



# Hyvän ruokakuva resepti - miten aikakauslehden ruokakuva rakentuu

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Viestinnän koulutusohjelman opinnäytetyö  
Tuotannon suuntautumisvaihtoehto/  
kuvausjärjestäjä  
Syksy 2007  
**Kaisa Jouhki**

## OPINNÄYTETIIVISTELMÄ

Osasto Viestinnän koulutusohjelma	Erikoistumisala Tuottaminen
Tekijä Jouhki Kaisa	
Työn nimi Hyvän ruokakuvan resepti - miten aikakauslehden ruokakuva rakentuu	
Lopputyön laji Mediateko	
Työn valmistumisaika 20.12.2007	Sivumäärä 30 + kuvaliitteet
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tutkintotyöni käsittelee aikakauslehtien ruokakuvia, käsittäen varsinaisten ruokakuvien lisäksi myös ruokajuttujen kuvituskuvaston, eli tunnelma- ja raaka-ainekuvat. Alueen olen rajannut aikakauslehtiin, vaikka ruokakuvia esiintyy monessa muussakin yhteydessä. Työskentelen lehtitalon studiossa, joten aihe on minulle luonnollisesti tutuin ja lukeutuu mielestäni myös kiinnostavimpiin aikakauslehtien aihealueisiin.</p> <p>Tutkintotyöni kertoo ruokakuvan syntyprosessista ja sen eri tekijöistä. Keskityn tiimin kunkin jäsenen panokseen lopputuloksen kannalta, perehtymättä kuitenkaan ammatillisiin nipelitietoihin. En pyri työssäni antamaan yksityiskohtaisia ohjeita ruoan valmistamiseen, sen rekvisitoimiseen tai kuvaamiseen, vaan tutkin ja pohdin prosessia. Kiinnitän myös huomiota ruokakuvan historiaan ja tulevaisuuteen.</p> <p>Aion ensin käydä tutkintotyössäni lyhyesti läpi suomalaisen ruokakuvan historiaa kronologisesti 1940-luvulta tähän päivään, painottaen viimeisiä 15 vuotta. Historiaa olen tutkinut lähinnä vanhojen suomalaisten aikakauslehtien avulla, koska aiheesta ei juurikaan ole saatavilla muuta kirjallista materiaalia, ja koska keskityn nimenomaan aikakauslehtien kuvastoon. Pääfokuksena työssäni on kuitenkin nykyaikainen ruokakuva ja se, miten se rakentuu. Pääosassa ovat kaksi casea, joista toinen on tähän tutkintotyöhön liittyvä mediateko. Se on Kodin Kuvalehdelle tehty Alkukesän herkut –aiheinen ruokajuttu, jossa olen toiminut kuvausjärjestäjänä. Toinen case on Gloria-lehdessä julkaistu kirsikka-aiheinen juttu.</p> <p>Kuvaustiimi koostuu tavallisesti ruokatoimittajasta, valokuvaajasta sekä tapauskohtaisesti myös kuvausjärjestäjästä. Joskus myös lehden ad eli päätahtaja on projektissa vahvasti mukana. Toimiva tiimi on yksi tärkeimmistä asioista kuvia tehtäessä, koska tekijöiden tulee kyetä kommunikoimaan keskenään ja puhua samaa kieltä, jotta he sisäistävät haetun tyylin ennenkuin se on konkreettisesti nähtävillä. Yhteisen kielen löytymistä helpottaa mallikuvien käyttö brief-vaiheessa, jolloin vältetään väärinkäsityksiltä.</p> <p>Kuvan keskeiset tekijät ovat valo, rekvisiitta ja itse ruoka. Yhdellä voi paikata toista, mutta harvoin täysin pelastaa heikompi osatekijä. Kaikkien osasten tulisi siis toimia, erityisesti lähikuvissa, joita aikakauslehtien ruokakuvat pääsääntöisesti ovat, jotta ruokakuvan tärkein ominaisuus herkullisuus, toteutuisi.</p>	
Aineisto	
Asiasanat Lehtikuvat, ruokakuvaus, kuvausjärjestäjä, lavastus, rekvisiitta	
Säilytyspaikka TAMK	

**THESIS**

**SUMMARY**

Department <b>Media</b>	Area of specialisation <b>Media Production</b>
Author <b>Jouhki Kaisa</b>	
Title <b>A recipe for a good food photo - How to build up a journalistic food photo</b>	
Sort of Final Thesis (Written / Project / Portfolio) <b>Project</b>	
Date <b>20.12.2007</b>	Number of pages <b>30 + appendixes</b>
<p>Summary:</p> <p>My thesis is about journalistic food photography because it's an area that has interested me for a long time now. The photos I talk about in this thesis are the ones seen in magazines, also those that aren't about the food, for example pictures of landscape or people, but which add a certain atmosphere to the article.</p> <p>I concentrate on the process of making food photos from every team member's point of view. With a team I mean the people who make the pictures, the photographer, the editor and the stylist. In my thesis I deal with two cases that are examples of good food photos and also the style of today. I have worked as a stylist in one of these cases. I have interviewed five professionals and these interviews are the most important source of information for this thesis together with my own experience.</p> <p>I also take a short look on the history of Finnish food photos; how journalistic food photos have changed since the 1940's and what has happened during the past 15 years. The source for this historical part has been old Finnish magazines.</p>	
Material (e.g. audio / video tape, photographs, slides, paintings, statues...)	
Key words <b>Photojournalism, food photography, set construction, props</b>	
Filing <b>TAMK</b>	
Other information	

# Sisällys

<b>1 Johdanto.....</b>	<b>3</b>
1.1    Käsitteiden määrittely.....	3
1.2    Tutkimusmenetelmät.....	4
1.3    Tavoitteet.....	5
<b>2 Ruokakuvan historiaa.....</b>	<b>5</b>
2.1    1940-1959.....	5
2.2    1960-1979.....	6
2.3    1980-1995.....	6
2.4    1996-.....	7
<b>3 Ruokakuvauksen resepti.....</b>	<b>9</b>
3.1    Caset.....	9
3.1.1    ”Kirsikka”, Gloria nro 232/2006.....	9
3.1.2    ”Alkukesän herkut”, Kodin Kuvalehti 2008.....	15
<b>4 Ruokakuvan tulevaisuus.....</b>	<b>22</b>
<b>5 Lopuksi.....</b>	<b>24</b>
<b>Lähdeluettelo.....</b>	<b>26</b>
<b>Liitteet.....</b>	<b>27</b>

# 1 Johdanto

Ruoka koskettaa jokaisen ihmisen elämää päivittäin, halusimmepa tai emme, joten se luonnollisesti myös kiinnostaa. Ruoka onkin erittäin suosittu aihealue aikakauslehdissä. Ruoka-aiheisia artikkeleita ilmestyy viikoittain ja ne täytyy kuvittaa, oli kyseessä sitten uusi tai vanha resepti. Valitsin tutkintotyöni aiheeksi ruokakuvauksen, koska se on jo kauan kiinnostanut minua. Olen pitkään lukenut aikakauslehtiä ja huomannut keskittyväni erityisesti ruoka-aiheisiin juttuihin. Ruoan lisäksi minua on kiinnostanut itse jutun toteutus, eli mitä tapahtuu kulissien takana, sekä sen kuvallinen ilme. Kyseessä on haastava kuvattava; kuinka saada ruoka näyttämään houkuttelevalta ja kiinnostavalta kaksiulotteisella pinnalla. Sittemmin olen päässyt näkemään, miten ruokajutut syntyvät, ja tekemään niitä itsekkin kuvausjärjestäjän ominaisuudessa. Ensin työharjoittelussa paljon ruokakuvauksia tekevän kuvausjärjestäjä Anja Nurmelan assistenttina, sitten nykyisessä työssäni Sanoma Magazines Finlandin studion kuvausjärjestäjänä.

## 1.1 Käsitteiden määrittely

Käsitteenä ruokakuva on aika laaja, koska siksi voidaan mieltää mikä tahansa ruoasta otettu kuva, esimerkiksi ravintolan ruokalistassa olevat annoskuvat tai marketin mainoksen raaka-ainekuvat. Tutkintotyössäni sanalla ruokakuva tarkoitan aikakauslehtien ruokajuttujen kuvia, käsittäen varsinaisten ruokakuvien lisäksi myös kuvituskuvaston, eli tunnelma- ja raaka-ainekuvat.

Alueen olen rajannut aikakauslehtiin, vaikka ruokakuvia esiintyy monessa muussakin yhteydessä. Työskentelen lehtitalon studiossa, joten aihe on minulle luonnollisesti läheisin ja mielestäni myös kiinnostavin, ruokakirjojen ohella. Aikakauslehdessä juttuun voidaan asian lisäksi liittää tarinallisuutta ja tunnelmointia, mikä tuo kuvaan lisää luonnetta.

Tutkintotyöni kertoo ruokakuvan syntyprosessista ja sen eri tekijöistä. Keskityn tiimin kunkin jäsenen panokseen lopputuloksen kannalta, perehtymättä kuitenkaan ammatillisiin nippelitietoihin. En pyri tässä työssä antamaan yksityiskohtaisia ohjeita

ruoan valmistamiseen, sen rekvisitoimiseen tai kuvaamiseen, vaan tutkin ja pohdin prosessia. Kiinnitän myös huomiota ruokakuvan historiaan ja tulevaisuuteen.

Käytän tutkintotyössäni sanaa case kuvaamaan yksittäistä tutkimuskohdetta, juttua. Jutulla tarkoitan aikakauslehden ruoka-aiheista artikkelia. Tutkimuskohteiden yhteydessä ilmenee jonkin verran ammattisanastoa, jota käytetään alalla yleisesti. Nämä pääosin englanninkielestä periytyvät sanat helpottavat kommunikaatiota työtilanteissa.

Brief=tehtävänanto; brieffata=antaa tehtävä; ad=art director eli lehden päägraafikko; fiiliskuva=kuva, joka tukee tai luo jutun tunnelmaa, muttei välttämättä liity suoraan jutun aiheeseen; keikka=yksittäinen lehtijuttu tai työ, stailaus=tyylin tekeminen tai kehittäminen; lifestyle=elämäntapa; skarppi=terävä kuva; blurri=sumuinen, epäterävä kuva.

## **1.2 Tutkimusmenetelmät**

Aion ensin käydä tutkintotyössäni lyhyesti läpi suomalaisen ruokakuvan historiaa kronologisesti 1940-luvulta tähän päivään, painottaen viimeisiä 15 vuotta. Historiaa olen tutkinut lähinnä vanhojen suomalaisten aikakauslehtien avulla, koska aiheesta ei juurikaan ole saatavilla muuta kirjallista materiaalia, ja koska keskityn nimenomaan aikakauslehtien kuvastoon. Pääfokuksena työssäni on kuitenkin nykyaikainen ruokakuva ja se, miten se rakentuu. Pääosassa ovat kaksi casea, joista toinen on tähän tutkintotyöhön liittyvä mediateko. Se on Kodin Kuvalehdelle tehty ruokajuttu, jossa olen toiminut kuvausjärjestäjänä. Toinen case on Gloria-lehdessä julkaistu juttu. Tutkimusmenetelmänä tapaustutkimuksissa ovat puolistrukturoidut haastattelut, joiden avulla kerron jutun syntymisestä. Käytän haastatteluja materiaalina myös ruokakuvien lähihistorian ja tulevaisuuden pohdinnassa.

## **1.3 Tavoitteet**

Tämän tutkintotyön tavoitteena on paneutua siihen, miten nykyaikainen aikakauslehden ruokakuva syntyy ja rakentuu. Selvitän myös, miten ruokakuva on visuaalisesti

muuttunut ajan kuluessa ja mihin suuntaan ollaan menossa. Tavoitteena on lisäksi perehtyä hieman enemmän itseäni kiinnostavaan aiheeseen.

## 2 Ruokakuvan historiaa

### 2.1 1940-1959

1940-luvulla ruokakuvia leimaa vaatimattomuus, niissä näkyy selvästi sodan läsnäolo ja sen aiheuttama raaka-ainepula. Esimerkiksi sokeria ja maitoa oli käytettävissä niukasti. Suhtautuminen ruokaan on asiallisen arkinen. Ruokaohjeet keskittyvätkin säästäväisyyteen ja ravitsevuuteen, joten kuvissakaan ei turhia koreilla. Ne sisältävät vain olennaisen. Kuvat ovat teräviä ja ne on kuvattu edestä, hieman yläviistosta.

Kuva 1.

1940-lukuun verrattuna 50-lukulaisissa kuvissa on jo selvästi nähtävissä kepeyttä ja jonkinasteista runsautta, myös reseptien osalta. Kuvissa on koristeita, kuten kukkia. Sekä 40- että 50-lukulaisissa ruokajutuissa tyypillistä on työvaiheiden näyttäminen kuvin. Ote on hyvin käytännönläheinen ja lukijaa halutaan opastaa.

Kuvat 2 ja 3.

Koristeellisuus lisääntyy 1950-luvun lopulla silminnähden, ja toki värikuvien yleistymisen vaikuttaa myös keskeisesti kuvien ilmeeseen tuoden niihin runsautta ja eloa. Kuvaustapa on edelleen edestä yläviistosta. Raaka-aineita on huomattavasti paremmin saatavilla, käytettävissä on jo jopa eksoottisia hedelmiä, kuten banaania ja ananasta. Ihmisillä on jo lupa herkutella.

Kuva 4.

## 2.2 1960-1979

60-luvulle tultaessa aikakauslehtien ruokakuvat ovat muuttuneet suuremmiksi ja niille annetaan enemmän painoarvoa. Kuvissa on myös menty lähemmäksi ruokaa. Edestä kuvaamisen lisäksi kuvataan suoraan päältä ja näissä kuvissa ruoka on aseteltu sääntillisen symmetrisesti. Vuosikymmenen puolivälissä alkaa näkyä entistä laajempia yläetuviistosta kuvattuja kuvia, jotka esittelevät useita ruokalajeja ja ovat runsaampia, mutta valaisultaan hieman latteita. Resepteissä keskeistä on monipuolisuus, ja rekvisiittana on alettu käyttää myös kuvassa olevan ruoan raaka-aineita.

Kuvat 5-7.

1970-luvun alussa valo on kuvissa muuttunut selvästi lämpimämmäksi. Myös hyvin valkoista valoa käytetään, mikä tekee kuviin studiomaisen, klinisen vaikutelman. Saman jutun kuvien kuvaustavoissa ja kuvakulmissa voi olla variaatioita, samoin rekvisiittaa käytetään vaihtelevammin. Einesten ja säilykkeiden tulo kaupanhylllyille näkyy paikoitellen myös ohjeissa; niillä on silloin tällöin lupa helpottaa elämää. 70-luvun loppupuolen kuvissa on jo nähtävissä runsautta, joka vain kasvaa seuraavalle vuosikymmenelle mentäessä. Annoskuvissa tyyppillistä on mutkattomuus; lautanen, jonka alla on esimerkiksi patalappu somisteena (Mikkonen, 22.10.2007).

Kuvat 8-10.

## 2.3 1980-1995

Kuvat 11 ja 12.

80-luvulle tultaessa annoskuvien tyylinä on edelleen lautanen yksinkertaisella rekvisiitilla höystettynä, josta siirrytään hiljalleen ”spektaakkeleihin”. Avainsana on koristeellisuus. Samassa kuvassa voi olla yhtä hyvin yksi tai kymmeniä eri ruokalajeja, silti itse ruoka ei näy selvästi, koska kuva on otettu kaukaa ja rekvisiittaa on hirvittävästi. Lisäksi kuvat ovat usein isoja aukeamankokoisia kuvia. Ruoan raaka-aineet ovat keskeistä rekvisiittaa: esimerkiksi pasta-annoksen ympärillä voi olla röykkiöittäin



tomaatteja, erilaisia sipuleita sekä keittämätöntä pastaa - tai vähintään ketsuppipullo (Mikkonen, 22.10.2007).

Kuva 13.

Vuosikymmenen puolivälin jälkeen ruokakuviissa muotiin tulee tummasävyisyys. Tunnelma on usein iltamainen, koska valo on selvästi keinovaloa ja varjot on joissakin kuvissa jätetty voimakkaiksi. Paikoitellen kuvat ovat hyvin teatraalisia ja lavastuksellisia. Niissä on vaikutteita ajan sisustuksesta: kiiltäviä pintoja, kuten lasia, ja dramaattista, jopa värillistä, valoa (Kovamäki, 18.10.2007). Myös kuvan osittainen pehmentäminen erilaisilla kameransuotimilla kuuluu ajan henkeen.

Kuva 14.

Massiivisuus jatkuu suunnilleen 1990-luvun puoliväliin asti. Suurin osa kuvista on kuvattu kaukaa ja yhtä kuvaa on tehty pitkään, joten ruokajutun tekeminen on väkisin vienyt enemmän aikaa kuin nykyisin. Toisaalta kaikkia ohjeita ei aina ole kuvitettu, eli vaikkapa kuuden reseptin juttu voi käsittää vain kaksi kuvaa. Yhden arkisenkin ruoan ympärillä voi olla juhlallisesti vuori viinilaseja, pylväitä, kukka-amppeleita, verhoja, tietenkin höystettynä raaka-aineilla. Hedelmät, erityisesti viinirypäleet, ovat vakiorekvisiittaa. Kuvat koostuvat monesta osasesta. Jotkut kuvat tuovat asetelmallisuudessaan mieleen maalaukset ja niiden on selvästi tarkoitus näyttää studiokuvilta arkisten tilanteiden sijaan. Jos ollaan jonkun kotona, on kyseessä heti juhlata. Annoskuvia on enimmäkseen vain ravintola-alan ammattilehdissä (Meriläinen, 16.10.2007).

## **2.4 1996-**

90-luvun puolivälin jälkeen luonnollisuus ja yksinkertaisuus tulee muotiin. Mittakaava pienenee ja laajat kuvat vaihtuvat lähikuviin. Todennäköisesti ulkomaisten lehtien innoittamana ruokaa aletaan kuvata lyhyellä terävyysalueella (Järveläinen, 17.10.2007). On menty lähemmäs ruokaa, se on noussut pääosaan kaiken rekvisiitan sijaan. Lyhyt terävyysalue korostaa tätä, koska kuva on reunoistaan sumuinen, jolloin huomio

keskittyy ruokaan. Valo on luonnonvaloa ja rekvisiitta annoksen ympärillä vähenee luonteviin elementteihin, kuten ruokailuvälineeseen ja servettiin. Kuvissa siis keskitytään suuremman kokonaisuuden sijaan annokseen ja sen esillepanoon. Tyyli on kaikilta osin muuttunut selkeämpään ja yksinkertaisempaan suuntaan. Maailman muuttuminen kuvakeskeisemmäksi näkyy myös aikakauslehdissä; ihmiset haluavat enemmän kuvia. Näin ollen alkaa olla tavallista, että kaikki tai suurin osa resepteistä kuvitetaan. Kuvakoot vaihtelevat lehdessä aukeaman- tai sivunkokoisesta kuvasta pienempiin.

Kuvat 15 ja 16.

2000-luvun tienoissa lyhyt terävyysalue on paikoitellen viety jo niin pitkälle, että kuva on suttuinen ja epämääräinen, ja terävää on yksi marja tai vastaava pieni annoksen osanen (Mikkonen, 22.10.2007). Mennään hyvin lähelle kohdetta, eikä ympärillä ole juurikaan tavaraa. Kuvassa voi olla vähimmillään vain itse ruoka. Siitä on viime vuosina lähdetty taas terävämpään ja hieman laajempaan kuvaan, joka jättää ruoan ympärille tilaa. Tätä tilaa ei kuitenkaan ole tarve täyttää ylenpalttisella rekvisiitalla, vaan ruoan vieressä tai taustalla voi olla muutamia teemaan sopivia esineitä. Tunnelmanluomiseen ei tarvita kymmeniä elementtejä, koska se syntyy yhdellä tai kahdellakin elementillä (Kekäläinen, 24.10.2007). Tähän vaikuttaa myös se, että katsojalle halutaan jättää varaa tulkita ja haaveilla. Tyyllillisesti kuvat jatkavat 90-luvun puolivälistä alkanutta yksinkertaista, rauhallista ja hienostunutta linjaa. Valaisuun käytetään edelleen useimmiten luonnonvaloa. Yksi keskeisimpiä uusia tuulia on se, että raaka-ainelähtöisistä kuvista siirrytään lifestyle-kuviin (Mikkonen, 22.10.2007). Nyt kuviin rakennetaan tarina ja niistä tehdään mahdollisimman elämyksellisiä (Meriläinen, 16.10.2007).

## 3 Ruokakuvauksen resepti

Ruokakuvaa on lähes aina tekemässä vähintään kaksi henkilöä; toimittaja ja kuvaaja. Usein tiimiin kuuluu alkuvaiheessa myös lehden tuottaja tai art director, joka voi antaa jutun idean tai visuaalisia suuntaviivoja toimittajalle. Jotkut toimittajat käyttävät kuvausrekvisiitan hankkimisessa ja muissa kuvaukseen liittyvissä järjestelyissä apunaan kuvausjärjestäjää.

### 3.1 Caset

Valitsin tutkintotyöhöni tarkasteltavaksi kaksi casea, jotka ovat kahden aikakauslehden ruokajuttujen kuvaosiot. Perehdyn niiden avulla ruokakuvan tekemiseen. Tärkein valintaperuste näiden kuvien valitsemiseen oli se, että halusin molemmissa jutuissa olleen mukana kuvausjärjestäjän. Toista jutuista olen itse ollut tekemässä ja se on samalla myös tähän työhön liittyvä mediateko. Lisäksi pyrin siihen, että jutut olisivat keskenään hieman erityyppiset ja eri lehdissä julkaistut. Näin ollen mukaan valikoituivat kesäkuun 2006 Gloria-lehden kirsikka-aiheisen jutun sekä vasta ensi keväänä Kodin Kuvalehdessä julkaistavan ”Alkukesän herkut” -jutun kuvat. Toisen jutun on tehnyt lehden vakituinen ruokatoimittaja ennestään tutun kuvausjärjestäjän kanssa, se on kuvattu aidossa miljöössä ja yhdistetty lehdessä muotijuttuun, kun taas toinen on freelancetoimittajan ensi kertaa yhdessä kyseisen järjestäjän kanssa tehty ja studiossa kuvattu juttu.

#### 3.1.1 ”Kirsikka”, Gloria nro 232/2006

Toimittaja Tiina Mikkonen

Kuvaaja Pekka Järveläinen

Kuvausjärjestäjä Mari Meriläinen

”Kesällä 2005 piti miettiä, että kesä tulee ensi vuonnakin ja vuoden 2006 kesäkuun numeroon pitäisi olla jotakin valmista, joka näyttää kesältä. Glorian kesäkuun numeroa tehdään jo huhtikuun alussa, niin ei ole mahdollista tehdä

kesäjuttua silloin. Kesäkuuksi on aina oltava juttu valmiina. Ehdotin, että voitaisiin tehdä se sillä kertaa aiheesta kirsikka. Juttu tehtiin lomani jälkeen heinä-elokuun vaihteessa 2005, jonka jälkeen se laitettiin "hautumaan". 2006 keväällä päätoimittajamme sai päähänsä, että kirsikka olisikin koko kesäkuun numeron teema, ja muotitoimittajamme Liisa Kokko sai tehtävän tehdä kirsikka-aiheisen muotijutun. Se oli työläs, koska kirsikanpunainen ei ollut silloin mitenkään erityisen in vaatemuodissa. Muotikuvat kuvattiin Mallorcalla. Tässä tapauksessa siis ensin oli ruoka, sitten muoti. Sitten jutut yhdistettiin lehteen. Hauskaa oli se, että päätoimittaja vain päätti kirsikan olevan muotia ja siitä tehtiin sitten iso juttu. Jutut, joita tehdään vuotta aikaisemmin, ovat aika pitkälti raaka-ainelähtöisiä, eli ne tehdään jostakin sesonkiraaka-aineesta, jota ei ole saatavilla siihen aikaan vuodesta kun tiettyä numeroa tehdään. Esimerkiksi 2007 lokakuun numerossa oleva kurpitsajuttu on tehty vuotta aiemmin." (Mikkonen, 22.10.2007)

Tiina Mikkonen on Gloria-lehden ruokatoimittaja, joka on ollut alalla 22 vuotta. Pitkän linjan ammattilaisena juttu ei vaatinut häneltä viikon suunnittelua, vaan oli aika nopeasti mietitty. Tarkoituksena ei ollut tehdä mitään suurta, vaan niin sanottu normaalikokoinen ruokajuttu. Tämän jutun ideointi lähti siis liikkeelle raaka-aineesta, jota toimittaja yrittää aina hieman virittää, jotta jutussa olisi jotakin erityistä. Esimerkiksi tällä kertaa "se juttu" oli vuohenjuustojäädyke punaviinikirsikoiden kera. Hän miettii tasapainon ohjeisiin ja yrittää tehdä menukokonaisuuksia niin, että on suolaista ja makeaa ruokaa, ja ne ovat keskenään erityyppisiä ja -näköisiä. Tässäkin jutussa kirsikkaa löytyy muun muassa juoman, kastikkeen ja kakun muodossa. Ajatuksena on siis tarjota lukijoille mahdollisimman erilaisia ja mielenkiintoisia ohjeita samasta raaka-aineesta. Kirsikkajuoman ruokatoimittaja kehitti kuvausjärjestäjän löydettyä juttuun täydellisesti sopivan lasikannun. Järjestäjä soitti toimittajalle ja sovittiin, että kannulle löytyy kuvauksessa käyttöä. Tiina Mikkosen mukaan näin tapahtuu joskus, että löytää hienon astian ja tekee tai muokkaa ohjeen sitä varten. Hänelle tärkeintä hyvän maun lisäksi on se, että kuvat näyttävät hyvältä.

Kirsikkakuvien tyyliä miettiessään toimittaja surffasi netissä ja katseli lehtiä. Mikkonen muistelee inspiroituneensa Australian Vogueesta, jota hän pitää ruokatrendien saralla yhtenä tärkeimmistä lehdistä. Tyyliksi valikoitui peruslinja: punaista, valkoista, romanttista. Asiat täytyy aina miettiä tarkkaan ja pystyä pukemaan ideat sanoiksi, koska

on kerrottava toiselle ihmiselle mitä haluaa. Mitä tarkoittaa, kun sanoo esimerkiksi ”vaaleanpunainen puutarhajuhla”. Sitten Tiina Mikkonen kertoi järjestäjälle aiheen, ohjeiden määrän, tässä tapauksessa 5-6 (ohjeiden määrä on usein yhtä kuin kuvien määrä), sekä väri- ja tyylimaailman. Toimittaja sekä lehden art director briefasivat samoihin aikoihin myös kuvaajaa kertomalla jutun aiheen, ja että kuvataan ulkona aika pienellä terävyysalueella. Kuvat eivät kuitenkaan saaneet olla liian sumuisia. Mikkosella on aina suunta, mihin mennään, mutta lopulliset päätökset hän tekee kuitenkin vasta kuvaustilanteessa. Hän ei ole riippuvainen ennakkosuunnitelmista; jos jokin ei toimi, hän on valmis heittäytymään ja muuttamaan vaikka kaiken.

Kuva 17.

Juttuun haluttiin ehdottomasti myös kirsikka-aiheinen fiiliskuva, jota ei suunniteltu etukäteen sen tarkemmin, vaan se jätettiin hautumaan. Sovittiin, että järjestäjä miettii kuvaa matkan varrella ja lopullinen toteutus katsotaan kuvaustilanteessa, niin kuin muidenkin kuvien osalta. Brief tarkentui noin neljä päivää ennen kuvausta, kun ruokaohjeet olivat valmiina, koska silloin järjestäjälle voi kertoa tarkemmin ruoista ja niiden kokoluokasta. Tämä helpottaa olennaisesti rekvisiitan etsimistä. Tiina Mikkosella on tapana antaa ensin suuremmat linjat tyyliin ”pidä silmät auki” ja tarkentaa sitten. Näin sekä toimittaja että järjestäjä voivat sulatella ja visioida aihetta ennen lopullisia linjanvetoja.

Seuraavaksi kuvausjärjestäjä Mari Meriläinen lähti toteuttamaan briefiä rekvisiitan muodossa. Ennen kuin alkoi hakea rekvisiittaa, hän työsti juttua muutaman päivän inspiroitumalla ”arkipäiväisistä asioista”; selaamalla lehtiä ja pitämällä silmänsä auki. Mielessä taustalla pyöri koko ajan fiiliskuva kirsikasta ja varmaa oli ainoastaan, että hänen täytyi hankkia ensiluokkaisia kirsikoita. Kaikki muu eli koko ajan matkan varrella. Sanoma Magazinesin studiolla 14 vuotta kuvausjärjestäjänä työskennellyt Meriläinen on vuosien varrella oppinut bongaamaan tuleviin kuvauksiin sopivaa rekvisiittaa myös muiden töiden ohessa. Meriläisen mukaan oli ihanteellista, kun oli hieman aikaa tunnustella aihetta ennen käytännön toteutusta. Glorian kaltaiseen lehteen haluaa myös saada esille jotakin erityistä, joten oli aikaa etsiä jotakin ”uutta ja ihmeellistä”. Pikkuhiljaa järjestäjälle kirkastui ajatus, että kirsikoista otettaisiin kuva luonnonvalossa jonkin alusta päällä sekä jossakin lasisessa maljassa tai vastaavassa astiassa. Tämä

toisi kuvaan ylellistä tunnelmaa, joka on Glorian linja. Rekvisiitan Mari Meriläinen kokosi Helsingin keskustan pienistä astia- ja antiikkiliikkeistä sekä Stockmannilta, jonne hän menee useimmiten viimeisenä, jos jotain jää uupumaan. Kankaita ja serviettejä hän tilasi netin kautta porvoolaisesta yrityksestä. Kuvausjärjestäjän täytyy aina muistaa lehden oma tyyli ja linja, ja se oli Meriläisen mukaan tässäkin keikassa haasteellisinta; pitää mielessä Glorian hienostuneisuus. Aikaa rekvisiitan hankkimiseen meni noin kaksi kokonaista työpäivää, yhteenlaskettuna useamman päivän aikana. Tähän sisältyy myös tavaroiden purkaminen ja läpikäyminen studiolla, sekä pakkaaminen kuvauskuntoon.

Kuvaus tehtiin toimittajan kuistilla. Hän esivalmisteli osan ruoista kuvauspäivää edeltävänä päivänä, jolloin myös rekvisiitta tuotiin paikalle. Kuvauspäivää hän pitää normaalina kuvauspäivänä kokkaamisineen ja tiskaamisineen.

Kuvaaja Pekka Järveläiselle jutun tyyli siis oli selvillä, joten hän tiesi miten toteuttaa kuvauksen teknisen osuuden. Yksittäisiä kuvia hän ei etukäteen suunnitellut, koska tiesi, että kyseisellä toimittajalla on yleensä aika selvä käsitys siitä, mitä tehdään. Pekka Järveläinen on kuvannut säännöllisesti arkiruokaa ollessaan Anna-lehden valokuvaajana 1980-luvulla, sen jälkeen vähemmän, joten hän kokee ruoan kuvaamisen haastavana. Kuvaaja valmistautui kuvaukseen lähinnä pakkaamalla kuvauskaluston, joka koostui tässä tapauksessa kamerasta, kannettavasta tietokoneesta ja heijastimista. Hän ei yleensääkään halua sotkea keinovaloa luonnonvaloon. Luonnonvalossa kuvattaessa keinovaloja ei juurikaan käytetä, vaan vallitsevaa valoa muokataan tarpeen mukaan sopivaksi erilaisilla heijastimilla. Valo osoittautuikin sekä Järveläisen että Meriläisen mukaan tämän kuvauksen suurimmaksi haasteeksi, kun taas toimittaja ei kiinnittänyt siihen juurikaan huomiota, koska kokee sen olevan puhtaasti kuvaajan aluetta. Juuri valo tekee ruoasta herkullisennäköistä ja on keskeinen tunnelmatekijä. Sopivaa valoa jouduttiin hetkittäin odottamaan, koska päivä oli pilvinen ja kuurostateinen. Kyseessä on kuitenkin ulkokuvaus vakio-ongelma ja siihen oli osattu asennoitua. Kuvaajan mielestä myös sommittelu oli haasteellista, mutta hoitui yhteistyössä toimittajan kanssa, koska tämä pystyi katsomaan tietokoneen näytöltä kuvaa ja kommentoimaan sitä. Jos se ei kelvannut, muutti kuvaaja kuvakulmaa tai etäisyyttä. Hän sai mielestään vaikuttaa kuviin tarpeeksi. Tekstiilejä vaihdettaessa kuvaaja tarttui heti kakkosvaihtoehtoon.

”Luonnonvalossa tehtävässä ruokakuvauksessa ei ole paljoakaan tehtävissä ennenkuin annos on edessä, sitten se on ratkaistava. Kun kaikki oheismateriaali on päätetty, on kuvaus lähinnä pelkkää teknistä toteuttamista.” (Järveläinen, 17.10.2007)

Rekvisiitasta tekstiilit muuttuivat paikan päällä kaikkein eniten. Kun kirsikat asetettiin punaisen viereen, söi se ruoasta kirsikan sävyä niin paljon, että tekstiilejä vaihdettiin vastoin suunnitelmia fuksianpunaiseen. Kirsikka kaipasi vaaleampia värejä seurakseen, jotta sen oma puna tuli esiin, muuten se näytti ruskealta. Järjestäjä oli varannut mukaan myös fuksianvärisiä tekstiilejä, vaikkei ollutkaan tietoisesti ajatellut niitä kuviin. Tässä korostuu juuri se, että järjestäjän pitää aina varautua ”b-vaihtoehdolla”. Muilta osin ruokien stailaus ei juuri muuttunut. Ruokatoimittajan mukaan ainoastaan sacherkakun kohdalla mietittiin, kuvataanko se palana vai kokonaisena. Meriläisen mielestä taas piirakkakuva oli sillä rajalla, että toimiiko. Mutta sen kohdalla hän ajatteli, että täytyy luottaa lehden vakituisen ruokatoimittajan valintoihin. Mihinkään kuvaan ei kuitenkaan jääty jumiin.

Kuva 18.

Toimittajan mielestä suurin haaste oli vähäinen yhteistyö kuvaajan kanssa, mutta hän oli tämän panokseen erittäin tyytyväinen. Lehti oli päättänyt kuvaajan. Järjestäjän kohdalla valinta oli helppo, koska Mikkonen ja Meriläinen ovat tunteneet toisensa jo 15 vuotta. Pitkän tuttavuuden pohjalta heidän on helppoa työskennellä yhdessä. Jokaisen tiimin jäsenen mielestä tiimi toimi, niin kuin tiimin piti, ja jokaisen työtä kunnioitettiin. Kuvaus, ja koko prosessi, oli heidän mielestään kaikilta osin onnistunut, eivätkä he olisi tehneet mitään toisin. Kaikki ovat sitä mieltä, että aina voi alkaa miettimään, olisiko tehnyt jotain toisin, olisiko ollut parantamisen varaa, muttei se kovinkaan usein kannata. Kuvausjärjestäjä kiittelee lisäksi valokuvaajan kykyä nähdä mielessään kuvat valmiina lehdessä ja suhteuttaa valon ynnä muut osatekijät lopputulokseen.

Kuvat 19-22.

Tiimityön lisäksi jokainen on tyytyväinen lopputulokseen, eli itse kuviin. Lehteen muun taiton kera painettuina kuvat näyttävät toki hieman erilaisilta ja Meriläinen olisikin

toivonut taittajan valitsevan kuvien koot osittain eri tavalla. Piirakkakuva olisi voinut olla lehdessä pienempi ja esimerkiksi juoma- tai sacherkakkukuva suurempi, kun taas Mikkosen mielestä kakku ei olisi toiminut yhtään suurempana. Kuvaajalla ei ole henkilökohtaisia suosikkeja, hän pitää kuvia keskenään tasavahvoina. Hän sanoo, että painettuna tempo tuntuu tiivistyvän, kun alkuun jutussa on enimmäkseen kokosivun kuvia, mutta viimeisellä aukeamalla onkin sitten neljä kuvaa ja kaikki reseptit. Tämä on kuitenkin sinänsä ymmärrettävää, koska kyseessä on yhdistetty muoti- & ruokajuttu. Viimeisellä aukeamalla kuvien väliin olisi myös voinut jättää enemmän tilaa, yleensä valkoinen kuvien ympärillä tekee hyvää. Muuten kuvat alkavat helposti ”syödä” toisiaan, elleivät ne sitten ole keskenään totaalisen erilaisia tai aivan samaa sarjaa. Nämä ovat kuitenkin asioita, jotka eivät ole kuvaustiimin päätettävissä, vaan lehden graafinen osasto tekee taitolliset ratkaisut. Muilta osin jokainen oli visioinut tällaista kuvamaailmaa.

Kuvat 23 ja 24.

Toimittaja iloitsee siitä, että juttu on kokonaisuudessaan paljon hulppeampi, kuin he olivat kuvitelleetkaan, koska siihen on yhdistetty laaja muotijuttu. Ja ylipäänsä se, että yksittäinen ruokajuttu vaikutti koko numeron teemaan. Lehti oli selvästikin kuviin tyytyväinen. Lopullisen jutun nähdessään järjestäjän mielessä kävi, että miksei ruokiakin voisi joskus kuvata ”paikan päällä” ulkomailla, jos niihin halutaan tiettyä miljöötä ja valoa, erityisesti siinä tapauksessa, että kuvat tiedetään laitettavan osaksi jotakin suurempaa kokonaisuutta. Hän olisi jälkikäteen ajatellen mielellään liittänyt johonkin kuvista jotakin ihmismäistä, kuten kädet pitämässä kulhoa, koska muotikuvissakin on ihmisiä.

”Ainahan voi alkaa miettimään, että olisiko tehnyt jotain toisin. Mielestäni juttu toimii edelleen ihan hyvin näin, vaikka onkin tehty kaksi vuotta sitten. On turhaa vaivata päätään, aina tulee uusi lehti.” (Mikkonen, 22.10.2007)

Kuva 25.

Kysymykseen ruokakuvan tärkeimmästä ominaisuudesta jutun tekijät vastaavat lähes yhdestä suusta sen olevan herkullisuus. Jokainen on sitä mieltä, että se toteutuu näissä



kuvissa. Ruokatoimittaja Tiina Mikkosen mielestä kuvalla tulee olla sylkiefekti, eli katsojalle täytyy alkaa tulla vettä suuhun. On myös tärkeää, että kuva näyttää ”ihanalta” ja lukija kiinnostuu siitä, mitä ohjeessa on. Näistä kuvista kirsikkasacherkakku ei hänestä aivan täytä kyseisiä ominaisuuksia, koska se on hänestä tylsin, siinä ei ole mitään erityistä. Järveläinen puolestaan sanoo, että kuvassa tärkeintä herkullisuuden ohella on tuoda houkuttelevasti kyseinen ruoka esille.

”Tärkein ominaisuus on herkullisuus. Lukijalle täytyy tulla tunne, että haluaa kokeilla ja maistaa ruokaa. Esimerkiksi jouluruoat. Järjestäjäkin saa motivaatiota tehdä hienoja kattauksia, jos ruokatoimittaja on hyvä ja onnistuu loihtimaan hyvää lähes mistä vaan. Jos näin ei ole, järjestäjälle tulee helposti tunne, että petätkö lukijaa. Astiat näyttävät hyviltä, mutta ruoka ei. Arkiruoka ja terveysterveys- ja erikoisruoka on vaikeampaa kuin juhlaruoka. Näissä kuvissa herkullisuus toteutuu: kastike kiiltää, kakku on huomion keskipisteenä ja niin edelleen.” (Meriläinen, 16.10.2007)

### **3.1.2 ”Alkukesän herkut”, Kodin Kuvalehti 2008**

Toimittaja Sanna Kekäläinen

Kuvaaja Jarno Kovamäki

Kuvausjärjestäjä Kaisa Jouhki

Sanna Kekäläinen on koulutukseltaan restonomi, mutta freelance-ruokatoimittajaksi hän päätyi sattuman kautta vajaat viisi vuotta sitten. Alkukesän herkut -aiheinen juttu sai alkunsa niin, että Kodin Kuvalehden ruokasivujen tuottaja otti yhteyttä Kekäläiseen keväällä 2007 ja antoi idean varhaiskesän herkuista. Tämä tarkoitti tiettyjä kauden raaka-aineita; parsaa, uutta perunaa, raparperia ja pinaattia, ja juttu julkaistaisiin ensi vuonna. Toimittaja kysyi lehden toivomuksista värimaailman suhteen ja ehdotti, että juttuun sopisivat aika luontevasti raaka-aineiden omat värit eli vihreän eri sävyt ja raparperinpunainen. Tuottaja hyväksyi ne. Joskus brief annetaan todella tarkasti, mutta tämän jutun suhteen toimittaja kokee saaneensa aika lailla vapaat kädet. Tässä tapauksessa siis toistuu sama metodi kuin Glorian jutussa; se perustuu tietyn sesongin

raaka-aineisiin, minkä takia se tehdään vuotta aiemmin. Brief tapahtui puhelimitse ja noin kuukautta ennen kuvauspäivää, joka oli Kekäläisen mielestä todella hyvissä ajoin, koska kyseessä oli raaka-aineiden ansiosta aika selkeä juttu. Lyhyempikin aika olisi hänen mukaansa riittänyt, mutta kuvaajien hankalan saatavuuden huomioonottaen on aina parempi olla ajoissa liikkeellä. Lehti oli päättänyt kuvaajaksi Jarno Kovamäen, joka oli toimittajalle ennestään tuttu, mutta isompia kuvauksia he eivät olleet yhdessä tehneet.

Kuva 26.

”Yleensä selaan aina lehtiä, useimmiten ulkomaisia, ja katselen, miten muut ovat tehneet. Erityisesti raaka-ainelähtöisissä jutuissa. Olive on yksi lempilehdistäni. Katselen myös internetistä. Luen ja selaan kyllä paljon lehtiä yleisestikin ottaen. Enimmäkseen ulkomaisia, koska kotimaisia lukiessa on se vaara, että jotakin jää alitajuntaan ja tulee myöhemmin tehtyä samantyyppistä.”  
(Kekäläinen, 24.10.2007)

Kekäläinen kertoo lehtiä selatessaan miettivänsä vuorotellen sekä yhtäaikaa kuvia ja reseptejä. Tässä jutussa toimittaja halusi reseptien olevan mutkattomia. Päämääränä oli se, että ruoat olisivat tuttuja herkkuja uudella ”väännöllä”. Kekäläinen näkee Kodin Kuvalehden lukijakunnan perinteisenä, mutta halua kokeilla vähän uuttakin löytyy, ja tämä sopii erittäin hyvin hänen omaan ajatusmaailmaansa. Jotkut resepti-ideat, kuten perunasalaatti, olivat heti alkujaan selkeinä mielessä. Toimittaja halusi myös tehdä raparperikeikauksakun, vaikkei edes ollut varma, voiko sellaisen tehdä. Hän pitää piirakoista ja ne ovat helppoja valmistaa, joten siitä hänellä oli heti alkujaan aika tarkka visio. Klassista keitettyä parsaa oli myös ehdottomasti saatava tähän juttuun. Visuaalisestikin hän halusi välttää kikkailua ja pysyä perusmeiningissä, mutta niin että kuvissa olisi jotain hauskaa ja kevään tuntua.

Minuun toimittaja otti sähköpostitse yhteyttä, kun hänellä oli osa resepteistä ja kuvien tyyli mielessä. Briefistä selvisivät värimaailma, henkimaailma ja astiatioveet. Värimaailma oli valkoinen, beige, raparperinpunainen, koivun- tai limetinvihreä ja myös sinkki tai metalli. Henkimaailma koostui sanoista ”reippaan romanttista, raitaa ja ruutua, voi olla myös vanhoja astioita, kulahtaneita hopeahaarukoita - tyyli siis rennon

mutkattoman style.” Lisäksi toimittaja oli listannut esimerkeiksi muutaman sisustusliikkeen, jotka hänen mielestään edustivat kyseistä tyyliä. Kolmas lista koostui astioista, joita toimittaja oli ajatellut tietyille ruoille, esimerkiksi pieni soikea vati parsalle. Briefissä ei tämän tarkemmin kerrottu ruoista, mutta muuten se oli mielestäni oikein selkeä ja kattava. Unelmabrief sisältäisi yhden tai useamman toimittajaa inspiroineen kuvan, koska kuvat selventävät todella tehokkaasti sanallista kuvailua, eivätkä toisaalta aina edes vaadi sanoja seurakseen. Sain briefin kahdeksan päivää ennen kuvausta.

Rekvisiitan suunnitteleminen alkoi minun osaltani niin, että mietin ja maistelin briefissä olleita sanoja mielessäni, ja mietin Kodin Kuvalehden omaa tyyliä. Puhuimme toimittajan kanssa myös pari kertaa lyhyesti puhelimesta ja hän vielä tarkensi omia visioitaan, sekä kertoi ruoista niiden hahmottuessa. Huomasin, että ”puhuimme samaa kieltä”, että olin oivaltanut tyylin. Oikeaan tunnelmaan pääsemisessä minua auttoivat muutamat sekä koti- että ulkomaiset sisustuslehdet, joissa oli samaan henkeen sisustettuja koteja. Sitten aloitin rekvisiitan etsimisen. Listasin käymisenarvoisia kauppoja mielessäni ja lähdin kiertämään niitä. Juttuun sopivaa tavaraa löytyi useista helsinkiläisistä liikkeistä: Papagena, Eurokangas, Indiska, Iittala, Malou, Stockmann, Old Times, Hietalahden antiikkihalli, Hemtex. Lopuksi täydensin kauppojen löytöjä myös studion omasta varastosta. Halusin rekvisiitan olevan yhdistelmä uutta ja vanhaa, hienostunutta, mutta rosoista. Kuin huvilan ja kesämökin sekoitus. Kun kaikki tarvittava oli kasassa, purin rekvisiitan studion keittiöön pöytätasolle, josta toimittajan oli helppo nähdä kokonaisuus yhdellä silmäyksellä ja yhdistellä tavaroita keskenään. Aikaa varasin kaiken kaikkiaan noin kaksi työpäivää ja sitä meni keskimäärin saman verran. Itse kuvauksessa en ollut koko ajan läsnä, ja koenkin vaikuttaneeni lopullisiin kuviin hyvin vähän, lukuun ottamatta yhtä kuvaa, jossa olin mallina.

Kuva 27.

”Huomasin kalenteristani, että ruokakuvaus tulossa. Ehkä edellisenä päivänä toimittaja on soittanut tai lähettänyt sähköpostia ja kertonut hieman tyylistä. Ja tietysti, kun olen nähnyt hakemiasi astioita ynnä muuta, on muodostunut käsitys tunnelmasta. Varsinainen briiffi tuli vasta kuvauksen alkaessa, kuten aina. Se ei ole liian myöhään. Ruokia ei tarvitse tietää etukäteen. Toimittaja kertoi aamulla,

montako kuvaa tehdään ja millä tyyllillä; pelkistettyä, maanläheistä, hienostuneen krouvia. Rekvisiitta kertoi paljon.” (Kovamäki, 18.10.2007)

Kuva 28.

Koska kuvaaja saa hyvin usein tietää kuvauksen aiheen ja tyylin vasta hieman ennen hetkeä, osallistuu hän harvoin ennakkosuunnitteluun. Jarno Kovamäki suunnitteli kuvia kuvaustilanteessa. Esimerkkinä hän mainitsee perunasalaattikuvan, jossa olen mallina: se suunniteltiin kokonaan yhdessä ”paikan päällä”, toimittaja oli etukäteen vain ajatellut, että jossakin kuvassa voisi olla ihminen jollain tapaa mukana. Satuini löytämään toiseen kuvaukseen hakemistani vaatteista kuvaan täydellisesti sopivan paidan, ruokatoimittaja valitsi muun rekvisiitan ja kuvaaja suunnitteli valon. Kuvan sommittelua toimittaja ja kuvaaja miettivät yhdessä. Kovamäki toimii Sanoma Magazinesin studion valokuvaajana neljättä vuotta ja on kiinnostunut kuvaamaan ruokaa sen haasteellisuuden takia. Hän sanoo tykkävänsä suunnitella tilanteessa, koska silloin ei ole valmiin suunnitelman vanki. Kun näkee kuvan ”palaset”, on kuvaa helppoa lähteä miettimään eteenpäin.

Kuvaajalle tärkeintä on tietää valo-olosuhteet ja varautua niihin, ja niin oli tässäkin tapauksessa. Jarno Kovamäki tiesi, että hänelle oli varattu päivänvalostudio, joten hän tulisi valaisemaan ikkunasta tulevalla valolla, mikä tarkoitti valon muokkaamista sopivaksi kullankärsäheijastimilla. Ei riitä, että luonnonvaloa vain on ympärillä, sekin täytyy suunnata ja sävyttää. Lisäksi päivänvalon tekee haasteelliseksi sen arvaamattomuus; se voi vaihtua kesken kaiken. Tässä kuvauksessa kuvaajalla oli mahdollisuus tukeutua studion valokalustoon siinä tapauksessa, että luonnonvaloa ei olisi ollut riittävästi. Varsinainen kalusto koostui kuitenkin heijastimien lisäksi vain digikamerasta, johon Kovamäki pyrkii suhtautumaan kuin filmikameraan, koska digitaalinen kuva valaistetaan samoin periaattein kuin dia. Hän ei liitä kameraa kannettavaan tietokoneeseen kuvatessaan, vaan käy kuvauksen lomassa, tai viimeistään sen loputtua, siirtämässä kuvat tietokoneelleen. Alkukesän herkkuja tehtäessäkin toimittaja näki kuvan heti kameran näytöltä ja hieman myöhemmin tietokoneelta. Muutoin tärkeimpänä valmistautumisena Kovamäki pitää rutiinia, jolloin kuvaukseen voi suhtautua rennosti ja luottavaisesti. Rutiiniin ei kuitenkaan saa

jumiutua, koska niin valokuvaajan kuin muidenkin tiiminjäsenten täytyy pystyä tarpeen vaatiessa tekemään uusia ja yllättäviä ratkaisuja.

”Usein piirrän itselleni luonnoksia kuvista, mistä ne voisivat koostua. Kuvaustilanteessa kaikki saattaa muuttua, eikä ennakkosuunnitelma toimi, mutta piirrokset helpottavat minua itseäni. Erityisesti jos itse haen tavarat, niin tiedän suunnilleen, minkälaisia olen hakemassa. Ne selkeyttävät ajatuksiani myös, jos minun täytyy ohjeistaa jotakuta muuta. Mutta kuvaajalle en näytä piirroksia, koska en halua, että ne rajoittavat kuvaajan näkemystä yhtään. Kyseessä on kuitenkin yhteistyö, enkä halua sanoa, että haluan jonkin juuri tietyllä tavalla.” (Kekäläinen, 24.10.2007)

Ruokatoimittaja valmistautui kuvaukseen visuaalisen ennakkosuunnittelun lisäksi kokeilemalla reseptit kertaalleen kotona, koska silloin näkee, toimivatko ne käytännössä ja täytyykö jotakin muuttaa. Hän tekee niin aina. Silti toimittaja sanoo miettivänsä ohjeita oikeastaan kuvauspäivään asti. Kuvattavia ruokia hän sen sijaan ei yleensä tee etukäteen, koska tietää oman rytminsä, joka on aika nopea, koska Kekäläinen on tottunut työskentelemään ravintolatahdissa. Tähän kuvaukseen hän teki kotona valmiiksi vain jäädykkeen, vaikka ruokia aika monta olikin. Ennakkovalmisteluihin kuului myös ruokaostosten tekeminen, jonka Kekäläinen hoiti tällä kertaa itse. Toisinaan taas kuvausjärjestäjä tekee ne toimittajan antaman listan mukaan.

Valokuvaajan mielestä suunnitelmat eivät oikeastaan muuttuneet kuvaustilanteessa, vaan linja piti alusta loppuun, kun taas toimittaja on sitä mieltä, että ne muuttuivat itse asiassa aika paljonkin. Tämä johtuu todennäköisesti siitä, että toimittaja oli suunnitellut kuvia ennakkoon, kun taas kuvaaja alkoi työskennellä niiden parissa vasta kuvauspäivänä. Tämä oli Kekäläisen ja Kovamäen ensimmäinen iso kuvaus yhdessä ja vie aika paljon aikaa oppia tuntemaan toisen työskentelytapa. Toimittaja sanoo, ettei itsepäisyydestään huolimatta halua kauheasti ohjeistaa kuvaajaa, vaikeivät kaikki kuvat olisikaan hänennäköisiään. Aluksi on tärkeintä oppia toisen tyyli ja pyrkiä toimimaan hyvässä hengessä. Nyt Kekäläinen sanoisi luultavasti suurempaan mielipiteensä, koska on tehnyt kyseisen kuvaajan kanssa enemmän yhteistyötä. Toimittajalle ja kuvaajalle kehittyi jossain vaiheessa yhteinen kieli, joka helpottaa työtä todella paljon. Yhtenä tämän kuvauksen suurimpana positiivisena haasteena toimittaja

pitääkin uuden kuvaajan kanssa työskentelyä; miten yhteistyö lähtee rullaamaan. Minun työhöni hän suhtautui luottavaisin mielin, koska oli tavannut minut jo ollessani Anja Nurmelan assistenttina. Kekäläinen ajatteli myös voivansa turvautua studioilta löytyvään rekvisiittaan ja astioihin, jos ei hankkimani rekvisiitta olisi ollenkaan sopivaa. Hän kuitenkin oli todella tyytyväinen muiden tiiminjäsenten panokseen.

”Kuvaajallakin oli mukava into päällä. Kun kaikki ovat innostuneita tekemään, niin silloin toteutuu: yksi plus yksi plus yksi on enemmän kuin kolme.”  
(Kekäläinen, 24.10.2007)

Samaa mieltä olen itsekin. Sen pohjalta, minkä verran olin itse kuvauksessa läsnä, yhteistyö toimi hyvässä hengessä kaikkien osapuolten kesken. On mukavaa työskennellä mukavien ihmisten kanssa. Sain sen käsityksen, että kuvaaja ideoi ja sommitteli aktiivisesti, ja sanoisin hänen tehneen kuvaustilanteessa noin puolet ideoinnista. Kovamäki sanookin, että asioista päätettiin toimittajan kanssa tasavertaisesti, ja hänellä oli mahdollisuus vaikuttaa joka kohdassa, jos koki sen tarpeelliseksi. Hänen mielestään tämä oli esimerkillinen kuvaus, koska kaikki toimi ja meni saumattomasti.

Kuva 29.

Haasteellisimpana toimittaja pitää henkilökemian lisäksi muutamia ruokia. Hän paistoi kakun liian tummaksi, mutta kuvaaja onnistui silti saamaan siitä hauskan näköisen kuvan. Kakku ei näytä kondiittorin tekemältä, mutta se ei ollut tavoitteenakaan. Itsetehdynäköinenkin on arvo sinänsä, ja tietty rustiikkisuus sopii Kodin Kuvalehteen. Piirakkakuvasta Kekäläisellä oli tarkka mielikuva. Piirakka näyttää helposti tylsältä, koska siinä on niin paljon pintaa, joten hänen mielestään se kuvattaisiin avattuna. Kovamäki taas oli kokonaisen piiraan kannalla. Siitä päädyttiin tekemään sulassa sovussa kaksi versiota, ja lehti päättää kumpi on lopullinen. Myös kuvaaja sanoo tiettyjen ruokien muodostuneen haasteellisiksi asioiksi tässä jutussa. Esimerkiksi perunasalaatti näytti itsessään hieman ”epämääräiseltä mössöltä”, mutta kuvassa se täytyi saada näyttämään herkulliselta. Henkilökuva oli valokuvaajan mielestä kaikkein haasteellisin, koska se vaati eniten rakentelua; henkilö seisoipa paikallaan, mutta heilutti

kädessään olevaa haarukkaa, jotta oikea kohta kuvassa olisi epäterävä. Ongelmat siis ratkaistiin yhteistyöllä ja useammalla kuvaversiolla samasta ruoasta.

Kuvat 30 ja 31.

Toimittaja sanoo, että on hyvä palata kuviin jälkikäteen, koska niitä voi katsoa hieman objektiivisemmin. Hänen mielestään kuvat eivät ole aivan sellaisia, kuin hän oli niiden ajatellut olevan, mutta sen henkisiä. Kokonaisuus on keväinen ja siinä on kiva, raikas tuulahdus. Kekäläinen pohtii sen johtuvan myös löytämisen ilosta, mikä tulee jonkun muun hakiessa rekvisiitan. Hänen mielestään astiat olivat todella hienoja ja sellaisia, joita hän ei itse välttämättä olisi löytänyt. Näin jälkeempäin ajateltuna ruokatoimittaja olisi tehnyt pastakuvan toisin, koska ei koe sen olevan yhtään omaa tyyliänsä ja sen asettelu on jotenkin rauhaton. Myös kuvan, jossa on ihminen mukana, toimittaja oli ajatellut hieman eri tavalla. Hän tekisi sen nyt ehkä tiukemmalla rajauksella, koska ruoka häviää, kun kuvassa on niin paljon muutakin katsottavaa. Jos kuva taitetaan isona lehteen, se tietysti muuttuu - ja toimii todennäköisesti paremmin. Jäädykekuvasta hän sen sijaan pitää paljon, koska siinä pöytäliinan raidat menevät hienosti vinoon taustalla olevan mehupullon kohdalla.

Kuva 32.

Tässä jutussa ruokia oli aika monta, kahdeksan, mikä tietysti asettaa omat haasteensa. Sekä Kekäläinen että Kovamäki ovat molemmat sitä mieltä, että aina voi jäädä miettimään, olisiko jotakin tehnyt toisin, mutta se ei lopulta kannata, jos lopputulokseen kuitenkin on vähintään perustyytyväinen. Kuvaaja miettii, olisiko se tässä tapauksessa millään muotoa tarpeellista, koska hänen mielestään kuvat ovat aika täydellisiä, ja niistä tuli sellaisia kuin hän oli ajatellut. Lisäksi ne tavoittavat lehden tyylin.

Omasta puolestani voin todeta, että ainahan rekvisiittaa voisi määrällisesti olla vähemmän tai enemmän, mutta varsinaisesti en olisi tehnyt juuri mitään eri tavalla. Itse kuvien ilme on ehkä hieman modernimpi, kuin olin itse visioinut, vaikka kuvissa on käytetty vanhojakin elementtejä. Mielessäni oli rustiikimpi yleisilme. Olen silti tyytyväinen lopputulokseen.

”Ruokakuvan tärkein ominaisuus on se, että ruoka näyttää hyvältä ja syötävältä. Ja että sitä haluaisi syödä ja tehdä. On myös tärkeää, että kuvassa näkee ruoan selvästi, ettei se ole liian epäterävä, mitä on ollut viime aikoina havaittavissa. Jos ainoastaan haarukanpiikki on terävä, se ei palvele lukijaa. Ja lämmin valo ja tyyli on mielestäni keskeistä ruokakuvissa, kylmä valo ei houkuttele ravintolassakaan.” (Kovamäki, 18.10.2007)

Sanna Kekäläisen mukaan kuvassa olevalla ruoalla on oltava kuolavaikutus, että lukijan tekee mieli syödä sitä. Tai kuvan täytyy saada lukija näkemään se vaiva, että tekee itse ruoan. Näiden ominaisuuksien toimittaja sanoo toteutuvan Alkukesän herkuissa ainakin muutamassa kuvassa; hän tekisi kuvien perusteella vähintään parsaa ja jäädykettä. Itse taas olen kuvaajan kanssa samaa mieltä siitä, että kaikki kahdeksan ruokaa näyttävät hyviltä. Luulen tähän olevan syynä sen, että jokainen suhtautuu omaan työhönsä kriittisimmin, jolloin ruokatoimittaja keskittyy ruokaan. Omasta mielestäni ruokakuvan tulisi tietysti näyttää syötävän hyvältä, eli itse pidän tärkeimpänä ominaisuutena herkullisuutta ja houkuttelevuutta. On olennaista, että kuvaa katsoessa tulee nälkä.

#### **4 Ruokakuvan tulevaisuus**

Ruokakuvan tulevaisuus näyttää valoisalta, koska 90-luvun loppupuolella alkanut ruokabuumi vaikuttaisi tulleen jäädäkseen. Sen nostamana ruoka muuttui tavanomaisesta asiasta kiinnostavaksi ja trendikkääksi, eikä tämä ole ainakaan vähentynyt. Tiina Mikkonen sanookin, että ruoalla on tärkeä merkitys ja hän näkee sen elämäntapana. Sekä Mikkonen, Kekäläinen että Meriläinen uskovat ruokajuttujen menevän entistä enemmän lifestylen puolelle, eli jutuissa annoskuviin on yhdistetty fiilis-, raaka-aine-, miljöo- tai henkilökuvia, tai kaikkia, on keskeinen ilmiö. Ruoka ei ole vain jostakin muusta asiayhteydestä irrotettu asia lehden sisällä, vaan nivoutuu muihin osa-alueisiin. Sitä on jo ollut nähtävissä silloin tällöin, muutaman viime vuoden aikana, myös suomalaisissa lehdissä. Lifestyle-jutut ovat vaatineet tekijöiltään asennemuutosta, koska ne vaativat erityyppisen lähestymistavan ja laajempaa suunnittelua, sekä isomman tiimin. Mari Meriläinen uskoo lifestyle-juttujen olevan erityisesti kuvausjärjestäjän kannalta omia projektejaan, koska ne tulevat vaatimaan suurempien kokonaisuuksien hallintaa. Hän ei kuitenkaan usko, että 1990-luvun alun tyyppisiin



spektaakkeleihin enää mennään, vaan kuviin haetaan pikemminkin arjen läsnäoloa. Pehmeät linjat ja arvot korostuvat maailman koventuessa. Juhlajutut ovat tietysti asia erikseen, mutta nekin ovat ylenpalttisuuden sijaan helposti lähestyttäviä. Kekäläinen onkin innostunut ”ihanasta arjesta”, arki tulee tavalla tai toisella pysymään kuvissa. Jokin yksinkertainen ruoka, jota syödään tiistai-iltana, voi näyttää ja maistua todella hyvältä ja luksukselta, arjessa voi olla vähän kultareunaa. Mikkonen uskoo nimenomaan tarinankerrontaan kuvien avulla ja sanoo sen olevan pyrkimyksenä ainakin omassa työssään.

Ruokakuvaukseen lähikuva vaikuttaisi tulleen jäädäkseen, koska monen muun elämänalueen tavoin ruoassakin erikoistutaan ja keskitytään eri tekijöihin. Meriläisen mukaan erikoisruokavalioita ja allergioita on entistä enemmän sekä paljon uusia mausteita ynnä muita raaka-aineita - ainekset täytyy saada näkyviin. Ihmiset haluavat nähdä ruoan koostumuksen ja elementit, joten lähikuvien terveysalue on laajentunut. Sekä Mikkonen että Kekäläinen sanovat, että vieläkin käytetään pitkään vallalla ollutta lyhyttä terveysaluetta, mikä jättää suuren osan kuvasta sumuiseksi, mutta koko ajan vaaditaan terävämpää. Koko kuva voi olla skarppi. Lifestyle on tuonut kuitenkin jo mukanaan laajemmat kuvat ja kohteeseen otetaan hieman etäisyyttä. Kekäläisen mukaan juuri nyt näkyy myös aika paljon suoraan päältä kuvattuja kuvia, mikä ei välttämättä tee kaikille ruoille oikeutusta, mutta hän pitää sitä ihan hauskana vaihteluna. Meriläisen mielestä tietynlainen tietoisuus ruoan suhteen on tullut jäädäkseen, ja se vaikuttaa suoraan myös ruokajuttuihin. Ihmiset matkustavat enemmän, mikä laajentaa aistimaailmaa; ollaan visuaalisesti vastaanottavaisempia puhumattakaan haju- ja makuaistista.

Tekijöiden inspiroitumisesta ja aiheeseen perehtymisestä Pekka Järveläinen sanoo, että ruokakuvaajalle on toki hyödyllistä olla kiinnostunut juuri ruoasta, se auttaa asiaa, mutta lopulta hyvien kuvien tekemiseen kuitenkin riittävät ammattilaisen silmät. Kuvaajan, joka kuvaa kaikkea, olisi hyvä olla kiinnostunut enemmän ja vähemmän kaikesta ja seurata maailman ilmiöitä aktiivisesti.

Kekäläisen mielestä ruokakuvat tulevat pysymään selkeinä ja rauhallisina siitä huolimatta, että kuvassa olisi useampiakin elementtejä. Jarno Kovamäki on samaa mieltä, koska pitää nykytyyliä yleisesti ottaen aika hyvännäköisenä. Hän ei usko, että

yhtiörealistiset, reportaasimaiset kuvat eineksistä kasvattaisivat suosiotaan. Hän näkee sen lähinnä kikkailuna, riippuen tietysti lehdestä. Mikkonen ei myöskään jaksaa uskoa, että retrotyyliin palattaisiin, vaan pitää sitä ohimenevänä trendinä. Itse luulen taas, että erinäköiset jutut tulevat yleistymään, että ruokakuvia tehdään rohkeammin ja vähän villimmin. Tähän vaikuttaa tietysti lehden tyyli. Mustavalkoisia kuvia Kovamäki pitää hauskana ja hyvänä lisänä värikuvien seassa. Sanna Kekäläisen mukaan ulkomaisissa lehdissä on näkynyt todella tummasävyisiä kuvia. Hänen mielestään ne ovat hienonäköisiä ja sopivat joihinkin juttuihin. Meriläinen sanoo ulkomaisten lehtien ja lisääntyneen matkailun vaikuttavan suomalaisiin lehtiin, mutta nykyään ideoita ja vaikutteita onneksi jalostetaan, kun aiemmin ne näkyivät aika suoraan. Lehdentekijöiltä löytyy uskallusta hyödyntää ulkomaisia ideoita suomalaisittain. Kuvamaailman muuttumiseen vaikuttaa tietysti myös ”kaikki muu”, elokuvat ynnä muut ruoan ulkopuoliset asiat.

”Olen miettinyt mustavalkoisen jutun tekemistä, ja tarjonnutkin sitä, mutta siihen ei ole uskallettu lähteä. Ymmärrän sen kyllä, koska se vaatisi ruoalta todella paljon. Sen pitäisi olla todella selkeästi tunnistettavaa, että se ei tarvitsisi väriä. Olisi myös mielenkiintoista katsoa vanhoista maalauksista mallia asetelmiin ja värimaailmoin.” (Kekäläinen, 24.10.2007)

## 5 Lopuksi

Hyvä ruokakuva muodostuu useasta eri tekijästä. Erittäin keskeinen asia on valo, joka parhaimmillaan saa kuvan elämään ja vaikuttaa olennaisesti sen herkullisuuteen. Usein ruokakuvassa toimii kylmän, siniseen taittuvan valon sijaan paremmin lämpimänsävyinen tai vaalea valo. Luonnonvalo on suosittu valonlähde, koska se tuo kuviin raikkautta ja elävyyttä. Toisaalta täydellisenkään valaisu ei täysin pelasta pahannäköistä ruokaa, sitä voidaan vain jonkin verran parannella, eli itse ruoan täytyy näyttää hyvältä. Näiden kahden lisäksi rekvisiitan merkitystä kuvalle ei tule aliarvioida. Se on erittäin tärkeä tekijä, koska sillä luodaan mielikuvia ja maailma ruoan ympärille. Kuvakulmalla voidaan myös vaikuttaa merkittävästi kuvan olemukseen ja tunnelmaan. On kaksi eri asiaa kuvata vaikkapa korvapuusti alaviistosta tai ylaviistosta.

Toimivan tiimin tärkeyttä ei voi ruokakuvia tehtäessä olla liikaa painottamatta, koska tekijöiden tulee kyetä sisäistämään ja visualisoimaan tyyli monessa jutuntekoproessin vaiheessa. Alussa toimittajan saadessaan lehdeltä briefin tai toiveita jutun suhteen, seuraavaksi järjestäjän saadessaan tietoa rekvisiitasta sekä valokuvaajan tapauskohtaisesti joko etukäteisbriefistä tai kuvaustilanteesta. Tässä on riskinä, että brief muuttuu matkan varrella, eivätkä lopulliset kuvat enää tavoita alkuperäistä suunniteltua tunnelmaa. Siksi olisikin mielestäni erittäin kätevää ja kannattavaa käyttää jokaisessa vaiheessa kuvia sanojen tukena, erityisesti, jos tavoite on hyvin tarkka. Tekijöillä tulee olla kyky visualisoida asioita ennen niiden konkretisoitumista. Tämä tuntuu tietysti luonnolliselta ominaisuudelta kuvausjärjestäjän ja valokuvaajan kohdalla, mutta pätee yhtä lailla ruokatoimittajaan. Hän ei vain kehittele uusia reseptejä ja valmista ruokaa kuvauksiin, vaan juttu lähtee aina toimittajasta. Hän on keskeisessä asemassa sen ideoinnissa ja visuaalisesta ilmeestä päätettäessä.

Jokaisen tiiminjäsenen haasteena on työskennellessään pitää mielessä asiakkaan, eli lehden, tyyli. Kullakin aikakauslehdellä on oma linjansa, sekä visuaalisesti että sisällöllisesti, puhumattakaan kohderyhmästä. Kuvausjärjestäjän tulee muistaa myös toimittajan oma tyyli ja maku rekvisiittaa hankkiessaan, koska jutun tulee näyttää tekijöiltään. On tietenkin juttuja, joissa järjestäjä saa vapauden päättää kaiken itse, mutta useimmiten toimittaja esittää ainakin joitakin toiveita. Tämä on järjestäjän työn haastavimpia tekijöitä.

Ruokajutuissa on entistä enemmän vaihtelua. Lehdet haluavat tehdä omannäköisiään juttuja ja raaka-aineiden, kuvaustekniikan sekä rekvisiitan suomat mahdollisuudet ovat lähes rajattomat. Suomalaisissa aikakauslehdissä yleislinja on perinteisen varma ja tyylikäs, mutta tilaa ja tilausta rohkeudelle kokeilla enemmän varmasti olisi. Ruokakuvan tärkein ominaisuus on eittämättä herkullisuus – hyvä kuva on puoli ruokaa.

## **Lähteet**

### **Haastattelut**

Järveläinen, Pekka. (Haastateltu 17.10.2007)

Kekäläinen, Sanna. (Haastateltu 24.10.2007)

Kovamäki, Jarno. (Haastateltu 18.10.2007)

Meriläinen, Mari. (Haastateltu 16.10.2007)

Mikkonen, Tiina. (Haastateltu 22.10.2007)

### **Aikakauslehdet**

Gloria 232/2006.

Kasari 9-10/1977.

Kodin Kuvalehti 6-7/1958, 22/1997, 22/1998.

Kotiliesi 3/1944, 15/1952, 12/1953, 21/1965, 17/1966, 22/1987, 22/1988, 13-14/1991, 22/1991.

Uusi Nainen 1/1978.

## **Liitteet**

### **Liite 1: Haastattelukysymykset**

#### Toimittajat

1. Miksi ja miten sinusta tuli ruokatoimittaja?
2. Miten ruokakuvat ovat muuttuneet viimeisten 15-20 vuoden aikana?
3. Miten juttu lähti käyntiin, saitko toimeksiannon lehdeltä vai ideoitko sen itse ja tarjosit lehteen?
4. Mistä sait idean/ hait inspiraatiota?
5. Miten suunnittelu eteni ideoinnista?
6. Missä vaiheessa otit yhteyttä kuvaajaan ja järjestäjään? Oliko tiimissä muita?
7. Millä perusteella valitsit heidät, olivatko mielessäsi tietyt henkilöt?
8. Millainen oli ensimmäinen brief?
9. Tiesitkö alusta asti tarkasti, mitä haluat, vai selvensikö palaveeraus suunnitelmiasi?
10. Miten suunnittelu jatkui siitä eteenpäin?
11. Miten valmistauduit kuvauksiin, oliko ruokia mahdollista tehdä etukäteen?
12. Muuttuivatko alkuperäiset ajatukset ja visiosi kuvaustilanteessa?
13. Ilmenikö kuvaustilanteessa ongelmia ja miten ne ratkaistiin?
14. Olitko tyytyväinen muiden tiiminjäsenten panokseen? Miten kuvaaja ja järjestäjä vaikuttivat lopputulokseen?
15. Olisiko jotakin voinut tai pitänyt tehdä toisin?
16. Mikä oli haasteellisinta?
17. Oletko itse tyytyväinen kuviin? Tuliko niistä sellaisia, kuin olit alkuun visioinut? Entä lopputulokseen lehdessä?
18. Mikä on ruokakuvan tärkein ominaisuus? Toteutuuko se näissä kuvissa?

## Liite 1: Haastattelukysymykset

### Valokuvaajat

1. Mikä on suhteesi ruokakuvaukseen?
2. Miten ruokakuvat ovat muuttuneet 15-20 vuoden aikana?
3. Millainen oli ensimmäinen kuvaukseen liittyvä brief? Milloin se oli?
4. Suunniteltiinko kuvia yhdessä toimittajan ja järjestäjän kanssa?
5. Suunnittelitko kuvia itse etukäteen? Miten?
6. Miten valmistauduit kuvaukseen?
7. Muuttuivatko suunnitelmat kuvaustilanteessa?
8. Mikä oli haasteellisinta?
9. Toimiko yhteistyö toimittajan ja/ tai järjestäjän kanssa toivomallasi tavalla?
10. Saitko mielestäsi vaikuttaa kuviin tai tuoda oman mielipiteesi esille?
11. Olisiko jotakin voinut tai pitänyt tehdä toisin?
12. Oletko itse tyytyväinen kuviin? Tuliko niistä sellaisia, kuin olit alkuun visioinut?  
Entä lopputulokseen lehdessä?
13. Mikä on ruokakuvan tärkein ominaisuus? Toteutuuko se näissä kuvissa?

## Liite 1: Haastattelukysymykset

### Kuvausjärjestäjät

1. Oletko kiinnostunut ruokakuvien tekemisestä?
2. Miten ruokakuvat ovat muuttuneet viimeisten 15-20 vuoden aikana?
3. Millainen oli ensimmäinen kuvaukseen liittyvä brief? Milloin se oli?
4. Kuuluiko toimenkuvaasi muutakin kuin rekvisiitan hankinta?
5. Suunniteltiinko kuvia yhdessä toimittajan ja kuvaajan kanssa palaverin muodossa?
6. Miten jatkoit siitä eteenpäin, mistä aloit toteuttamaan juttua?
7. Haitko jostain inspiraatiota?
8. Kuinka paljon varasit ja aikaa meni rekvisiitan hankkimiseen?
9. Mistä hankit rekvisiittaa?
10. Muuttuivatko alkuperäiset ajatukset ja visiot kuvaustilanteessa?
11. Ilmenikö kuvaustilanteessa ongelmia ja miten ne ratkaistiin?
12. Miten koet itse vaikuttaneesi lopputulokseen muun kuin rekvisiitan kannalta?
13. Vaikuttiko kuvaaja mielestäsi paljon kuviin kuvaustilanteessa?
14. Olisiko jotakin voinut tai pitänyt tehdä toisin?
15. Mikä oli haasteellisinta?
16. Oletko itse tyytyväinen kuviin? Tuliko niistä sellaisia, kuin olit alkuun visioinut? Entä lopputulokseen lehdessä?
17. Mikä on ruokakuvan tärkein ominaisuus? Toteutuuko se näissä kuvissa?

## Liite 2: Kuvien tiedot

1. Tuntematon 1944. Kotiliesi 3/1944, s. 91.
2. Grönroos 1952. Kotiliesi 15/1952, s. 511.
3. Nousiainen 1953. Kotiliesi 12/1953, s. 470.
4. Unho, Pentti 1958. Kodin Kuvalehti 6-7/1958, s. 41.
5. Taskinen, Antti 1965. Kotiliesi 21/1965, s. 63.
6. Nousiainen, Tuovi 1965. Kotiliesi 21/1965, s. 67.
7. Tuntematon 1966. Kotiliesi 17/1966, s. 37.
8. Levanto, Jouko 1977. Kasari 9-10/1977, s. 23.
9. Öster, Leif 1978. Uusi Nainen 1/1978, s. 56.
10. Männynoksa, Hannu 1977. Kasari 9-10/1977, s. 76.
11. Ojanen, Norman 1988. Kotiliesi 22/1988, s.61.
12. Ojanen, Norman 1987. Kotiliesi 22/1987, s.30.
13. Ojanen, Norman 1991. Kotiliesi 22/1991, s.61.
14. Haraste, Pekka 1991. Kotiliesi 13-14/1991, s.67.
15. Vuohelainen, Arto 1997. Kodin Kuvalehti 22/1997, s.155.
16. Vuohelainen, Arto 1998. Kodin Kuvalehti 22/1998, s. 88.
17. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.9.
18. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.79.
19. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.78.
20. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.79.
21. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.79
22. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.79
23. Rosengård, Marica 2006. Gloria 232/2006, s.76.
24. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.77.
25. Järveläinen, Pekka 2006. Gloria 232/2006, s.79.
26. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
27. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
28. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
29. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
30. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
31. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.
32. Kovamäki, Jarno 2008. Kodin Kuvalehti 2008.



### Liite 3: Kuvat

1.



2.



3.



4.



5.



6.



6.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



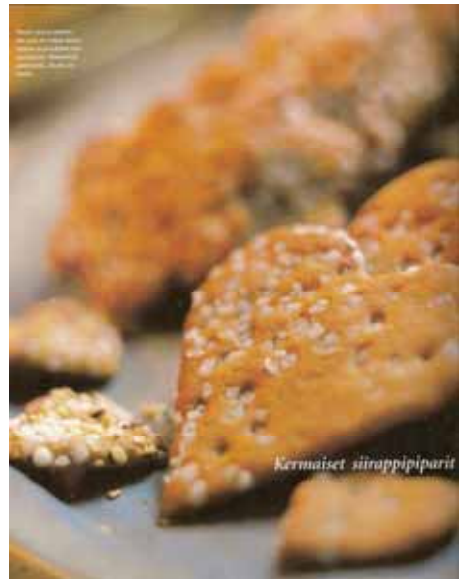
14.



15.



16.



17.



18.



19.



20-22.



23.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.

