

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU  
Viestinnän koulutusohjelma

Maarit Ignatius

**RUOKAKUVAUSTA OPPIMASSA**  
Virtaavilta vesiltä ruokapöytään – perhokalastajan makuja

Opinnäytetyö  
Huhtikuu 2017



**OPINNÄYTETYÖ**  
**Huhtikuu 2017**  
**Viestinnän koulutusohjelma**

Tikkarinne 9  
80200 JOENSUU  
013 260 600

Tekijä  
Maarit Ignatius

Nimeke  
Ruokakuvausta oppimassa  
Virtaavilta vesiltä ruokapöytään – perhokalastajan makuja  
Toimeksiantaja Joensuun Perhokalastajat Ry, Joensuu

**Tiivistelmä**

Toimeksiantajan tavoite oli keksiä nuorisotoimintaa tukevia varainhankinnan vaihtoehtoja. Päädyttiin toteuttamaan ruoka-aiheinen julkaisu. Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittyä ruokavalokuvauksessa ja toteuttaa toiminnallisena osana ruoka-aiheinen julkaisu. Lisäksi testattiin julkaisun soveltuvuutta varainhankintaan ja koottiin ruokavalokuvaukseen liittyviä työkaluja/hyviä käytänteitä.

Perhoseuran jäsenet tuottivat sisällön julkaisuun. Julkaisun tavoitteena oli havainnollistaa valokuvien tekstien sanomaa. Ruokakuvausteemaan perehdyttiin niin teorian (tutkimuksen opintojaksot ja kirjallisuus) kuin käytännön harjoittelun (oppimistehtävät ja ruokakuvauskurssi) kautta. Näistä syntyi työlle hyvä tietopohja sekä käytännön harjoittelu.

Ruokavihko valmistui typografisten valintojen, taiton sekä koevedosten arvioinnin avulla. Tulokset osoittivat, että julkaisu tukee seuran varainhankintaa. Julkaisu myös sitoutti jäsenistöä talkootyöhön sekä saavutti lisää näkyvyyttä seuralle. Ruokakuvaukseen liittyviä havaintoja, hyviä käytänteitä, kuten kultainen leikkaus, kolmasosasaäntö, sommittelu ja stailaus, sisällytettiin raporttiin. Samoin kuin aiheeseen liittyviä työkaluja, kuten oivallukset, checklist ja vinkkilista otettiin mukaan työhön.

Kieli  
Suomi

Sivuja 36  
Liitteet 9  
Liitesivumäärä 9

Asiasanat  
ruokavalokuvaus, varainhankinta, omakustanne





**THESIS**  
**April 2017**  
**Degree Programme in Communication**

Tikkarinne 9  
FI-80200 JOENSUU  
FINLAND  
+358 13 260 600

Author  
Maarit Ignatius

Title  
Learning to Photograph Dishes  
From the Flowing Waters to the Dinner Table - Flyfisher's Flavours

Commissioned by: Joensuun Perhokalastajat Ry, Joensuu

**Abstract**

The client's aim was to discover ways in which youth work's fundraising could be supported. It was decided to produce a food related publication. The aim of the thesis was to improve in food photography and to carry out a food related publication. In addition, the publication's suitability for fundraising was tested and tools related to food photography were collected.

The flyfisher club's members produced the content of the publication. The publication's aim was to demonstrate the text's meaning through images. The food photography theme was familiarized through theory (the degree's study modules and literature), as well as through practical training (learning tasks and food photography course). These served as a good basis for basic knowledge and practical training.

The food notebook was produced with the aid of typographical choices, layout and proofs' evaluations. The results showed that the publication supports the club's fundraising. Moreover, the publication tied the members to the volunteer work and achieved more visibility for the club. Observations related to food photography, suitable practices, such as golden ratio, one-third rule, layout and style were included to the report. Moreover, related tools, e.g. ideas, a checklist and a hint list were included.

Language  
Finnish

Pages 36  
Appendices 9  
Pages of Appendices 9

Keywords  
food photography, fundraising, self-published

## Sisältö

1	Johdanto.....	5
2	Toiminnallinen viitekehys .....	5
2.1	Toimeksiantaja .....	5
2.2	Toimintaympäristö.....	6
3	Oppimislähtöinen lähestymistapa.....	7
3.1	Rajaukset .....	7
3.2	Kustannustoiminta.....	8
3.3	Päätös ideasta julkaisuksi .....	9
4	Keskeiset käsitteet .....	10
4.1	Omakustanne .....	10
4.2	Varainhankinta .....	11
4.3	Yhteisöllisyys.....	12
4.4	Elämyksellisyys .....	13
4.5	Yllätyksellisyys .....	15
5	Toiminnallinen osa – ruokavihkon toimittaminen.....	16
5.1	Luova prosessi .....	16
5.2	Sisältömallinnos .....	18
5.3	Valokuvaus.....	19
5.4	Idean testaus ja saavutetut tulokset.....	29
6	Lopuksi.....	31
6.1	Yhteenveto .....	31
6.2	Pohdinta .....	32
	Lähteet .....	34

### Liitteet

Liite 1	Kautokeino Grayling & Klinkhammeri ja Nousevan auringon nieriä & Alakoidan arvoitus
Liite 2	Suutarinpaisti & Muikku ja Jockfallin uunikala & Phatagorva
Liite 3	Reissumiehen lohikukko & Harmaja ja Orkla Sashimi Salmon & Lohituhero
Liite 4	Meritaimensäilyke & Pinkki katka ja Lankkulohi & Ruunaan nimetön
Liite 5	Välimeren uunikala & Teknomonkkeri ja Siika-fenkolikeitto & Melamies
Liite 6	Perhokalastuslehden, 2/2016, artikkeli
Liite 7	Julkaisun myyntimainos
Liite 8	Checklist (Kyllä/Ei)
Liite 9	Kuvauksen vinkkilista

# 1 Johdanto

Opinnäytetyön aiheen valintaan minut ohjasi halu kehittyä ammatillisesti ruokavalkuvauksessa. Tavoitteenani on täydentää valokuvaus- ja taitto-osaamistani. Aiheen valintaan vaikutti myös rakkaus perhokalastukseen, kotimaakuntaan ja seuratoimintaan.

Työ on toiminnallinen ja pohtiva. Siinä yhdistyvät tietojen, taitojen ja toimintojen vuoropuhelu. Tavoitteena on kehittyä ruokakuvauksessa ja tehdä ruoka-aiheinen julkaisu. Valmista julkaisua käytetään toimeksiantajan – Joensuun Perhokalastajat Ry – varainhankinnan välineenä. Työssä sivutaan varainhankintaa syystä, että varainhankinta on tärkeä osa harrastusseurojen toimintaa. Omakustanteeseen puolestaan perehdytään syystä, että kirjan julkaiseminen ilman kustantajaa on tänä päivänä kohtuullisen helppoa.

Valitsin tämän aiheen koska opintoihini on sisältynyt niin julkaisun kuin valokuvauksen opintoja. Sekä syystä, että haluan tehdä vapaaehtoistyötä tärkeän asian (nuorisotoiminta) puolesta. Julkaisun sisällön tuottavat yhdistyksen jäsenistö, jonka toimitan julkaisuksi. Aution (2012), Savolan (2014, 20) ja Arrakosken (2004, 43) mukaan julkaisun vetovoimaan vaikuttaa sisältö. Tämä on pyritty huomioimaan muun muassa sillä, että sisällöntuottajilta – ruoka- ja perhoreseptit – on pyydetty myös reseptien alkuperästä tai tarina. Omakohtainen kokemus ja aiheen tuntemus luo osaltaan luottamusta kokonaisuutta kohtaan.

## 2 Toiminnallinen viitekehys

### 2.1 Toimeksiantaja

Joensuun Perhokalastajat Ry on perustettu 1984. Jäseniä seurassa on vuoden 2016 rekisterin mukaan yhteensä 114. Aktiivisia heistä on noin ¼ osa. Naisia on 3 ja nuoria (alle 18-vuotiaita) on 10 %. Seuran toimitilat, kerhuhuone sijaitsee

Joensuun Rantakylässä. Kukkasmäki (2004, 209–214) toteaa, että seuratoiminta on tyypillisesti vapaaehtoistyötä. Ilman talkootyötä ei myöskään Perhokalastajien pyrkimykset ja toiminta toteutuisi.

Perhokalastajien pyrkimyksenä on: 1) kehittää ja edistää perhokalastusta sekä perhokalastuskulttuuria 2) edistää ekologisesti ja eettisesti kestäväää perhokalastusta ja kalavesien hoitoa 3) toimia perhokalastajien yhdysseuranä 4) olla yhteistoiminnassa kalastusyhdistysten ja -järjestöjen kanssa sekä muiden kalastukseen liittyvien sidosryhmien kanssa. (Joensuun Perhokalastajat Ry, 2016.)

Perhokalastajat järjestää jäsenilleen perhokalastusta koskevia 1) valistus-, keskustelu- ja koulutustilaisuuksia 2) järjestää alan näyttelyjä (esimerkiksi kalastusvälineuutuusesittelyt ja testaustilaisuudet) ja kilpailuja sekä muita tapahtumia (esimerkiksi kirpputori ja perhonsidontanäytökset) 3) harjoittaa alan julkaisutoimintaa ja tekee tunnetuksi yhdistyksen tarkoituksena talkootyötoiminnalla. (Joensuun Perhokalastajat Ry 2016.)

## 2.2 Toimintaympäristö

Keskeistä on perhokalastus, ruokavihko ja näihin läheisesti luettavissa olevat perhonsidonta sekä lohikalat. Nämä yhdessä ovat työn toimintaympäristö.

**Perhokalastus** on vanha kalastusmuoto. Alkujaan nimenä oli perho-onginta. Ensimmäisen perhokalastusteorian väitetään nunnaluostarin johtajatar J. Bernersin kehittämäksi jo niinkin varhain kuin 1400-luvulla. Ensimmäisinä syötteinä, ”perhoina” käytettiin karpäsiä, matoja ja muita vedestä löydettyjä toukkia. Pohjoismaihin perhokalastus tuli 1800-luvulla. On ollut tavallista, että perhoa soudettiin veneestä. Vasta myöhemmin alettiin perhoa heittää nykyiseen tapaan rannalta sekä vedestä. (Soikkanen 1966, 45; Mäki ja Pitkänen 1969, 263; Kalastus.com 2016.)

**Perhonsidonta** on Mäen ja Pitkäsen (1969, 273) mukaan hauska harrastus ja yllättävän helppoa. Sidonnassa tarvittavat minimivälineet ovat koukku, sakset sidontalanka ja -materiaali. Harvat sitoijat kuitenkin pärjäävät näin vähällä, vaan

käyttävät myös muita apuvälineitä perhonsidonnassa. Aunesluoma (1973, 125) tähdentää, että perhojen tulee olla läpinäkyviä ja jokaisen karvan on oltava toisistaan erillään. Karvat eivät saa liimautua mihinkään, vaan niiden on oltava eläviä niin kovassa virrassa kuin myös hiljaisessa vedessä.

**Lohikalat** ovat pitkiä ja hoikkia kaloja, joiden selvin tuntomerkki on selkä- ja pyrstöevän välillä oleva paksu eväruodoton ihopoimu, rasvaevä (Mäki ja Pitkänen 1969, 222; Pitkänen ja Siltamaa 1968, 50). Tämän työn näkökulmasta keskeisiä lohikaloja ovat niin luonnonvaraiset kuin istutetut, vieraslajit että luontaiset kannat: taimen (meri ja järvi), sateenkaarirautu (kirjolohi), nieriä (puro, järvi ja meri), harjus, siika ja muikku. Lohikaloja on kalastettu kautta aikain ruoan valmistukseen sekä myytäväksi sen arvostuksesta vuoksi.

**Ruokakirjoja** on kirjoitettu aina, halki maailman sivun. Kirjojen kirjosta löytyy niin herkuttelijoille kuin terveysintoilijoille omansa. Lähes jokaisesta raaka-aineesta on kirjoitettu oma ruoka-aiheinen kirja. Samoin eri-ikäisille lukijoille, ruoanvalmistajille ja raaka-aineille on omat kirjat. Kalan valmistamisen liittyvää kirjallisuutta on myös paljon. Yksinkertaisimmillaan kala-ateria syntyy kalan suomustamisesta, puhdistamisesta, maustamisesta ja paistamisesta. (Järstä ja Rover-Rantala 2005, 10, 19, 190.)

### **3 Oppimislähtöinen lähestymistapa**

#### **3.1 Rajaukset**

Opinnäytetyön sisältö rajautuu teorian tietoon, valokuvaukseen ja julkaisun tekemiseen. Esitutkimuksella olen pyrkinyt kartoittamaan niin työn keskeiset käsitteet kuin välttämään käsittelemästä liian laajaa aluetta. Työstä on rajattu pois muun muassa perhokalastukseen liittyvät tekniikat (sidonta ja kalastus) ja erilaiset lohikaloiden määrityskaavat sekä niiden elinot.

Rajauksiin sisältyy myös, liitteissä 1–5 esiintyviä reseptejä lukuun ottamatta, kaikenlaiset ruoanvalmistukseen liittyvät asiat muun muassa tekniikat ja välineet. Lisäksi rajattuihin sisältöihin kuuluvat graafinen suunnittelu, painoprosessi, varainhankintaprosessi ja -tavat, kuten joukkorahoitus. Myös kameran hallintaan liittyvät sisällöt on rajattu pois.

### **3.2 Kustannustoiminta**

Kansalliskirjaston (2015) tilastojen mukaan Suomessa kustannettiin (painettu aineisto) 230 kirjaa, joiden aihealue oli kotitalous. Kirjoja on tehty eri tekniikoilla ja lähtökohdista vuosituhannen ajan. Vaihdannan ja kassavirran välineenä se on ollut jo neljännesvuosituhannen ajan, eikä kirjojen julkaisemiselle näy loppua. (Arrakoski 2004, 27.)

Kustannustoiminta on inhimillistä toimintaa ja luonteeltaan kuin mikä tahansa kestävyyslaji. Kustanteen perusta on prosessikirjoittaminen ja julkaisu muotoutuu pikkuhiljaa, kun sisällöntuottajat tuottavat sisältöä. (Haanpää 2004, 49, 51; Kouvo 2004, 157.) Kouvo (2004, 159) tähdentää, että kuvitus havainnollistaa ja syventää julkaisun sanomaa. Sen on tarjottava liittymäpintaa lukijan omiin kokemuksiin ja annettava uusia ajatuksia.

Taittovaiheessa teksti- ja kuvaelementit juoksutetaan omille paikoilleen. Taiton alkuvaiheessa on hyvä tarkistaa taiton toimivuus, jolloin mahdollisten muutosten tekeminen ei ole vielä suuritöistä. Sisällöntuottajat lukevat valmistuneen aineiston taittovedoksen ja tekevät mahdolliset korjaukset vedokseen. Taittaja lähettää viimeistellyn aineiston painoon ja saa sieltä painovedoksen. Vedoksen hyväksymisen jälkeen julkaisu painetaan. (Kouvo 2004, 160.)

BoDin (2012), Itkosen (2004, 222), Tschicholdin (2002, 54) sekä Loirin ja Juholinin (1998, 32–34) mukaan kirjatypografian tärkein tehtävä on saada aikaan ihanteellinen lukuelämys ja saattaa teksti esiin kiinnostavasti sekä helposti lähestyttävästi. Hyvä luettavuus syntyy yhdistelmästä, jossa niin kirjaintyyppi kuin

sommittelu on onnistunut. Loiri ja Juholin (1998, 62–64) toteavat sommittelun olevan työkalu, jolla muodostetaan haluttu esteettinen kokonaisuus. Sommittelussa hyödynnetään niin passiivisia (esimerkiksi tyhjä tila, leipäteksti ja näkymättömät linjat) kuin aktiivisia (esimerkiksi otsikot tai kuvat) elementtejä.

### 3.3 Päätös ideasta julkaisuksi

Perhokalastajien talkooideointina pohdittiin, olisiko seuralla mahdollista teetättää julkaisu esimerkiksi kalenteri, perhokirja, perhokalastusopas tai ruokareseptikirja nuorisotoiminnan tukivälineeksi. Päädyttiin rohkeasti ruokateemaan, kun itse perhokalastus, perhonsidonta ja -reseptit sekä saaliin valmistaminen ruoaksi ovat kalastusmatkojen tarinoinnin ohessa tärkeä osa harrastusta ja seuratoimintaa. Ideaa päätettiin testata ja toteuttaa julkaisu ja perehtyä samalla omakustanteen osa-alueisiin.

Työn toiminnallisen osan eli ruokavihkon, materiaali perustuu jäsenistön tuottamaan aineistoon, teksteihin (reseptit ja mahdollinen tausta, tarina resepteille). Julkaisun tekninen toteutus toisin sanoen taittotyö, mukaan lukien ruoka-annosten ja perhojen valokuvat, oli vastuullani. Ruoka-annokseen liittyvä perho kuvastaa reseptin laatijan mielestä kyseistä ruokaa. Ruoat olen itse valmistanut ja valokuvannut. Myös perhojen valokuvat ovat minun ottamia. Perhoreseptit ovat ruokareseptien laatijoiden tekemiä. Sidokset, perhot, puolestaan joko ruokareseptin laatijan tai jonkun toisen seuran jäsenen tekemiä.

Karttatekniikka valikoitui aineiston keräämis- ja jäsentämistekniikaksi sekä taiton työkaluiksi, koska sen avulla sain jäsenettyä ja järjestettyä kerätyn aineiston haluamaani muotoon. Luukkosen (2005, 214) mukaan tekstin asiasisällön ideointiin sopii hyvin piirtäminen, esimerkiksi mielikuvakartta. Käyttämällä värejä piirroksissa aivot virkistyvät ja yksittäiset ideat selkeytyvät. Samalla myös mielikuvitus kiihottuu ja uusia ideoita syntyy.

Hatva (2009, 72, 86, 156) toteaa erilaisten kaavioiden ja karttojen toimivan hyvin muun muassa symbolisina esityksinä. Ne avustavat tiedon jäsentämisessä ja havaitsemaan kokonaisuuden sekä tulkinnan tekemistä. Kartat kokoavat hyvin

myös kokonaisuuden ja niiden avulla on mahdollista esimerkiksi havaita sisällön puutteet sekä ei-oleelliset sisällöt, jotka on poistettava.

Åhlbergin (2007, 61–65) mukaan erilaisilla karttatekniikoilla (mielle-, ajatus-, käsite- ja mielikuvakartat) voidaan esittää sama asia hieman eri tavalla, pelkistämällä tai parantamalla. Kaikki puhuttu ja kirjoitettu sisältö voidaan ilmaista karttatekniikoilla. Tätä luovuustekniikkaa soveltaen toin sisällön prosessin eri vaiheissa näkyväksi myös Perhokalastajille kerhoilloissa, jossa omakustanneteemaa käsiteltiin. Tekniikoilla sain myös rajattua työn kannalta keskeiset käsitteet.

## **4 Keskeiset käsitteet**

### **4.1 Omakustanne**

Savola (2014, 10) määrittelee omakustanteen: ”Omakustanne on kirja, jonka julkaisemisen kirjoittaja itse kustantaa eli maksaa kaikki kirjan tekemiseen liittyvät kulut painolaskusta alkaen.” Vakkurin (2003, 32) mukaan omakustanne luokitellaan lyhytikäisiin kirjoihin eikä omakustanteeseen yhdistetä klassikkoleimaa. Skinnerin (2014) mukaan omakustanne on olennainen osa kirjallisuuden kulttuuria. Ekholm ja Repo (2010, 31) lisäävät, että kirjallisuus on ollut keskeinen sivistyksen ja virkistymisen lähde kautta aikain. Aiemmin omakustanne on ollut aliarvostettu, kun taas nykyisin – muun muassa digitaalisten kirjojen ja painotekniikan kehittymisen myötä – omakustanteesta on tullut houkutteleva vaihtoehto. Ne ovat jopa valloittaneet kirjamarkkinoita.

Milloin sitten omakustanne? Silloin, kun kirjan julkaiseminen muulla tavalla ei tule kysymykseen toteaa Savola (2014, 6). Mikäli nimitys omakustanne kuulostaa vanhanaikaiselta, niin siitä voi käyttää myös termiä indie-kirja tai kuten Ahola (2015) sen trendikkäämmän ilmaisee ”indie book”. Tällä työllä toteutetaan myös Loirin ja Juholinin (1998, 9–11) mainitsemia seikkoja: omakustanteiden avulla voidaan muun muassa markkinoida tai profiloida kohdetta (Perhokalastajia) sekä lisätä myyntiä ja luoda yhteisöllisyyttä jäsenistössä.



Ryhdyin toteutukseen, koska kirjan kustantaminen omakustanteena on tänä päivänä helppoa ja edullista, kuten Syrjälä (2008, 31–32) toteaa. Ja koska omakustanne on myös tuttu ja käyttäjäystävällinen kohderyhmälle yksinkertaisen ja tutun käyttöliittymänsä ansiosta.

Työn toiminnallinen osa ruokavihko ”Virtaavilta vesiltä ruokapöytään – perhokalastajan makuja” (liitteet 1–5) ei varsinaisesti ole omakustanne eikä se tavoittele menestystä avoimilta markkinoilta, vaan se on suunnattu perhoseurojen jäsenille ja muille perhokalastuksesta kiinnostuneille henkilöille. Julkaisun ennakoidaan kiinnostavan myös erilaisia kannattajajäsentahoja, esimerkiksi yrityksiä.

## 4.2 Varainhankinta

Omakustanteen idean testaus on halutun teeman ympärille rakentunut kokonaisuus, tässä tapauksessa lohিপitoinen ruoka (Eräpuu 2011, 68). Kirjan ensisijainen kohderyhmä on seuran varsinaiset ja kannattajajäsenet sekä muut perhokalastuksesta kiinnostuneet. Tällä rajauksella saadaan kohdennettua muun muassa julkaisun myynti kiinnostuneille henkilöille (Pesonen & Tarvainen 2003, 2). Syy omakustantamiseen on myös talkootyö sekä näkyvyshyöty (Vakkuri 2011, 16–17).

Talkootyöllä tarkoitetaan yleensä toisen lukuun korvauksetta tehtävää työtä. Talkoilla tehtävä työ on ”jokamiehentyötä”, joka ei edellytä erityistä ammattitaitoa tai pätevyyttä. Talkootyö ei siten vaativuudellaan rajoita kenenkään osallistumista talkoisiin.

Talkootyön käsite on usein liitetty myös yhdistysten jäsenten tekemään vapaaehtoistyöhön. Erilaisten yhdistysten varainhankinta tapahtuu merkittävältä osin jäsenten vapaaehtoistyönä. (Tietotaitotalkoot 2016.)

Perhokalastajat harjoittavat yhdistystoimintaa ei elinkeinotoimintaa. Talkoo- ja vapaaehtoistyöt ovat vastikkeetonta toimintaa. Verohallinnon (2016) ja Yhdistystiedon (2014) mukaan julkaisun (esimerkiksi käsiohjelman) myyntiä ei pidetä elinkeinotoimintana. Samoin erilaisissa myyjäistyypisissä tapahtumissa ja tilai-

suuksissa on sallittua myydä talkootyönä valmistettuja tuotteita verovapaasti. Toiminnan laajuus ja luonne ovat ratkaisevia tekijöitä. Satunnainen hanke, kuten tämä Perhokalastajien ruoka-aiheinen julkaisu, on kertaluonteinen.

Julkaisun tarkoitus on tukea Perhokalastajien nuorisojäsenmäärän kasvattamista tarjoamalla monipuolista nuorisolle suunnattua ohjelmaa. Tuomalla esimerkiksi taitavia ja kuuluisia perhonsitojia sidontailtojen vetäjiksi sekä kuuluja kalastusasiantuntijoita eri tilaisuuksiin luennoimaan. Vierailijajärjestelyt ovat kalliita. Myös perhokalastusmatkojen järjestäminen edellyttää varoja. Aiemmat varainhankintatoimet ovat osoittautuneet myös hyviksi nykyisten jäsenten aktivointitoimiksi. Parhaimmillaan jäsenet havahtuvat yhdistystoimintaan ja kiinnostuvat uudestaan osallistumaan seuratoimintaan.

Perhokalastajien näkökulmasta julkaisu varainhankintana puoltaa Otavan Kirjapainon (2015) maininta, että ”kirja kestää aikaa ja on nerokas keksintö tiedon pakkaamiseen ja säilyttämiseen”. Omakustannejulkaisu on Perhokalastajille myös tarvepainatusta. Kappalemäärien painatus onnistuu nykytekniikalla myös pienissä erissä, esimerkiksi aina kun ostaja julkaisun tilaa. Seuran ei tarvitse varastoon julkaisua valmistaa eikä niitä siten jää ikään kuin käsiin.

### **4.3 Yhteisöllisyys**

Yhteisöllisyys tässä tuotannossa konkretisoituu yhteisen hyväksi aitona tekemisenä, rakkautena perhokalastukseen ja lajin monipuolisen harrastamisen riemuna. Perhokalastajat tekevät sisällöntuotannon kautta asioita, joita ilman tätä projektia he eivät tekisi yhdessä. Perhokalastajat saavat julkaisun tekemisen kautta yhteisen kokemuksen ja tekevät asioita, joita eivät mahdollisesti tule koskaan myöhemmin tekemään eivätkä kokemaan. Kosken, Tuomisen ja Kärkkäisen (2007, 130) mukaan yhteinen unelma, asian eteenpäin vieminen antaa suunnan yhteiselle ponnistukselle ja sitouttaa toteutuksen loppuun saattamiseen:

Yhteisöllisyydelle ei ole yhtä ainoaa määritelmää. Sillä tarkoitetaan kuitenkin sujuvaa yhdessä tekemistä ja toimimista, jonka tuloksena

syntyy jotain uutta. Hyvin toimivaan yhteisöön pääsee ulkopuolinenkin mukaan sujuvasti. Talkootyö on ollut vanha, vahva tapa tehdä yhteistyötä ja sitä tehdään edelleen monissa yhteisöissä; mm. pienillä paikkakunnilla. Yhdessä saadaan tehtyä isojakin tekoja. (Salmia 2012.)

Yhteisöllisyydellä tuetaan seuratoiminnan tuloksellisuutta ja samalla opitaan yhdessä toisilta jotakin uutta. Jäsenten yhteen hiileen puhaltaminen ja vuorovaikutus lisää sosiaalisuutta. Yhteisöllisyys vahvistaa keskinäistä luottamusta ja uskoa toiminnan jatkuvuuteen, joka on seuratoiminnassa elinehto.

#### **4.4 Elämyksellisyys**

Tässä julkaisussa sisältö esitellään lukijalle ennakolta suunniteltua polkua pitkin. Kerrotaan halutut tarinat – tässä tapauksessa ruoka- ja perhoreseptit – elämyksiä tuottavasti (kuva 3). Perinteisen julkaisun, kirjan muodossa toteutettavan sisällön elämyksellisyyden kannalta on toteutuksen keskeinen panopiste visuaalisuuden ja luettavuuden vuoropuhelussa. Mahdollisiin lukijan esittämiin kysymyksiin, kuten miksi lukisin tämän julkaisun on pyritty vastaamaan kuvallisen viestinnän ja visuaalisuuden keinoin. Miten tämä julkaisu koskettaa minua, että koen tunteen ja elämyksen? Ekholmin ja Revon (2010, 55) mukaan kirjojen lukuharrastus ei ole muuttunut, lukeminen ei ole vähentynyt, mutta lukijan ajasta ja rahasta kilpailaan. Elämyksellisyys tässä työssä ymmärretään ensisijaisesti tunnetilojen herättämisenä.





Visuaalisuuden ja luettavuuden avulla on mahdollista stimuloida lukijan tunteita. Kuvallisen viestinnän ja visuaalisuuden keinoin kerrotut sisällöt koskettavat ihmisiä enemmän kuin pelkät tekstisisällöt. Visualisointi on aikojen alusta asti ollut tarinoiden tehokeino. Kuvat vahvistavat tarinaa, ruokkivat aivojamme ja muistuttavat meitä omakohtaisista elämyksistä tai synnyttävät uusia. Sisällön järjestys välittää sanomaa, tunnelmaa haluttua sekä tahtomatonta tulkintaa.

Kuvan ja tekstin yhteisesti muodostamassa merkityksessä keskeistä on millä tavalla teksti ja kuva liittyvät yhteen. Jos teksti suoraan toistaa kuvan aiheen, puhutaan dokumentoituudesta, jos taas teksti johdattelee tai täydentää kuvan,

aihetta on kyseessä orientoivuus. Tekstillä voi olla myös kuvan tulkinnan kannalta symbolinen merkitys, jolloin kuva itsessään viittaa johonkin muuhun kuin mitä se varsinaisesti esittää. Merkityksen muodostumista, semioosia, voidaan käyttää hyödyksi, kun tekijä on tietoinen vastaanottajan tavasta tulkita ja muodostaa näitä merkityksiä. (Hatva 2009, 47, 54–55, 241.)

Tämän työn yhteydessä elämys, elämyksellisyys syntyy kokonaisuudesta: ruoka- ja perhoreseptit, valokuvat, tarinat, typografia ja luettavuus. Myös konkreettinen, joskin hyvin passiivinen, pelkkä julkaisun koskettelu herättää tuntemuksia sekä tunteita. Aktiiviset toimet kuten osallistuminen sisällöntuotantoon, sisällön lukemiseen ja katselemiseen sekä reseptien valmistamiseen ja ruoasta nauttimiseen saavat elämyksiä aikaan. Elämyksen elementit (kuva 1) tuovat omakohtaiset kokemukset mieleen ja niitä on julkaisun käytön ohessa tunteikasta muistella.

Mielestäni kuvaa voidaan painottaa, kuten tekstiä esimerkiksi tuomalla kohteesta detaljoidusti esiin eri sisältöjä. Soininen (2015, 8) toteaa, että kuvitus on julkaisussa merkittävässä osassa, sen avulla tieto välittyy nopeasti. Ruokavihkoon kuvasin ateriat lähietäisyydeltä. Tavoitteena oli korostaa muun muassa raaka-ainetta, lohikalaa. Siinä onnistuin sekä hyvin että huonosti. Julkaisun kautta kuvien tulkinta kaksinkertaistuu. Ensin minä kuvaajana ja taittajan välitän viestin niin omista kuin Perhokalastajien lähtökohdista, ja sitten julkaisun katsoja tulkitsee sisällön sen hetkisen sekä historiansa mukaan.

1. *Raaka-aine:* lohipitoinen kala. 
2. *Hyödyke:* ateria ja/tai perho. 
3. *Tuote:* omakustanne. 
4. *Elämys:* aterian ja/tai perhon valmistus reseptistä ja oma tarina raaka-aineen hankinnasta tai muusta ruokaan tai perhokalastukseen liittyvästä muistosta. 

Kuva 1. Elämyksen elementit.

#### 4.5 Yllätyksellisyys

Yllätyksellisyyttä synnytetään tekstin, reseptien taitolla, kirjatypografisilla valinnoilla, luettavuuteen vaikuttavilla asioilla sekä visuaalisuudella (tekstin ja kuvien synergia, symmetria). Yllätyksellistä kohderyhmäläisille on myös se, että Perhokalastajat ovat tällaisen tuotteen tehneet. Suomalaisista perhokalastusseuroista ei kukaan ole aikaisemmin vastaavaa tehnyt. Julkaisulla Perhokalastajat rikkovat tuttua ja tyypillistä perhokalastusseurojen seuratoimintakaavaa ja tulevat siten huomatuksi. Yllätyksellisyyden kokeminen tapahtuu ruokavihkon yhteydessä joko itseohjatusti, oman kokemuksen ohjaamana tai ulkoapäin annettujen mielleyhtymien, tarinan elementtien avulla, kuten typografia, kuvitus ja taitto (Brusila 2002, 84–85).

Yllätyksellisyyttä on mahdollista toteuttaa myös kuvallisilla elementeillä, joita Hietaharjun (2010, 19) mukaan ovat tasapaino, rytmi ja niiden väliset jännitteet kuvapinnalla. Rytmiä työn toiminnallisessa osuudessa luodaan myös sisällön järjestyksellä. Kuvien (perhot ja ruoka-annokset) tarkastelu, niiden yksityiskohtien tai laajemman kokonaisuuden havainnointi muodostaa osaltaan lukijan tulkinnan ja yllätyksellisyyden. Kuvan sisältämä informaatio on kolmiulotteinen, vaikka se

painotuotteessa, julkaisussa tulee esille kaksiulotteisena. Julkaisujen kuvituksen kolmiulotteisuutta meillä on tapana tulkita ennalta määriteltyjen muun muassa reaali maailman antamien muistikuvien tai katselutottumusten avulla (Hatva 2009 17).

Kuvan tehtävä (esimerkiksi yllätyksellisyys) suhteessa tekstiin määrittyy kuvan olemuksen kautta. Kuva voi olla esimerkiksi esteettinen, dokumentoiva, orientoiva tai symbolinen. Tämän työn toiminnallisen osuuden kuvat edustavat niin orientoivaa kuin esteettistä funktiota. (Hatva 2009, 55.) Soinisen (2015, 29) mukaan esteettisen kokemuksen lähtökohta on katsojan suhde kohteeseen.

Kuvatessa kohteita on kiinnittävä huomio kunkin kuvan kohteen tärkeimpään elementtiin. Se kohta tai alue kuvattavassa sisällössä, joka luo merkitystä on pyrittävä korostamaan. Toisaalta lukija katsoja lopulta päättää, mitä sivun kokonaisuudessa näkee. Hän kokee sivuja katsoessaan sen, mitä haluaa kokea tai nähdä. Kuvaan on mahdollista luoda jo kuvaustilanteessa ne vihjeet, joilla katsoja saadaan stimuloitua haluttuun tunnelmaan. Perhot kuvasin tyypilliseen perhojen kuvaustapaan ja -kulmaan, jolloin mahdollinen perhonsitoja voi sidontavaiheessa nähdä kuvasta perhon osat ja käyttää perhon kuvaa siten sidonnan apuna. Ruoat kuvasin kyseistä ruoka-ainesta korostaen.

## **5 Toiminnallinen osa – ruokavihkon toimittaminen**

### **5.1 Luova prosessi**

Luovuus on Kosken ym. (2007, 23) mukaan uusien ajatusten ajattelemista, asioiden tekemistä aiemmasta tai totutusta poikkeavalla tavalla. Pelkistäen luova prosessi voidaan kuvata seuraavasti: määrittele ongelma, keksi idea, valitse paras, hio ja toteuta (Koski ym. 2007, 203).

Niin tämä opinnäytetyö kuin julkaisun tekeminen etenivät noudattaen luovan prosessin kulkua: 1. Projektin käynnistäminen (päättös varainhankinnasta ja opinnäytetyöstä) 2. Idea ja aineiston kerääminen (jäseniltä ja kirjallisuudesta) 3. Valikointi ja keräysvaiheen onnistumisen arviointi (kerhoillat ja harjoitusaine) 4. Luonnostelut ja arviointi (julkaisun taitto ja aihe-seminaari) 5. Jalostamisvaihe (perhonsidonnat, ruokien valmistushetket ja maistiaisillat, valokuvaus) 6. Viimeistely ja projektin päätös (painosponsori, julkaisun jakelu ja opinnäytetyön raportointi).

Työn tarkastelu ja toistuva pohtiminen useista näkökulmista on tärkeää, mutta liiallinen paikallaan polkeminen ei paranna lopputulosta. Kosken ym. (2007, 202) mukaan olennaista on markkinoille tulon ajoitus ei kiireen merkityksen liioittelu. Olennaista on myös se, että idean saa markkinoille toimivana.

Julkaisun (muun muassa omakustanne) tekemisessä on vähintään seuraavat asiat huomioitava etukäteen (taulukko 1).

Taulukko 1. Omakustanteen tekemisessä ennakkoon minimissään huomioitavat asiat (Otavan Kirjapaino, 2015).

<b>Koko</b>	A4, A5, A6, joku muu
<b>Sivumäärä</b>	arvio
<b>Sisuksen värisyys</b>	yksi- vai nelivärinen
<b>Kannet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pelkkää tekstiä, tekstiä ja musta–valkokuvia tai tekstiä ja värikuvia</li> <li>• kansien tulisi herättää mielenkiintoa ja puhutella kohderyhmää</li> </ul>
<b>Sisältö</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• julkaisun toimivuus kokonaisuutena</li> <li>• laadun varmistus (looginen eteneminen, oikeinkirjoitus ja kielioppi sekä yksilöllisyys)</li> <li>• on aina kaikkein tärkein</li> </ul>
<b>Painosmäärä</b>	arvio
<b>Markkinointi- ja myyntitoimet</b>	yksilöllinen ja luova

Katso myös liitteen 8 checklistin kohdat ja liitteen 9 vinkit.

## 5.2 Sisältömallinnos

Julkaisu jakautuu osiin, aukeamiin ja niiden sisältöihin. Graafisten elementtien lähde on Perhokalastajien tunnus (kuva 2), jonka värimaailma vahvistaa tehdyn julkaisun yhtenäisyyttä ja luo tunnistettavuutta. Perhokalastajien ”graafinen ilme”, tunnistettavuus pohjautuu tunnuksen värimaailmaan ja sen pyöreään muotoon. Tätä noudatettiin myös ruokavihkojulkaisussa mahdollisuuksien mukaan.



Kuva 2. Joensuun Perhokalastajat Ry:n tunnus.

Julkaisun komponenteista (graafiset elementit, teksti, kuvat, taitto ja artikkelien rakenteesta) koostuu tämän työn toiminnallisen osan, ruokavihkon mallinnos sisällön taitosta on esitetty kuvassa 3.





Kuva 3. Julkaisun sisältömallinnos.

Hyvä taitto saavuttaa tavoitteen, se tekee viestistä mielenkiintoisen ja tuotteesta ymmärrettävän. Jokinen (2012, 10–11) on hahmotellut, että visuaalinen suunnittelun sisältää muu muassa seuraavat asiat: huomioi yksilölliset tarpeet ja tavoitteet, taitto puhuttelee ja kannustaa tarttumaan julkaisuun, visuaalisuus suuntaa luennan tietoon, se on huolella toteutettu.

Julkaisun otsikoiden, sivunumeroiden ja henkilöiden nimien kirjasin on Zapfino, jonka muotokieli kuvastaa perhosiimaa. Pistekoko on 22. Muualla, leipätekstinä on käytetty Minion Pro -kirjasinta joko regularina tai italicina. Pistekoko on 11–12.

### 5.3 Valokuvaus

Nostan neljä valokuvaukseen, erityisesti ruokakuvaus, liittyvää seikkaa esiin: valaisu, kuvauskulma, sommittelu ja stailaus. Näitä nostoja voi hyödyntää

myös muussa valokuvauksessa, kuten itse olen tehnyt perhoja kuvatessani. Tämän alaluvun lopussa on myös 10 valokuvauksen oivallustani, jotka tein tämän projektin kulussa valokuvauksesta.

Clinch (2016a; 2016b) rohkaisee astumaan mukavuusalueen ulkopuolelle, olemaan utelias ja etsimään omaa tyyliä esimerkiksi kuvauskulmilla ja etäisyyksillä. Hän tähdentää, että mikäli aina ottaa valokuvan samalla tavalla niin silloin ei kehity. Yksinkertaisuus on myös yksi Clinchin (2016a) periaate. Mikäli epäröi jonkun sisällön suhteen, niin se kannattaa mieluummin jättää pois kuin sisällyttää kuvaan. Ensin voi lisätä elementtejä kuvaan ja sitten karsia niitä. Pariton määrä (esimerkiksi mansikka, purkki, ruokailuväline) näyttää kuvissa paremmalta kuin parillinen määrä.

Valokuvassa tulee korostaa jotakin kohtaa, sisältöä eli sitä, mikä on kuvan ”tähti”. Se tulee tiedostaa mahdollisuuksien mukaan jo kuvaushetkellä ja nostaa niin kuvausteknisin kuin kuvankäsittelykeinoin esiin. Ruokakuvauksen tulee aina herättää mielihalua, kuvalla on tarina, joka pitää kertoa. Clinch (2016a; 2016b) tiivistää, että missään valokuvausalueessa, esimerkiksi ruokakuvauksessa, ei voi tulla paremmaksi, jos ei kehity yleensä valokuvaajana.

Merkityksellinen – erityisesti ruokakuvauksissa – periaate on 10 minuutin kuvaussääntö. Mikäli kuva ei synny 10 minuutissa, niin siihen ei kannata uhrata enempää aikaa. Ruoka itsessään alkaa jo hyvin pian tarjolle laiton jälkeen esimerkiksi nahistua, sulaa, romahtaa, lakastua ja/tai väri muuttuu eikä siten näytä hyvältä kuvassa. (Clinch 2016a; 2016b.)

**Valaisu** on valokuvan tärkein ja vaikein vaatimus. Ammattilaiset käyttävät studio-tiloja ja -valaistuskalustoa, mutta harrastelijalla sellaisia tiloja eikä välineistöä yleensä ole käytettävissä. Luonnonvaloa voi hyödyntää. Sen hallinta voi osoittautua haastavaksi, koska se on muuttuva. Yksi käytetyimmistä kuvauspaikoista on ikkunan edusta. Pelkästään se ei kuitenkaan takaa parhaan luonnonvalon eikä luonnon hyödyntämistä ja lopputuloksen aikaansaamista. Pohjoisikkunasta tuleva valo on Aspegrenin (2013) ja Aallon (2010, 30) mukaan pehmeää, ja tätä ikkunaa käyttämällä saa aikaan ”luonnonvalostudion”. Aina ei kuitenkaan pohjoisikkunaa ole käytettävissä.

On myös hyvä opetella tapoja, joilla voi ohjata valoa ja innovoida siten tunnelman, jota tavoittelee, esiin. Salaman käyttö on usein liian ankara tunnelmalle, joten sen käyttöä on vältettävä tai sen käyttö on hallittava hyvin. Lisävaloina voi käyttää erilaisia kodin valoja kuten taskulamppuja. Ei-ammattilainen saa kohtuullisen helposti studio-olosuhteita mukailevan tilanteen aikaan käyttämällä kasaan taitettavia valokuvastudioita, heijastimia ja erilaisia taustakankaita. Niitä saa hankittua melko edullisesti tai sellaisia voi tehdä itse.

Erityisesti ruoka tulisi sijoittaa niin, että se on kiiltävää, näyttää läpikuultavalta sekä herkulliselta. Valon sijoittamista kello 10 ja/tai 14 suunnasta kannattaa kokeilla. Varjojen avulla on mahdollista saada ruokaan 3D-vaikutelma. Jyrkkiä varjoja on kuitenkin vältettävä. Valkoisen seinän, taustan sijoittamista siten, että valo heijastaa takaisin ruoan päälle antamaa täytevaloa kannattaa kokeilla. Valkoista seinää voi käyttää myös pehmentämään tai poistamaan kovia varjoja. Esimerkiksi valkoiset styroksilevyt ovat käteviä. Ne ovat omia suosikkejani. Vastavärit tasapainottavat ja luovat kuvaan harmoniaa. Erilaisia valaistuskikkoja ja värien käyttövinkkejä löytyy niin painetuista kuin digitaalisista valokuvausoppaista. (Clinch 2016a; Young 2016, 37–59; 117–119.)

**Kuvauskulmat** puhuttavat aina. Lopputuloksen kannalta on tärkeää, että kuvauskulmaa tarkastellaan kohtuullisen tarkasti. Ei olen sama mistä kulmasta kuvataan. Parasta kuvauskulmaa tuskin on. Kohde ja tarina, jonka haluaa kuvalla välittää määrittää kuvauskulman.

Ylhäältäpäin kuvattu 90-astetta on yksi laajasti käytetty kuvauskulma (kuva 4). Tästä kuvauskulmasta kuvattuna sisältö näyttää sopuisalta, kenties joissain tapauksissa kutistuvalla, mahdollisesti myös pieneltä. Alistamisvaikutelma syntyy harvoin ilman tarkoitusta. Tästä kulmasta käytetään myös nimitystä lintuperspektiivi. Tästä kulmasta kuvattuna voidaan nähdä se, mitä ollaan tekemässä. (Clinch 2016a; Trofimova 2016, 58–65; Young 2016, 104–116.)



Kuva 4. 90-asteen kuvauskulma.

Alhaalta (sammakkoperspektiivi) kuvattuna kohde vaikuttaa puolestaan isolta, jopa mahtipontiselta, hallitsevalta. Tästä kulmasta kuvaan saadaan aikaan kunnioitusta herättävä tunnelma (Clinch 2016a; Trofimova 2016, 58–65; Young 2016, 104–116.)

Vino kuvauskulma 45-astetta on kulma (kuva 5), joka voi tuntua arkiselta tai liiaksi käytetyltä, koska näemme tästä kulmasta ruokia usein, esimerkiksi kun valitsemme ruokaa lounas- tai buffet-pöydästä. (Clinch 2016a; Trofimova 2016, 58–65; Young 2016, 104–116.) Samalla tämä kuvauskulma tuntuu turvalliselta tuttuutensa ansiosta.



Kuva 5. 45-asteen kuvauskulma.

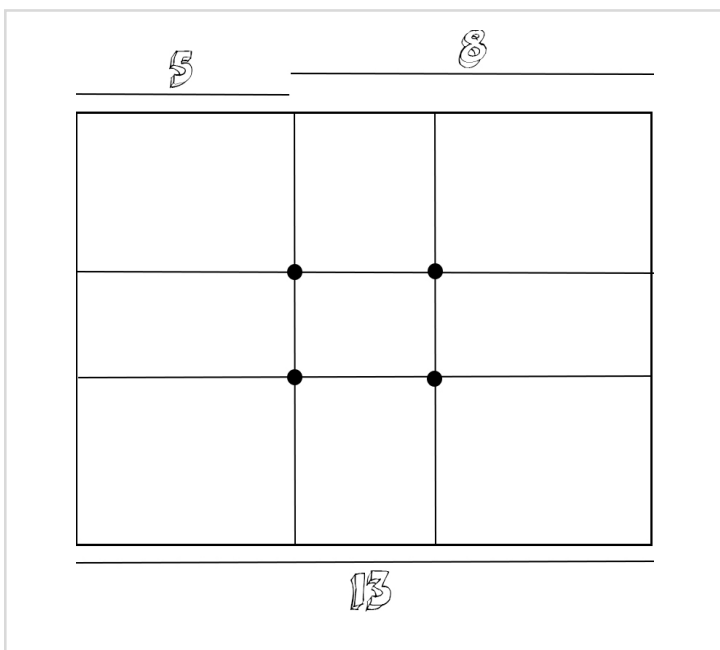
Vaakatasosta (0-astetta) otettaessa kuvia on ennen kaikkea huolehdittava taustasta (kuva 6). Tästä kulmasta otettuna kaikki taustalla olevat häiriötekijät vievät huomion varsinaisesta kohteesta, joten ne tulee kuvasta poistaa. (Clinch 2016a; Trofimova 2016, 58–65; Young 2016, 104–116.)



Kuva 6. 0-asteen kuvauskulma.

Kannattaa kokeilla myös muita kuvauskulmia (esimerkiksi 75- ja 15-astetta). Ne voivat tuoda kuvaan kaivattua syvyysvaikutelmaa ja kiinnostavuutta, jota ei esimerkiksi muulla tavalla saa aikaan. Epätavallisella kuvauskulmalla on mahdollista saada aikaan omaperäisyyttä, yllätyksellisyyttä ja/tai kiehtovuutta.

**Sommittelun** sääntöjä on hyvä omaksua hyödyntämään. Yksi sommittelusääntö on kultainen leikkaus. Se perustuu luonnon mittaussuhteisiin ja on yksi kuvataiteeseen läheisesti liitetty sommittelutila. Hovilan (2006, 29–30) mukaan kultaista leikkausta on käytetty hyväksi kautta aikain eri elementtien välisten suhteiden jakamisessa osa-alueisiin. Kultaisen leikkauksen matemaattiset likiarvot ovat 3 : 5 : 8 : 13 : 21 : 34 ja niin edelleen. Koemme usein, sen mitä ympäristöstä katsomme, sommittelultaan miellyttäväksi, sillä ympäristön mittasuhteet noudattavat tyypillisesti kultaisen leikkauksen suhdelukuja 5 : 8 : 13. Tärkeimmät kuvauskohdat sijoitetaan viivojen risteyskohtiin. Kuvassa 7 on havainnollistettu tätä.

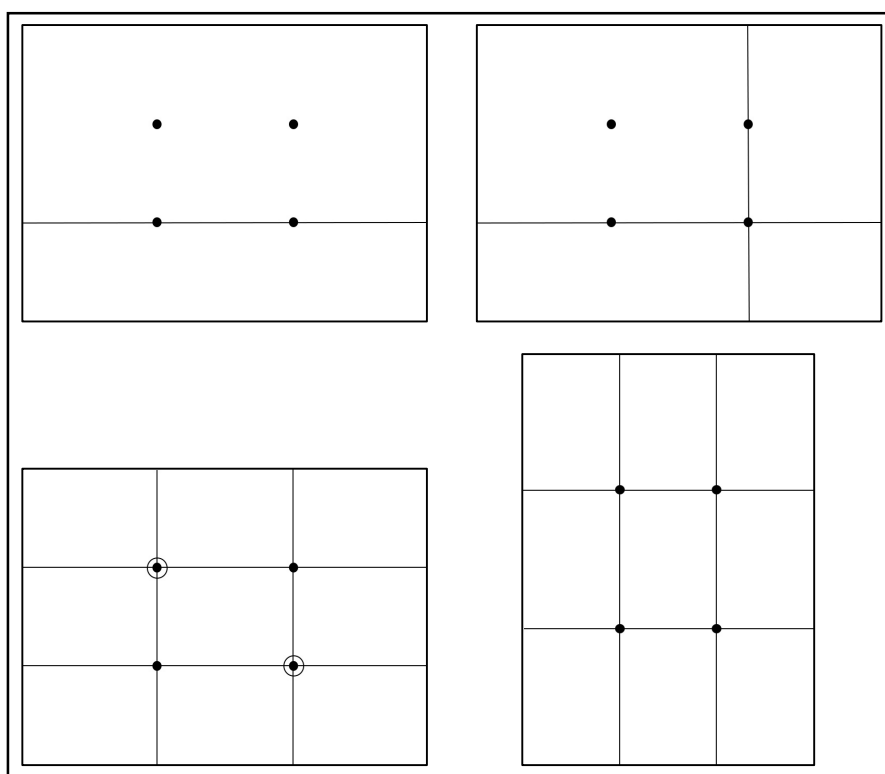


Kuva 7. Kultainen leikkaus.

Usein kuvan sommittelussa käytetään kolmasosasääntöä, joiden jakolinjat kohdat ovat kohtuullisen lähellä kultaisen leikkauksen linjoja (Hovila 2006, 31). Tämä sääntö todentuu pysty- ja vaaka-akselilla 1 : 1 : 1 niin, että ruutu jaetaan 9 yhtä

suureen osaan pysty- ja vaakasuunnassa. Kolmasosasääntö neuvoo sijoittamaan tärkeimmät elementit, kohteen viivojen leikkauskohtiin tai lähelle niitä. Kuvassa 8 olen havainnollistanut kolmasosasääntöä viivoin ja pistein.

Kolmasosasääntöä käytettäessä kuvaan saadaan lisättyä tasapainoa ja kiinnostavuutta. Useissa kameroissa voi asettaa tämän ruudukon näyttöön, mikä helpottaa sommittelua ja visuaalisen tasapainon aikaansaamista. Kohde rajataan pysty-/vaaka-akselien avulla näytölle. Kuvaa tarkastelevan katsetta johdatetaan linjoilla, viivoilla kohti keskittymispistettä, kohdetta. Silmämme automaattisesti hakevat kuvasta linjoja, joten on luonnollista hyödyntää kuvan sommittelussa kaikkia mahdollisia linjoja. (Clinch 2016a; Harman 2012, 52–55.)



Kuva 8. Kolmasosasääntö.

On olemassa monia erilaisia linjoja, jotka ohjaavat katsettamme kuvissa. Ne voivat olla suoria, diagonaalisia, kurvikkaita, siksakeja, radiaaleja ja nämä kaikki linjat voivat, oikein käytettynä, parantaa valokuvan sisällön kokoonpanoa. Ympäristämme on myös symmetriaa ja erilaisia kuvioita, joita kuvauksessa hyödyntäen voidaan saada silmiinpistäviä kokonaisuuksia aikaan.



Myös symmetrian rikkominen voi synnyttää uudenlaista jännitystä sekä mielenkiintoa kuvaan. Harman (2012, 78) varoittaa kurinalaisesta sommittelusta, esimerkiksi kohteiden asettelemista riviin. Se ei useinkaan toimi. Suositeltavampaa on kokeilla, vaikka limittämistä tai muunlaista porrastamista, mutta ei tasavälittämistä. Harmanin (2012, 55) mielestä tärkein sääntö sommittelussa on kokeileminen ja sääntöjen muokkaaminen sekä yhdisteleminen omaan käyttöön.

**Stailaus** on tärkeää, sillä ihmissilmä erottaa kuvattavasta kohteesta eri elementtejä, kun taas kameralla on taipumus litistää kohdetta. Stailausrekvisiittaa on mahdollista hankkia muun muassa kirpputoreilta. Kaikenlaiset vanhat pitsit, nenäliinat, käsineet ja pyyheliinat (kuva 9), astiat sekä ruokailuvälineet ovat käyttökelpoisia (kuvat 10 ja 11). Usein pelkkä yksivärinen kangas (esimerkiksi musta tai valkoinen) toimii hyvänä taustamateriaalina (kuva 11). Kevyet valokuvauksen apuvälineet kuten heijastimet ovat tarpeellisia muun muassa sopivaa valoa ja varjoja tavoiteltaessa. (Clinch 2016a; Young 2016, 61–93.)



Kuva 9. Kankaita.



Kuva 10. Astioita.





Kuva 11. Ruokailuvälineitä.



Kuva 12. Taustoja.

Stailaa ja sommittele (kuva 13), ja jos joku kohta ei toimi niin korvaa se jollakin muulla tai poista kuvasta. Hyödynnä rajausta, jos tärkeä kohde katoaa ympäristöön niin tee tiukka rajausta, jolloin kuva saa katsojan jakamattoman huomion. Sisällytä kuvaan pariton määrä ylimääräisiä elementtejä, kuten lasi, haarukka, kukka, marja, hedelmä tai liina. Tällaiset elementit voidaan asetella etualalle tai taustalle. (Clinch 2016a; Young 2016, 204–207.)



Kuva 13. Esimerkki stailatusta ja sommitellusta ruokakuvasta.

Taulukkoon 2 olen koonnut omat ruokakuvausoivallukset.

Taulukko 2. Kymmenen valokuvausoivallusta.

1.	<b><i>Tunne ja hallitse kamera.</i></b>
2.	<b><i>Tutustu valoon ja leiki sen kanssa.</i></b> Suosi luonnonvaloa, vältä kuitenkin liian kirkasta ja suoraa valoa (keskipäivä), huomioi valon suunta, hyödynnä keinovaloa säätämällä valonlähdettä, varo ylivalottumista. Vältä salaman käyttöä.
3.	<b><i>Opettele tasapainoinen sommittelu.</i></b> Käytä kultaista leikkausta, kolmasosa-sääntöä, diagonaaleja, hahmotuspisteitä, horisonttia, kolmionhahmotusta ja parittoman kappaleen ryhmittelyä, luo syvyysvaikutelmia, yhdistele sommittelusääntöjä.
4.	<b><i>Käytä värien kontrasteja hyödyksi.</i></b> Lisää väriä, korosta. Esimerkiksi keltainen piste harmaassa on toimiva.
5.	<b><i>Leiki kuvauskulmilla.</i></b> Kokeile rohkeasti eri kuvauskulmia, kohdistu kamera niin, että haluttu tunnelma välittyy, sisällytä kuviin perspektiiviä, ota kuvia eri tasosta, ylhäältäpäin, lintuperspektiivistä, alaviistosta, jolloin otokseen tulee jylhä, jopa mahdittontinen vaikutelma tai kuvaa suoraan kohteen tasalta. Notkista polvia, mene kyykkyyyn, ota askel kaksi oikeaan tai vasempaan, pyllistele ja kurkottele, lankea reippaasti.
6.	<b><i>Käytä mielikuvitusta ja ole luova.</i></b> Vältä ”pönötyskuvia”, hyödynnä kuvan etualaa luodaksesi syvyyttä kuvaan, hyödynnä taustoja, älä sijoita kohdetta vain kuvan keskelle, vaihtelee suuntia (vertikaali/horisontaali).
7.	<b><i>Tuhlaa ”filmiä”.</i></b> Ota enemmän liian paljon kuvia kuin liian vähän, mutta vältä summittaista räpsimistä, keskity. Lajittele kuvat (säilytettävät/poistettavat) vasta tietokoneella – älä kamerassa.
8.	<b><i>Älä kiirehdi.</i></b> Keskity tässäkin, mutta älä myöskään hiero kuvaustilannetta loputtomiin. Muista kuitenkin 10 minuutin sääntö.
9.	<b><i>Käsittele kuvia.</i></b> Tee niistä näyttävämpiä, mutta älä liioittele, pyri luonnollisuuteen, tuo kuvasta esille ”se juttu”, tarina.
10.	<b><i>Kehitä taitoa, älä luota vain tuuriin.</i></b> Etsi uutta näkökulmaa ja lisää mielenkiintoa kuviisi. Pidä hauskaa ja hulluttele, kehitä ”taiteellista silmääsi”. Uskalla astua mukavuusalueesi ulkopuolelle toistuvasti.

#### 5.4 Idean testaus ja saavutetut tulokset

Julkaisun painaminen mahdollisti yllättävä taho. Painomahdollisuutta ja -kustannuksia kartoittaessani otin yhteyttä muun muassa pohjoiskarjalalaista painotalo Punamustaa ja sai heiltä yllättäen sponsorointiehdotuksen. Punamusta ehdotti, että he painavat vihkosta esimerkiksi 500 kappaletta ja ottavat joitakin kymmeniä kappaleita itselleen jaettavaksi haluamilleen tahoille. Esitin tämän tarjouksen Perhokalastajille ja he hyväksyivät sen ja samalla Punamustan taholta valitun painotekniikan sekä paperilaadun.

Perhokalastajien varainhankinnan testausjulkaisu valmistui joulukuussa 2015. Punamusta painoi sitä yllätykselliset 2 000 kappaletta. Tällainen painosmäärä mahdollisti muun muassa ruokavihkon postittamisen jokaiselle jäsenelle sekä kymmenien julkaisujen myynnin esimerkiksi kannatusjäsenille (yritykset). Varainhankintaa opinnäytetyön raportin valmistumisvaiheeseen mennessä, on kertynyt yli 1 000 euroa.

Vihkojen tultua painosta käynnistyi niiden markkinointi seuran hallituksen toimesta. Markkinointitoiminnan seurauksena saatiin yllättäviltä tahoilta kyselyjä. Vihko herätti kansallisesti mielenkiintoa (taulukko 3).

Taulukko 3. Näkyvyys

Radiohaastattelu	Yle Pohjois-Karjala, tammikuu 2016.
Artikkelit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Omatekoisella perholla pyydetty kala maistuvinta – mestarisitojilta reseptivihkonen</i>” Yle Pohjois-Karjalaan nettijulkaisu 11.2.2016. <a href="http://yle.fi/uutiset/3-8661617">http://yle.fi/uutiset/3-8661617</a>.</li> <li>• <i>”Virtaavilta vesiltä ruokapöytään. Herkullisia kalaruokia ja ottiperhoja</i>”. Perhokalastuslehti 2/2016. (liite 6).</li> </ul>
Perhomessut (8.–9.4.2016)	Sidontanäytösten yhteydessä ruokavihkon myyntiä (kuva 14). Myyntimainos liitteessä 7.



Kuva 14. Perhomessupöytä.

Tämän opinnäytetyön toiminnallisen osan toteutuksesta voin todeta, että tavoitteet saavutettiin: 1) kehityin ruokakuvauksissa, 2) toteutin ruoka-aiheisen julkaisun, 3) julkaisun soveltuvuutta varainhankinnan välineenä testasin ja 4) kokosin ruokakuvaukseen liittyviä työkaluja ja hyviä käytänteitä osaksi raportointia (taulukko 2, liitteet 8 ja 9). Selvitettiin, mikä omakustanne on ja mitkä asiat minimissään on hyvä ottaa huomioon etukäteen ennen julkaisun tekemistä (taulukko 1). Julkaisu soveltuu hyvin yhdistyksen varainhankinnan välineeksi ainakin, kun sen toteuttaa talkootyönä. Mahdollinen sponsorointiapu tai muu tuki edesauttaa muun muassa painokustannuksien kattamisessa.

Omakustanne (ruokavihko) herätti kiinnostusta laajalti ja sen avulla Perhokalastajat saivat tavoiteltua tukea nuorisotoiminnan kehittämiseen. Ruokavihkon kautta seura sai siis lisättyä näkyvyyttään, tunnettuuttaan, joka edistää osaltaan toiminnan kehittämistä. Omakustanteen kiinnostavuus toimi myös yllätyksellisesti tuottavana asiana seuran jäsenistön suuntaan. Se lujitti jäsenistön yhteistä tekemistä ja antoi uskoa sekä itseluottamusta mahdollisia uusia projekteja kohtaan.

## 6 Lopuksi

### 6.1 Yhteenveto

Tausta-aineiston kerääminen kirjallisuutta hyödyntäen auttoi selvittämään mistä on kyse, kun puhutaan omakustanteena toimitetusta julkaisusta. Ruokavihkon toimittamisen, julkisuuden ja myynnin kautta saatiin selville, että personoidulla julkaisulla, esimerkiksi omakustanteella, on mahdollista kartuttaa varainhankintaa.

Todennetuksi tuli se, että julkaisun tekeminen ei ole helppo tehtävä. Se on melkoinen haaste. Se edellyttää taitoa, tietoja, näkemystä ja luovuutta. On toteutettava tekninen asettelu ja julkaisun rakenne sekä tuotettava sisältö siten, että julkaisun nauttiminen on sujuva elämys. Opinnäytetyön toiminnallisen osan ruokavihkon kautta kenen tahansa (mukaan lukien Perhokalastajat) on mahdollista elää aina uudelleen omia niin saatujen kuin menetettyjen saaliiden aiheuttamia kalastuselämyksiä.

Ruokavihkosta voidaan pitää myös osaltaan virkistävänä asiana muun seuratoiminnan ohessa. Yhteinen tuotos mahdollistaa sekä antaa ja tuo esiin erilaisen kuvan pohjoiskarjalaisesta yhteisöllisestä sekä vireästä perhokalastusseuratoiminnasta. Seuratoiminta tarvitsee tukea vaalimaan ja kehittämään toimintaa. Nuorisotoiminnan säilyminen, toiminnan saatavuus ja tunnettuus tarvitsevat tukea. Ruokavihkon avulla varainhankintana saatu tuki käytetään suoraan nuorisotoiminnan hyväksi. Sen säilyttämiseksi, tukemiseksi sekä seuratoiminnan ja tunnettuuden lisäämiseksi.

Aineiston hankinnassa huomioitiin eettiset seikat, kuten tutkimusluvut ja tutkittavien anonymisyyteen liittyvät asiat. Näitä seikkoja työssä edustavat Perhokalastajien hallitukselta saatu lupa kerätä (tutkimuslupa) aineisto seuran sähköpos-

tilistaa käyttäen sekä reseptien kirjoittajien henkilöllisyys (anonyymisyys). Reseptien kirjoittajien nimet tulivat näkyviin, mikäli reseptin kirjoittaja ei sitä erikseen kieltänyt. Kukaan sisällöntuottaja ei kieltänyt.

## 6.2 Pohdinta

Kohtasin luonnonvalon, joka on alati muuttuva eikä varsinkaan peräkkäisinä päivinä useinkaan pysy samanlaisena. Eriaisuus on pysyvä tila. Keinovalaistus on niin monimutkainen asia ja sen kanssa on lukemattomia eri vaihtoehtoja, että pitäydyn useiden kuvien kanssa haastavassa luonnonvalossa, kaikesta huolimatta. Kodissani on länsi-ikkunat, joten se antaa hieman armoa, aurinko ei täysin suoraan paista sisään.

Aiheen rajaus oli haasteellista ja käytin materiaalia, lähinnä kirjallisuutta runsaasti. En luopunut teemasta opinnäytetyön edetessä, vaikka työn kautta en onnistunut käsittelemään teemaa pintaa syvemmältä. Halusin tuottaa sellaista tietoa, joka auttaa niin itseäni vastaavissa projekteissa. Tässä asiassa onnistuin, josta osoituksena muun muassa omat valokuvauksen havainnot vinkkilistan muodossa (taulukko 2). Toisaalta laajalti kirjallisuutta kahlaamalla tuhlasin aikaa. Olen melko hidas lukija ja harhaudun toistamiseen uusille urille lähdeaineistossa, joten aikaa kului liian kanssa. Arvioin kuitenkin, että harhailut ovat erityisosaamiseni kehittymisen kannalta merkityksellisiä.

Karttatekniikka soveltui hyvin projektin läpiviennin työkaluksi. Käytin karttatekniikkaa myös kirjoittamisen muistiinpanovälineenä, ajatusteni ja asiayhteyksien näkyväksi tekemisessä. Piirtely, hahmottelu ja yhteyksien hakeminen ovat luontainen työskentelytapani. Pitäytyminen vanhassa ja tutussa tekniikassa toi tarvittavan työskentelyrauhan ja itseluottamuksen, joskin mahdollisesti myös kahlinnut uuden ajattelun syntyä. Väitän silti, että itsepintaisesti tässä kohtaa mukavuusalueella pysyminen on ollut hyväksi työn loppuunsaattamisen kannalta.

Projektin aikana opettelin myös Adobe Lightroomin käytön. Kuvani ovat nykyisin yksinkertaistuneet, kun ymmärrän karsia niistä turhat elementit pois. Kuvaan tällä

hetkellä asioita eri tyylillä, eri kuvauskulmista ja kuvaan myös eri asioita kuin ennen, siis silloin kun ruokakuvauksen kuvat kuvasin. Olen tässä suhteessa poistunut mukavuusalueeltani eikä kukaan tai mikään muu rajoita mielikuvitustani kuin minä itse. Lightroom toimii nykyisin myös kuva-arkistotyökaluna. Aiempi arkistointikäytänteeni ei ole ollut näin automatisoitua eikä systemaattista.

Osaan nyt paremmin valita kohteesta tähtiainekset, ne jotka minusta ovat mielenkiintoisia ja jotka arvioin kiinnostavan myös kohderyhmään kuuluvia henkilöitä. Kykenen huomattavasti luonnollisemmin sisällyttämään kuviin tarinan, jota haluan kuvan kertovan. Varsinkin, jos tekstiä, esimerkiksi kuvateksti, on sallittu käyttää. Myös pelkästään onnistuneella rajauksella ja valaisun käytöllä pystyn tuomaan nykyisin kuvasta esille halutun sisällön aikaisempaa paremmin sekä helpommin. Osaan myös jopa rentoutua ja olla ylpeä kehuista, joita kuvani ovat synnyttäneet.

Olen uskaltanut osallistua sisällöntuotantoon ja osallistaa toisiakin sekä olemaan tarinankertoja ja persoonallinen kokoamalla oleellista sisältöä yhteen. Olen myös uskaltanut olla seikkailunhaluinen, oppinut paljon uutta. Päätäväisesti olen myös ollut oman polkuni kulkija prosessin edetessä. Olen ollut selkeä viestijä toimeksiantajaa kohtaan, ja ammatillisuuteni on kehittynyt ruokavihkon toteuttamisen kautta erikoisosaamisen suuntaan.

Tämän projektin tekeminen oli hauskaa ja hyödyllistä. Tavoitteet, jotka opinnäytetyölle asetin, täyttyivät ja työn kautta opin pysähtymään, katselemaan ja näkemään ympärilläni lukuisia niin kuvaus- kuin tarinankerrontamahdollisuuksia. Nyt jälkikäteen on helppo todeta, että tekisin niin ruokavihkon kuin opinnäytetyön monin osin eri tavalla, mikäli nyt tällä kertyneellä osaamisella ja tietämyksellä ryhtyisin tähän tai vastaavaan työhön uudestaan.



## Lähteet

- Aalto, J. 2010. Kohteena ihminen – muotokuvauksen käsikirja. Jyväskylä: Docendo.
- Ahola, S. 2015. Omakustanne on nyt nimeltään indie book – ja suosittumpi kuin koskaan. <http://www.hs.fi/kulttuuri/a1441334762612>. 30.9.2016.
- Arrakoski, O. 2004. Kustantaminen eilen, tänään, huomenna. Teoksessa Makkonen, T. (toim.) Kustannustoimittajan kirja. Tampere: Suomen kustannusyhdistys, 27–45.
- Aspegren, M. 2013. Miljöössä kuvaaminen osa 2. -Sisällä. <https://markusaspegren.wordpress.com/2013/11/11/miljoossa-kuvaaminen-osa-2-sisalla/>. 30.11.2016.
- Aunesluoma, W. 1973. Perhokalastus. Perhot ja perhonsidonta. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Autio, R. 2012. Oman kirjan julkaiseminen on helppoa. <http://yle.fi/uutiset/3-6221499>. 1.10.2016.
- BoD. 2012. Typografia apuna kirjan suunnittelussa. [https://www.bod.fi/fileadmin/user\\_upload\\_fi/Downloads/Dokumente/Tipps\\_und\\_Tricks/Typografia\\_apuna\\_kirjan\\_suunnittelussa.pdf](https://www.bod.fi/fileadmin/user_upload_fi/Downloads/Dokumente/Tipps_und_Tricks/Typografia_apuna_kirjan_suunnittelussa.pdf). 1.11.2016.
- Brusila, R. 2002. Typografia. Kieltä vai visuaalisuutta. (Toim.) Helsinki: WSOY.
- Clinch, T. 2016a. Food Photography Workshop with Tim Clinch. Opetus ja ohjaus Food Photography and -styling Workshopissa 11.–12.6.2016.
- Clinch, T. 2016b. Photography Workshops, 'Keep it simple'. <https://steller.co/s/5jrLGaA88Lv>. 7.8.2016.
- Ekholm, K. & Repo, Y. 2010. Kirja tienhaarassa vuonna 2020. Helsinki: Oy Yliopistokustannus.
- Eräpuu, T. 2011. Kirjasidontaa omin käsin 2. Helsinki: Omakustanne.
- Haanpää, H. 2004. Kustannuspäätös – 33 väitettä. Teoksessa Makkonen, T. (toim.) Kustannustoimittajan kirja. Tampere: Suomen kustannusyhdistys, 47–59.
- Harman, D. 2012. Hyvien kuvien käsikirja. Jyväskylä: Docendo.
- Hatva, A. 2009. Merkityksen välittäminen kuvan avulla. Tampere: Tampereen Yliopisto. <https://tampub.uta.fi/bitstream/handle/10024/66522/978-951-44-7837-6.pdf?sequence=1>. 14.11.2016.
- Hietaharju, M. 2010. Kuuntele kuvaa. Näkökulmia valokuvan tulkintaan. Jyväskylä: Docendo.
- Hovila, T. 2006. "Look" Visuaalista viestisi. Helsinki: Infoviestintä Oy.
- Itkonen, M. 2004. Kirjatyypografia. Teoksessa Makkonen, T. (toim.) Kustannustoimittajan kirja. Tampere: Suomen kustannusyhdistys, 221–249.
- Joensuun Perhokalastajat Ry 2016. Seuran toiminta. <http://joensuunperhokalastajat.net/>. 27.9.2016.
- Jokinen, H. 2012. Hyvän suunnittelun jäljillä. Teoksessa Jokinen (toim.) Sitä saa mitä hankkii. Visuaalisen viestinnän hankintaopas. Helsinki: Grafia ry, 8–15.
- Järstä, L. & Rover-Rantala, T. 2005. Keittotaidon kannettava käsikirja. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Kalastus.com 2016. Perhokalastus – Historiaa ja muuta yleistä. <http://kalastus.com/artikkelit/perhokalastus-%E2%80%93-historiaa-ja-muuta-yleist%C3%A4>. 1.11.2016.



- Kansalliskirjasto 2015. Suomessa julkaistu kirjallisuus 2015. <http://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/123264/Julkaisutilasto%20Kirjat%202000-.pdf>. 1.11.2016.
- Koski, J.T., Tuominen, S. & Kärkkäinen, I. 2007. Luovan ajattelun käsikirja. Kuinka ideat syntyvät. Helsinki: WSOY.
- Kouvo, H. 2004. Oppikirjat. Teoksessa Makkonen, T. (toim.) Kustannustoimittajan kirja. Tampere: Suomen kustannusyhdistys, 153–163.
- Kukkasmäki, T. 2004. Kulttuuritoiminnan käsikirja. Kuopio: Oy UNIpress Ab.
- Loiri, P. & Juholin, E. 1998. Huom! Visuaalisen viestinnän käsikirja. Helsinki: Inforviestintä Oy.
- Mäki, T.V. & Pitkänen, H. 1969. Kalastajan tietokirja. Helsinki: Sanoma Osakeyhtiön kirjapaino.
- Otavan Kirjapaino Oy 2015. Aloittelevan kustantajan ja omakustannekirjan tekijän opas. Helsinki. <http://otavankirjapaino.fi/aloittelevan-kustantajan-ja-omakustannekirjan-tekijan-opas/>. 15.5.2015.
- Pesonen, S. & Tarvainen, J. 2003. Julkaisun tekeminen. Jyväskylä: Docendo Finland Oy.
- Pitkänen, H. & Siltamaa, E. 1968. Sisävesikalat ja kalastus. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Salmia, J. 2012. Yhteisöllisyyden määritelmä. <https://sites.google.com/site/yhteisollisyys/home/yhteisoellisyyden-maaeritelmae>. 15.9.2016.
- Savola, H. 2014. Omakustantajan perusopas. Näin julkaiset kirjasi itse. Karkkila: Lukutoukan Kirjakauppa.
- Skinner, A. 2014. Self-publishing is not revolutionary - it's reactionary. <https://www.theguardian.com/books/booksblog/2014/may/29/self-publishing-revolutionary-reactionary-authorpreneurialism>. 30.9.2016.
- Soikkanen, M. 1966. Urheilukalastus. Perho-onginta. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Soininen, T. 2015. Kuvituksen synty: Kahdesta kolmeksi – Pieni matka äitiyteen vihkosen kuvitus ja toteutus. Karelia-ammattikorkeakoulu. Viestinnän koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/86479/soininen\\_tanja.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/86479/soininen_tanja.pdf?sequence=1). 24.9.2016.
- Syrjälä, K. 2008. Ideasta kirjaksi. Selvitys kirjakustannusprosessista ja näkökulmia teoksen markkinointiin. Tampereen ammattikorkeakoulu. Viestinnän koulutusohjelma. Opinnäytetyö. <https://publications.theseus.fi/xmlui/bitstream/handle/10024/10472/Syrj%C3%83%3FI%C3%83%3F.Kati.pdf?sequence=2>. 9.4.2015.
- Tietotaitotalkoot 2016. Talkootyö. <http://www.tietotaitotalkoot.fi/luotsit/kolumnit/talkootyo/>. 30.10.2016.
- Trofimova, V. 2016. О боже! что за пакупец!? Fetus Magazine, Autumn–Winter 9/2016, 60–64. <https://indd.adobe.com/view/73dcdfdd-dead-462d-8c74-9f7175ff5283>. 24.9.2016. Sivut 58–65.
- Tschichold, J. 2002. Kirjan muoto. Teoksessa Brusila, R. (toim.) Typografia. Kieltä vai visuaalisuutta. Helsinki: WSOY, 51–80.
- Vakkuri, K. 2003. Digitaalinen painaminen ja muita neuvoja omakustantajalle. Helsinki: Etelän Kirja Ky.
- Vakkuri, K. 2011. Näin kirjoitat oman elämäsi tarinan - Opas kirjoittamiseen. Helsinki: BSV Kirja.
- Verohallinto 2016. Yleishyödyllisten yhteisöjen verotus. [https://www.vero.fi/fi-FI/Syventavat\\_veroohjeet/Usein\\_kysyttya/Yleishyodyllisten\\_yhteisojen\\_verotus\\_\\_us\(15125\)](https://www.vero.fi/fi-FI/Syventavat_veroohjeet/Usein_kysyttya/Yleishyodyllisten_yhteisojen_verotus__us(15125)). 30.10.2016.

- Yhdistystieto 2014. Varainhankinta. <http://yhdistystieto.fi/wiki/72-varainhankinta>. 30.10.2016.
- Young, N.S. 2016. Food Photography. From Snapshots to Great Shots. San Francisco: Peachpit Press.
- Åhlberg, M. 2007. Käsitekartat tutkimusmenetelmänä. Teoksessa Aaltola, J. & Valli, R. (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Metodien valintoja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Jyväskylä: PS-kustannus, 60–70.

## Kautokeino Grayling & Klinkhammeri ja Nousevan auringon nieriä & Alakoidan arvoitus

### Kautokeino Grayling

à la Jussi Kettunen

1. Pyydystä harjus pintaperholla Kautokeinosta.
2. Voit fileoida harjuksen tai pilkko sen paloiksi harjuksen kokoluokan mukaan.
3. Laita trangia tullille ja pannulle iso nokare voita.
4. Laita harjuksesi tirsämään runsaaseen volhiin.
5. Kun harjus on kypsä - **Älä paista kuivaksi!** - laita kalan päälle ripaus suolaa ja mustapippuria.

Vedä eväs kitusiin jokirannassa ja toista homma tarvittaessa.

*Kalamakua on turha peittää muilla mausteilla kuin suolaa ja pippuria!*

*Hiljätapauksessa muullakin saatu harjus kelpaa, kuhan päätyy suoraan trangiaan ilman pakasteluja/vakuumeja!*

*Kalan valmistuessa voit hörppäistä kahvit ja kaatoryypyn sekä ihailia Kautokeinoon mahtavia maisemia jokirannassa.*

6



### Klinkhammeri

Slipi	Kirkkaan vihreä polypropyleeni nauha
Kierre	Sidontalanka
Runko	Hens body quills, oliivi
Eturuumis	Oranssi pintaperho dubbing
Häkiä	Ruskea kukko

*Tämä pintaperho on hollantilaisen Hans van Klinkenin kehittämä. Sopii lohsukusten, muun muassa harjuksen, taimenen, kirjolahti, nieriä, siian, ja jopa lohen kalastukseen.*

8



### Nousevan auringon nieriä

à la Lauri Sihvonen

- Kaksi nieriäfiettä  
1 dl makeaa soijakastiketta  
2 valkosipulin kynntä  
1 tl tuoretta inkivääriä  
Tilikka öljyä paistamiseen

1. Ota kaksi nieriäfiettä, ilman ruotoja, nahalla tai ilman.
2. Paloittele annospaloiksi, joita voit pannulla käänellä.
3. Tee nieriölle marinadi: Sekota soijakastikkeeseen puserretut valkosipulin kynnet ja raastettu inkivääri.
4. Pyörittele nieriäpalat marinadissa ja jätä maustumaan marinadiin pariksi tunniksi.
5. Kuumenna pannu keskiuumaksi ja paista marinoituneet nieriäpalat pannulla öljyssä juuri ja juuri kypsäksi, ei yhtään yli. Suolaa et tarvitse, koska sitä on yllin kyllin soijakastikkeessa.

*Kalan lisäksi sopii tilanteen mukaan riisi ensisijaisesti, mutta myös naan-leipä tai vastaava toimii. Suomalais-igritalaisessa fuusio-versiossa tietysti peruna käy myös. Jäähdytyään Nousevan auringon nieriä toimii niin salaattissa kuin voileivän välissä.*

10



### Alakoidan arvoitus

Koukku	8-10 yleiskoukku tai uppoperhokoukku
Pää	3 mm kuula, messinki tai kulta
Runko	Chenille, ruskea tai oliivi
Pyrstö	Notkeaa grizzly-häkilähöyhentä
Lanka	6/0 tai 8/0 musta tai pinkki
Häkiä	Pinkki häkilähöyhen

*Vinkki! Pyrstöksi kammattaa valita niitä notkeita ja pehmeitä grizzlejä, joista ei tule pintarihakillää. Liian jykkä grizzly ei si virrassa.*

*Perhon nimi tulee siitä, että on täysi mysteeri, miksi niin ruma perho on kalojen mieleen. Poikani, joka on minua kovempi kalamies ja hyvä perhonsoija ei ole suosittunut kalastamaan Alakoidan arvoituksella kuin kerran. Ruotsin lapsissa eivät erään lammen äkäiset nieriät yksinkertaisesti hyväksyneet mitään muuta kuin Alakoidan arvoitusta. Siihen sekkittiin sitten sitäkin tullempin.*

12



## Suutarinpaisti & Muikku ja Jockfallin uunikala & Phatagorva

### Suutarinpaisti

à la Eila Keränen

Noin 300 g pekonia tai sian kylkilihaa  
Noin 500 g muikkuja  
Suola

1. Paista pannulla pekonia tai kylkilihaa rapeaksi.
2. Lisää perutut ja valutetut muikut.
3. Suolaa maun mukaan.
4. Jotka paistamista nim, että muikut kypsyvät.
5. Lisäkseenä keitetyt perunat ja ruisleipä.

Resepti on muistikava vuosilta  
1961-1963. Se oli tästä ratkaisu  
nopeaan ja ravitsevaan ateriaan.

14



### Muikku

Koukku NO 2-4 pitkävartinen  
Pyrstö Valkokärkinen orava, päällä hopea-flashabou  
Runko Hopeanvärinen mylar-putki, sidotaan litteäksi  
Kidukset Fluorioranssi villa  
Siipi Tumman suklaanruskea kukko 2 kpl, päällä musta fly-Rite ja tummanruskea keino Turkis, josta myös selkä  
Häkiä Bagder-kukon siikasia, kiinnitetään rungon sivuille  
Pää Musta

Perhokalastaja kunnioittaa luontoa reissuillaan ja toimii  
annettujen sääntöjen sekä ohjeiden mukaisesti kaikissa tilanteissa.  
Mahdollinen saalis - kala - on hänelle tasavertainen vastustaja.

Resepti lähte "Suomen kalastavimmat perhot" by Juha Pusa.

16



### Jockfallin uunilohi

à la Laari Aho

Sopivan kokoinen pala Jockfallin merilohta  
Sitruunaa  
Limea  
Mustapippuria  
Merisuolaa  
Punasipulia  
Tillia

1. Mausta lohi merisuolalla ja pippurilla.
2. Leikkaa lohien päälle punasipulia, limen ja sitruunan paloja.
3. Lisää päälle vielä tuoretta tilliä ja anna kalan maustua noin puoli tuntia ennen uunia.
4. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20-30 minuuttia.

Kastike  
1 purkki kermaviiliä  
Puolikkaan sitruunan mehu  
Kurkkumajoneesia  
Sitruunapippuria  
1 valkosipulin kynsi

Sekoita kastikkeen ainekset kermaviiliin ja anna maustua hetken jääkaapissa.

Tarjoille uunilohi ja kastike keitettyjen  
(suusten) perunoiden ja paahoteltävän kera.

18



### Phatagorva

Putki Oranssi medium ja kirkas small  
Hela Solkea kulta  
Jatke Oranssi silkki  
Vyö Musta strutsi  
Kierre Kultainen flatbride  
Runko 1/3 osa kupari flatbride, 2/3 osa guideline phatagorva bronze dunning  
Runkohäkiä Oranssi badger kukko (kyseisessä perhossa hajonnut kalan suussa)  
Siipi Firey brown temppelikoira kahdesta nipusta, väliin rainbow from hell flashabou sekä helmäuä ja kultainen flashabou  
Kurkkuhäkiä Musta soft hackle sidottuna siipinippujen väliin  
Silmät Viidakkokukko  
Pää Protube cone head koko medium, väri kupari

Phatagorva on suosittu putkiperho.  
Sen on kehittänyt ruotsalainen Mikael Frödin Alttionjoelle.

20





## Reissumiehen lohikukko & Harmaja ja Orkla Sashimi Salmon & Lohituhero

### Reissumiehen lohikukko *à la Eila Keränen*

6 kpl Reissumies-leipiä  
Noin 700 g kirjolohta, fileenä  
Noin 300 g pekonia  
Voita  
Suolaa

*Jos on oikein hyvä kalaomni suosintu, niin kukkoja voi tehdä paistovalmiiksi pakasteeseen. Pakasteesta kukot voi panna uuniin ja jatkaa tarvittaessa paistoaikaa.*

1. Kostuta Reissumiehen puolikukat vedellä.
2. Lado palotellut lohupalat leipien pohjen päälle.
3. Laita lohipalojen päälle lisää kirkasta pekonia sekä suolaa maun mukaan.
4. Laita leivän päällispuoli koko komeuden päälle ja näin olet "leiponut" kukon.
5. Pieni nokare voita päälle.
6. Kääri kukot yksitellen folioon.
7. Paista kukot noin 200-asteisessa uunissa tunnin verran.

*Ohjeen alkuperä on entisellä, ystävälläni kyläkauppiasrouvalta. Kertomansa mukaan hän joutui usein ideoimaan mitä tehdä kaupan ylijäämille. Tässä yksi mainio ja makoisa ideoinnin tulos.*

22



### Harmaja

Hela	Hopea
Jatke	Keltainen silkki
Pyrstö	Kultafasaanin töyhtö
Vyö	Musta strutsi
Kierre	Mopea
Runko	Harmaa mohair
Kurkkuhäkälä	Alle kierros punaista kukkoa ja päälle kierros harmaata helmikanaa
Siipi	Merihanhea
Yläkaari	Kultafasaanin töyhtö
Posket	Siniset
Pää	Musta

*Jyväskyläläinen Mauri Kivelä kehitti Harmajan 70-luvulla. Keskeistä perhossa on, että siiven kärjessä on valkoista.*

*Reseptin lähde "Wanhat Suomalaiset Lohiperhot" by Lauri Syrjänen & Pertti Kanerva.*

24



### Orkla sashimi salmon *à la Jussi Kettunen*

*Reseptien idea on, että kalan voi nauttia kalapaikalla paikan päällä. Leput kalat mitä et syö voit vapauttaa takaisin elementteinsä.*

1. Pyydystä lohi.
2. Vuole lohesta fileroitveitsellä ohuita suikaileita.

*Älä taaskaan laita lohta vakuuniin tai pakastimeen! Syö nyt kun se on parhaimmillaan.*

3. Dippaa kypsentämättömiä lohi siivuja soijaan ja wasabiin ja ei kun ääntä kohti.

*Kaikkia kaloja ei tarvitse tappaa, pakastaa ja kuljettaa satoja kilometrejä kotiin pakastimeen.*

*Kaupasta saapi edullisesti kasvatettua kirjolohta, joka on paljon tuoreempaa kuin Lapista kuljetetut jalokalat.*

26



### Lohituhero

Putki	Eumerin kirkas
Pyrstö	Vihreä jääkarhu
Runko	Ollivi dubbing
Kierre	Sidontalanka (musta/oliivi)
Runkohäkälä	Oliivi kukko
Siipi	Nutria päälle
	Sivuille kirkkaan vihreää flashaboutia

*Putki-perhot ovat lähtöisin Britteistä ja jalokautteenet Suomeen jo 80-luvulla. Ne syrjäyttivät isoon koukkukokoon sidotut perhot.*

*Putki-perho on oiva valinta, kun on tarvetta herkkiä- ja samalla voimakasliikkeiselle perholle.*

28



## Meritaimensäilyke & Pinkki katka ja Lankkulohi & Ruunaan nimetön

### Meritaimensäilyke

à la Pasi Teikainen

1,5 kg ruodotonta meritaimenta

Liemi

6 dl vettä  
4 dl sokeria  
2 dl etikkaa  
3 rki karkeata suolaa  
20 maustepippuria  
10 valkopippuria  
3 laakerinlehtää

1. Kiehauta liemi
2. Jäähdytä
3. Lisää kala
4. Lisää 1/2 porkkana ohuina viipaleina
5. Lisää yksi punasipuli siivuina

Anna säilykkeen maustua 2-4 vuorokautta jääkaapissa.

Säilyke säilyy avattuna muutamia viikkoja jääkaapissa.

Vinkki! Säilykkeen voi tehdä myös muusta kalasta esim. hauesta.

30



### Pinkki katka

Koukku Double Limerick, #6  
Lanka Punainen  
Jalat/Pyrstö Pinkkihäkilä taitettuna taakse, päälle pari hiletä  
Silmät Runningline, päät poltettu mustiksi  
Runko Pinkki-dubbing pohjattuna  
Runkohäkälä Pinkki-kanan häkäläsilukka  
Selkähilpi Pinkki-latex tai juomapillin osa  
Kierre 0,12 kirkas siima, jolla kierrettyä kiven päälle  
Pää Sidontalanka ja hiukan lakkaa

Pinkki katka on osoittanut toimintansa muun muassa Norjassa ja Tanskassa meritaimenen perhokalastuksessa.

Tämä perho on kevyt ja yksinkertaisuudessaan sidontaltaan helppo.

32



Sidos Pasi Teikainen

### Lankkulohi

à la Senni Tervo

Yksi paku leppälankku per filee.  
2-4 rkl fariniosokeria, tummaa sokeria (mitä sattuu löytymään).  
1,5 tl suolaa (muun mukaan)  
0,5 tl valkopippuria  
persiljaa (sopivasti)  
tuoretta tilliä (sopivasti)  
ruohosipulia (sopivasti)  
tilikka oliivi öljyä mielen mukaan (jos laittaa pajjon saa olla leimahda tuleen)

Lisää paistoaikaa noin 5 minuuttia, jos filee on paksu.

Tärkeä lankkulohien kanssa yrittökastiketta ja (uusista) perunoita.

1. Pane leppä lankku(t) veteen liikoamaan 12 tunniksi.
2. Poista lohifileestä ruodot ja nosto lohifilee lankun päälle.
3. Sekoita öljy, fariniosokeri, suola, valkopippuri, persilja, tilli ja ruohosipuli keskenään ja levitä kalan päälle.
4. Pane kuorrutettu lohifilee grilliin (kaasu grilli) ja anna kannen olla auki niin kauan, että laudan alta alkaa muodostua savua.
5. Sulje kansi ja anna lankkulokalan kypsä noin 20 minuuttia.

34



## Ruunaan nimetön

### Ruunaan nimetön

Koukku Pitkävärtinen #8  
Pyystö Ruoste/oranssi bucktail, 2 kpl. Crystal flash  
Kierre Oranssi/fi. pun. silkki  
Runko Oranssi dupping  
Alus siipi Ruosteen/oranssi bucktail  
Häkälä Oranssi helmikana  
Siipi Ruosteen/oranssin värinen bucktail ja sarviiksi 2 crystal flash  
Posket Viidakkokukko

Ruuan perhossa on kultakierre alkuperäisen punaisen sijaan ja pyrstö ja siipi on tehty sekoittamalla keltaista ja oranssia bucktailia. Perho saa olla harva ja hyvälaatuisesta bucktailista tehty.

Painottamaton on pelannut paremmin.

36



Sidos Senni Tervo



## Välimeren uunikala & Teknomonkkeri ja Siika-fenkolikeitto ja Melamies

### Välimeren uunikala

à la Teemu Venäjärvi

Ainekset 3-4 henkilölle

- lohta 700-1000 g
- suolaa, mustapippuria ja sokeria/steviaa
- 1 ruukku tuoretta basilikaa
- oliiviöljyä
- 3-5 valkosipulin kynttä
- 1 tölkki tomaattimurskaa
- 2 dl kuohukermaa
- purkillinen vihreitä hyviä oliiveja
- 3 isoa kypsää tomaattia
- 2 dl juustoraastetta (parmesaani, mustaleima emmental tai vastaava)

Kokeile reseptiä myös kuhalla. Tomaattimurska MUTTI on paras. Valkosipulin ystävät voi laittaa vatikka koonaisen yksikymmen sipulin.

38

1. Lado kalafleet oliiviöljyllä voideltuun vuokaan, päälle suolaa ja mustapippuria sekä noin puoliikas ruukku hienonnettua basilikaa.
2. Kuumenna oliiviöljyä kattilassa ja kuullota hienonnetut valkosipulin kynnet, lisää joukkoon tomaattimurska ja mausta suolalla, mustapippurilla ja ripauksella sokeria/steviaa. Anna soosin porista noin 5 min. Lisää kerma ja anna soosin taas porista hieman kasaan noin 5-10 min. Kaada soossi fileiden päälle uunivuokaan.
3. Ripottele päälle puolitetut oliivit, siivutetut tomaatit, ja hienonna päälle vielä puolikas ruukku tuoretta basilikaa.
4. Viimeistelee laittamalla päälle juustoraaste ja paista 200-asteessa 20-25 min.
5. Lisukkeeksi wokattuja kasviksia (paprikaa, bataattia, kesäkurpitsaa ja punasipulia).



### Teknomonkkeri

Putki	1" kupari
Runko	Chartreuse flatbride
Häkiliä	Chartreuse badger kukko
Alussipi	lime jääkarhu (keinoakuitu), muutama kimalle
Häkiliä	Musta pehmyt kanahäkiliä
Siipti	Apinaa (keinoakuitu), muutama riikinkukon herli puolelleen
Silmät	Viidakkokukko (tarhattu)

Putkiperhon aines valitaan sen mukaan, halutaanko perho saada uuponaan syvälle vai uimaan lähellä pintaa.

Putkiperho on luottoperho koko kaudelle. Se on tunnettu lohen pyytäjistä missä lohta esiintyy.

40



Silho Teemu Venäjärvi

### Siika-fenkolikeitto

à la Erka Keittänen

- 2-3 kypsää tomaattia
- Oliiviöljyä
- Pieni sipuli
- Perunaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 1-2 fenkolia
- Purjoo
- 2 dl kuivaa valkoviiniä
- 1 l kalaliemä
- 1 lime
- 200 g suomustettuja siikapaloja
- Fenkolin vihreää lehtisippua
- Tilliä
- Suolaa ja pippuria

1. Kasta tomaatti kiehuvaan veteen, poista kuori ja sisus. Leikkaa lohkoksi.
2. Kuumenna öljyä ja kuullota siinä sipulisippua muutama minuutti ja lisää sitten valkosipulisippu.
3. Lisää siivuiksi leikattu fenkoli ja kypsennä lisää.
4. Lisää siivutetut perunat, suola, mustapippuri ja valkoviini. Keitä hiljalleen, kunnes valkoviini on hieman haihtunut, lisää kalaliemi ja lohkokot tomaatit.
5. Raasta limen kuorta ja purista limestä mehu keittoon.
6. Keitä miedolla lämmöllä ja tarkista perunoiden kypsytys sekä hiemennaku ja lisää lopuksi siikapalat ja tarvittaessa suola. Kypsennä enää vain muutama minuutti.
7. Ripottele pinnalle fenkolilehtisippua ja tilliä.

Pöytäään katetaan hieno pitsikuvion perintöillä, hopeareunaiset lautaset ja hopealusikat sekä mahdollisimman aidot kristallilasit. Keiton kanssa juodaan erittäin kuivaa kuohuviiniä.

38



### Melamies

Koukku	8, Tiemco 2312 / 200 R
Sidontalanka	Musta 8/0
Runko (2/3)	Vaalean kellanruskea dubbing, Scintilla (#39) smokey beige (runko on aika paksu)
Jalat	Mustat kumijalat molemmille sivuille kuvaamaan pupan raajoja (joiden avulla pupa ui), pituus rungon mitta
Etuosa (1/3)	Tummanruskea dubbing, Fly-Rite (#6) chocolate brown
Viimeistely	Harjaa runkoa hieman pörröseksi

Melamies = Järtsivikspupa. Perho sopii kokeilla myös painottaen. Tehokkaan siikaperhon sitominen on tuskin tämän yksinkertaisempaa.

Reseptin lähde "Siikaperhoja" by Mikko Halonen.

40



Silho Erka Keittänen



## Perhokalastuslehti 2/2016, artikkeli/Ismo Malinen

”Virtaavilta vesiltä ruokapöytään. Herkullisia kalaruokia ja ottiperhoja”.

## Virtaavilta vesiltä ruokapöytään Herkullisia kalaruokia ja ottiperhoja

Vuonna 1984 perustetun Joensuun Perhokalastajat ry:n jäsenet ovat taitavia perhonsitojia ja perhokalastajia, mutta myös kalaruoanlaittajia. Tämän todistaa perhoseuran äskettäin julkaisema kalaruoka- ja perhoreseptivihkonen:

### Virtaavilta vesiltä ruokapöytään.

Opasvihkosesta löytyy kymmenen ohjetta erilaisten lohikalaruokien valmistamiseen. Ne kaikki ovat joensuulaisten perhokalastajien kehittämiä. Koska kala on tunnetusti maistuvinta itse sidotulla perholla pyydetynä, jokaista ruokaohjetta on ryyditetty ottiperhon reseptillä.

Osa ruokaohjeista sopii mainiosti kalapaikalla valmistettaviksi. Sellainen on esimerkiksi **Jussi Kettusen** *Kautokeino Grayling*, eli ohje tuoreen harjuksen paistamisesta jokivarressa. Kalaahan ei saa paistaa liian kuivaksi, eikä harjuksen omaa makua kannata peittää liialla maustamisella, vaan ripaus suolaa ja mustapippuria kypsän kalan päälle riittää.



Vihkosen on ideoinut, kuvannut ja taittanut **Maarit Ignatius**, joka on kokeillut jokaisista resepteistä. Hänen mukaansa ne ovat todella herkullisia. Ignatiuksen oma suosikki on *Reisumiehen lobikukko*, jota hän kiittelee yksinkertaisuudessaan valtavan hyväksi. Se syntyy **Eila Karvisen** ohjeen mukaan ruisleivän lisäksi kirjolohifileestä, pekonista ja suolasta.

Ignatiuksen mukaan oppaassa on myös hieman työlämpiä ruokareseptejä, kuten *Nousevan auringon nieriä*. Tässä **Lauri Sikasen** gourmet-ruoassa ruodottomat nieriäfileet paloittelataan annospaloiksi ja jätetään marinoitumaan pariiksi tunniksi. Tosin jos aikaa kahden tunnin marinointiin ei ole, palat voi

vain pyöritellä marinadissa huolellisesti ja paistaa heti. Tällöin kalan oma maku jää vahvemmaksi, mikä ei sekään ole huono asia.

Yksi vihkosen ohjeista on, ettei kaikkia saatuja kaloja tarvitse tappaa. Ne kalat, joita ei syödä, on syytä päästää takaisin omaan elementtiinsä.



Perhoresepteissä puolestaan on vanhoja, monille ennestään tuttuja sidoksia, mutta myös joitakin ehkä hieman tuntemattomampiakin perhoja. Mukana ovat joka tapauksessa *Klinkhammeri*, *Alakoidan arvoitus*, *Muikku*, *Phatagorva*, *Harmaja*, *Lohitubero*, *Pinkki katka*, *Ruunaan nimetön*, *Teknomonkkeri* ja *Melamies*. Osasta perhoja annetaan sidontaohjeiden lisäksi myös kalastusta ja materiaalivalintaa helpottavia vinkkejä.

Joensuun Perhokalastajien oppaan hankkimista voi suositella lämpimästi. Se on hyödyllinen ja tuottaa lukijalleen mielihyvää niin kalavesillä kuin kotikeittiössäänkin.

*Virtaavilta vesiltä ruokapöytään* -ruokavihkossa on 48 sivua. Värikkäiset kuvat ja se maksaa 10 euroa/kpl. Hintaan sisältyvät postimaksut Suomessa.

Ismo Malin

**Tilaukset:** Lähetä nimesi ja postiosoiteesi sähköpostilla sekä tilauksen kappalemäärä sähköpostilla [jussi.kettunen@lahitapiola.fi](mailto:jussi.kettunen@lahitapiola.fi).

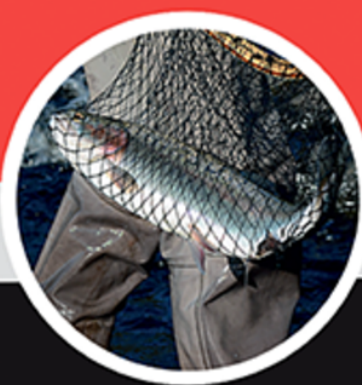
Joensuun Perhokalastajat käyttää vihkosta saamansa tuotot nuorisotoimintaansa.

Joensuun Perhokalastajien julkaisema opasvihkonen sisältää maukkaita kalaruokareseptejä ja ottiperhojen sidontaohjeita.





*Virtaavilta vesiltä ruokapöytään*



*perhokalastajan makuja*

**JOENSUUN PERHOKALASTAJIEN RUOKAVIHKON TILAUS**  
**HANKKIMALLA VIHON TUET SEURAN NUORISTOIMINTAA**

Lähetä yhteystietosi (nimi + postiosoite) ja tilauksen kappalemäärä sähköpostiosoitteella

**[jussi.kettunen@lahitapiola.fi](mailto:jussi.kettunen@lahitapiola.fi)**

**10 €/kpl**

Sis. postimaksut Suomessa

**KIITOS TUESTASI!**

## Checklist (Kyllä/Ei)

	Kyllä	Ei
Tuleeko tärkein aihe/asia esille		
Käsitletkö aihetta/asiaa kiinnostavasti		
Onko näkökulma kiinnostava		
Eteneekö kerronta loogisesti/uskottavasti		
Onko oleellinen mukana		
Onko mukana liikaa, ylimääräistä		
Toimiiko tekstin rakenne		
Onko tietoa aiheesta/asiasta riittävästi		
Onko ainesta riittävästi kirjaksi		
Onko sisältö monimutkainen		
Onko sisältö naiivi		
Ovatko tiedot oikein		
Toistatko itseäsi		
Oletko luonut joitain uutta		
Olenhan karsinut kirjoitus- ja kielioppivirheet		
Onko kirja helppolukuinen		
Onko kirja hyvännäköinen		
Mitä kirjan kannet kertovat		
Ilmentääkö nimi sisältöä		
Houkutteleeko etukansi tarttumaan kirjaan		
Avaako kohderyhmään kuuluva lukija kirjan takakannen perusteella		
Ostaako lukija selailun perusteella kirjan		
Onko kannen nimi ja kansikuva sopusoinnissa		
Onko käytetty fontti selkeä ja helppolukuinen		
Olenko sopinut painon kanssa koetiedoston lähetyksestä		
Saanko apua (tarvittaessa) kirjoitus- ja kielioppivirheiden tarkistukseen		
Ovatko valitut kuvat oikean kokoisia		
Onko kuviin käyttöoikeus (tekijänoikeudet)		
Ovatko käytetyt/valitut kuvat tarpeellisia		
Kertooko kirjan kannet sisällöstä tarpeeksi		
Olen taiton valmistuttua tulostanut sivut ja tarkistanut tekstin, rivivälit ja sanojen välit (tulee olla läpi kirjan yhtenäiset)		
Onko kaikki tekijänoikeudelliset materiaalia tuottaneiden henkilöt mainittuna		
Onko ISBN-tunnus hankittu (myytäviin kirjoihin)		
Onko EAN-koodi hankittu (kirjakauppojen kautta myytäviin kirjoihin)		
Onko takakannessa kirjastoluokka näkyvissä		
Painotarjous on pyydetty vähintään kolmelta painotalolta		
Olen tutustunut painopaikkojen (joilta tarjous pyydetty) tuotoksiin – laadun varmistus		
Painotarjoukseen on sisällytetty kirjan arkistointikappaleiden (6) lähettäminen Kansalliskirjastoon		
Painosmäärä on arvioitu tarkasti		
On huomioitu markkinoinnin ottama aika ja raha		
Kaikista kuluista on laadittu lista		
Ennakkomarkkinointi on käynnistetty		
On laadittu myyntilaskelma		
Arvonlisäveroista huolehditaan		
Yhtään kappaletta ei myydä kuititta		

Pahimmat virheet. Savola (2014, 82–84)

Parhaat neuvot. Savola (2014, 85–88)

**Kuvauksen vinkkilista****1. Kalusto:**

- kamera
- heijastin
- taustat
- jalusta
- itselaukaisin.

**2. Editointi:**

- suorista
- rajaa, ole rohkea, tuo kohde esille
- karsi turhat elementit kuvasta pois
- tee tilaa oleelliselle
- kiinnitä katse haluttuun kohtaan
- kehystä.

**3. Asettelu:**

- sommittelu
- diagonaali
- huomiopisteet
- yhdistelmät (kolmiosommittelu, huomiopisteet)
- voimalinjat
- symmetrinen/epäsymmetrinen ryhmittely.

**4. Valokuvaa:**

- valaistus, luonnonvalo
- ei salamaa
- ei suoraa auringonvaloa.

**5. Kuvankäsittely:**

- tee hyvästä kuvasta vielä parempi.

**6. Näe vaivaa:**

- älä ota kuvaa - tee se
- keskity laatuun - älä määrään
- ideoi kuvausta etukäteen mahdollisuuksien mukaan
- kuvauskulmat.

**7. Stailaus:**

- tausta, rekvisiitta, valaistus, tunnelma
- pidä silmät auki kaikkialla, kun näet mielenkiintoista, erilaista niin ikuista se.

**8. Kuvateksti:**

- oivaltava
- tuore
- kiinnostusta tuova
- kokonaisuutta tulkitseva.

**9. Inspiroidu:**

- seuraa aikaa
- tutki valokuvia.

**10. Oma tyyli - uskollisuus sille:**

- tee omia juttuja
- innostu
- ole aito.