuista ylimääräisistä raaka-aineista voitaisiin valmistaa alkuperäisen menun annoksia korvaavia tuotteita Villiruokailtaman aikana asiakkaiden tarpeiden mukaan. Erikoisruokavalioiden tarkoitettuja annoksia varten tehtiin kuitenkin vain vähän tuotetestausta, sillä opinäytetyön näkökulmasta oli tärkeää saada asiakkailta palautetta alkuperäisen Villiruokamenun annosten toimivuudesta. Erikoisruokavalioiden syövätkin asiakkaat olisivat voineet arvioida annosten ulkonäköä ja mahdollisesti tuoksua, mikä ei olisi ollut ruokatuotteiden tuotekehitystä ajatellen riittävää.

4.3 Raaka-ainehankinnat

Tuotekehitystyötä ja lopullista toteutettavaa Villiruokailtamaa varten hankittiin raaka-aineita useasta eri lähteestä. Suurin osa raaka-aineista hankittiin tavallisista S- ja K-ryhmän ruokakaupoista. Osan raaka-aineista hankittiin eko- ja luomutuotteiden erikoismyymälöistä ja osan tuotteista yksityisiltä toimittajilta ja osa raaka-aineista käytiin itse keräämässä luonnosta, villiruokaperiaatteen mukaisesti. Villiruokatuotteita löydettiin metsän lisäksi jokaiselta kaupalliselta taholta.

Suurien ketjujen ruokakaupoista hankittiin tavallisimmat ostokset, kuten maitotuotteet, kala, liha, viljellyt kasvikset ja mausteet. Tuotekehityspäivästä riippuen käytettiin eri kaupoja, jotka olivat sijainniltaan lähimpänä kulloistakin käytettyä tuotekehityskeittiötä. Eko- ja luomutuotteiden erikoiskaupoista ostettiin luomumehuja ja luomuvehjänjyviä. Yksityisiltä toimittajilta ostettiin kuivattuja villiyrtejä. Luonnosta kerättiin nokkosia, ketunleipiä ja pieniä määriä marjoja ja ahosuolaheinää. Kaikki Villiruokailtamaa varten kerätyt raaka-aineet kerättiin Helsingin keskuspuiston metsistä.

4.4 Tarvikehankinnat

Villiruokailtamaa varten hankittiin raaka-aineiden ohella useita eri tarvikkeita, kuten astioita, sisustustarvikkeita, sekä keittiövälineistöä. Ennen kuin tarvikehankintoja alettiin tehdä, käytiin ensin läpi mahdollisia lähteitä, joiden kautta voitaisiin lainata tai saada sponsoroituja tuotteita, jotka sopisivat syksyisen villiruokamenun teemaan. Villiruokailtaman teemaan valittiin vallitsevaksi väripaletiksi syksyisten puidenlehtien kaltainen värimaailma, eli pääosin ruskean, keltaisen, punaisen ja oranssin sävyjä, joita käytettiin myös Villiruokamenun kaikissa ruokalajeissa ja tapahtuman asiakkaille lähetetyissä kutsukirjeissä.

Tarjoiluastioita valitessa otettiin ideoita New Nordic Cuisine-henkisten ravintoloiden, kuten NOMAn, Juuren, Nokan ja Askin hyödyntämistä tarjoiluastioista ja ruokailuvälineistä. Tunnuksenomaisia piirteitä, joita haluttiin hyödyntää Villiruokamenun astioissa, olivat luonnollisia elementtejä muistuttavat materiaalit, kuten kivi- ja puumateriaalit. Luonnonmateriaalien lisäksi tarjoiluastioiden tuli olla syviä, mikä tuo annoksiin erilaista näyttävyyttä tasaisiin tarjoiluastioihin verrattuna. Sellaistenkin välineiden käyttöä harkittiin, jotka olivat ylipääntään ulkonäöltään, muotoilultaan, valmistusmateriaaliltaan tai alkuperäiseltä käyttötarkoitukseltaan muuhun kuin ruoan tarjoiluun tarkoitettuja. Tällaisia vaihtoehtoisia tarjoiluesineitä olivat esimerkiksi kukkaruukut, kastelukannut, puuhalot ja ruokapöydän paljas pinta. Alkumaljat tarjottiin pienestä kuohuviinilaseista. Lasimalli valittiin, koska alkuperäinen alkumaljaksi tarkoitettu vehnänorasjuoma on kuohuviinin tavoin kuplivaa ja hieman hapokasta. Kuohuviinilaseja oli lisäksi helppo saada suoraan Haagan kampuksen astiavarastosta. Vaihtoehtoisena alkumaljalasina harkittiin myös pienten kannellisten hillopurkkien hyödyntämistä, joita lopulta käytettiin väliraikastimessa. Idea hylättiin, jotta menun astioissa olisi vähemmän toistoa.

Keittiön tervehdyksen tarjoiluun käytetyt luonnonkivet löydettiin Helsingin Arabianrannasta. Kivien etsimisessä kului yhteensä aikaa tunnin verran. Suurin osa ajasta meni silmämääräisesti samakokoisten kivien paikallistamiseen. Kokokriteerinä oli, että kiven päälle mahtuisi kaksi pientä muikunfileetä vierekkäin, sillä keittiöntervehdysannokset oli suunniteltu tarjoiltavaksi jaettavina annoksina. Kun kiviä oli löytynyt kolminkertainen määrä tarpeeseen nähden, niistä valittiin parhaat 5 kiveä seuraavin perustein: Kivien tuli olla mahdollisimman sileäpintaisia, mahdollisimman samanvärisiä ja niiden tuli olla molemmilta litteiltä puoliltaan riittävän tasaisia. Toisaalta kivien tuli olla litteitä pohjapuoleltaan, jota ne eivät heiluisi tasaisella pöydällä, mikä vaikeuttaisi annoksen syömistä ja toisaalta kivien yläpuolien tulla mahdollisimman tasaisia, jotta niiden päältä tarjoiltavat muikut ja tyrnimarjat eivät putoaisi.

Alkuruoka tarjottiin Haagan kampuksen opetuskeittiöstä löydettyillä valurautaisilla kreppi-pannuilla. Pannujen koettiin soveltuvan tarjoiluastioiksi neljästä syystä. Ensimmäiseksi, pannut olivat väriltään mustia, mikä toimi hyvänä kontrastivärinä hirviannoksen kirkkaavärisille komponenteille. Toiseksi, valurautapannut pystyttiin jäähdyttämään jääkaapissa viileämmiksi, jotta niille kasattavien annosten herkemmat komponentit, kuten viileänä tarjoiltava hirvenliha ja lämpöä heikosti sietävä majoneesi pysyisivät pidemmän aikaa hyvännäköisinä. Kolmanneksi, valurautapannut olivat kauniinmuotoisia ja yllättävän näköisiä tarjoiluastioita. Neljänneksi, kylmällä valurautapannulla tarjottava kylmä liha oli toimiva idealeikki, joka loi miellelyhtymiä totutusti kuumalla pannulla tarjottaviin kuumennettuihin

lihatuotteisiin. Valurautapannuja löytyi viisi kappaletta, minkä vuoksi alkuruoat tarjottiin keittiön tervehdyksen tavoin jaettavina annoksina.

Pääruokalautaset hankittiin E.Ahlströmin keittiövälinemyymälästä. Myymälän astiatarjonnasta löytyi Villiruokamenun ideaan soveltuvia astioita usean malliston verran. Koska myymälästä ei kuitenkaan saatu sponsorituotteita ja koska yrityksen toiminta oli keskittynyt myymään tuotteitaan vain yrityksille, oli ainoana mahdollisuutena ostaa astioita poistuvista valikoimista. Ostetut lautaset olivat väriltään ja kooltaan Villiruokailtaman teemaan soveltuvia, mutta ne eivät olleet täysin suunnitellun värisiä, eivätkä ne muistuttaneet vahvasti luonnonmateriaaleja. Lautasten kuitenkin koettiin olevan persoonallisempi vaihtoehto juuriselleriannokselle, kuin varalla olevat Haagan kampuksen opetuskeittiön tasaiset ja lumenvalkoiset lautaset.

Väliraikastimen tarjoiluastiaksi valikoituivat pienet kannelliset lasipurkit. Lasipurkit saatiin suoraan lainaan Ollilta, joka oli aiemmin ostanut purkkeja kotikäyttöön. Muita hyviä puolia purkeissa helpon saatavuuden lisäksi oli niiden soveltuvuus vaahtomaisen jogurtti-vaahdon astiaksi ja soveltuvuus New Nordic Cuisine-trendiin.

Juustojen tarjoiluastiana käytettiin Haagan opetuskeittiöstä löydettyjä pieniä valurautaisia blinipannuja. Pannut olivat riimihirviannoksen kreppipannujen tavoin valurautaisia ja tummia, mikä toimi hyvänä värikontrastina kahden vaalean juuston ja voimakkaasti oranssin kurpitsan väreille. Ennen blinipannuihin päätymistä vaihtoehtoisena ideana oli käyttää keraamisia, tumman liuskekiven muotoisia tarjoiluastioita. Blinipannut valittiin annokseen, koska ne olivat liuskemaisia lautasia helpommin saatavilla.

Jälkiruokalautasina käytettiin leveäreunaisia, hieman sisäänpäin syventyviä lautasia. Niiden pinnat olivat hieman karheita ja värisävyt luonnollisen valkoista ja tummanruskeaa, mikä sopi Villiruokailtaman teemaan. Jälkiruokalautaset ostettiin Indiska-myymästä.

Männynkerkillä maustettu yrttitee tarjottiin Haagan opetuskeittiön valkoisista kahvikupeista. Aluksi harkittiin vaihtoehtoisesti aasialaistyylisten, tummien ja kahvattomien teekuppien käyttöä. Valkoisten kuppien koettiin kuitenkin soveltuvan riittävän hyvin tarkoitukseen.

4.5 Asiakkaiden hankinta

Villiruokailtama-tapahtuman ja sen ruokatuotteen testaamista varten tarvittiin asiakkaita. Sopivaksi asiakasmääräksi määriteltiin 10 henkilöä, koska Haagan Nuijamies-keittiön tilojen koettiin olevan sopivan kokoiset juuri tälle käyttäjämäärälle. Kymmenen asiakkaan johtaminen kahden hengen voimin oli myös keittiötyön johtamisen näkökulmasta optimaalinen luku.

Koska Villiruokailtama oli olennainen osa villiruokamoduulin tuotekehitysprosessia, oli tärkeää saada hankittua mahdollisimman monipuolinen 10 hengen asiakasryhmä, jotta tapahtuman ja ruokatuotteen toimivuudesta voitaisiin saada monipuolista kritiikkiä. Tavoitteena oli saada ryhmään asiakkaita, joista osalla olisi kokemusta ammattikeittiössä toimimisesta ja osalla ei. Ryhmässä tuli olla melko tasainen sukupuolijakauma ja osan asiakkaista tuli edustaa muuta etnistä taustaa kuin suomalaisuutta. Asiakaskunta päätettiin koostaa opinnäytetyön tekijöille tutuista henkilöistä, joista kullekin lähetettiin erikseen yksityinen kutsukirje sähköpostitse. Eräitä koulun opettajiakin kutsuttiin osallistumaan, mutta heistä kukaan ei päässyt paikalle, paitsi lyhytaikaisesti. Villiruokailtamaan ilmoittautuneille lähetettiin myöhemmin sähköpostitse toinen viesti, jossa asiakkaille annettiin tarkempaa tietoa tapahtumasta.

4.6 Toteutuspäivä

Villiruokailtama toteutettiin perjantaina 16.10.2015 Haaga-Helian ammattikorkeakoulussa, Haagan koulun tiloissa. Tapahtumassa hyödynnettiin kolmea eri luokkatilaa: Osaamoluokkaa, opetuskeittiö Nuijamiestä ja Paulig-luokkaa, joka oli etukäteen katettu ja koristeltu. Toteutukseen osallistui yhdeksän asiakasta, joista kuudella oli kokemusta ammattikeittiössä työskentelystä. Asiakkaista miehiä oli 5 ja naisia 4. Osallistujista 8 puhui äidinkielenään suomea ja 1 turkinkieltä.

Asiakkaat vastaanotettiin alkumaljojen kera Osaamoluokassa, missä heille pidettiin lyhyt, noin 10 minuutin mittainen powerpoint-esitys opinnäytetyön taustoista ja villiruoasta. Esityksen lopuksi asiakkaille esiteltiin päivän menu, minkä jälkeen heille jaettiin etukäteen tulostetut reseptivihkot. Seuraavaksi paikalla olleet yhdeksän asiakasta jaettiin kahteen ryhmään, neljä asiakasta Jessican ryhmään ja viisi asiakasta Ollin ryhmään. Asiakkaat jättivät laukkunsa ja takkinsa Osaamoon, minkä jälkeen siirryttiin yhdessä alakertaan opetuskeittiöön Nuijamieheen. Nuijamieheessä kaikille asiakkaille jaettiin esiliinat ja keittiöliinat,

minkä jälkeen molemmissa ryhmissä käytiin läpi ryhmäkohtaisesti valmistettavat ruokalajit. Ollin ryhmässä valmistettiin menun 3 ensimmäistä ruokalajia ja Jessican ryhmässä valmistettiin menun 3 viimeistä ruokalajia.

Ruoan valmistukseen varattiin aikaa 3 tuntia. Heti keittiötyöskentelyn alussa huomattiin, että asiakkaille jaetuissa reseptivihkoissa oli päivittämättömiä ohjeita. Uudet ja päivitetty reseptit saatiin tulostettua melko nopeasti ja tilanne saatiin korjattua. Keittiötyöskentelyä ja Villiruokailtaman onnistumista arvioidaan erikseen Ollin ja Jessican näkökulmista pohdinnassa.

Ruoanvalmistuksen jälkeen aloitettiin ruokailu Paulig-luokassa. Tarjoilu tapahtui vapaa-muotoisesti Ollin, Jessican ja asiakkaiden yhteistyönä. Ruokailun päätteeksi asiakkaille jaettiin asiakaspalautelomakkeet, jotka oli tehty englanniksi ja suomeksi. Täytettyään palautelomakkeet asiakkaat poistuivat ja Villiruokailtama oli ohi. Lopuksi keittiötilat, Paulig-luokka ja Osaamo-luokka siivottiin. Tapahtuman jälkeisenä maanantaina arvioitiin asiakaspalautteet. Toteutusviikon aikataulu on esillä Taulukossa 4.

Taulukko 4. Villiruokailtaman toteutusviikon kuvaaja

Toteutusviikko	Ma 12.10	Ti 13.10	Ke 14.10	To 15.10	Pe 16.10	La 17.10	Su 18.10	Ma 19.10
Varmistuskirjeet asiakkaille								
Osaamo-luokan varaus								
Tarvikkeiden kuljetus Haagaan								
Raaka-aineiden hankinta								
Paulig-luokan valmistelu								
Esivalmistus keittiössä								
Villiruokailtaman toteutus								
Palautteen arviointi								

4.7 Asiakaspalautteet

Kaikille asiakkaille jaettiin ruokailun päätteeksi palautelomakkeet (Liite 6.), jotka he täyttivät ennen lähtöään. Palautelomakkeista saatiin hyödyllisiä parannusehdotuksia sekä arvokasta kritiikkiä, mikä on huomioitu moduulia kehitettäessä. Yhdeksästä asiakkaasta kahdeksan koki oppineensa uutta tietoa villiruoasta ja kaikki yhdeksän kokivat oppineensa uutta tietoa New Nordic Cuisinesta ja ruoanlaitosta, sekä uskoivat käyttävänsä oppimaansa tietoa jatkossa. Asiakkaat kokivat kutsussa olevan kuvauksen vastaavan itse tapahtumaa hyvin, asteikolla 1 – 5 keskimääräinen arvosana oli 4.75. Asiakkaat saivat myös kir-

joittaa kommentteja kokemastansa sekä perustella arvosanoja. Kutsua kommenoitiin seuraavasti:

- ”Kutsu oli informatiivinen, houkutteleva ja kertoi tilaisuudesta tarpeeksi. Oli parempi, että menu tuli esille vasta paikalla. (Hieman jotain yllätystä)”
- ”Kutsu oli liian pitkä, joten poimin siitä vain itselleni olennaisen tiedon.”

Ohjauksen koettiin sujuneen hyvin ja keskimääräiseksi arvosanaksi asteikolla 1 – 5 tuli 4.55. Opetusta kommentoitiin seuraavasti:

- ”Jäsentäminen hieman hajanaista ja työnjako välillä epäselvää, mutta ohjeistus oli hyvää ja selkeää.”
- ”Aivan loistavaa opastusta. Se, että neuvottiin hyvin ja että kuuli muitakin hyviä ruoanlaittokikkoja, teki tilaisuudesta vielä paremman.”

Ruokalajeja arvosteltiin asteikolla 1-5 kolmessa eri kategoriassa; ulkonäkö, maku sekä koostumus. Keittiön tervehdys sai ulkonäöstä keskimääräisen arvosanan 4.77, mausta 4.44 ja koostumuksesta 4.66. Alkuruoan arvostelu ulkonäöstä on keskimääräisesti 4.66, mausta 4.77 ja koostumuksesta 4.66. Pääruoan vastaavat arvosanat ovat 3.55, 4.33 ja 4.62. Väliraukasteen keskimääräiset arvosanat ovat 4.44, 4.55 ja 4.77. Juusto sai keskimääräisiksi arvosanoiksi 4.33, 4.66 ja 4.66. Jälkiruoan vastaavat keskimääräiset arvosanat ovat 4.77, 4.66 ja 4.66.

Palautelomakkeessa kysyttäessä, jos asiakkaat kokivat tapahtuman olevan hyvä idea, mielenkiintoinen tai tarpeellinen, kirjoittivat asiakkaat seuraavat kommentit:

- ”(Tapahtuma on) Kaikkia oheisia. Esitys voisi olla laajempi jotta siitä saataisiin tarpeellinen. Aihe on mielenkiintoinen ja alan ammattilaiset voisivat hyötyä tästä paljon.”
- ”Kyllä. Trendit kiinnostavat aina ja ajavat kehitystä eteenpäin. Auttaa ymmärtämään oman ruokakulttuurin puolia ja sen merkitystä kansainvälisesti.”

Kysyttäessä tapahtuman mielenkiintoisinta tai hyödyllisintä oppia, saatiin seuraavanlaisia kommentteja:

- ”Opin uusia tapoja yhdistää villiruokaa esim. arkiseen ruokaan.”
- ”itse ruoanvalmistus. Rakastan kokin ammattiani ja haluan oppia jatkuvasti lisää.”

Tapahtuman kehittämiseen liittyvä kysymys poiki muun muassa seuraavat kommentit:

- ”Enemmän olisi voinut olla yksityiskohtaisempaa tietoa villiruoasta, sillä se oli kuitenkin illan teema.”
- ”Jos villiruokaa haluaisi vetää vielä johtavammaksi teemaksi, voisi menussa käytettyjä ainesosia (villiruoka) tuoda selkeämmin alussa esille. (Mistä hankittu, minkä kanssa sopii, yleisin käyttömuoto).”

Asiakkaiden muut kommentit:

- ”Sopivan kokoinen porukka. Osallistettiin vieraat hienosti. Kaikki huomioitiin oikein hyvin.”
- ”Kaiken kaikkiaan hieno ilta. Salin sisustus oli upea!”

Palautelomakkeen voi todeta olleen äärimmäisen hyödyllinen siitä saadun palautteen ja kehitysehdotusten takia.

5 Pohdinta

5.1 Ollin keittiö

Ryhmässäni oli viisi jäsentä, jotka jaoin työmäärän mukaan kahteen pariin ja yhteen itsenäiseen työskentelijään. Yksi henkilö valmisti keittiön tervehdyksen, kaksi henkilöä valmisti alkuruoan ja kaksi henkilöä valmisti pääruoan. Kerroin ryhmäläisilleni ensin työnjaosta ja annoin heidän valita keskenään työtehtävänsä. Kun työnjako oli selvä, kävin läpi tarvittavat reseptit jokaisen ryhmäläisen kanssa ja annoin heidän aloittaa työskentelyn. Alkuruoan valmistajille päätin kuitenkin antaa työtehtäviä pari tehtävää kerrallaan, sillä heillä ei ollut ammattikeittiötaustaa ja ajattelin sen helpottavan heidän keskittymistään. Työskentely tuntui sujuvan jouhevasti. Minusta tuntui, että viiden henkilön työskentelyn valvominen samaan aikaan oli mahdollista. Asiaa helpotti se, että ryhmässäni oli 3 ammattikeittiötaustaista henkilöä, jotka osasivat työskennellä itsenäisemmin ja vähemmällä ohjeistuksella. Eniten aikaa käytin kahden alkuruokaa valmistavan ryhmäläiseni neuvomiseen ja ohjeistukseen, sillä he eivät tunteneet keittiötiloja, eivätkä kaikkia keittiölaitteita. Myös ammattikeittiötaustaiset ryhmäläiseni kysyivät ohjeita ruoan valmistuksessa käytettäviin välineisiin, ruoan ulkonäköön ja makuun liittyvien seikkojen kanssa. Joihinkin kysymyksiin vastasin suullisesti ja jotkut tekniikat demonstroin fyysisesti, kuten juurisellerin muotoilun pyöreäksi stanssin ja veitsen avulla. Maistoin ryhmäläisten kanssa valmistuvia ruokia ja annoin niistä omat mielipiteeni.

Ryhmäni sai työtehtävänsä valmiiksi annetussa ajassa. Työskentelymme loppupuolella huomasin eräitä ruokiin liittyviä asioita, jotka eivät olleet toteutuneet suunnitellusti. Keittiön tervehdyksessä happokypsennetty kala oli jämähtänyt sellaiseen asentoon, että sen asetelu tarjoilualustalleen oli haasteellista, mutta edelleen mahdollista. Alkuruoan pääraaka-aine, hirven riimiliha, oli joutunut jääkaappiin, vaikka sen olisi tullut olla pakastimessa, jotta se olisi jäätynyt kunnolla. Olin varannut pakastuneen hirvenlihan leikkaamista varten Hotelli Haagasta leikkelekoneen, mutta sen hyödyntäminen oli tässä tapauksessa mahdotonta. Päädyimme leikkaamaan hirvenlihasta veitsellä mahdollisimman ohuita, puolikuunmuotoisia paloja. Tämän seurauksena alkuruoan annoksista tuli melko erinäköisiä, kuin mitä olin alun perin suunnitellut. Lisäksi lihaa ympäröi vahva kerros pippuria, joka mielestäni maistui hieman liikaa isommissa lihapaloissa. Pääruoassa juurisellerin pyöreäksi leikatut mukulat olivat hyvän näköisiä, mutta mielestäni liian kypsiä, sillä niitä oli kypsennetty uunissa ylimääräisiä kertoja, vaikka reseptin mukaan niin ei kuuluisikaan tehdä. Pääruoan herakastikekin näytti erilaiselta, kuin miltä se oli näyttänyt tuotekehitysvaiheessa. Maku oli kuitenkin molemmissa tuotteissa mielestäni hyvä.

5.2 Ollin huomioita

Villiruokailtama oli kokonaisuudessaan onnistunut tapahtuma. Löysin tapahtuman suunnitelmasta ja omista työskentelytavoistani kehitettävää, sekä pääsin kokeilemaan opettajan roolissa toimimista ja onnistuin syventämään ammatillista osaamistani. Näin ollen voin sanoa opinnäytetyön henkilökohtaisten tavoitteiden onnistuneen.

Huomasin pärjääväni opetustilanteessa keittiössä varsin hyvin. Onnistumistani edesauttoivat seuraavat tekijät: tunsin keittiön, jossa työskentelimme, ja työvälaineet, joita käytimme. Tunsin menun reseptit kokemuspohjaisesti ja olin edellisenä iltana Jessican kanssa valmistanut joitakin ruokakomponentteja etukäteen, jolloin ainakin jotkut mahdolliset epäonnistumiset toteutuspäivänä voitaisiin pelastaa. Etukäteen Jessican kanssa jakamamme työtehtävät selkeyttivät meidän kahden toimintaa keittiössä ja meidän oli helpompi ohjeistaa työryhmiämme.

Huomasin päivän mittaan, että suurin haaste ja kehittämisen kohden omassa toiminnassani on viestimistaitojeni kehittäminen. Suurin osa päivän aikana tapahtuneista epäonnistumisista johtuivat mielestäni epäonnistuneesta viestinnästä. Esimerkiksi alkuruoan hirvenliha päätyi jääkaappiin, vaikka olin pyytänyt ryhmäläistäni viemään sen pakkaseen. Uskon viestini olleen selvä, mutta sen sijaan en ollut täsmentänyt ryhmäläiselleni tarpeeksi selkeästi, mikä keittiömme kolmesta toimivasta kylmäkaapista oli pakastin. Lisäksi olisin voinut tarkistaa asian itsekin jälkepäin. Viestinnän virheitä ilmeni myös pääruoassa. Ensiksi huomasin, että vaikka demonstroin ryhmäläisilleni visuaalisesti, kuinka juuriselleri muotoillaan pyöreänmalliseksi, ryhmäläisteni leikkaamat juureksenpalat eivät olleet kaikki läheskään samanäköisiä. On mahdollista, että kaikista juurisellerin paloista ei ollut kokonasa vuoksi mahdollistakaan saada oikean kokoista, tai ehkä olin tehnyt demonstrointini liian nopeasti. Ohjeistuksen jälkeen lopputulokseen vaikutti ryhmäläiseni oma henkilökohtainen tulkinta ohjeistuksestani, sekä hänen omat kädentaitonsa ja tarkkuutensa. Viimeisin viestinnällinen epäonnistuminen tapahtui myös pääruoassa, tällä kertaa reseptien kautta. Pääruokaa valmistaneet ryhmäläiseni suorittivat tehtävänsä keittiössä enimmäkseen reseptivihkoon kirjoittamieni ohjeiden varassa. Juurisellerin mukulan kypsentämisessä huomasin, että ohjeita oli tulkittu erilailla, kuin oli tarkoitus. Sen vuoksi esimerkiksi juurisellerin mukulat olivat uunissa paljon kauemmin, kuin ohjeen mukaan niiden oli tarkoitus olla.

5.4 Jessican keittiö

Kun tulimme keittiöön neljän osallistujan kanssa, katsoimme yhdessä reseptivihkosta reseptejä ja mietimme, millä olisi järkevä aloittaa. Ryhmässäni oli kaksi keittiötaustaista ih-

mistä ja kaksi ilman keittiökokemusta. Keittiötaustaiset ihmiset ryhmässäni päättivät nopeasti, mitä he halusivat tehdä ja löysivät omatoimisesti työvälineet ja työpisteet itselleen ja ryhtyivät toimeen. Vietinkin suurimman osan ajastani avustaen ja neuvoen kahta kokemattomampaa ryhmäni jäsentä, jotka päätyivät työskentelemään yhdessä. Ensimmäisinä töinä ryhmäni kaksi kokeneempaa tekijää ryhtyivät tekemään vuohenjuustohunajajäätelöä sekä myskikurpitsaa. Myskikurpitsa oli Ollin resepti, jota en itse ollut nähnyt käytännössä tehtävän, joten oli mielenkiintoista neuvoa jotakin muuta tekemään sitä. Lopputulos ei ollut samanlainen kuin mitä Olli itse oli tehnyt reseptiä testatessaan, mutta maku ja väri olivat kuitenkin hyvät ja soveltuivat hyvin annokseen, jossa sitä tarjottiin. Hunajajäätelön olin tehnyt aiemmin pakkaseen, jotta se ehtisi jäätyä, mutta halusin kuitenkin osallistujien näkevän, kuinka jäätelöä valmistetaan, joten kun yksi ryhmäni jäsenistä otti sen tehtäväkseen kutsuin kaikki ryhmäläiset tarkkailemaan ja katsomaan miten se tehdään. Maku oli hyvä ja toteutus onnistui. Sain myös heti palautetta kirjoittamistani resepteistä ja niiden sisältämistä ohjeistuksista; yksi ryhmäni jäsenistä kommentoi, että ohjeistukset voisivat olla selkeämpiä. Se on arvokasta palautetta, sillä on helppo unohtaa, kenelle ohjeita kirjoittaa. Olen itse tottunut tekemään hyvin pelkistettyjä ohjeistuksia, koska itse kuitenkin tiedän, mitä olen tekemässä, mutta ei koskaan pidä olettaa, että näin on muissa tapauksissa. Kahden kokemattomamman ryhmäläisen kanssa aloitimme jugurttivaahdosta, joka oli määrä tarjoilla väliraikastimessa. Ohje on äärimmäisen helppo ja koostuu kolmen ainesosan sekoittamisesta keskenään ja laittamisesta sifonin pullo-osaan. Ryhmäläisteni mielestä se oli kuitenkin mielenkiintoista, sillä he eivät olleet aiemmin koskaan käyttäneet sifonia. Kerroin heille lisäksi maistamisen tärkeydestä ruoanlaitossa ja siitä, että reseptit ovat vain ohjeita, ei niinkään sääntöjä, sillä jugurttivaahdon ohjeen olen saanut Savoysta, mutta mielestäni siinä on paljon liikaa sokeria, joten en itse ole koskaan laittanut reseptin koko sokerimäärää, vaan maistamalla päätellyt, milloin seos on hyvän makuinen ja raikas väliraikastimeen. Omaan makuuni jugurttivaahdosta tuli hivenen liian makea tällä kertaa, mutta maku oli kuitenkin hyvä.

Jatkoimme työskentelyä kuusenkerkkägranitén parissa kahden kokemattomamman ryhmäni jäsenen kanssa ja huomasin unohtaneeni esitellä keittiötilat kokonaan. Olen itse niin perin pohjin tottunut Nuijamies-keittiöön etten edes tullut ajatelleeksi, etteivät he ole koskaan siellä käyneet. Näytin heille siis missä työvälineet ynnä muut keittiötarvikkeet sijaitsevat ja valvoin heidän työskentelyään. Olin tehnyt kuusenkerkkägraniténkin etukäteen pakkaseen, jotta sekin ehtisi jäätyä ajallaan. Halusin kuitenkin näyttää, miten helppoa se on tehdä kotona tai ravintolassa. Toteutus onnistui hyvin, ja koska määräkin oli vähäinen, ehti se jäätyä jo tarjoiluun mennessä, joten pystyin käyttämään ryhmäläisten itse tekemää granitéa väliraikastimessa. Granitén ohella valmistui lisäksi punajuurigeeli.

Viimeisenä asiana teimme punajuurikakun. Olin soseuttanut punajuuria jo etukäteen, sillä niiden keittäminen vaatii niin paljon aikaa. Toin kattilallisen sosetta jääkaapista kahdelle kokeneemmattomalle ryhmäläiselleni, jotka parhaillaan mittasivat kakun ainesosia. Välillä kävin tarkistamassa muiden ryhmäläisten työnjälkeä ja kun palasin katsomaan kakkumassan valmistumista olivat he luulleet, että kattilassa oli valmiiksi mitattu määrä sosetta ja olivat käyttäneet melkein kaiken. Sosetta siis tuli kakkutaikinaan reilusti enemmän kuin mitä resepti vaati, mutta onneksi kakku onnistui silti hyvin, se oli mehevä ja maukas. Kakun ollessa uunissa valmistuivat muidenkin työt ja jotkut jäivät ilman tekemistä.

Kello kuuden jäljestä pääsimme kuitenkin aloittamaan annosten esille laittamisen, mikä käytännössä kävi niin, että minä ja Olli olimme keittiössä ja ryhmäläisemme istuutuivat Paulig-luokkaan aiemmin kattamamme pöydän ääreen, ikään kuin ravintolassakin. He, jotka olivat tiettyä annosta olleet työstämässä, saivat kiinnostuksen mukaan tulla avuksi keittiöön esille laittamaan kyseistä annosta. Tämä sujui mutkattomasti ja kun Olli ja hänen ryhmänsä jäsen esille laittoivat pääruokaa, pääsin itse esivalmistelemaan väliraikastimen, juuston ja jälkiruoan nostopisteitä. Itse emme ikävä kyllä voineet syödä osallistujien kanssa, mutta he vaikuttivat viihtyvän hyvin ruokailutilassa ja meidän oli helppo ja mukava tarjoilla heille heidän itse valmistamia ruokia. Minä ja Olli söimme pääruoka-annoksen keittiössä ja jatkoimme sitten töitä.

5.5 Jessican huomioita

Oli mielenkiintoista toimia opettajana ensimmäistä kertaa, se oli minulle aivan vieras tilanne ja jouduin kohtaamaan omia epävarmuuksiani keittiössä silmästä silmään. En koe olevani kovin ammattitaitoinen vielä ja oli siksi äärimmäisen mielenkiintoista olla ikään kuin ammattilaisen roolissa ohjeistamassa muita. Oma otteeni oli aika rento kun koetin välittää osallistujille kokkaamisen iloa ja ymmärrystä siitä, ettei mikään ruoanlaitossa kuitenkaan ole niin vaikeaa tai pelottavaa. Koen itse tämän olleen minulle hyödyllinen tapahtuma omaa kehitystäni varten. Haasteena koin, tai ainakin ymmärsin jälkikäteen, että en ajatellut asioita tarpeeksi keittiössä kokemattomien ihmisten kannalta. En ajatellut ollenkaan sitä, etteivät kaikki ole työskennelleet Haagan Nuijamies-keittiössä, tai missään keittiössä ylipäätään. Opettajan rooli oli haastava omien epävarmuuksienikin takia, mutta hyvin silmiä avaavaa.

Olen tyytyväinen toteutukseen, koska asiakkaat/oppilaat vaikuttivat tyytyväisiltä kokonaisuuteen ja saimme hyviä kehitysideoita, mitä olimmekin hakemassa. Kaiken kaikkiaan

Villiruokailtama sujui oikein hyvin ja koen, että sekä Olli ja minä varmasti hyödyimme tästä kokemuksesta myös henkilökohtaisen kehittymisen ja ammattitaidon tasolla.

5.6 Yhteenveto

Opinnäytetyön tavoitteena oli tuottaa Villiruokamoduulin käsikirjoitus (Liite 1.) RUOKA&MATKAILU -hankkeelle sekä uusia testattuja ruoanvalmistusohjeita ammattilaiskäyttöön startup-yritys Suussasulavalle. Tuotettu käsikirjoitus rakennettiin Villiruokailtaman toteutuspäivän rakennetta mukaillen ja siihen on tehty tarkennuksia saatujen asiakaspalautteiden pohjalta. Suussasulava on saanut omaan pilvipalveluunsa Villiruokailtamaa varten tuotetut annoskortit. (Liite 4.)

Käsikirjoitus on muokattu yleispäteväksi kolmipäiväiseksi työlistaksi, jota voidaan joustavasti soveltaa erilaisiin ruoanvalmistustapahtumiin. Moduulin käsikirjoitus keskittyy kuitenkin enimmäkseen tapahtuman ruoanvalmistukselliseen osioon, eikä esimerkiksi tapahtuman kokonaisvaltaiseen järjestämiseen tai tapahtuman myyntiprosessiin. Moduuliin voi jatkokehityksessä liittää muitakin osioita.

Villiruokamoduulin kaksi ensimmäistä työpäivää on tarkoitettu tapahtuman esivalmisteluun ja kolmas päivä on ajoitettu 5-6 tunnin mittaisen villiruokan valmistusillan askelmerkit. Ensimmäinen päivä voi sijoittua ajallisesti kauaksikin itse tapahtuman toteutuspäivästä. Ensimmäinen työpäivä on tarkoitettu erilaisten pilaantumattomien tarvikkeiden, kuten astioiden, tilaisuuskohtaisen koristeiden ja erikoisvälineistön hankkimiseen, sekä tapahtumaan tarvittavien tilojen varaamiseen. Toinen työpäivä on ajoitettu mahdollisimman lähelle kolmatta eli toteutuspäivää. Toisena työpäivänä hoidetaan tapahtuman vaatimat ruokaraaka-ainehankinnat, villiyrtytien keruu ja pitkäkestoisimpien ruokalajien esivalmistus. Myös tapahtumassa hyödynnettävien tilojen siisteys ja laitteiston kunto tarkistetaan toisena työpäivänä.

Kolmas päivä eli tapahtuman toteutuspäivä on Villiruokailtaman rakenteen mukaisesti rakennettu alkuillalle sijoittuvaksi tapahtumaksi, jonka kesto on viisi tai kuusi tuntia. Päivän tapahtumat jakautuvat viiteen pääosioon, jotka ovat viime hetken esivalmistelut, asiakkaiden vastaanottotilaisuus, keittiössä työskentely, ruokailu ja loppusiivous. Viime hetken valmisteluissa avataan tilat asiakkaille, valmistetaan alussa tarjottavat virvoitusjuomat ja laitetaan tilaisuudessa tarvittava laitteisto, kuten tietokoneet ja diaesitykset käyntiin. Ta-

pahtuma alkaa asiakkaiden vastaanottotilaisuudessa, jossa alustetaan päivän tapahtumat, käydään läpi valmistettava menu ja varmistetaan asiakkailta heidän allergiatietonsa.

Keittiötyöskentelyvaiheessa asiakas tutustetaan ensin keittiön tiloihin ja välineisiin, jonka jälkeen käydään läpi valmistettavien ruokalajien ohjeet pienemmissä ryhmissä. Seuraavaksi aloitetaan varsinainen ruoanvalmistus, jonka kesto riippuu asiakkaiden määrästä suhteessa valmistettavan menun työmäärään. Villiruokailtamaa toteuttaessa huomattiin, että kolme tuntia on melko optimaalinen työaika asiakkaiden jaksamisen ja menun laadun kannalta. Kaksi tuntia ei välttämättä riittäisi kaikkien ruokalajien valmistukseen, etenkin jos asiakkaat tahtovat työskennellä rauhallisesti. Toisaalta neljännen tunnin kohdalla asiakkaat olivat jo nälkäisiä ja hieman väsyneitä. Tämän vuoksi ruoanvalmistukseen suositellaan varattavaksi vähintään kolme tuntia aikaa. Ruoanvalmistuksen jälkeen aloitetaan ruokailu, jolle on hyvä varata vähintään tunti aikaa. Ruokailun jälkeen asiakkailta kerätään vielä asiakaspalautteet. Loppusiivous toteutetaan asiakkaiden lähdettyä.

On hyvä ottaa huomioon, että luodun Villiruokamoduulin käsikirjoitus on vain esimerkki yhdenlaisesta tavasta toteuttaa tämän kaltainen opetuksellinen ruoanvalmistustapahtuma. Käsikirjoitusta voi kuitenkin hyödyntää myös yksinkertaisena työ- ja tarkistuslistana, sillä kaikki siihen sisällytetyt osiot ovat mielestämme tarpeellisia onnistuneen tapahtuman aikaansaamiseksi. Myös käsikirjoituksessa mainittujen työpäivien sisällöt voidaan sovittaa tarpeen mukaan päällekkäin.

Villiruokamoduulin koetaan olevan siitä tehdyn testikierroksen asiakaspalautteiden myötä toimiva konsepti. Moduulia voisi laajentaa vielä lisäämällä siihen osion, jossa asiakkaat pääsevät itse luontoon keräämään kasveja, joita hyödynnetään moduulin ruoanvalmistusosiossa. On kuitenkin vahvasti suositeltavaa, että sellaisen osion johtamiseen palkataan villiruoan ammattilainen, joka varmasti osaa tunnistaa syötäväksi kelpaavat kasvit suomalaisessa luonnossa.

Produktin toteuttaminen oli prosessina haastava. Suurimpia haasteita työssä oli ajanhallinta, työn aiheen selkeä rajaus ja moduulin rakenteen ymmärtäminen. Työ aloitettiin hyvissä ajoin, mutta koska produktin aihe ei ollut alusta alkaen tekijöille täysin selvä, kului työn tekemisessä ylimääräistä aikaa ja vaivaa, josta osa ei juurikaan hyödyttänyt työn lopullista tuotosta.

Ajankäyttö oli varsinkin ensimmäisen puolen vuoden ajan produktin suhteen heikkoa.

Ajanhallintaan työssä vaikuttivat pitkä kesätauko, jonka aikana produktin tekijät eivät päässeet tekemään tuotekehitystä yhdessä. Kesätauko oli huomioitu alustavassa opinnäytetyöntoteutussuunnitelmassa, mutta lopulta aikataulussa pysytty. Alustavan suunnitelman mukaan työn tietoperusta olisi ollut valmis jo keväällä ennen kesäloman alkua, jotta syksyllä voitaisiin keskittyä ainoastaan produktin käytännöllisen osan työstämiseen. Lopulta se tietoperusta valmistuikin vasta takautuvasti produktin käytännöllisen osan jälkeen. Tietoperustaa varten oli myös tarkoitus suorittaa useampia haastatteluita villiruokaa ja tuotekehitystä koskien. Lopulta haastatteluja saatiin yksi kappale kummastakin aiheesta.

Aiheen rajaus kesti pitkään, sillä produktin alkuperäinen idea vielä syksyllä 2014 oli vahvasti tekijöidensä suunnitelmien mukainen. RUOKA&MATKAILU -hankkeen ryhdyttyä toiseksi tehtävänantajaksi tuli produkti jäsentää ja rajata uudestaan, missä kului vuoden 2015 kevätkausi. Kun työn ja tietoperustan rajaus oli saatu jälleen valmiiksi, aiheutti produktin päätuotoksen sisältö vielä epätietoisuutta.

Moduulin käsite oli helppo ymmärtää, mutta sen soveltaminen monipuoliseen villiruokatapahtumaketjuun ei ollut ideana yksinkertainen. Haasteena oli, miten saadaan vahvasti vuodenaikaan, paikkaan ja välineistöön sidonnaisesta tapahtumasta tehtyä riittävän kuvaava ohjeistus, joka kuitenkin voitaisiin hyödyntää vaihtelevissa olosuhteissa. Lopulta voidaan todeta että ratkaisu löytyi, mutta se tapahtui vasta Villiruokamoduulin testiversioon, Villiruokailtaman toteutuksen jälkeen. Läpikäydyn tapahtuman jälkeen oli paljon helpompaa eritellä tapahtumasta tekijöitä, jotka voitiin suoraan siirtää moduulimaisesti tapahtumasta toiseen.

Ajanhallinnallisista ongelmista ja takaperoisesta tietoperustan rakentamisesta huolimatta Opinnäytetyön voidaan sanoa onnistuneen hyvin. Työn kautta pystyttiin onnistuneesti tuottamaan molempien tehtävänantajien vaatimat tuotokset. Molemmat opinnäytetyön tekijät kokevat syventäneensä henkilökohtaista osaamistaan työn kautta ja saavuttaneensa työn alussa nimetyt tavoitteet.

Lähteet

Anand, G. Kodali, R. 2008. Benchmarking the benchmarking models. Benchmarking: An International Journal, Vol. 15 Iss 3 pp. 257 – 291

Brenner, L. & Risvik, E. 2015. The Emergence of a New Nordic food Culture Final report from the program New Nordic Food II, 2010 – 2014. Norden. Luettavissa: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:854695/FULLTEXT01.pdf>. Luettu: 22.11.2015.

Businessdictionary 2015. Benchmarking. Luettavissa: <http://www.businessdictionary.com/definition/benchmarking.html#ixzz3s8JJTkVN>. Luettu: 23.11.2015

Businessdictionary 2015. Product development. Luettavissa: <http://www.businessdictionary.com/definition/product-development.html#ixzz3jrkQJVnA>. Luettu: 27.8.2015.

Cagan, J. & Vogel, C.M. 2003. Kehitä kärkituote – ideasta innovaatioksi. Talentum. Helsinki.

Camp, R.C. 1989. Benchmarking: The Search for Industry Best Practices that Lead to Superior Performance. ASQC Quality Press. Milwaukee.

Cooper, R. G. 2001. Winning at new products. Accelerating the process from idea to launch. Perseus Publishing. Cambridge, Massachusetts.

ELO - Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätö 2014a. Suomalainen villiruoka. Luettavissa: <http://www.elo-saatio.fi/suomalainen-villiruoka>. Luettu: 3.11.2015.

ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätö 2014b. Luettavissa: <http://www.elo-saatio.fi/testwww.yritysweb.fi/elo-saatio-innostaa-kouluja-viettamaan-syksyista-villiruokaviikkoa>. Luettu: 3.11.2015.

ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätö 2014c. Luettavissa: <http://www.elo-saatio.fi/varuskunnissa-vietetaan-valtakunnallista-villiruokapaivaa>. Luettu: 15.1.2015.

ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö 2015. Luettavissa: <http://www.elosaatio.fi/villiruokakevat-2015-villiyrittiviikko-ja-ammattilaisten-koulutus>. Luettu: 3.11.2015.

Eriksen, L. H. 2015. New Nordic Cuisine is dead. Munchies. Luettavissa: <http://munchies.vice.com/articles/new-nordic-cuisine-is-dead>. Luettu: 3.11.2015.

Goodelectronics 2015. Fair' smartphones compared - Fairphone scores better than TCO-certified smartphones. Luettavissa: <http://goodelectronics.org/news-en/2018fair2019-smartphones-compared-fairphone-scores-better-than-tco-certified-smartphones>. Luettu: 27.8.2015.

Haaga-Helia 2014. HAAGA-HELIA tuottaa Suomelle RUOKA&MATKAILU-strategian <http://www.haaga-helia.fi/fi/uutiset/haaga-helia-tuottaa-suomelle-ruokamatkailustrategian#.VIW8ik376Uk>. Luettu: 14.11.2015.

Hellström, L. 2015. Villd gick hem hos Vasaborna. Vasabladet. Luettavissa: <http://online.vasabladet.fi/Artikel/Visa/81081>. Luettu: 22.11.2015.

Heppenstall, J. The New Nordic Cuisine. Ministry of Foreign Affairs Of Denmark. Luettavissa: <http://denmark.dk/en/green-living/nordic-cuisine/the-new-nordic-cuisine/>. Luettu: 3.11.2015.

Høybråten, D. The Future of New Nordic Food. Green Growth Web Magazine 2015. Luettavissa: <http://nordicway.org/nnf/>. Luettu: 22.11.2015.

Jensen, M. 2014. Opgør med det ny nordiske køkken: Er det tid til at løfte blikket fra plovfuren?. Politiken. Luettavissa: <http://politiken.dk/mad/madnyt/ECE2172579/opgoer-med-det-ny-nordiske-koekken-er-det-tid-til-at-loefte-blikket-fra-plovfuren/>. Luettu: 3.11.2015.

John Hopkins University. History of Food. Background Reading. Luettavissa: http://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/teaching-the-food-system/curriculum/_pdf/History_of_Food-Background.pdf. Luettu: 3.11.2015.

Katz, S., E. 2012. The Art of Fermentation: an in-depth exploration of essential concepts and processes from around the world. Chelsea Green Publishers. White River Junction, Vt.

Kokkonen, J. 2014. Sota-ajan arki ja ruokavalio vaati kekseliäisyyttä – Lue esimerkit!. Studio 55. Luettavissa: <http://www.studio55.fi/tastapuhutaan/article/sota-ajan-arki-ja-ruokavalio-vaati-kekseliaisyytta-lue-esimerkit/128510>. Luettu: 3.11.2015.

Koschyk, M. 2015. The Fairphone: fair deal or fairy tale?. Luettavissa: <http://www.dw.com/en/the-fairphone-fair-deal-or-fairy-tale/a-18660137>. Luettu: 27.8.2015.

Majamaa, R. SKS Tietopaketit. Elias Lönnrot. Luettavissa: http://neba.finlit.fi/tietopalvelu/elias/el_elama.html. Luettu: 30.11.2015

Metsähallitus 2015. Jokamiehen oikeudet ja –velvollisuudet. Luettavissa: <http://www.luontoon.fi/jokamiehenoikeudet>. Luettu: 3.11.2015.

Nappa, K. & Moisio, S. 2005. Metsän makuja. Otava. Helsinki.

Nordic food Lab 2015. Beyond 'New' Nordic. Luettavissa: <http://nordicfoodlab.org/blog/2015/5/18/beyond-new-nordic>. Luettu: 3.11.2015

Ny Nordisk Mad. Luettavissa: <http://nynordiskmad.org/tema/nordiskmat2024/>. Luettu: 22.11.2015.

Product Development Institute Inc. 2015. Sample Client List. Luettavissa: <http://www.prod-dev.com/clients.php>. Luettu: 23.11.2015

Raatikainen, L. 2008. Asiakas, tuote ja markkinat. Edita. Helsinki.

Ravintola Grön 2015. Luettavissa: <http://www.restaurantgron.com/groumln.html>. Luettu: 22.11.2015.

Redzepi, R. 2010. NOMA. Time and place in Nordic Cuisine. Phaidon Press. London.

RUOKA JA MATKAILU. RUOKA&MATKAILU-strategia. Luettavissa: <https://ruokajamatkailu.wordpress.com/>. Luettu: 14.11.2015.

Salminen, E. 2015. Do we all live in a New Nordic Food world?. Norden. Luettavissa: <http://www.norden.org/fi/ajankohtaista/artikkelit/do-we-all-live-in-a-new-nordic-food-world>. Luettu: 3.11.2015.

Stenger, W. 2013. Taste the wilderness in Finnish wild Food. Luettavissa: <http://finland.fi/life-society/taste-the-wilderness-in-finnish-wild-food/>. Luettu: 4.11.2015.

Suomisanakirja.fi 2015. Moduuli. Luettavissa: <http://www.suomisanakirja.fi/moduuli>. Luettu: 14.11.2015.

Schwaber, K. 2004. Agile Project Management with Scrum. Redmond WA USA: Microsoft Press.

Scrum Alliance 2015. Why Scrum. Luettavissa: <https://www.scrumalliance.org/why-scrum>. Luettu: 22.11.2015.

Scrum Alliance 2015. Scrum Guide. Luettavissa: <https://www.scrumalliance.org/why-scrum/scrum-guide>. Luettu: 22.11.2015.

Tallberg, S. 2012. Villiyrttikeittokirja. Readme.fi. Helsinki.

The W. Edwards Deming Institute 2015. The Plan, Do, Study, Act (PDSA) cycle. Luettavissa: <https://www.deming.org/theman/theories/pdsacycle>. Luettu: 21.11.2015

Toivanen, J. 2013. Viettelevät villiyrtit. Teos. Helsinki.

Ulrich, T., Eppinger, S., D. 2008. Product Design and Development. International Edition. 4. painos. Singapore. The McGraw-Hill Companies.

Ympäristöhallinto 2013. Luettavissa: [http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehenoikeudet\(16989\)](http://www.ymparisto.fi/fi-FI/Luonto/Jokamiehenoikeudet(16989)). Luettu: 14.11.2015.

Ympäristöministeriö 2013. Jokamiehenoikeudet-esite. Luettavissa: [http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Esitteet/Jokamiehenoikeudet_esite\(4450\)](http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Esitteet/Jokamiehenoikeudet_esite(4450)). Luettu: 3.11.2015.

Yrttitarha. Keruu ja Käsittely. Luettavissa: <http://www.yrttitarha.fi/tietopankki/keruu/index.html>. Luettu: 3.11.2015.

Liitteet

Liite 1. Villiruokamoduuli

Villiruokamoduulin käsikirjoitus

1. PÄIVÄ: MATERIAALINHANKINTA & TYÖILOJEN VARAUS - CHECKLIST

1. Hyödynnettävän teemakohtaisen materiaalin ja erikoisvälineistön hankinta	<ul style="list-style-type: none">• Tarjoiluastiat• Pöytäliinat• Ruoanvalmistusvälineet• Koristeet
2. Asiakkaille jaettavan materiaalin hankinta	<ul style="list-style-type: none">• Reseptit• Esiliinat• Pähineet• Lahjat
3. Moduulissa hyödynnettävien tilojen varaus	<ul style="list-style-type: none">• Keittiötilat• Ruokailutilat• Kokoushuone

2. PÄIVÄ: RAAKA-AINEIDEN HANKINTA & ESIVALMISTUS - CHECKLIST

1. Raaka-aineiden hankinta	<ul style="list-style-type: none">• Villiyrttien kerääminen• Kaupassa käynti• Tukkuilauksen vastaanotto
2. Esivalmistelut keittiössä	<ul style="list-style-type: none">• Marinoitavat ruokatuotteet• Yön yli kypsennettävät lihat• Leipäjuuret
3. Ruokailutilojen kattaminen	<ul style="list-style-type: none">• Sopivan astiamäärän varaus ja etukäteen puhdistus• Ruokailutilojen kattaminen ja koristelu
4. Hyödynnettävien tilojen kunnon ja siisteyden tarkistus	<ul style="list-style-type: none">• Tarkastetaan tarvittavan työvälineistön toimivuus• Siistitään tarvittavat tilat asiakasta varten

3. PÄIVÄ: VILLIRUOKAMODUULIN TOTEUTUS

Ajoitus	Päivän tapahtumat
12:00 - 13:00	<ul style="list-style-type: none">Keittiön ja ruokailutilojen viimeistely
13:00 - 14:00	<ul style="list-style-type: none">Infotilan koneiden käynnistys ja alkumaljojen kaataminen tarjolle
14:00 - 14:45	<ul style="list-style-type: none">Asiakkaat saapuvatMaksutapakuittaukset ja allergiatietojen tarkistaminenAlkumaljojen tarjoilu asiakkailleTilaisuuden alustus
14:45 - 15:00	<ul style="list-style-type: none">Päivän menun esittelyAsiakkaiden jakaminen työryhmiinSiirtyminen keittiötiloihin
15:00 - 15:15	<ul style="list-style-type: none">Keittiön tiloihin ja laitteistoon tutustuminenTyötehtävien läpikäynti työryhmittäin
15:15 - 18:00	<ul style="list-style-type: none">Ruoanvalmistusta (Valmistusajan kesto voi vaihdella)
18:00 - 19:00	<ul style="list-style-type: none">Ruokailua. Tarjoilu tapahtuu vapaamuotoisesti ja asiakkaat tarjoilevat toisilleen. Vaihtoehtoisesti ruoat voidaan valmistaa valmiiksi annoksiksi seisovaan pöytään.
19:00 - 19:30	<ul style="list-style-type: none">Kerätään asiakaspalautteetAsiakkaat lähtevät
19:30 - 21:30	<ul style="list-style-type: none">Keittiön siivous ja sulkeminen



Villiruoka menu

Koivu & Kukka

Muikku & Tyrni

Hirvi & Kantarelli

Juuriselleri & Hera

Kuusenkerkkä & Jugurtti

Arabian Blå & Kurpitsa

Punajuuri & Vuohenjuusto

Villiyrttitee



Keittiön tervehdys: Muikku & Tyrni

Tyrnimuikut

Määrä: 200 g

Valmistusaika: 24 h

Raaka-aineet:

200 g Muikkuja

200 g Tyrnimehua

50 g Vettä

50 g Väkiiviinaetikkaa

100 g Sokeria

2,5 tl Hienoa merisuolaa

2 rkl Oliiviöljyä

Mittaa kattilaan tyrnimehu, vesi, etikka, sokeri ja suola. Kiehauta ja jäähdytä neste kunnolla. Poista muikuista pää, sisälmykset ja ruodot. Huuhtelee puhdistettuja fileitä kylmässä vedessä. Lado fileet metalliseen astiaan ja kaada päälle jäähtynyt marinadi. Marinoi muikkuja jääkaapissa yön yli. Nosta muikut marinadista ja leikkaa haluttuun muotoon. Pirskottele muikkujen päälle oliiviöljyä ja ennen tarjoilua.

Suolatut tyrnimarjat

Määrä: 0,5 dl marjoja

Valmistusaika: 2 h

Raaka-aineet:

0,5 dl Tyrnimarjoja

0,25 dl Suolaa

Yhdistä suola ja marjat astiaan. Anna marjojen suolaantua vähintään 2 h. Käytä koristeena.

Alkuruoka: Hirvi & Kantarelli

Riimihirvi

Määrä: 500 g

Valmistusaika: 2 vrk

Raaka-aineet:

0,5 kg Hirvenlihaa

3 rkl Merisuolaa

1 rkl Sokeria

1 rkl Mustapippuria

1 rkl Roseepippuria

1 rkl Viherpippuria

1 rkl Katajanmarjoja

1 rkl Madeiraa tai muuta jälkiruokaviiniä

Puhdista ja leikkaa filee 4 cm paksuisiksi pitkiksi paloiksi. Murskaa mausteet morttelissa. Pyöritä madeiralla kostutettu hirvenfilee kauttaaltaan mausteseoksessa. Pakkaa liha tiukasti kelmuun. Marinoi lihaa jääkaapissa vähintään vuorokausi. Putsaa mausteet lihan pinnasta. Pyöritä liha uuteen kelmuun joko sellaisenaan tai esim. hakattujen yrttien kanssa. Pakasta riimilihaa vähintään 3 h. Leikkaa jäisestä lihasta ohuita siivuja.

Tervakantarellit

Määrä: 100 g

Valmistusaika: 3 h

Raaka-aineet:

100 g Pieniä kantarelleja

50 g Väkiiviinaetikkaa

100 g Sokeria

150 g Vettä

6-10 kpl Tervaleijonia

Puhdista sienet. Mittaa kaikki ainekset ja sienet kattilaan. Kiehauta ja jäähdytä. Anna sienien maustua marinadissa yön yli tai vähintään 4 tuntia.

Inkiväärikurkut

Määrä: 100 g

Valmistusaika: 1 h

Raaka-aineet:

200 g Kurkkua

50 g Väkiiviinaetikkaa

100 g Sokeria

150 g Vettä

20 g Tuoretta inkivääriä suikaleena

Kuori ja halkaise kurkut. Kaavi kurkuista pois pehmeä sisusta lusikalla. Leikkaa kurkusta ohuita siivuja mandoliinilla. Mittaa kattilaan etikka, sokeri, vesi ja suikaloidut inkiväärit. Kiehauta ja jäähdytä seos. Vakumoi kurkkusuikaleet ja liemi. Anna maustua 1 h.

Friteeratut nokkosenlehdet

Määrä: 30 kpl

Valmistusaika: 1 - 2 h

Raaka-aineet:

30 kpl Tuoreita nokkosenlehtiä

0,5 L Öljyä

Hienoa merisuolaa

Ryöppää nokkoset kiehuvaan veteen noin 5 sekuntia ja nostele reikäkauhalla nopeasti jääveteen jäähtymään. Laita nokkoset kuivumaan talouspaperille. Kuumenna öljy kattilassa 170 C lämpöiseksi ja uppopaista nokkosenlehdet vähän kerrallaan. Nosta valmiit nokkoset talouspaperille kuivumaan ja ripottele päälle suolaa.

Piparjuurimajoneesi

Määrä: 200 g

Valmistusaika: 5 min

Raaka-aineet:

150 g Majoneesia

50 g Piparjuuritahnaa

Suolaa

Vatkaa ainekset sekaisin kulhossa. Tarkista maku. Voit tarvittaessa notkistaa majoneesia lisäämällä siihen tilkan vettä.

Pääruoka: Juuriselleri & Hera

Suolakuoressa paahdettu selleri

Määrä: 960 g, 12 kpl

Valmistusaika: 1,5 h

Raaka-aineet:

3 kg Sellerinmukuloita

0,100 kg Hienoa merisuolaa

0,150 kg Munanvalkuaista

Laakerinlehtiä, timjamia

Mustapippuria

Pese ja kuori sellerit. Leikkaa ja muotoile kuorimaveitsellä 12 kappaletta noin 80 g painoisia pyöreitä mukuloita. Säästä ylijääneet sellerinosat pyreetä ja tuhkaa varten. Sekoita munanvalkuainen kulhossa rikki. Lisää valkuaiseen suola ja yrtit ja vatkaa kestäväksi vaahdoksi. Levitä vaahtoa leivinpaperilla päällystetyille uuninpellille. Laita Juurisellerinmukulat vaahdon päälle ja peitä mukulat lopulla suolavaahdolla. Paista sellereitä uunissa 190 C noin 40 min. Ota sellerinmukulat pois uunista ja anna jäähtyä 15 min ennen suolakuoren poistamista. Ennen tarjoilua paahda sellereihin kaunis ruskea pinta uunissa tai pannulla. Mausta pippurilla.

Selleripyree

Määrä: 1 kg

Valmistusaika: 1 h

Raaka-aineet:

0,700 kg Juuriselleriä

0,100 kg Sipulia

2 Valkosipulinkynttä

0,200 kg Kermaa

0,100 kg Voita

0,5 dl Omenaviinietikkaa

Hunajaa

Suolaa

Pilko juuriselleri peukalonpäänkokoisiksi paloiksi. Leikkaa sipuli ja valkosipuli hienoksi suikaleeksi. Laita sipulit ja voi kattilaan. Kuullota sipuleita voissa kunnes ne ovat pehmenneet, lisää sitten omenaviinietikka ja juuriselleri. Lisää kerma ja vettä sen verran, että kasvikset peittyvät. Hauduta kasviksia noin 30 min tai niin kauan kunnes ne ovat läpikypsiä. Pora kasvikset liemineen tasaiseksi tehosekoittimessa. Mausta hunajalla ja suolalla.

Sellerituhka

Määrä: 30 g

Valmistusaika: 1,5 h

Raaka-aineet:

100 g Sellerinsuikaleita

Alumiinifoliota

Kuumenna uuni 300 C. Paketoi suikaleet kahden foliopalan väliin. Kuumenna suikaleita foliossa 1 tunti, välillä availen foliota, jotta höyryt pääsevät pois. Kun suikaleet ovat täysin hiiltyneet, jäädytä ja hienonna ne tuhkaksi morttelissa.

Friteerattu selleri

Määrä: 100 g

Valmistusaika: 1,5 h

Raaka-aineet:

200 g juuriselleriä

Öljyä friteeraukseen

Hienopa merisuolaa

Leikkaa selleristä mandoliinilla ohuita suikaleita. Stanssaa suikaleista tasakokoisia lastuja ja laita lastut jääveteen vähintään puoleksi tunniksi. Kuivaa lastut hyvin ja friteraa 170 C öljyssä rapeiksi. Mausta suolalla.

Herakastike

Määrä: 300 g

Valmistusaika: 1 h

Raaka-aineet:

1 L Maitoa

0,05 L Omenaviinietikkaa

0,1 L Oliiviöljyä

Suolaa

Hunajaa

Kiehauta maito kattilassa. Lisää kattilaan 0,3 dl omenaviinietikkaa. Siilaa hera ohutsilmäisen kangasliinan läpi kattilaan. (Jäljelle jääneestä juoksettuneesta maidosta voit valmistaa juustoa). Keitä heraa kasaan, kunnes jäljellä on enää noin yksi neljäsosa ja nesteen rakenne on hieman siirappimainen. Lisää heraan oliivi öljyä ja omenaviinietikkaa. Mausta suolalla ja hunajalla.

Freshner: Kuusenkerkkä & Jugurtti

Kuusenkerkkägranite

Määrä: 300 g

Valmistusaika: 4 h

Raaka-aineet:

50 g Kuusenkerkkää

30 g Sokeria

100 g Vettä

80 g Kuusenkerkkäsiirappia

Puolikkaan limen mehu

Kiehauta sokeri ja vesi kunnes sokeri on liuennut. Lisää kuusenkerkkät ja siirappi ja keitä hiljalleen, kunnes niistä on irronnut riittävästi makua. Anna jäähtyä huoneenlämmössä ennen pakastamista. Pakasta kerkkien kanssa.

Jogurttivahto

Määrä: 900 g

Valmistusaika: 10 min

Raaka-aineet:

600 g Maustamaton jogurtti

150 g Kerma

100 g Sokeri

Sekoita ainekset keskenään ja kaada sifoniin. Ammu 1 patruuna hiilihappoja sisään, lataa toinen ja pursota laseihin.

Maustettu omena

Määrä: 500 g

Valmistusaika: 48 h

Raaka-aineet:

500 g Suomalainen omena

0,25 L Omenankuoritee

Keitä omenankuoritee, anna jäähtyä. Pilko omenat kuutioiksi ja laita vakuumpussiin. Kaada teetä päälle ja vakumoi. Anna maustua muutaman vuorokauden.

Juusto: Arabian blå & Myskiurpitsa

Arabian Blå

Määrä: 3 x 125 g juustoa

Valmistusaika: 1-2 kuukautta

Raaka-aineet:

1 ½ kg Rasvaista luonnonjogurttia

3g Sinihomejuustoa

1 dl Vesi

Suola

Sekoita sinihomejuusto veteen. Kaada seos jogurtin sekaan ja kaada jogurttiseos kolmelle eri juustokankaalle. Solmi juustokankaat tiukoiksi nyyteiksi ja ripusta ne roikkumaan tiputusastian ylle 24 tunniksi huoneenlämpöön. Avaa nyytit ja lisää jogurttiin suolaa. Sido nyytit uudelleen ja ripusta ne roikkumaan vielä 24 - 48 tuntia huoneenlämmössä. Kun jogurttipallot ovat riittävän kuivia ja pysyvät kasassa yhtenä pallona, siirrä ne jääkaappiin. Säilytä juustoja jääkaapissa puisella alustalla, kevyesti kannella peitetyssä astiassa. Kääntelee juustoja 2 päivän välein ja pyyhi säilytysastiasta ylimääräinen kosteus pois. Yhden viikon kypsyttämisen jälkeen töki juustoihin reikiä puisella tikulla. Tämä mahdollistaa sinihomeen leviämisen juuston sisään. Juusto on kypsää syötäväksi 1-2 kuukauden kypsyttämisen jälkeen.

Karamellisoitu myskikurpitsa

Määrä: 200 g

Valmistusaika: 4 h

Raaka-aineet:

250 g Kurpitsaa

125g Hunajaa

375 g Vettä

Kuori ja leikkaa kurpitsa 3cm x 3cm paloiksi. Laita kurpitsat, hunaja ja vesi kattilaan. Kiehauta ja hauduta kurpitsaita matalalla lämmöllä (80 - 90 C) noin 1 h, kunnes puolet nesteen määrästä on haihtunut. Nostelee kurpitsat leivinpaperilla päällystetylle uuninpellille ja kuivata niitä 75 C uunissa 2 h välillä käännellen.

Jälkiruoka: Punajuuri & Vuohenjuusto

Vuohenjuustojäätelö

Määrä: 0,5 L

Valmistusaika: 30 min + jääymisaika min 8 h

Raaka-aineet:

2 dl Kerma

2 dl Maito

2 Kananmunan keltuaista

100 g Hunaja

70 g Vuohenjuusto

Murena vuohenjuusto pieneksi ja sekoita desilitraan kermaa. Sekoita loput kermasta maidon kanssa ja kiehauta hunajan kanssa. Riko keltuaisten rakenne vatkaamalla, kaada sekaan hieman kiehahtanutta maito-kermaseosta koko ajan vatkatun ja kaada sitten seos kattilaan maito-kermaseoksen joukkoon. Kuumenna koko ajan hämmentäen kunnes seos paksuuntuu, n. 10 minuuttia, tai kunnes seoksen lämpötila on 77 astetta. Kaada seos siivilän läpi vuohenjuustomassan sekaan ja sekoita hyvin, anna jäähtyä. Pacojet: kaada purkkeihin ja pakasta yön tai kunnes seos on jäähtynyt. Kotijäätelökone: seoksen jäähtyttyä, kaada jäätelökoneen kulhoon ja laita kone päälle.

Mallasmulta

Määrä: 290 g

Valmistusaika: 20 min

Raaka-aineet:

65 g Kaljamaltaita

15 g Kaakao

50 g Ruisjauho

50 g Ruokosokeri

50 g Pähkinöitä, esim. hassel

60 g Voita

Aja cutterissa sekaisin kaikki paitsi voi, joka nypitään käsin sekaan. Levitä uunipellille ja paista 180 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia

Punajuurikakku

Määrä: Leipävuollinen

Valmistusaika: 30 min + jäähtyminen

Raaka-aineet:

3 Kananmunaa

150 g Sokeri

30 g Ruisjauhoja

70 g Vehnäjauhoja

1 tl Leivinjauhe

100 g Punajuuriipyyreä

50 g Punajuuriraaste, josta ylimääräiset nesteet puristettu pois

Raasta punajuuret ja purista niistä liika neste pois. Vaahdota kananmunat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään, lisää taikinaan kääntelemällä vuorotellen jauhoseosta ja punajuuriipyyreä. Lisää lopuksi raaste, sekoita tasaiseksi. Paista leipävuossa 175 asteessa noin 30 minuuttia.

Punajuurigeeli

Määrä: 500 g

Valmistusaika: 1 tunti

Raaka-aineet:

600 g Punajuurimehu

50 g Sokeri

30g Tuoretta salviaa

2 % Agar Agar

Kiehauta punajuurimehu ja salvia, lisää sokeri ja anna liueta. Siivilöi salvia pois ja punnitse liemi. Lisää 2 % painosta agar agar, poraa se liemeen käsimikserillä ja anna seoksen kiehua n 1 minuutti. Kaada sitten laakeaan astiaan ja anna jähmettyä. Kun seos on jähmettynyt kovaksi hyytelöksi, aja se sileäksi blenderissä. Lisää punajuurimehua, jos seos ei soseudu. Seoksen soseuduttua mahdollisimman hienojakoiseksi, laita vakuumpussiin ja vakumoi. Geeli on valmis.

Punajuurilastu:

Määrä: 100 g

Valmistusaika: 15 min

Raaka-aineet:

1 – 2 kpl Punajuurta

½ L Öljyä friteeraukseen

Tomusokeria

Kuori punajuuret ja tee niistä mahdollisimman ohuita, pyöreitä ja tasapaksuja lastuja mandoliinilla. Lämmitä friteerausöljy 180-asteiseksi ja friteeraa punajuurilastut pari kerrallaan. Sihtaa valmiiden lastujen päälle tomusokeria.

Leipä: Saaristolaisleipä & Siemennäkkileipä

Saaristolaisleipä

Määrä: noin 2kg leipää

Valmistusaika: 8 h

Raaka-aineet:

3 dl Kaljamaltaita

1 L Appelsiinimehua

100 g Hiivaa

500g Tummaa siirappia

3 dl Ruisjauhoja

1,05 L Vehnäjauhoja

40 g Kaura-/vehnäleseitä

15 g Suola

Liota maltaita 0,5 litrassa mehua yön yli huoneenlämmössä. Sekoita hiiva toiseen 0,5 l mehua. Vaivaa kaikki raaka-aineet sekaisin. Kohota leipää 1 tunti kulhossa, siirrä taikina uunivuokaan ja kohota toinen tunti. Paista mallasleipää 150 C uunissa noin 1 h 40 min.

Siemennäkkileipä

Määrä: yksi uunipellillinen

valmistusaika: 1 h

Raaka-aineet:

1 dl Auringonkukansiemeniä

½ dl Seesaminsiemeniä

½ dl Pellavansiemeniä

½ dl Kurpitsansiemeniä

½ dl Chiansiemeniä

½ dl Maissijauhoja

2 dl Kiehuvaa vettä

1/2 dl Öljyä

1 tl Suolaa

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Keitä vesi ja kaada se kuumana siemenseoksen joukkoon. Lisää öljy ja sekoita. Anna seistä 10 minuuttia. Kaada seos pellille leivinpaperin päälle. Tasoita mahdollisimman ohueksi. Paista näkkäriä uunissa 30–45 minuuttia tai kunnes näkkileipä on ruskistunut ja rapea. Anna jäähtyä.



Wild Food Menu

Birch & Flower

Vendace & Sea Buckthorn

Elk & Chanterelle

Celeriac & Whey

Spruce shoot & Yoghurt

Arabian Blå & Butternut pumpkin

Beetroot & Goat cheese

Wild herb tea



Amuse Bouche: Vendace & Sea Buckthorn

Pickled Vendace

Yield: 200g

Preparation time: 24 h

Ingredients:

200 g Vendace

200 g Sea buckthorn juice

50 g Water

50 g Strong vinegar

100 g Sugar

2 ½ tsp Fine sea salt

2 tbs Olive oil

Combine berry juice, water, sugar and vinegar in a pot. Bring to a boil and let cool completely. Remove heads, guts and fishbones from vendace. Rinse the fish in cold water. Place the fish fillets into a bowl and pour the cooled marinade on top of them. Let the fish marinate inside the fridge overnight. Remove the fish from the marinade and sprinkle a little bit of olive oil on top before serving.

Salted Sea Buckthorn

Yield: 1/2 dl berries

Preparation time: 2 h

Ingredients:

½ dl Sea buckthorn berries

¼ dl Salt

Combine salt and berries into a bowl. Let the berries salt up for at least 2 hours. Use for decoration

First Course: Elk & Chanterelle

Elk Carpaccio

Yield: 500 g

Preparation time: 2 days

Ingredients:

500 g Elk fillet

3 tbs Fine sea salt

1 tbs Sugar

1 tbs Black pepper

1 tbs Rose pepper

1 tbs Green pepper

1 tbs Juniper berries

1 tbs Madeira or other sweet wine

Cut the elk fillet in long strips that are around 4 centimeters thick. Crush and blend all dry spices together. Drizzle madeira on top of the elk meat and roll it in the spice mix. Roll the spiced meat into a tight wrap with cling film and place it into the fridge for 24 hours. Clean the spices off from the meat (optional) and roll the meat again into cling film and place them into the freezer for 3 hours. Cut the meat in thin slices before serving.

Chanterelles

Yield: 100 g

Preparation time: 3 h

Ingredients:

100 g Small Chanterelles

50 g Strong vinegar

100 g Sugar

150 g Water

6-10 pieces of Tervaleijona candy

Wash and dry the mushrooms. Combine all ingredients into a pot. Bring to a boil and let cool. Seal the mixture into a vacuum bag. Let marinate for 1-2 hours.

Ginger pickled Cucumbers

Yield: 100 g

Preparation time: 1 h

Ingredients:

200 g Cucumber

50 g Strong vinegar

100 g Sugar

150 g Water

20 g Fresh sliced ginger

Peel and halve the cucumbers. Scrape out of the soft center with a spoon. Cut the Cucumber into a desired shape. Combine vinegar, sugar, water and ginger inside a pot. Bring to a boil and let cool. Seal the mixture inside a vacuum bag with the cut cucumber. Allow cucumbers to marinate for at least 1 hour.

Deep fried Nettles

Yield: 30 leaves

Preparation time: 1 - 2 h

Ingredients:

30 Nettle leaves

½ L Oil for frying

Fine sea salt

Quickly blanch the nettles in boiling water and place them into icy cold water. Dry nettles on a kitchen towel. Heat oil up to 170 C and deep fry the dried nettles a little at a time. Place fried nettles on a dry kitchen towel or paper to dry. Sprinkle salt on top.

Horseradish Mayo

Yield: 200 g

Preparation time: 5 min

Ingredients:

150 g Mayo

50 g Horseradish paste, or Fresh grated horseradish

Salt

Combine ingredients. Check the taste. Add some water if you need to make the mayo runnier.

Main Course: Celeriac & Whey

Celeriac baked in a salt crust

Yield: 960 g, 12 pieces

Preparation time: 1 ½ h

Ingredients:

3 kg Celeriac

100 g Fine seasalt

150 g Eggwhites

Bay leaves, Thyme

Salt, Black Pepper

Wash and Peel Celeriac. Cut and shape the vegetables into 12 round spheres that weigh 80g. Save leftovers for ash, deep frying and puree. Beat the eggwhites a little, then add salt and chopped herbs. Whip the mixture until it form stiff peaks. Spread some mixture on a baking tray covered with a baking sheet. Place the celeriac spheres on the sheet and cover them with the rest of the mixture. Bake celeriac in the oven at 190 C temperature for around 35 minutes. Let the celeriac cool down inside the crust for 15 minutes before removing the crust. Before serving fry the celeriac in a pan or bake them in a very hot oven to receive a nice brown color on their surface. Spice up with pepper.

Celeriac puree

Yield: 1 kg

Preparation time: 1 h

Ingredients:

700 g Celeriac

100 g Onions

2 cloves of Garlic

200 g Cream

100 g Butter

½ dl Apple vinegar

Honey

Salt

Chop the Celeriac into thumb sized pieces. Cut onions and garlic into thin slices. Sautee onions and garlic in a pot with butter. Once they have softened, add vinegar and celeriac pieces. Sautee for a while longer. Add cream and enough water to cover the ingredients. Let simmer for 30 minutes or until celeriac has thoroughly softened. Blend all ingredients into a smooth pure with a blender or a hand mixer. Add honey and salt to taste.

Celeriac ash

Yield: 30 g

Preparation time: 1 ½ h

Ingredients:

100 g thinly sliced celeriac

Aluminum foil

Preheat oven into 300 C. Wrap the celeriac slices into the foil. Place into the oven and bake for 1 hour. You may open and close the foil every now and then in order to let the excess moisture escape. Once the slices have completely turned black and dry, let them cool down and afterwards grind them into fine ash.

Deep fried Celeriac

Yield: 100 g

Preparation time: ½ h

Ingredients:

200 g Celeriac

Oil for frying

Fine sea salt

Cut celeriac into thin slices. Cut them into small discs by using a round shaped mold. Place celeriac discs into icy cold water for at least 1 hour. Dry discs well and deep fry in 170 C hot oil. Sprinkle salt on top of the fried celeriac.

Whey vinaigrette

Yield: 300 g

Preparation time: 1 h

Ingredients:

1 L Milk

½ dl Apple vinegar

1 dl Olive oil

Salt

Honey

Place milk into a pot and bring to a boil. Add 1/3 dl vinegar and let the milk curdle for 2 minutes. Sieve whey through a fine cloth into a pot. (The remaining milk solids can be used for making paneer cheese). Let whey simmer until there's only 1/4 left and the liquid has a syrupy consistency. Add olive oil and vinegar, salt and honey to taste.

Freshener: Spruce shoot & Yoghurt

Yoghurt foam

Yield: 900 g

Preparation time: 5 minutes

Ingredients:

600 g plain, non-sweetened yoghurt

150 g cream

100 g sugar

Mix all the ingredients together and pour in to a Syphon. Load with one cartridge of CO₂, empty it into the bottle and then load another one. Let sit in the fridge for a few hours before serving.

Spruce Shoot granite

Yield: 150 g

Preparation time: 2 hours

Ingredients:

50 g spruce shoots

30 g sugar

100 g water

80 g spruce syrup

Juice of half a lime

Put the sugar and water into a pan. Let boil on medium heat until all the sugar has dissolved. Add the spruce shoots and syrup and let simmer for a while until the syrup has caught some of the flavor of the spruce shoots. Let cool in room temperature, pour into a wide dish and freeze with the spruce shoots.

Marinated apples

Yield: 100 g

Preparation time: ½ h

Ingredients:

2 medium sized Finnish apples

4 tbs Dried apple skins

4 dl Water

Make a tea with the dried apple skins and let it cool. Peel and dice the apples and put them in to vacuum bags. Pour the cooled appleskin tea over the diced apples and vacuum seal the bag, let marinate for a few hours before serving.

Cheese: Arabian blå & Butternut pumpkin

Arabian Blå

Yield: 3 x 125 g cheese

Preparation time: 1-2 months

Ingredients:

1 ½ kg Full fat natural yoghurt

3g Blue cheese

1 dl Water

Salt

Dissolve blue cheese into the water. Mix the blue cheese infused water with the yoghurt. Divide the yoghurt into three cheesecloths and tie the cloths into tight bags. Let the cheesecloths hang on top of a bowl for 24 hours in room temperature to dry them up. Open the cloths and mix salt into the yoghurt. Then tie up the cloths again and let hang for another 24 - 48 hours. When the yoghurt is dry to touch and sticks together, it is then transferred into the fridge. The cheese should be kept on top of a wooden surface inside a lightly sealed container which creates an optimal climate for the cheese to mature. The cheese is then flipped every 2 days and the container is wiped dry, so the humidity inside the container doesn't get too high. After 1 week of maturing, the cheese is poked full of holes with a wooden stick, which allows the blue veins to be formed inside the cheese. The cheese is ready to be eaten after 1-2 months of maturing.

Caramelized pumpkin

Yield: 200 g

Preparation time: 4 h

Ingredients:

250 g Butternut pumpkin

125 g Honey

375 g Water

Peel and cut pumpkin into 3 cm x 3 cm sized pieces. Place water, honey and pumpkin into a pot. Bring to a boil and let simmer on low heat for 1 hour. Remove the pumpkin from the honey syrup and place on a baking tray. Bake for 2 hours in 75 C oven. Let cool. Serve with honey syrup.

Dessert: Beetroot & Goat cheese

Goat cheese and honey ice cream

Yield: 1/2 L

Preparation time: 30 minutes + freezing time, 6-8 hours

Ingredients:

2 dl Milk

2 dl Cream

2 Egg yolks

100 g Honey

70 g Goat cheese

Mix the milk and cream together and put in a pan. Crumble the goat cheese into small bits and mash together with 1 dl of cream. Mix the rest of the cream with the milk and bring to a simmer with the honey. Pour a bit into the slightly beaten egg yolks, while constantly whisking. Then pour the egg yolk mixture back into the pan with the rest of the milk-honey mix and simmer on low heat while stirring constantly until the temperature has reached 77 degrees Celsius or until the mixture thickens. Pour over the goat cheese mixture through a strainer and mix until the goat cheese has melted into the mix. Let cool in room temperature. Pacojet: Pour into pacojet containers and freeze overnight, run in pacojet machine the next day or when ready to serve. Home ice-cream machine: Let the mixture cool down and then pour into ice cream machine-bowls and run the machine according to its instructions.

Beetroot cake

Yield: 1 cake loaf

Preparation time: 50 minutes

Ingredients:

3 Eggs

150 g Sugar

30 g Rye flour

70 g Wheat flour

1 tsp Baking powder

100 g Beetroot puree

50 g Shredded beetroot

Peel and shred the beetroot and squeeze out the excess liquid. Whip eggs and sugar until pale and fluffy, mix the dry ingredients together and in turns add beetroot puree and dry ingredients to the egg-sugar mixture and gently fold to mix it. Finally add the shredded beetroot and mix until the dough is uniform, pour in to a loaf mold and bake for 30 minutes at 175 degrees.

Malt & cocoa soil

Yield: 290 g

Preparation time: 20 minutes

Ingredients:

65 g Malted rye

15 g Cocoa powder

50 g Rye flour

50 g Demerara sugar / brown cane sugar

50 g Hazelnuts and Walnuts mixed

60 g Butter

In a mixer, mix the malted rye to crush it a bit. Then add the rest of the dry ingredients and mix in the mixer. Rub the sugar in with your hands and spread the mixture out on a baking tray lined with baking paper. Bake for 15 minutes at 175 degrees and let cool.

Beetroot gel

Yields: 500 g

Preparation time: 1 hour

Ingredients:

600 g Beetroot juice

50 g Sugar

30g Fresh sage

2 % Agar agar

Put the beetroot juice and sage in a pot and bring to a boil. Add the sugar and let it dissolve. Strain out the sage and weigh the mix. Weigh out 2 % agar agar of the weight of the juice-mixture. Add to the juice, incorporate it with an immersion blender and let the mixture boil for a minute. Let cool until it has become a hard jello. Put in a blender and make into a smooth puree, add some more beetroot juice if it is needed. Pour into a vacuum bag and vacuum seal it to eliminate any air in the mixture. The gel is now finished.

In a mixer, mix the malted rye to crush it a bit. Then add the rest of the dry ingredients and mix in the mixer. Rub the sugar in with your hands and spread the mixture out on a baking tray lined with baking paper. Bake for 15 minutes at 175 degrees and let cool.

Beetroot gel

Yields: 500 g

Preparation time: 1 hour

Ingredients:

600 g Beetroot juice

50 g Sugar

30g Fresh sage

2 % Agar agar

Put the beetroot juice and sage in a pot and bring to a boil. Add the sugar and let it dissolve. Strain out the sage and weigh the mix. Weigh out 2 % agar agar of the weight of the juice-mixture. Add to the juice, incorporate it with an immersion blender and let the mixture boil for a minute. Let cool until it has become a hard jello. Put in a blender and make into a smooth puree, add some more beetroot juice if it is needed. Pour into a vacuum bag and vacuum seal it to eliminate any air in the mixture. The gel is now finished.

Mix all the ingredients together and let sit and proof for 1 hour. Pour into loaf molds and let proof for a minimum of 30 minutes. Bake at 150 degrees for 1 hour and 40 minutes.

Seed Cracker

Yield: 1 full baking tray

Preparation time: 1 h

Ingredients:

1 dl Sunflower seeds

½ dl Sesame seeds

½ dl Flax seeds

½ dl Pumpkin seeds

½ dl Chia seeds

½ dl Corn flour

2 dl Boiling water

½ dl Oil,

1 tsp Salt

Preheat the oven into 175 C. Mix dry ingredients together in a bowl. And boiling water and oil into the bowl and mix. Let the mixture swell for 10 minutes. Spread the mixture evenly on a baking sheet. Bake seed cracker for 30 - 45 minutes until it has gained some color and has become crispy. Let the cracker cool down before serving.

Liite 4. Annoskortit

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Tyrimulku & Suolattu tyml		ALKUPERÄINEN RESEPTI		ANNOKSIA		12	
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,019	kg	10 %	0,017	Milkku	19,97	22,19	0,37	0,200	Milkku
0,017	kg	0 %	0,017	Tyrnimehu	19,98	19,98	0,33	0,200	Tyrnimehu
0,004	kg	0 %	0,004	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,050	Vesi
0,004	kg	0 %	0,004	Valkoviinietikka	2,53	2,53	0,01	0,050	Valkoviinietikka
0,008	kg	0 %	0,008	Sokeri	0,69	0,69	0,01	0,100	Sokeri
0,000	kg	0 %	0,000	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,005	Merisuola
0,002	kg	0 %	0,002	Ollivöljy	13,60	13,60	0,02	0,020	Ollivöljy
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,004	kg	0 %	0,004	Tyrnimarja	21,50	21,50	0,09	0,050	Tyrnimarja
0,002	kg	0 %	0,002	Suola	1,00	1,00	0,00	0,025	Suola
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
				MAUSTEET	%		1	0,01	
				R-A HINTA					
				ANNOKSIA	ALV %		0	0,84	
							1	0,00	
KOKONAISPAINO	0,058	R-A HINTA		Valmistuserän VEROTON					
		YHDALLE ANNOKSELLE		Raaka-aine HINTA					
KYP S. HÄVIKKI %			0,84	HALUTTU KATE %					
NETTOPAINO	0,0583333	ANNOSKOKO YHDALLE	0,058	Valmistuserän VEROTON			70,00		
				MYyntihinta					
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):				ALV %			14	2,81	
Mittaa kattilaan tyrnimehu, vesi, etikka, sokeri ja suola. Kiehauta ja j				MYyntihinta / VALM.ERÄ				0,39	
Yhdistä suola ja marjat astiaan. Anna marjojen suolaantua vähintään 2 h. Käytä koristeena.				RUOKALISTA HINTA 1 ANNOS:				3,20	
								3,20	
VALMISTUSOHJEET:									

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Riimihivi				ALKUPERÄINEN RESEPTI			
PÄIVÄMÄÄRÄ						ANNOKSIA		12	
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,044	kg	5 %	0,042	Hiven sisäfilee	78,00	82,11	3,42	0,500	Hiven sisäfilee
0,002	kg	0 %	0,002	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,020	Merisuola
0,001	kg	0 %	0,001	Sokeri	0,89	0,89	0,00	0,010	Sokeri
0,001	kg	0 %	0,001	Mustapippuri	34,44	34,44	0,03	0,010	Mustapippuri
0,001	kg	0 %	0,001	Roseepippuri	59,33	59,33	0,05	0,010	Roseepippuri
0,001	kg	0 %	0,001	Vihreäpippuri	184,29	184,29	0,14	0,010	Vihreäpippuri
0,001	kg	0 %	0,001	Katajanmarja	74,58	74,58	0,06	0,010	Katajanmarja
0,001	kg	0 %	0,001	Madeira	15,89	15,89	0,01	0,010	Madeira
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				MAUSTEET	%		1	0,04	
				R-A HINTA				3,75	
			ANNOKSIA	ALV %			0		
			1					0,00	
KOKONAISPAINO	0,048		R-A HINTA	Valmistuserän VEROTON					
			YHDELLE ANNOKSELLE	Raaka-aine HINTA	3,75		3,75		
KYPSÄVIKKI %			ANNOSKOKO YHDELLE	HALUTTU KATE %	0,048		70,00		
NETTOPAINO	0,0483333			Valmistuserän VEROTON					
			TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):	MYyntIHINTA			12,50		
			Puhdista ja leikkaa filee 4 cm paksuisiksi pitkiksi paloiksi. Murskaa n	ALV %			14		
							1,75		
				MYyntIHINTA / VALM.ERÄ			14,25		
				RUOKALISTAHINTA 1 ANNOSS:			14,25		
			VALMISTUSOHJEET:						

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Piparjuurimajoneesi & Uppopaistetut nokkoset
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI

ANNOKSIA

12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,013	kg	0%	0,013	Majoneesi	11,25	11,25	0,14	0,150	Majoneesi
0,004	kg	0%	0,004	Piparjuuritahna	15,67	15,67	0,07	0,050	Piparjuuritahna
0,000	kg	0%	0,000	Suola	1,00	1,00	0,00	0,005	Suola
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,004	kg	0%	0,004	Nokkosenlehti	0,00	0,00	0,00	0,050	Nokkosenlehti
0,042	kg	0%	0,042	Öljy	2,48	2,48	0,10	0,500	Öljy
0,000	kg	0%	0,000	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,005	Merisuola
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
MAUSTEET					%		1	0,00	
					R-A HINTA				
					ANNOKSIA				0,31
					ALV %	0			0,00
						1			

KOKONAISPAINO 0,063

ANNOKSIA

ALV % 0

0,31

KYPS.HÄVIÖKI %

R-A HINTA

Valmistuserän VEROTON

0,00

NETTOPAINO 0,0633333

YHDELLE ANNOKSELLE

Raaka-aine HINTA

0,31

ANNOSKOKO YHDELLE

HALUTTU KATE %

70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Valmistuserän VEROTON

MYNTIHINTA

1,04

Vatkaa ainekset sekaisin kulhossa. Tarkista maku. Voit tarvittaessa notkistaa majoneesia li

ALV % 14

0,15

Ryöppää nokkoset kiehuvaassa vedessä noin 5 sekuntia ja nostele rei

MYNTIHINTA / VALM.ERÄ

1,19

RUOKALISTAHINTA 1 ANNOSS:

1,19

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Tenakantarelli & Inkiiväänikurkku
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA 12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,009	kg	5%	0,008	Kantarelli	40,29	42,41	0,35	0,100	Kantarelli
0,004	kg	0%	0,004	Väkiinaetikka	2,53	2,53	0,01	0,050	Väkiinaetikka
0,008	kg	0%	0,008	Sokeri	0,89	0,89	0,01	0,100	Sokeri
0,013	kg	0%	0,013	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,150	Vesi
0,001	kg	0%	0,001	Tervaleijona	12,90	12,90	0,01	0,010	Tervaleijona
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,017	kg	0%	0,017	Kurkku	3,59	3,59	0,06	0,200	Kurkku
0,004	kg	0%	0,004	Väkiinaetikka	2,53	2,53	0,01	0,050	Väkiinaetikka
0,008	kg	0%	0,008	Sokeri	0,89	0,89	0,01	0,100	Sokeri
0,013	kg	0%	0,013	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,150	Vesi
0,002	kg	0%	0,002	Inkiivääri	5,35	5,35	0,01	0,020	Inkiivääri
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
MAUSTEET					%		1	0,00	

		R-A HINTA	0,47
		ANNOKSIA	1
		ALV %	0
KOKONAISPAINO	0,078	R-A HINTA	0,00
		YHDALLE ANNOKSELLE	0,47
KYPS.HÄVIÖKI %		ANNOSKOKO YHDALLE	0,078
NETTOPAINO	0,0775	HALUTTU KATE %	70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Puhdista sienet. Mittaa kaikki ainekset ja sienet kattilaan. Kiehauta,

Kuori ja halkaise kurkut. Kaavi kurkuista pois pehmeä sisusta lusikalla

Valmistuserän VEROTON	
Raaka-aine HINTA	0,47
VALMISTUSERÄN VEROTON	
MYNTIHINTA	1,57
ALV %	14
MYNTIHINTA / VALM.ERÄ	1,79
RUOKALISTA HINTA 1 ANNOSS:	1,79

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Suolakuoressa paahdettu selleri		ALKUPERÄINEN RESEPTI				ANNOKSIA	12			
PÄIVÄMÄÄRÄ								ANNOKSIA				
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE			
0,080	kg	0 %	0,080	Selleri	5,75	5,75	0,46	0,960	Selleri			
0,008	kg	0 %	0,008	Merisuola	1,00	1,00	0,01	0,100	Merisuola			
0,013	kg	0 %	0,013	Munanavaikuainen	2,50	2,50	0,03	0,150	Munanavaikuainen			
0,000	kg	0 %	0,000	Laakerinlehti	147,50	147,50	0,01	0,001	Laakerinlehti			
0,000	kg	0 %	0,000	Timjami	1,89	1,89	0,00	0,001	Timjami			
0,000	kg	0 %	0,000	Mustapippuri	34,44	34,44	0,00	0,001	Mustapippuri			
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00					
				MAUSTEET	%		1	0,01				
				R-A HINTA								
				ANNOKSIA	ALV %		0	0,52				
KOKONAISPAINO		0,101		R-A HINTA				1	0,00			
				YHDALLE ANNOKSELLE								
KYPS.HÄVIÖKI %				ANNOSKOKO YHDALLE				0,52	0,52			
NETTOPAINO		0,1010833						0,101	70,00			
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):												
Peselä kuori sellerit. Leikkaa ja muotoile kuorimaveitsellä 12 kappaletta noin 80g painois								1,73				
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>								ALV %	14			
									0,24			
											MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ	1,98
											RUOKALISTA HINTA 1 ANNO S:	1,98

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Selleripyree, Tuhkattu selleri & Uppopaistettu selleri
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA

12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,058	kg	0%	0,058	Juuriselleri	5,75	5,75	0,34	0,700	Juuriselleri
0,008	kg	0%	0,008	Sipuli	0,95	0,95	0,01	0,100	Sipuli
0,000	kg	0%	0,000	Valkosipuli	11,58	11,58	0,00	0,002	Valkosipuli
0,017	kg	0%	0,017	Kerma	0,78	0,78	0,01	0,200	Kerma
0,008	kg	0%	0,008	Voi	9,95	9,95	0,08	0,100	Voi
0,004	kg	0%	0,004	Omenaviinietikka	2,83	2,83	0,01	0,050	Omenaviinietikka
0,002	kg	0%	0,002	Hunaja	12,84	12,84	0,03	0,025	Hunaja
0,001	kg	0%	0,001	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,015	Merisuola
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,008	kg	0%	0,008	Juuriselleri	5,75	5,75	0,05	0,100	Juuriselleri
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,008	kg	0%	0,008	Juuriselleri	5,75	5,75	0,05	0,100	Juuriselleri
0,000	kg	0%	0,000	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,001	Merisuola
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				MAUSTEET	%		1	0,01	
				R-A HINTA				0,58	

	ANNOKSIA	ALV %	0	0,00
KOKONAISPAINO	0,116	R-A HINTA	1	0,00
		YHDALLE ANNOKSELLE		
KYPS.HÄVIÖK %		ANNO SKOKO YHDALLE	0,58	0,58
NETTOPAINO	0,1160833		0,116	70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Pilko juuriselleri peukalonpään kokoisiksi paloiksi. Leikkaa sipuli ja valkosipuli hienoksi su
ALV % 14

Kuumenna uuni 300C. Paketoi suikaleet kahden foliopalan väliin. K MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ
2,21

Leikkaa selleristä mandoliinilla ohuita suikaleita. Stanssaa suikaleista tasakokoisia lastuja.
RUOKALISTAHINTA 1 ANNOSS: 2,21

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Kuusenkerkkägranite, Jogurtti vahto, Maustettu omena
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA

12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,004	kg	0 %	0,004	Kuusenkerkkä	0,00	0,00	0,00	0,050	Kuusenkerkkä
0,003	kg	0 %	0,003	Sokeri	0,89	0,89	0,00	0,030	Sokeri
0,008	kg	0 %	0,008	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,100	Vesi
0,007	kg	0 %	0,007	Kuusenkerkkäsiirappi	14,13	14,13	0,09	0,080	Kuusenkerkkäsiirappi
0,004	kg	0 %	0,004	Limelehu	3,89	3,89	0,02	0,050	Limelehu
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		
0,050	kg		0,050	Jogurtti	1,99	1,99	0,10	0,600	Jogurtti
0,013	kg		0,013	Kerma	0,78	0,78	0,01	0,150	Kerma
0,008	kg		0,008	Sokeri	0,89	0,89	0,01	0,100	Sokeri
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		
0,042	kg		0,042	Omena	2,79	2,79	0,12	0,500	Omena
0,002	kg		0,002	Omenankuori	2,79	2,79	0,00	0,020	Omenankuori
0,002	kg		0,002	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,025	Vesi
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0	0	0,00	0,00		

MAUSTEET % 1 0,00

R-A HINTA 0,35

ANNOKSIA ALV % 0 0,00

KOKONAISPAINO 0,142 R-A HINTA YHDALLE ANNOKSELLE 1 0,00

KYPS.HÄVIÖK % 0,35 VALMISTUSERÄN VEROTON RAAKA-AINE HINTA 0,35

ANNOSKOKO YHDALLE HALUTTU KATE % 70,00

NETTOPAINO 0,1420833 0,142

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA): VALMISTUSERÄN VEROTON MYYNTIHINTA

Kiehauta sokeri ja vesi kunnes sokeri on liuennut. Lisää kuusenkerkkä ja siirappi ja keitä hi 1,17

ALV % 14 0,16

Sekoita ainekset keskenään ja kaada sifoniin. Ammu 1 patruuna hiili MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ 1,34

RUOKALISTAHINTA 1 ANNOSS: 1,34

Keitä omenankuoritee, anna jäähtyä. Pilko omenat kuutioksi ja laita vakuumpussiin. Kaai 1,34

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Arabian Blå & Karamellisoiu kurpitsa
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA 12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,125	kg	0%	0,125	Jogurtti	8,81	8,81	1,08	1,500	Jogurtti
0,000	kg	0%	0,000	Roquefort	40,90	40,90	0,01	0,003	Roquefort
0,008	kg	0%	0,008	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,100	Vesi
0,001	kg	0%	0,001	Merisuola	1,00	1,00	0,00	0,010	Merisuola
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,021	kg		0,021	Myskikurpitsa	1,98	1,98	0,04	0,250	Myskikurpitsa
0,010	kg	0%	0,010	Hunaja	12,84	12,84	0,13	0,125	Hunaja
0,031	kg	0%	0,031	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,375	Vesi
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				MAUSTEET	%		1	0,01	
				R-A HINTA				1,27	

ANNOKSIA		ALV %	0	0,00
KOKONAISPAINO	0,197	R-A HINTA	1	0,00
KYPS.HÄVIÖKI %		YHDALLE ANNOKSELLE		
NETTOPAINO	0,1989167	ANNOSKOKO YHDALLE	0,197	70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Sekoita sinihomejuusto veteen. Kaada seos jogurtin sekaan ja kaada jogurttiseos kolr
Kuori ja leikkaa kurpitsa 3cm x 3cm paloiksi. Laita kurpitsat, hunaja ja vesi kattilaan. Kiehä

Valmistuse rän VEROTON	4,24
RAAKA-AINE HINTA	1,27
HALUTTU KATE %	70,00
Valmistue rän VEROTON	4,84
MYyntIHINTA	4,84
RUOKALISTA HINTA 1 ANNO S:	4,84

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Punajuurikakku					ALKUPERÄINEN RESEPTI			
PÄIVÄMÄÄRÄ							ANNOKSIA			
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE	ANNOKSIA
0,013	kg	0 %	0,013	Kananmuna	2,50	2,50	0,03	0,150	Kananmuna	12
0,013	kg	0 %	0,013	Sokeri	0,89	0,89	0,01	0,150	Sokeri	
0,003	kg	0 %	0,003	Ruisjauho	0,78	0,78	0,00	0,030	Ruisjauho	
0,006	kg	0 %	0,006	Vehnäjauho	0,79	0,79	0,00	0,070	Vehnäjauho	
0,000	kg	0 %	0,000	Leivinjauhe	6,50	6,50	0,00	0,002	Leivinjauhe	
0,008	kg	0 %	0,008	Punajuuripyree	0,98	0,98	0,01	0,100	Punajuuripyree	
0,004	kg	0 %	0,004	Punajuuriraaste	0,98	0,98	0,00	0,050	Punajuuriraaste	
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
0,000	kg	0 %	0,000	o		0,00	0,00			
				MAUSTEET	%		1	0,00		
				R-A HINTA				0,06		
			ANNOKSIA	ALV %			0	0,00		
			1	0,00						
KOKONAISPAINO	0,046		R-A HINTA	Valmistuserän VEROTON						
			YHDALLE ANNOKSELLE	Raaka-aine HINTA				0,06		
KYPS.HÄVIÖK %			ANNOSKOKO YHDALLE	HALUTTU KATE %				70,00		
NETTOPAINO	0,046		0,046	Valmistuserän VEROTON						
				MYyntIHINTA				0,20		
				ALV %	14			0,03		
				MYyntIHINTA / VALM.ERÄ				0,23		
				RUOKALISTA HINTA 1 ANNOSS:				0,23		

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Raasta punajuuret ja purista niistä liika neste pois. Vahdota kananmunat ja sokeri. Sekoit



VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Punajuurigeeli & Punajuurilastu
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA 12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,050	kg	0%	0,050	Punajuurimehu	7,18	7,18	0,36	0,600	Punajuurimehu
0,004	kg	0%	0,004	Sokeri	0,89	0,89	0,00	0,050	Sokeri
0,003	kg	0%	0,003	Salvia	18,90	18,90	0,05	0,030	Salvia
0,001	kg	0%	0,001	Agar agar	50,00	50,00	0,05	0,013	Agar agar
0,000	kg	0%	0,000	0			0,00		
0,008	kg	0%	0,008	Punajuuri	0,98	0,98	0,01	0,100	Punajuuri
0,042	kg	0%	0,042	Öljy	2,48	2,48	0,10	0,500	Öljy
0,002	kg		0,002	Tomusokeri	1,90	1,90	0,00	0,025	Tomusokeri
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
0,000	kg		0,000	0			0,00		
MAUSTEET					%		1	0,01	
R-A HINTA								0,58	

ANNOKSIA	1	ALV %	0	R-A HINTA	0,58
KOKONAISPAINO	0,110	YHDALLE ANNOKSELLE		Valmistuse r a n VEROTON	
KYPS.HÄVIKKI %		ANNOSKOKO YHDALLE	0,110	Raaka-a ine HINTA	0,58
NETTOPAINO	0,1098333			HALUTTU KATE %	70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Kiehauta punajuurimehu ja salvia, lisää sokeri ja anna liueta. Siivilöi

Kuori punajuuret ja tee niistä mahdollisimman ohuita, pyöreitä ja ta

salvia pois ja punnitse
ALV % 14
0,27

MYNTIHINTA / VALM.ERÄ
2,22

RUOKALISTAHINTA 1 ANNOSS:

2,22

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Vuoohenjuustojäätelö						ALKUPERÄINEN RESEPTI			
PÄIVÄMÄÄRÄ								ANNOKSIA		12	
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE		
0,017	kg	0%	0,017	Kerma	0,78	0,78	0,01	0,200	Kerma		
0,017	kg	0%	0,017	Maito	1,15	1,15	0,02	0,200	Maito		
0,003	kg	0%	0,003	Keltainen	2,50	2,50	0,01	0,040	Keltainen		
0,008	kg	0%	0,008	Hunaja	12,84	12,84	0,11	0,100	Hunaja		
0,006	kg	0%	0,006	Vuoohenjuusto	23,45	23,45	0,14	0,070	Vuoohenjuusto		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00				
				MAUSTEET %		1					
				R-A HINTA			0,29				
			ANNOKSIA	ALV %	0		0,00				
			1								
KOKONAISPAINO		0,051	R-A HINTA	Valmistuserän VEROTON							
			YHDELLE ANNOKSELLE	Raaka-aine HINTA			0,29				
KYPSÄVIKKI %			ANNOSKOKO YHDELLE	HALUTTU KATE %			70,00				
			0,051	Valmistuserän VEROTON							
NETTOPAINO		0,0508333		MYYNTHINTA							
				0,95							
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):				ALV %	14		0,13				
Murena vuoohenjuusto pieneksi ja sekoita desilitraan kermää. Sekoita loput kermasta ma											
				MYYNTHINTA / VALM.ERÄ			1,08				
				RUOKALISTAHINTA 1 ANNOS:			1,08				

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI **Mallasmita**
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI

ANNOKSIA **12**

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,005	kg	0%	0,005	Kaljamailas	2,89	2,89	0,02	0,065	Kaljamailas
0,001	kg	0%	0,001	Kaakao	18,00	18,00	0,02	0,015	Kaakao
0,004	kg	0%	0,004	Ruisjauho	0,78	0,78	0,00	0,050	Ruisjauho
0,004	kg	0%	0,004	Ruokosokeri	3,09	3,09	0,01	0,050	Ruokosokeri
0,004	kg	0%	0,004	Hasselpähkinä	19,25	19,25	0,08	0,050	Hasselpähkinä
0,005	kg		0,005	Voi	9,95	9,95	0,05	0,060	Voi
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0%	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		

MAUSTEET % **1**
R-A HINTA

ANNOKSIA **1**
ALV % **0**

KOKONAISPAINO **0,024**

R-A HINTA **1**
YHDALLE ANNOKSELLE **0,00**

KYPS.HÄVIÖKI %

Valmistuserän VEROTON Raaka-aine HINTA **0,19**

NETTOPAINO **0,0241867**

ANNOSKOKO YHDALLE **0,024**
HALUTTU KATE % **70,00**

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Valmistuserän VEROTON MYYNTIHINTA

Aja cutterissa sekaisin kaikki paitsi voi, joka nypitään käsin sekaan. Levitä uunipeleille ja ps. **0,62**

ALV % **14**

0,09

MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ

0,71

RUOKALISTA HINTA 1 ANNOS:

0,71

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Siemennäkkileipä
PÄIVÄMÄÄRÄ

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA

12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,005	kg	0%	0,005	Auringonkukka siemen	4,10	4,10	0,02	0,080	Auringonkukka siemen
0,003	kg	0%	0,003	Seesaminsiemen	5,98	5,98	0,01	0,030	Seesaminsien
0,003	kg	0%	0,003	Pellavansiemen	2,98	2,98	0,01	0,030	Pellavansiemen
0,003	kg	0%	0,003	Kurpitsansiemen	12,12	12,12	0,03	0,030	Kurpitsansiemen
0,002	kg	0%	0,002	Chiansiemen	26,50	26,50	0,04	0,020	Chiansiemen
0,003	kg	0%	0,003	Maislijauho	4,38	4,38	0,01	0,030	Maislijauho
0,002	kg	0%	0,002	Vesi	0,00	0,00	0,00	0,020	Vesi
0,004	kg	0%	0,004	Öljy	2,48	2,48	0,01	0,045	Öljy
0,001	kg	0%	0,001	Suola	1,00	1,00	0,00	0,006	Suola
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	o		0,00	0,00		
				MAUSTEET	%		1	0,00	
				R-A HINTA					

ANNOKSIA

ALV % 0

0,14

KOKONAISPAINO 0,023

R-A HINTA

Valmistuserän VEROTON

KYPS.HÄVIÖK % 0

YHDELLE ANNOKSELLE

Raaka-aine HINTA

0,14

0,14

NETTOPAINO 0,0225833

ANNOSKOKO YHDELLE

HALUTTU KATE %

0,023

70,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Valmistuserän VEROTON

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Keitä vesi ja kaada.

MYYNTIHINTA

ALV % 14

0,46

MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ

0,53

RUOKALISTA HINTA 1 ANNOSS:

0,53

VALMISTUSOHJEET:

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Saaristolaisleipä		ALKUPERÄINEN RESEPTI					
PÄIVÄMÄÄRÄ				ANNOKSIA 24					
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
0,013	kg	0 %	0,013	Kaljamaailas	2,89	2,89	0,04	0,300	Kaljamaailas
0,042	kg	0 %	0,042	Appelsiinimehu	1,89	1,89	0,08	1,000	Appelsiinimehu
0,004	kg	0 %	0,004	Hilva	3,80	3,80	0,02	0,100	Hiiva
0,021	kg	0 %	0,021	Tumma siirappi	1,89	1,89	0,04	0,500	Tumma siirappi
0,013	kg	0 %	0,013	Ruisjauho	0,78	0,78	0,01	0,300	Ruisjauho
0,028	kg		0,028	Vehnäjauho	0,79	0,79	0,02	0,880	Vehnäjauho
0,002	kg	0 %	0,002	Kaura-Vehnäleese	3,98	3,98	0,01	0,040	Kaura-Vehnäleese
0,001	kg	0 %	0,001	Suola	1,00	1,00	0,00	0,015	Suola
0,000	kg	0 %	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0 %	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg	0 %	0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
0,000	kg		0,000	0		0,00	0,00		
				MAUSTEET	%	1	0,00		
				R-A HINTA			0,21		
			ANNOKSIA	ALV %	0		0,00		
			1				0,00		
KOKONAISPAINO	0,122		R-A HINTA	Valmistuserän VEROTON					
			YHDELLE ANNOKSELLE	Raaka-aine HINTA					
KYPS.HÄVIÖK %				0,21			0,21		
			ANNOSKOKO YHDELLE	HALUTTU KATE %			70,00		
NETTOPAINO	0,1222917		0,122	Valmistuserän VEROTON					
				MYyntihinta					
			TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):	ALV %	14		0,10		
			Liota maitaita 0,5 litrassa mehua yön yli huoneenlämmössä. Sekoita hiiva toiseen 0,5 l mehua.	MYyntihinta / VALM.ERÄ			0,80		
				RUOKALISTA HINTA 1 ANNOS:			0,80		
							0,80		
			VALMISTUSOHJEET:						

Liite 5. Kutsu Villiruokailtamaan suomeksi

[Kirjoita lähettäjän yrityksen nimi]

Hei!

Oletko kiinnostunut suomalaisesta villiruoasta? Tai ruoanlaitosta? Mukavasta tavasta viettää iltaa yhdessä samanmielisten ihmisten kanssa ruokaa laittaen? Jos vastasit edes yhteen kysymykseen kyllä, meillä on tarjota sinulle jotakin juuri siihen sopivaa!

Nimemme ovat Olli Partanen ja Jessica Wahl. Olemme pian valmistuvia keittiömestariopiskelijoita Haaga-Helia ammattikorkeakoulusta. Kehitämme opinnäytetyönämme RUOKA&MATKAILU-hankkeelle Villiruokamoduulia, eli villiruoka-aiheista tapahtumaa, jota hanke voi hyödyntää esimerkiksi työpajojensa osana. Työmme toinen tehtävänantaja on Osuuskunta Suussasulava, joka saa käyttöönsä tuotekehityksemme tuloksena syntyneet reseptit. Perjantaina 16.10.2015 järjestämme opinnäytetyömme käytännöllisen osuuden, Villiruokailtaman, ja toivotamme sinut lämpimästi tervetulleeksi mukaan!

Tapahtumassa jaamme tietoa suomalaisesta villiruoasta ja valmistamme yhdessä osallistujien kanssa etukäteen suunnitellun villiruoka-aiheisen aterian. Osallistumalla tapahtumaan pääset viettämään rentoa iltaa hyvän ruoan parissa ja autat meitä saattamaan tuotekehitystyömme päätökseen. Jokaiselta osallistujalta toivomme runsaasti kehittävää palautetta ja veloitamme 20 euron osallistumismaksun, jolla katamme tapahtuman järjestämiseen menevät kulut.

Kiinnostuitko? Vastaamalla tähän sähköpostiin varaat paikkasi Villiruokailtamaan! Lähetämme kaikille osallistujille viikon sisällä varmistusviestin, jossa annamme tarkempaa tietoa tapahtumasta. Vastaamme myös mielellämme kaikkiin tapahtumaan liittyviin kysymyksiin. Huomautus! Tapahtumaan mahtuu enintään 10 osallistujaa! Varaathan paikkasi siis ajoissa, jotta pääset mukaan ainutkertaiseen tilaisuuteen!

Mukavaa syksyn alkua,

Terveisin Olli Partanen & Jessica Wahl

Tapahtuma: Villiruokailtama

Päivä: Perjantai 16.10.2015

Aika: 14:00 - 19:00

Paikka: Haaga-Helian ammattikorkeakoulu

Osoite: Pajuniityntie 11, 00320, Helsinki

Osallistumismaksu: 20 €

Liite 6. Kutsu Villiruokailtamaan englanniksi



[Kirjoita lähettäjän yrityksen nimi]

Greetings!

Are you interested in Finnish wild food? Or are you into cooking? Would you like to spend a nice evening cooking with like-minded people? If you answered "yes" to any of these questions then we've got you something to offer!

Our names are Olli Partanen and Jessica Wahl. We are graduating Chef students from Haaga-Helia University of Applied Sciences. As our thesis we are making product development for RUOKA&MATKAILU project. Our aim is to create a Wild Food Module, which is a wild food related event that the named project may utilise for different purposes, for example workshops. The recipes developed during this project are handed out to Cooperative Suussasulava as a secondary assignment. For final testing we are organizing the practical part of our thesis on Friday 16.10.2015 and you are most welcome to join in our Wild Food Event!

At the event we share information about Finnish wild food and prepare a designed wild food themed meal with the participants. By taking part in our event you will be spending a relaxed evening cooking and tasting great food and also helping us to finalize our product development project. We hope to receive lots of constructive feedback from each of the participants. We will also charge each participant a 20 euro fee which will be used to cover the expenses of the event.

Got interested? By answering this email you can book your seat to our Wild Food Event! We will send further information about the event to all participants within one week. We will also be happy to answer any questions regarding the event. Please take notice that the maximum amount of participants for this event is only 10 people! Be sure to book your seat early so you will get to join this unique event!

With autumny regards,

Olli Partanen & Jessica Wahl

Event: Wild Food Event

Date: Friday 16.10.2015

Time: 14:00 - 19:00

Place: Haaga-Helia University of Applied Sciences

Address: Pajuniityntie 11, 00320, Helsinki

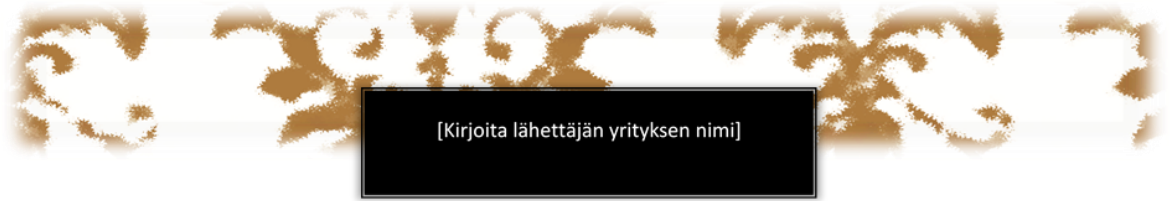
Price: 20 €

Liite 7. Allergia ja maksujen kuittaustaulukko



Vieras	Maksu	Allergiat

Liite 8. Asiakaspalautelomake suomeksi



[Kirjoita lähettäjän yrityksen nimi]

Koetko oppineesi villiruoosta uutta tietoa? Kyllä Ei

Koetko oppineesi New Nordic Cuisinesta uutta tietoa? Kyllä Ei

Koetko oppineesi ruoanvalmistuksesta uutta tietoa? Kyllä Ei

Uskotko käyttäväsi tapahtumasta oppimaasi tietoa jatkossa? Kyllä Ei

Asteikolla 1 - 5, miten hyvin kutsussa oleva kuvaus vastasi mielestäsi itse tapahtumaa?

Miksi?

Asteikolla 1 - 5, kuinka hyvin opetus sujui? Perustele.

Arvostele ruoka asteikolla 1 - 5 ulkonäkö maku koostumus

Muikku & Tyrni

Hirvi & Kantarelli

Juuriselleri & Hera

Kuusenkerkkä & Jugurtti

Arabian Blå & Kurpitsa

Punajuuri & Vuohenjuusto





Onko tämä tapahtuma mielestäsi hyvä idea / mielenkiintoinen / tarpeellinen? Miksi?

Mikä oli mielestäsi tapahtuman hyödyllisin/mielenkiintoisin oppi? Miksi?


Mitä voimme tapahtumassa kehittää?

Muut kommentit

Kiitos osallistumisesta! Toivomme, että nautit tapahtumastamme. Ystävällisin terveisin
Olli & Jessica



Liite 9. Asiakaspalautelomake suomeksi



[Kirjoita lähettäjän yrityksen nimi]

Do you feel that you've learned new information regarding wild food? Yes No

Do you feel that you've learned new information regarding New Nordic Cuisine? Yes No

Do you feel that you've learned new skills in cooking? Yes No

Will you have future use of what you've learnt here? Yes No

On a scale of 1 - 5, how well did the information on the invitation represent this event?
Why?

On a scale of 1 - 5, how well did the teaching go? Explain why.

Grade the food on a scale from 1 - 5 presentation taste texture

Vendace & Sea buckthorn berry

Elk & Chanterelle

Celeriac & Whey

Spruce shoot & Yoghurt

Arabian Blue & Butternut squash

Beetroot & Goat's cheese





Do you think this event is interesting / useful? Why?

What is the best / most useful thing you've learnt here today? Why?

What can we do to develop this event?

Other comments

Thank you for participating! We hope that you enjoyed our event. Kind regards
Olli & Jessica



Liite 10. Haastattelulomake

Villiruoka

Nimi:

Ammatti:

Yritys:

1. Miten määrittelisitte termin "villiruoka"?
2. Villiruoka on ollut viime vuosina kasvava trendi Suomessa. Mitä mieltä olette ilmiöstä?
3. Uskotteko villiruokatrendin suosion jatkuvan? Mihin suuntaan uskotte trendin kehittyvän?
4. Oletteko käyttänyt villiraaka-aineita keittiössä? Mitkä ovat kokemuksenne?
5. Kuinka villiruoka ja kasvatetut raaka-aineet mielestänne eroavat toisistaan?
6. Minkälaisia mahdollisuuksia villiruoan hyödyntäminen mielestänne tuo ammattikeittiöön? Entä millaisia haasteita?
7. Mikä sai teidät innostumaan villiruoasta? Miten innostaisitte muita?
8. Minkälaista lähestymistapaa suosittelisitte asiaan perehtymättömälle, joka on kiinnostunut kokeilemaan villiruokaharrastusta?

Liite 11. Haastattelulomake

Tuotekehitys

Nimi:

Ammatti:

Yritys:

1. Kuka / ketkä vastaavat yrityksenne ruokatuotteiden tuotekehityksestä ja toteuttamisesta?
2. Onko yrityksessänne on erikseen budjetoitu varoja tuotekehitykseen? Jos vastasitte kyllä, niin kuinka paljon? (Esimerkiksi kuinka monta prosenttia suhteutettuna yrityksenne liikevaihtoon)
3. Millaisia vaiheita tuotekehitysprosessiinne kuuluu?
4. Kuinka paljon aikaa uuden tuotteen kehittäminen keskimäärin vaatii? (Esimerkiksi uuden menun suunnittelu tai yksittäisen ruokatuotteen kehittäminen)
5. Mikä on tuotekehityksenne filosofia? (Mistä lähtökohdista ja millä ehdoilla tuotekehitystä tehdään?)
6. Mitä hyötyjä käyttämässänne tuotekehitysprosessissa on? Entä haittoja?
7. Voiko hyödyntämäännne tuotekehitysprosessia vielä kehittää? Miten?