

Akateemiset punajuuret

keittokirjan konsepti ja kuvitus



Anna Tuomela

Opinnäytetyö

Akateemiset punajuuret

- keittokirjan konsepti ja kuvitus

Lahden ammattikorkeakoulu

Muotoiluinstituutti

Viestinnän koulutusohjelma

Graafinen suunnittelu

Kevät 2017

Tiivistelmä

Opinnäytetyöni käsittelee keittokirjan konseptia ja kuvitusta. Asiakkaani on kirjan kirjoittaja Katri Komulainen. Suunnittelu-työhön kuuluu kuvitusten lisäksi kirjan konseptointi, formaatti, taitto ja kannen suunnittelu. Tavoitteenani on luoda toimiva kokonaisuus ja herkullisia kuvituksia. Kirjallisessa osiossa paneudun keittokirjojen ja ruokakuvan maailmaan ja kerron tarkemmin suunnitteluprosessistani.

Avainsanat

Keittokirja

Kirjasuunnittelu

Kuvitus

Ruokakuvitus

Graafinen suunnittelu

Taitto

Abstract

My thesis covers cookbook concept and illustration. My client is Katri Komulainen, the writer of the cookbook. Concept includes format, layout, cover design and determination of the target group. I had two primary goals: to create a functioning book concept and yummy food illustrations. My goal is also that the client Katri, is satisfied with the final product. In the literature section of my thesis, I studied cookbooks and their illustrations.

Keywords

Cookbook

Book design

Illustration

Food illustration

Graphic Design

Layout

Sisällys

1. Johdanto	5	6. Lopputulos	25
		6.1 Lopullinen konsepti	26
2. Keittokirja	7	6.2 Jatkokehitys	26
2.1 Keittokirjoista	8		
2.2 Tarinalliset keittokirjat	9	7. Arviointi	48
		6.1 Tuotteen arviointi	49
3. Ruokakuva	10	6.2 Prosessin analysointi	49
3.1 Ruokakuvasta	11		
3.2 Kuvitettu ruokakuva	12	Lähteet	50
3.3 Ruokakuvan herkullisuus	13		
4. Konseptin luominen	14		
4.1 Konseptointi ja kohderyhmä	15		
4.2 Tyyli ja tunnelma	16		
4.3 Keittokirjan nimi	17		
5. Suunnitteluprosessi	18		
5.1 Kuvitus	19		
5.2 Typografia	22		
5.3 Taitto	23		
5.4 Kansi	24		
5.5 Formaatti	24		

1

Johdanto

Miksi?

Keittokirjan kirjoittaja on tätini Katri Komulainen. Ajatus kirjasta lähti todellisesta tarpeesta. Katri oli kirjoittanut kaikki reseptinsä Word-tiedostoon, joka oli kasvanut niin suureksi, että sitä alkoi olla vaikea käyttää. Hän siis halusi reseptinsä käytännöllisempään muotoon ja pyysi minulta apua. Reseptien ympärille oli kirjoitettu muistoja, vinkkejä ja johdantoja: lähes valmis keittokirja siis.

Minä keksin ehdottaa, että työstäisimme sen painetuksi kirjaksi. Katri piti ideaa erinomaisena ja oli otettu, kun sanoin tekeväni projektista opinnäytetyön aiheeni. Vaikka Katri onkin asiakkaani, tämä projekti ei ole tavanomainen asiakastyö, vaan enemmänkin molemmille mielekäs yhteistyö. Kattrilla ei ollut pahemmin toiveita ulkoasun suhteen, joten sain vapaat kädet toteuttaa itseäni.

Kirjassa epätyypillistä on kuvitus. Kirjaan ei tule lainkaan valokuvia, sen sijaan kuvitan reseptit itse. Siksi päätin keittokirjojen lisäksi tutkia hieman ruokakuvaa: valokuvaa sekä kuvitettua kuvaa.

Opinnäytetyön aiheessa yhdistyy monta asiaa, jotka kiinnostavat minua: kirjansuunnittelu, taitto ja kuvitus. Kaiken lisäksi ruoanlaitto on yksi intohimoistani, mikä teki projektista vielä mielekkäämmän.

Tavoitteet

Minulla oli kaksi päätavoitetta: luoda toimiva kirjakonsepti ja tehdä herkullisia kuvituksia kirjan sivuille. Toivottavaa oli myös, että asiakas eli Katri olisi tyytyväinen lopputulokseen.

Henkilökohtainen tavoitteeni on kehittyä sekä taittajana että kuvittajana ja haluan oppia lisää kirjan suunnittelusta ja konseptoinnista.

2

Keittokirja

2.1 Keittokirjoista

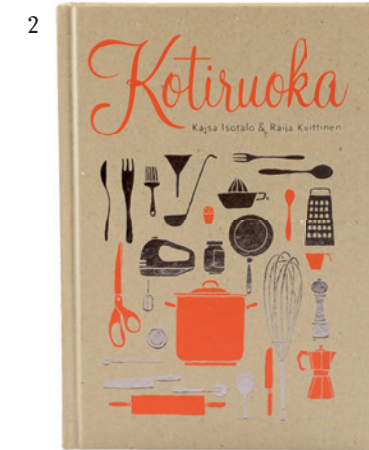
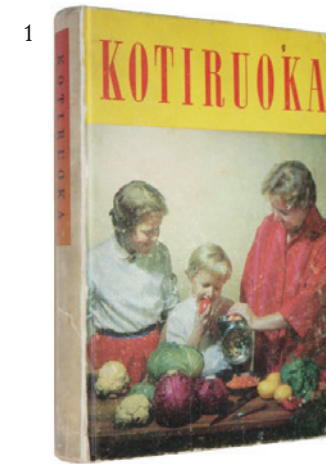
“Selailen vanhaa Kotiruoka keittokirjaa vuodelta 1930. – Se on kulunut kovassa käytössä. Kannot ovat irronneet, samoin muutamat välilehdet. – Vaikka se on ikääntynyt se on silti käyttökelpoinen ja täyttää ne tarpeet mitä peruskeittokirjalta odotan. – Keittokirjani sivujen välissä on reseptejä, lippusia ja lappusia entisiltä omistajilta. Itsekin olen laittanut kirjaan yhtä sun toista.” Maarit Knuutila (2010) kertoo kirjassaan Kauha ja Kynä -keittokirjojen kulttuurihistoriaa.

Tämä kuvaa hyvin keittokirjojen luonnetta. Niitä ei säilytetä siististi kirjahyllyssä, vaan ne ovat käyttötavaraa ja ne otetaan omiksi. Siinä missä romaanin katsottaisiin olevan pilalla tahriintuessaan rasvaan ja saadesaan sivuilleen ylimääräisiä merkintöjä, keittokirja saa siitä vain lisää luonnetta. Keittokirja on kuin ylioppilaslakki: tahrat kertovat eletystä elämästä.

Kotiruoka keittokirjan kaltaisia yleispäteviä teoksia tehdään enää hyvin vähän. Keittokirjat ovat nykyään enemmänkin inspiraation lähteitä kuin muistamisen apuvälineitä. (Knuutila 2010) Ohjeet klassikkoruukiin kuten pannukakkuun tai munakokkeliin löytää helposti internetistä, mutta silloin kun pitäisi keksiä tarjottavaa illalliskutsuille, google ei enää olekaan niin kätevä.

Perinteisten keittokirjojen tilalle on tullut monenlaista keittokirjaa. “Ruoanlaitto onkin teemoittunut tai rikkoutunut pieniksi osa-alueiksi.” (Knuutila 2010) Suuri osa nykykeittokirjoista onkin joko jotain tiettyä ruokavaliota varten, tai jonkin maan tai alueen ruokakulttuurista kertovaa. Keittokirjoja julkaistaan hyvin tarkkojenkin teemojen mukaan. Kale - kaikkea hyvää lehtikaalista on tässä hyvä esimerkki: kirja on rakennettu yhden kasviksen ympärille.

Terveellinen ja eettinen ruoka on nyt kovassa huudossa: se selviää pelkästään katsomalla muutaman vuoden sisällä julkaistuja keittokirjoja. Kasvis- ja vegaanikeittokirjoja on tullut paljon markkinoille, ja niitä selkeästi myös ostetaan. Erikoisruokavaliot ovat toinen erittäin suosittu osa-alue: esimerkiksi herkälle vatsalle ja keliaakikoille löytyvät omat kirjansa.



Kotiruoka -kirjasta on tehty jo vaikka kuinka monta painosta ja uudistusta. Oikella vuoden 1973 painos ja vasemmalla uusin versio.



Kale - kaikkea hyvää lehtikaalista (2015)



Helppo olla vege, härkisreseptejä aamiaisesta iltapalaan (2017)

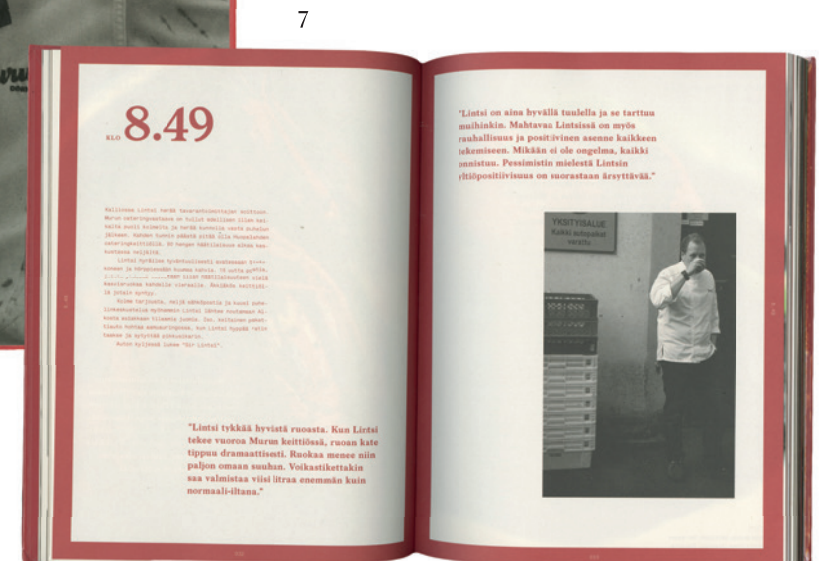
2.3 Tarinalliset keittokirjat

Katrin keittokirja on hyvin tarinallinen ja henkilökohtainen. Sitä lukiessa voi aistia perheen, sukulaisten ja ystävien läsnäolon. Kirjassa päästään Katrin mukana esimerkiksi retkeilemään, grillaamaan, viljelemään omia tomaatteja ja juhlimaan tyttären ylioppilasjuhliä. Päätin siksi hieman tutkia tarinallisuutta keittokirjoissa, ja miten tarinallisuutta on tuotu onnistuneissa kirjoissa esille.

“Nykykeittokirjat näyttävät vaativan ympärilleen selvityksiä, paikkoja henkilöitä, muistoa ja muisteluita.” (Knuuttila 2010) Vanhoissa keittokirjoissa kirjailijoista mainittiin vain nimet, ja nekin saattoivat olla salanimiä. Nyt taas on muodikasta tuoda keittokirjaan henkilökohtaisuutta ja tarinoita reseptin takaa. (Knuuttila 2010) Keittokirjat maalailevat tunnelmia ja kertovat elämäntyylistä, samaan tapaan kuin lifestyle-blogit. Ilmiölle tyyppillistä on julkkisten keittokirjat, joissa lukija pääsee tirkistelemään tunnetun henkilön keittiöön ja lukemaan hänen ruokamieltymyksistään. (Knuuttila 2010)

Löysin muutaman hyvän esimerkin keittokirjoista, joissa keittokirjan formaatti, taitto ja kuvavalinnat korostivat kirjan luonnetta ja kehyskertomusta. Katusoittajan keittokirja - Hyvää ruokaa oikeasti pienellä budjetilla kuvaa katusoittajan arkea, jossa rahaa on vähän, mutta ruokaa pitäisi silti saada. Se on hyvin koruton: pehmeäkantinen pokkari, joka on mustavalkoinen, kuvaton ja halvalla paperille painettu. Halpa formaatti sopi oivasti yhteen pienen budjetin reseptien kanssa.

Toinen kiinnostava kirja on Muru-ravintolan päivästä ja kokeista kertova Muru. Välissä on tietenkin Murun reseptejä. Siinä valokuvat ovat rosoisia - epätyypillinen ratkaisu - mutta sopii hyvin kirjan kertomaan tarinaan. Kuvat ovat selkeästi napsaistu työpäivän aikana Murun keittiöstä. Näin on vältetty studion kliinisyys ja saatu kuviin rutkasti enemmän sisältöä. Annoskuvia reseptien ruuista höystävät mustavalkoiset kuvat kokeista työssään.



3

Ruokakuva

3.1 Ruokakuvasta

Hyvin pitkään keittokirjat olivat tekstipainotteisia. Satunnaiset kuvat olivat opettavia tai selittäviä: piirroksia kakun koristelusta ja valokuvia onnistuneesta ja epäonnistuneesta leivästä. Ennen kuin väripainatus alkoi yleistyä, lähes kaikki kuvat olivat mustavalkoisia, mikä jo yksinään selittää miksi ruokakuva ei saanut suosiota aiemmin.

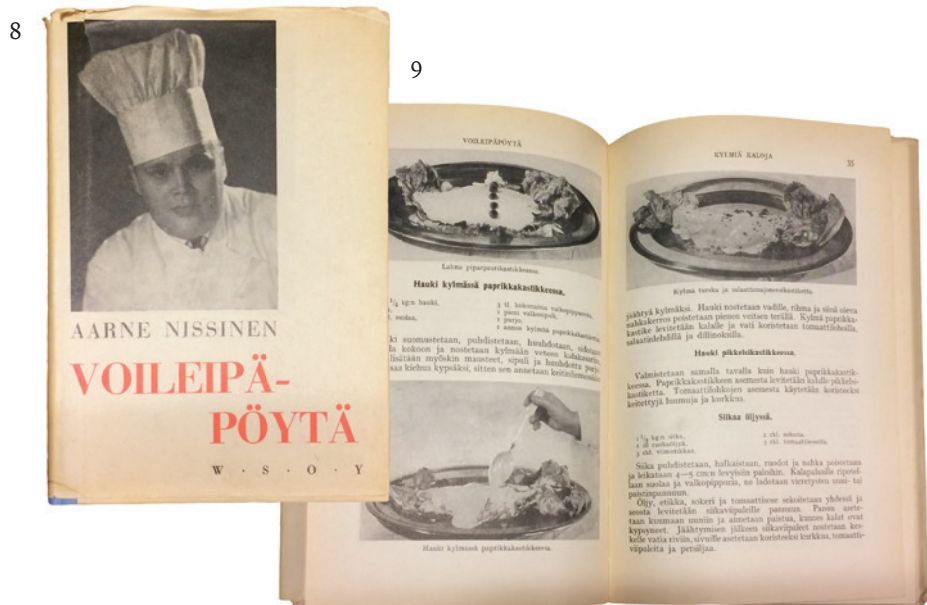
Aarne Nissisen Voileipäpöytä (1933) kirjasta näkee hyvin, etteivät mustavalkoiset ruokakuvat ole kovin houkuttelevia. Kuvilla on kuitenkin informatiivinen painoarvo: ne esittelevät erilaisia tapoja asetella ruoka kauniisti esille.

Väriskanneri keksittiin 1950-luvulla. Sen avulla ammattilainen pystyi tuottamaan rasteroidun värierotteluserjan eli CMYK-värit. (Gardberg 2011) Väriskanneri mahdollisti värillisten valokuvien käytön painotuotteissa. Samaan aikaan ruokakuvaus otti ensiaskeleitaan ja resepteillä alkoi olla suurempi osuus naistenlehdissä. Ruokatoimittajat ry perustettiin vuonna 1968. (Ruokatoimittajat 2017)

Seuraava mullistus oli digiaika: tietokoneet ja sen jälkeen digipaino ovat mahdollistaneet värillisen kuvan käytön pienemmälläkin budjetilla.

Valokuva on nykyään tyypillisin tapa kuvittaa reseptejä ja ruoka-aiheisia artikkeleita lehdissä. Piirrettyäkin kuvaa näkee silloin tällöin, mutta vähemmän. Kontrasti uusien ja vanhojen keittokirjojen välillä on suuri. Kuva on tullut pääosaan.

Ruoan valokuvaamisesta on tullut aivan oma taiteenlajinsa. Ruoan valmistamisesta ja esillepanosta vastaa ruokatoimittaja, joka tekee tiivistä yhteistyötä valokuvaajan kanssa. Valokuvaaja Elvi Rista stailaa itse kuviaan ja kertoo hyvin ruokakuvan yksityiskohtien tärkeydestä: ”Joskus käy niin, että basilikan lehden asentoa tai kakkumurun paikkaa vaihdetaan niin monta kertaa, että homma tuntuu tekijöistäkin menevän jo komiikan puolelle. Mutta tässä työssä on jaksettava säätää, sillä basilikan lehden asennolla ja sijainnilla on ruokakuvassa merkitystä”. (HS 2015)



10



Pirkka-lehden ruokakuva

3.2 Kuvitettu ruokakuva

Piirrettyä kuvaa on aikaisemmin käytetty keittokirjoissa lähinnä tekniikoiden opettamiseen. Ne voivat kertoa esimerkiksi kuinka taikinaa kuuluu vaivata. Selittävässä ja ohjeistavissa kuvissa piirroksiset ovat edelleenkin lyömättömiä. Nyt niitä näkee valokuvan rinnalla, varsinkin ruuanlaittoa aloitteleville suunnatuissa kirjoissa.

Ennen ruokakuvitukset pystyi jakamaan kahteen kategoriaan: realistinen mainoskuva ja ohjeistava viivapiirros. Nyt tyylejä on yhtä monta kuin kuvittajaakin. Kuvitukset ovat rikastuneet tyyliiltään ja niissä esitetään herkullisia annoksia tai kerrotaan tarinaa. Ruokakuvitukselle on oikeastaan käynyt samoin kun ruokavalokuvalle ja keittokirjoille: tunnelman luonti ja tarinan kerronta ovat nousseet keskiöön.

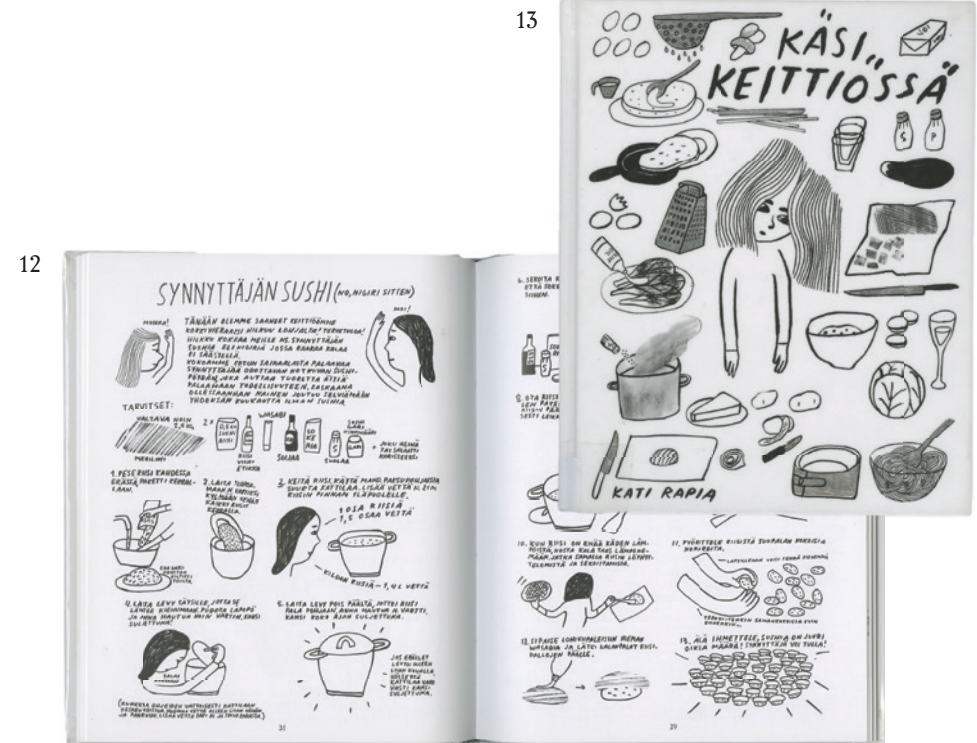
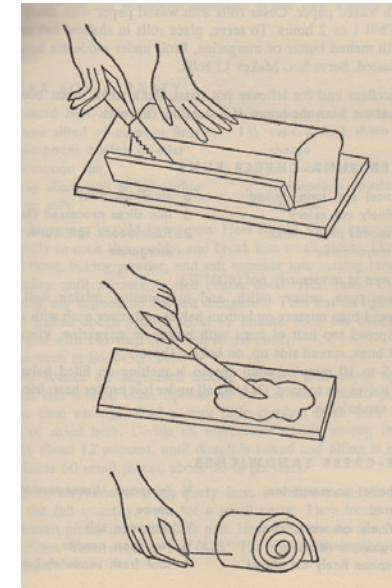
“I don’t think it’s enough to make sure it’s [food illustration] realistic, it has to have character, character that a photograph could never capture. It’s a challenge to make an interesting image from everyday food items but in a way cooking is very similar to illustration – it’s about creating something exciting out of the ordinary.” Holly Exley (Digital Art Online 2015)

Kuvitukset ovat hyvä keino luoda tunnelmaa. Ruokavalokuvissa se onnistuu rekvisiitoilla, mutta piirroskuvituksessa tunnelman luonti onnistuu vähäeleisemmin. Esimerkiksi rento tekeminen näkyy jo rennosta viivasta. Kuvituksella voi myös luoda tavanomaisista raaka-aineista mielenkiintoisen näköisiä ja tuoda kuvaan luonnetta tyylivalinnoilla.

Vaikka ruokakuvitukset ovatkin nousussa ainakin kansainvälisesti, keittokirjoja joissa olisi pelkkiä kuvituksia - eikä olleenkaan valokuvaa - näkee hyvin vähän Suomen markkinoilla. Nekin jotka löysin olivat lähinnä epäonnistuneita esimerkkejä. Ainoa hyvä esimerkki, jonka suomalaisista keittokirjoista löysin on Kati Rapien Käsi Keittiössä. Tosin siinäkin ei kuvata niinkään ruokaa vaan reseptin eri työvaiheita.

Kuvitettujen keittokirjojen puuttuessa hain inspiraatiota internetistä. Yksi inspiraation lähteistä oli verkkosivusto “They Draw an Cook”. Kuvittaja-sisarukset Nate Padavick ja Salli S. Swindell innostuivat kuvitetusta ruokakuvasta niin paljon (Padavick, Swindell), että perustivat niille omistetun verkkosivun, jonne kuka tahansa voi ladata omia suosikkireseptejään kuvituksilla höystettynä. Yle kertoi sivustosta jutussaan “Kuvitettu resepti on visuaalinen makuelämys”. (Yle 2013)

11 Ohjeistus teeleipien käärimiseen kirjasta Amy Vanderbilt’s Complete Cookbook
Kuvitus Andy Warhol



14

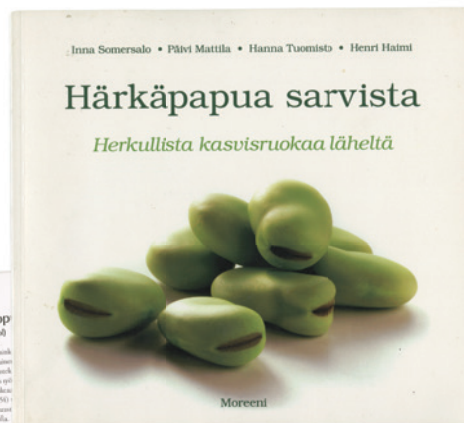


15



Spain - the cookbook, ainoa värikkäillä kuvituksilla täytetty keittokirja minkä löysin. Alun perin espanjalaista keittokirjaa lontoolaisen Phaidonin kustantamana myytiin Suomessakin Nide -kirjakaupassa.

16



17



3.3 Ruokakuvan herkullisuus

”Kuvan pitää herättää katsojassa halu tarttua ruokaan ja syödä se. Kuvan on siis oltava syötävän hyvä”, toteaa ruokakuvaaja Elvi Rista (HS 2015)

Aikakausmedian teettämän tutkimuksen mukaan (Norena 2012) hyvä ruokakuva nostaa veden kielelle. Herkullisuus on siis kaiken a ja o, mutta miten se luodaan?

Värit ovat yksi oleellisimpia osia onnistunutta ruokakuvausta. Onnistuneissa mainoksissa oli käytetty kirkkaita, mutta luonnollisia sävyjä, ja ainoastaan keinotekoisien tuotteiden – kuten limonadien ja karkkien – kohdalla sallittiin luonnottomiakin värejä, kuten sinistä. (Norena 2012)

Keittokirjoja selatessani tulin samaan johtopäätökseen kuin tutkimuksessa. Värit - erityisesti ruokahalua herättävät värit - ovat tärkeitä niin kuvituksen kuin valokuvankin kohdalla. Mustavalkoiset viivapiirustukset tai monokromaattiset kuvat eivät herätä kokkaisuintoa yhtä paljon, kuten huomasin esimerkiksi Härkäpapua sarvista kirjan kohdalla.

Kolmas tärkeä huomio hyvän ruokakuvan kohdalla oli tutkimuksen mukaan kuvan tunnelma. Samaa mieltä on myös Elvi Rista: ”Mielestäni on tärkeää, että ruokakuva herättää katsojassa jonkin tunnelman tai tunteen.” Tunnelmaa saadaan kuvaan rekvisiitan valinnalla ja pienillä yksityiskohdilla kuten lautasen muodolla tai pitsiliinalla. (HS 2015)

Hyödynnän omista kuvituksistani monia tutkimuksessa hyväksi havaittuja keinoja. Yksi kuvituksen kannalta oleellinen huomio tutkimuksessa olivat orgaaniset muodot. Ne viestivät luonnollisesta, ei teollisesta ruuasta (Norena 2012)

4

Konseptin luominen

4.1 Konseptointi ja kohderyhmä

Miksi kirja sitten tehdään? Kysymys jonka ohjaajani Penni (Osipow 2016) asetti konseptointia ajatellen. Alun perin kirja piti tehdä vain ratkaisuksi Katrin liian suuren word-tiedoston ongelmaan, ja ehkä myös sukulaisten huviksi. Mutta luettuani tekstiä, mieleeni juolahti, että miksei kirjaa voisi tarjota muillekin kuin vain sukulaisille. Vaikka kirjassa on paljon viittauksia henkilöihin ja tapahtumiin, jotka eivät ulkopuoliselle ole merkityksellisiä, on teksti viihdyttävää ja reseptit hyviä. Kaiken lisäksi tarinalliset keittokirjat ovat nyt suosiossa!

Konseptoinnin suurin haaste oli keittokirjan useat teemat: on retkiruokaa, karjalaisia perinteitä, ranskalaisia klassikoita, välimeren ruokaa, kausiherkkuja, grillausta ja juhlaruokaa. Vaikka kirjassa on pääosin kasvisruokareseptejä, siellä on myös kalareseptejä ja jopa muutama liharesepti. Ehdotin ainakin lihareseptien poistamista, mutta tähän Katri ei suostunut: Luukeitto piti säilyttää.

Prosessin aikana emme tiedä tuleeko kirja myyntiin vai ei, ja kenen kustantamana. Ajattelimme edetä ”tehdään ja katsotaan mitä tulee”-periaatteella. Konseptin valmistuttua kokeilemme kiinnostuvatko kustantamot meidän tarjoamasta paketista. Tällä taktiikalla vältymme ainakin tylsiltä kompromisseilta, sillä loppujen lopuksi kirja tehdään vain molempien tekijöiden omaksi iloksi, ei rahan toivossa. Näistä ajatuksista huolimatta konseptia ja mahdollista kohderyhmää on tarkasteltu sillä oletuksella, että kirja julkaistaan.

Ensimmäisen ongelman (eli reseptien kirjavuuden) päätin ratkaista korostamalla keittokirjassa sen henkilökohtaisuutta. Korostaa sitä mitä se luonnostaan on, eli perheen äidin muistiinpanoja ja reseptejä vuosien varrelta. Keksinkin, että olisi hauskaa, jos kirja alkaisi perheen esittelyllä. Vieressä voisi olla kuvitetut muotokuvat jokaisesta. Jukan (perheen isän) vaikutusta ovat muuttamat ranskalaiset reseptit ja Irinan (perheen esikoisen) vaikutusta taas ovat gluteenittomat leivonnaiset. Tekstissä myös viitataan jokaiseen perheenjäseneseen useammin kuin kerran. Oli siis luonnollista antaa heille kasvot, mikä tukee keittokirjan henkilökohtaisuutta ja tarinallisuutta.

Kalareseptien ja muutaman liharuuan takia keittokirjan kohderyhmäksi valikoitui aloitteleva kasvissyöjä tai punaista lihaa vähentävän sekasyöjä. Kirja on myös oivallinen perheellisille, sillä kirjassa on vinkkejä helppeihin arkiruokiin ja tarjoamisia sukujuhlisiin.

Konsepti

Tuote

– Päiväkirjamainen ja henkilökohtainen kasvisruokaan painottuva keittokirja

Miksi

- Tarjonnasta puuttuu sekasyöjille suunnattu kasviskeittokirja
- Kirjoittaja ei korosta terveysvaikutuksia tai eettisiä valintoja, vaan pyrkii tekemään maistuvaa ruokaa kasviksista jokaiseen hetkeen
- Kirja pursuaa käteviä vinkkejä ja on lukukokemuksena viihdyttävä sekä elämänmakuinen
- Tarjonnasta puuttuu herkullisesti kuvitettu keittokirja

Kohderyhmä

- Aloitteleva kasvissyöjä tai punaista lihaa vähentävä sekasyöjä
- Perheet
- Kotikokit, jotka hakevat inspiraatiota kasviksista

Toteutus ja mitä ulkoasussa täytyy huomioida

- Henkilökohtaisuus ja ruoanlaiton hauskuus
- Kuvitukset houkuttelevat kokkaamaan!
- Päiväkirjamaisuus käsinkirjoitettujen huomioiden kautta

4.2 Tyyli ja tunnelma

Minkä näköinen kirjan sitten kannattaa olla, että se viestii sanomaansa parhaiten ja houkuttaa lukijoita? Päätin heti projektin alussa, että käytän kuvituskuvaa valokuvan sijasta. Totesimme Katrin kanssa yhdessä, että laadukkaiden ruokakuvien ottaminen olisi monistakin syistä liian haastavaa. Päätöstä vauhditti se, että Katri innostui ajatuksesta käyttää kuvituskuvaa. Katrin mielestä keittokirja saisi myös lisä-arvoa kuvituksistani.

Haluan korostaa visuaalisesti sitä, että kirja on muistiinpanoja arjesta ja juhlasta. Kuvituksessa tulee näkyä henkilökohtaisuus ja päiväkirjamaisuus, jota voisi korostaa esimerkiksi käsin kirjoitettujen huomioiden kautta.

Moodboard

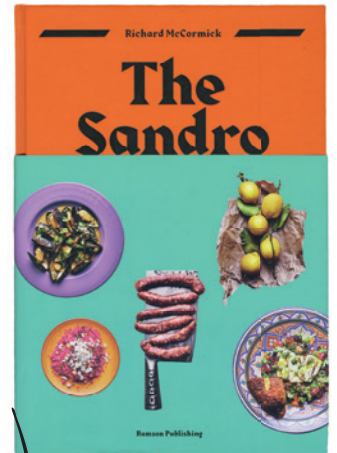
18



19



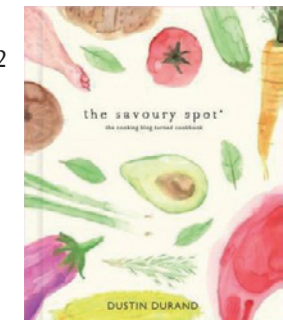
20



21



22



- Pelkistetty typografia
- Käsikirjoitettuja huomioita (ns. kirjailijan omat merkinnät)
- Värikkäät kuvitukset

23



4.3 Keittokirjan nimi

Katri oli antanut keittokirjalle työnimeksi “Lähes kasvissyöjän keittokirja”. Se oli hauska ja kuvaava, mutta ei erityisen iskevä myyntiä ajatellen. Päätin siis keksiä kirjalle uuden nimen, sillä Katrilla oli ideat lopussa.

Keittokirjan nimi oli yhtä haastavaa kuin konseptointi ja samoista syistä. Miten keksiä nimi, joka nivoisi kaikki teemat yhteen? Yritin pitkään keksiä lyhyttä ja ytimekästä nimeä, joka kertoisi kaikista teemoista - turhaan. Eihän se ole mahdollista!

Sitten ajattelin käyttää samaa taktiikkaa kuin konseptoinnissa, nimi joka on henkilökohtainen ja kertoo kirjan luonteesta. Kuten “Katrin kootut reseptit” tai “Katrin reseptikirja”. Mutta nämäkään nimet eivät vielä kerro paljoakaan sisällöstä. Katrin nimen käyttö reseptikirjan nimessä oli muutenkin ongelmallista: kun keittokirjoissa on käytetty henkilön nimeä, henkilö on yleensä julkisuuden henkilö. Katri ei sitä kuitenkaan ollut, joten nimen käyttö ei tuntunut perustellulta.

Lopulta päädyin ilmiselvään ratkaisuun: käytänkin nimessä yhtä reseptin nimeä. Katri on keksinyt joillekin resepteille hauskoja nimiä, kuten “Mukava papusalaatti” ja “Ilosaaren jazzahtava linssi-papupata”. Mielestäni mielenkiintoisin reseptin nimi on “Akateemiset uunipunajuuret”. Se myös kuvaa koko keittokirjaa parhaiten ottaen huomioon, että Katri on professori ja hänen kirjoitustyylinensä on paikoin akateeminen.

Katrin luvalla lyhensin nimen muotoon “Akateemiset punajuuret”. Jättämällä sanan “uuni” pois nimestä tuli huomattavasti ytimekkäämpi. Vielä kun nimeen lisäsi alaotsikon, siitä tuli myös hyvin kertova. Päädyin vaihtoehtoon “Akateemiset punajuuret - ja muita herkullisia reseptejä Karjalasta Välimerelle”.

Nimen päättäminen oli samaan aikaan päätös siitä, mitä teemoja kirjasta halutaan tuoda esille. Tässä nimessä korostuvat mielestäni oleelliset teemat: kasvikset, Karjalan perinteet ja uudet tuulet Euroopasta.

5

Suunnitteluprosessi

25



24



Moodboard

27



26



28



5.1 Kuvitus

Alkuun katsoin paljon muiden tekemiä ruokakuvituksia ja pohdin mikä niissä oli toimivaa ja mikä ei. Sen jälkeen kokosin moodboardin inspiroivimmista ja omaan tyyliin sopivimmista ruokakuvista. Valikoin moodboardiin kuvituksia silmälläpitäen yksinkertaisuutta. Kuvitustyylin täytyy olla sellainen, jolla kykenen kuvittamaan yli kaksisataasivuisen kirjan.

Sain melko nopeasti idean piirtää resepteistä raaka-aineet valmiin annoksen sijasta. Kirjaa lukiessa kuitenkin huomasin, että jotkut resepteistä vaativat annoskuvituksen. Esimerkiksi sellaisissa tapauksissa, joissa ruoan asettele on oleellista, kuva helpottaa lukijan ymmärrystä suuresti. Päädyin tekemään kuvituksia ilman sen kummempia sääntöjä: joissain resepteissä on kuvattu vain yksi tai kaksi raaka-ainetta, toisissa kaikki raaka-aineet tai lopullinen annos. Karjalanpiirakoiden kohdalle taas täytyi tehdä ohjeistava kuvitus.



29

Kokeilin aluksi piirtää ainekset enemmän perinteisen asetelman tyyliin.

Valitsin kuvituksiin lopulta itselleni tutun ja turvallisen tekniikan. Piirsin ensiksi ääriiviivat käsin, ja sen jälkeen skannasin ja vektoroin ne Illustrato-
torissa, jossa myös lisäsin niihin väriä. Tasaiset väripinnat näyttivät liian
kliinisiltä ja valjuilta, joten lisäsin kuviin vielä vesiväri-layerin Illustrato-
rin efektejä ja läpinäkyvyyttä hyödyntäen. Vesiväritekstuuri toi kuvituk-
siin eloa, tunnetta ja käsillä tekemisen meininkiä. Vesivärimäinen pinta
ei kuitenkaan sopinut kaikkiin kuvituksiin, joten otin käyttöön muitakin
tekstuureita. Esimerkiksi kattilassa ja lusikassa on käytetty valokuvaa
metallista.

Mietin kuvituksien sommittelua taittoon hieman etukäteen, mutta piirt-
sin kunkin ainesosan yksitellen ja yhdistin ne vasta koneella kokonaiseksi
kuvitukseksi. Tekniikka mahdollisti kuvituksien uudelleen sommittelun
taiton vielä eläessä.



31

Vesivärimaalaus jonka muutin mustavalkoiseksi ja hyödynsin kuvituksissa.

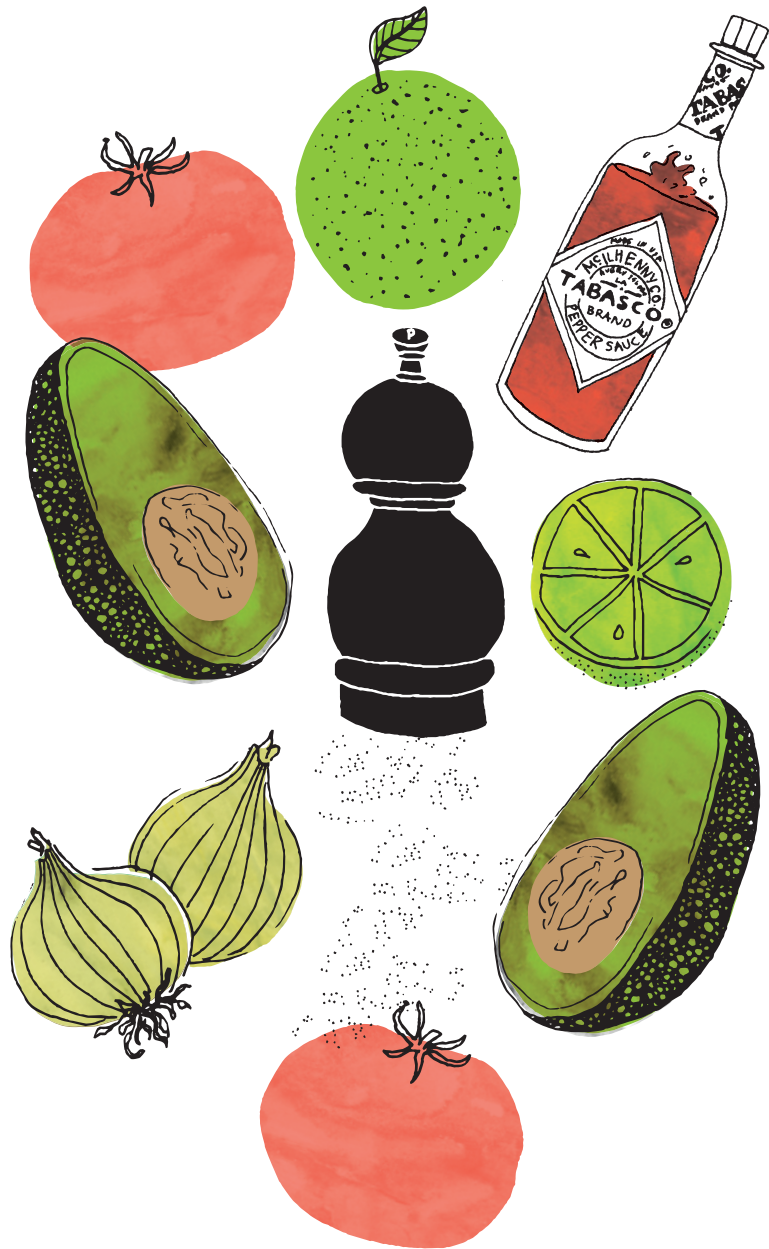


30

Lopullinen kuvitus koostuu kolmesta elementistä: värillinen muoto,
vesiväriefekti ja viivapiirros.

Kuvitustyyli alkoi hahmottua, mutta pientä hiomista ja yhtenäistämistä tämä vielä kaipasi.

Kysyin myös luokkalaisteni mielipidettä. Ensimmäinen kommentti oli, että avokatot näyttävät pilaantuneilta. (Nyysölä 2016) Taas tuli todistettua kuinka kriittistä värien valitseminen ruokakuvassa on.



Lopulliseen kuvitukseen yksinkertaistin tabasco -pulloa vähentämällä turhia viivoja ja tekstejä, jotta se olisi linjassa kuvitustyylin kanssa. Leikattua limeä sen sijaan piirsin tarkemmaksi ja avokatot saivat kaivatun tuoreemman värityksen.



Berlingske Serif Stencil Extra Bold

Berlingske Serif Text Black

Berlingske Serif Text Bold

Berlingske Serif Text Regular

Berlingske Serif Text Italic

*Vinkki: Juhla-ateriaan tästä saat,
kun tarjoat lisäksi kanjalampiirakoita,
amankismilla tai ilman.
Alkupalaksi sopii myös erilaiset sillit.
Jälkiruuaksi ehdottaisin mustikkamättäniä.*

5.2 Typografia

Tekstityypin valinta oli projektin ehkä vaikein osuus. Päätin jo alussa, että käytän mahdollisimman harmonista typografiaa ja päätteellistä tekstityyppiä. Inspiraation vähäeleiseen typografiaan sain vanhoista keittokirjoista.

Ennen lopullisen tekstityypin valintaa olin jo työstänyt taittoa, joten minulla oli näkemys taiton rakenteesta ja siitä mitä leikkauksia tulen tarvitsemaan. Halusin käyttää tarinallisissa reseptiä alustavissa teksteissä kursiivia ja ainesosaluettelossa sekä otsikossa bold-leikkausta.

Aluksi olin ajatellut käyttää käsin kirjoitusta reseptin alustuksissa, mutta taittoa tehdessäni huomasin, että pisimpien tekstien kirjoittaminen käsin olisi ollut työlästä ja vienyt liikaa tilaa. Scripteissä taas harvoin on samaa tunnetta ja epätäydellisyyttä kuin käsinkirjoitetussa tekstissä, joten kursiivi tuntui hyvältä vaihtoehdolta.

Ongelmaksi muodostuikin sellaisen fontin löytäminen, jossa olisi toimiva kursiivi. Monissa klassisissa ja vanhoissa fonteissa italic-leikkaus eroaa liikaa regular-leikkauksesta. Koristeellisuus ja jyrkkä kulma tekevät kursiivista pidemmän päälle raskasta luettavaa.

Pitkän etsinnän ja monien kokeilujen jälkeen päädyin Berlingske Serif Text-fonttiperheeseen. Pidän erityisesti tekstityypin kaarevista päätteistä: ne tuovat kirjaimiin keittokirjaan sopivaa pehmeyttä. Berlingske on melko klassinen tekstityyppi modernilla tvistillä ja sen pieni paksuusvaihtelu sopii hyvin yhteen kuvitusten kanssa.

Kokeiluissa auttoi huomattavasti Fontstand-niminen ohjelma, jolla fontteja pystyi kokeilemaan tunnin ajan, ja sen jälkeen halutessaan vuokrata kuukausi kerrallaan. Ohjelman avulla pääsin varmistamaan pikkurahalla muuten kalliin fontin toimivuuden.

Käytän taitossa neljää leikkausta: Regular, Italic, Bold ja Black. Lisäksi kanteen valitsin samaan superperheeseen kuuluvan Stencil fontin.

Käsin kirjoituksen otin mukaan vinkkeihin, joita esiintyy silloin tällöin reseptin lopussa. Ne olivat sopivan mittaisia isommallekin käsialalle ja luovat taittoon hauskaa tarinallisuutta: ikään kuin Katri olisi käynyt itse lisäilemässä huomioita resepteihin.

5.3 Taitto

Pienenä haasteena taitossa oli tekstin rakenne. Kirja ei rakennu yhtä loogisesti kuin keittokirjat yleensä. Resepteihin liittyvät tarinat ovat välillä sivun mittaisia ja välillä niitä ei ole olleenkaan. Minun piti siis löytää taittoon joustavat säännöt, joita on mahdollista soveltaa jokaiseen poikkeustapaukseen. Jouduin toimimaan osittain myös kustannustoimittajana, sillä autoin Katria luomaan toimivamman sisällysluettelon ja yhdenmukaistin reseptejä esimerkkiaukeamia varten.

Keittokirjan taitossa selkeys ja helppolukuisuus ovat avainasemassa. Ohjeen ja ainesosaluettelon pitää olla helposti silmäiltävää myös keittiön häsellyksessä. Selkeyden vuoksi erotin tarinaosuudet kursiivilla muusta tekstistä ja tein kappalejaot ohjeisiin työvaiheiden mukaan. Ehdotin Katriille työvaiheiden numerointia, mutta vastaukseksi sain: "Jamie Oliverillaakaan ei ole numerointia." (Komulainen 2016)

Suurimpina inspiraatioina taitossa minulla toimi The Sandro Cookbook ja Persiana - Lähi-idän ruokaa joka makuun. Molemmista kirjoista on samantyylistä taustoitusta ennen reseptejä kuin Katrin tekstissä ja samanlaisuus korostui The Sandro Cookbook-kirjan kohdalla, joka oli myös hieman epäjohdonmukainen tekstiensä puolesta. Persianassa pidin sen yksinkertaisesta kauneudesta.

Konseptoinnissa alleviivattua henkilökohtaisuutta sain tuotua taittoon ainesosaluetteloiden ympärille piirretyillä korostusviivoilla ja käsinkirjoitetuilla vinkeillä. Otin taittoon mukaan myös herkullisia värejä, sillä jokaiselle aukeamalle ei ole mahdollista tehdä kuvitusta.



Keittokirjan väripaletti koostuu seitsemästä herkullisesta ja luonnonläheisestä väristä.



The Sandro Cookbook kirjan aukeamia



Persiana - Lähi-idän ruokaa joka makuun

5.4 Kansi

Kannen täytyy ensisijaisesti kertoa sisällöstä ja saada mahdollinen ostaja kiinnostumaan siitä. Koska kirjaan jää avonainen selkä, suunnittelin siihen kansipaperin, jotta kirja erottuisi myös selkäpuolelta.

Olimme ohjaajani Lekan kanssa samaa mieltä siitä, että jos suunnitellen kansipaperin, on itse kannen oltava erinäköinen kuin kansipaperi. Kannessa pitää olla jokin juju. Suunnittelutyö on ikään kuin jätetty puolitiehen, jos kirjan kansipaperi ja kansi ovat täsmälleen samannäköiset. Päätin heti alkuun, että kansipaperin on oltava näyttävämpi kuin itse kannen, sillä ihmiset näkevät kansipaperin kaupassa ensimmäiseksi. Täytin kansipaperin herkullisilla kuvituksilla, jotka toivon mukaan kiinnostivat huomion. Kansipaperi kertoo myös sisällöstä sen mikä siinä on erikoista: ruokakuvitukset.

Kirjan kannen suunnittelin hyvin hiljaiseksi ja minimalistiseksi. Konseptiin ja avoselkäiseen sidontaan sopii, että ilman kansipaperia kirja muistuttaa muistikirjaa. Jätin siksi kanteen vain pelkän nimen "Akateemiset punajuuret" ja riisin muun pois.

5.5 Kirjan formaatti

Kirjan formaatissa on kolme osa-aluetta: koko, sidosasu ja materiaalivalinnat. (Makkonen, 2004). Keittokirjan formaattia suunnitellessa korostui käytännöllisyys: miten kirja toimii keittiössä häärätessä?

Koko

Kirjan koko muotoutui melko luonnostaan, ja se eli hieman taiton mukana. Tunnustelin kyllä myös muita keittokirjoja: miltä eri koot tuntuvat käteen, ja miten ne toimivat ruokaa laitettaessa. Mietin mikä koko sopisi tähän konseptiin. Liian iso se ei voinut olla, koska iso koko veisi pois tietynlaista lämpöä ja lähestyttävyyttä. Kovin pienikään se ei voinut olla, koska osa resepteistä oli melko pitkiä, eivätkä näin ollen olisi mahtuneet

yhdele tai edes kahdelle aukeamalle. Suurinpiirteinen koko minulla oli jo pitkään tiedossa, mutta kirjan tarkan koon (B5) päätin lopulta aika fiilispohjalta.

Sidosasu

Kirjan käytettävyyttä mietin eniten sidosasan kohdalla. Monet keittokirjat eivät pysy auki vaikka miten painelisi, tämän olen itsekin huomannut käytännössä. Pahimmillaan oikeaa sivua joutuu etsimään monta kertaa uudestaan. Tämän ongelman välttämiseksi kirja sidotaan jättämällä siihen avonainen selkä, jolloin kirjan pitäisi avautua vaivattomasti.

Materiaalivalinnat

Paperilaaduksi rajasin jo projektin alkumetreillä mattapaperin. Kysymykseksi jäi kuitenkin vielä: päällystetty vai päällystämätön paperi? Vaikka käyttöä ajatellen paperin päällystys olisi hyvä - kun päällystämätömän mattapaperin päälle roiskahtaa vaikkapa tomaattikastiketta, se imee kastikkeen heti itseensä - niin tämän keittokirjan konseptiin sopi paremmin päällystämätön, luonnonvalkoinen mattapaperi. Keittokirjan kuvituksissa on roiskeita jo valmiina, joten tomaattiläiskä ei ole maailmanloppu. Paperin paksuus tulee olemaan jotain 100 ja 140g väliltä. Sen tarkemmin paperia en kuitenkaan vielä voinut määrittää, koska painopaikka ei ole vielä tiedossa.

Kansi on tarkoitus päällystää kluuttikankaalla ja kirjan nimi Akateemiset punajuuret painetaan kanteen käyttäen preeglausta eli korkopainoa. Menetelmässä haluttu teksti tai kuvio puristetaan laatan avulla kokoon, jolloin saadaan aikaan kohokuvio, tai tässä tapauksessa kaiverruskuvio. Tällä tekniikalla nimi saadaan tyylikkäästi ja hienovaraisesti esille käyttämättä lainkaan painoväriä. (Idepap Oy)

Kansipaperin on tarkoitus olla sisäsivujen tapaan matta. Valitsen siihen kuitenkin hieman tukevamman, noin kaksisataa grammaisen paperin.

6

Lopputulos

6.1 Lopullinen konsepti ja formaatti

Teetin kirjasta konseptin ja formaatin esittelyä varten dummyn. Samalla pääsen itsekin hypistelemään miltä kirja tuntuu ja kokeilemaan miten valittu formaatti toimii käytännössä.

Dummyn kantta en pystynyt toteuttamaan ihan sellaisena kuin ajattelin, sillä siitä puuttuu kluuttikangas ja preeglaus. Sen sijasta printtasin nimen kirjan kanteen hennolla inner shadow -efektillä jäljittelemään preeglauksesta syntyvää jälkeä.

Dummyn sitoi Kirppu Saukkonen ja tuotekuvat (s. 25- 46) on ottanut Aleksi Tikkala.

6.2 Jatkokehitys

Sovimme Katrin kanssa, että istumme kesäkuussa alas miettimään keittokirjaprojektin jatkoa. Joko tarjoamme konseptia kustantajille, tai hiomme keittokirjan itsenäisesti loppuun. Tehtävää vielä kuitenkin riittää. Kirja pitää taittaa ja kuvittaa loppuun, ja Katrin teksti pitää oikolukea ja yhtenäistää. Myös perheen muotokuvat pitää luultavasti piirtää uudelleen, sillä ne kaipaavat samaa rentoutta mitä ruokakuvituksissa on.



Katri Komulainen

Akateemiset punajuuret

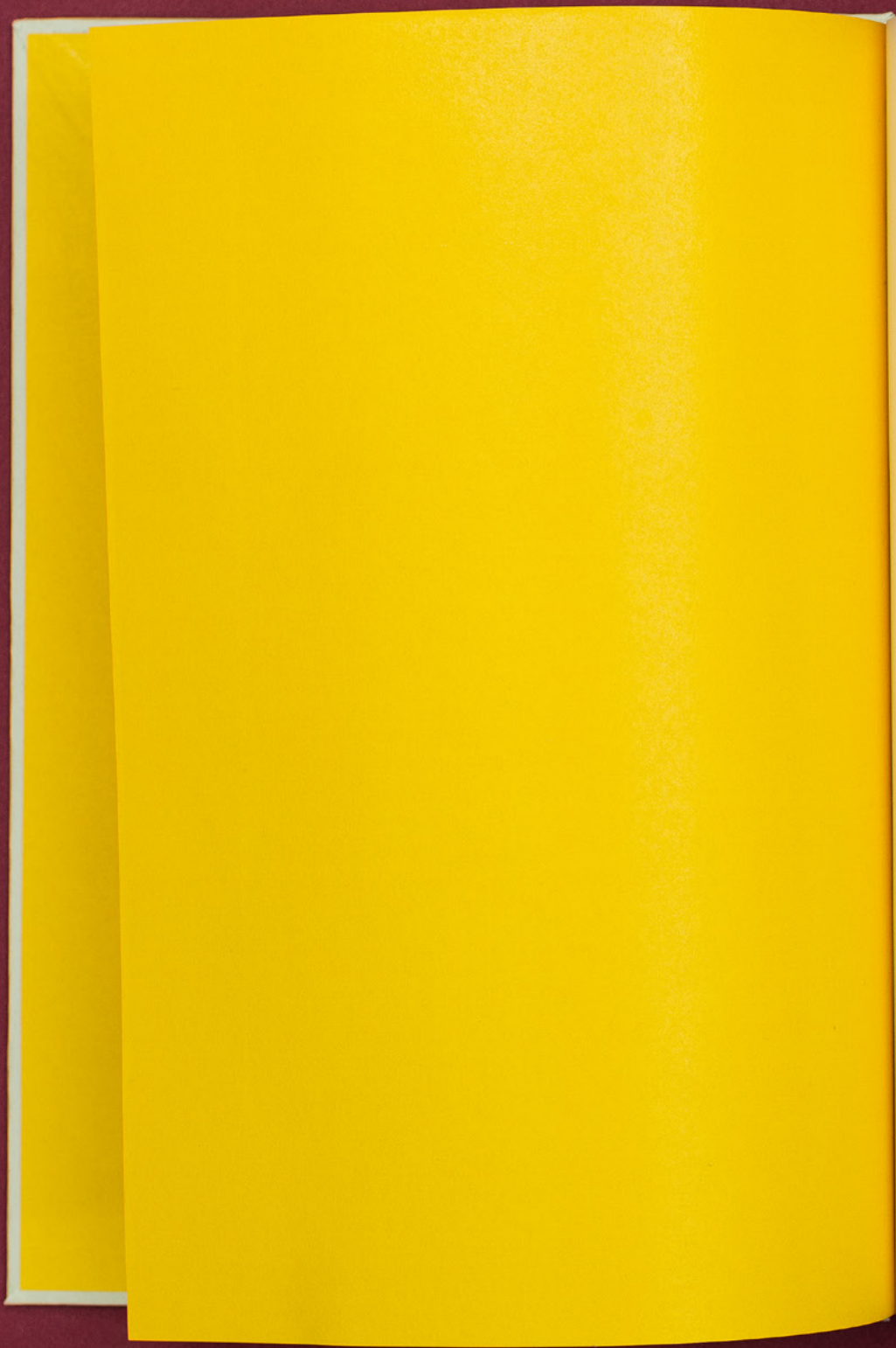
ja muita herkullisia reseptejä
Karjalasta Välimerelle



Akateemiset
punajuuret

Akateemiset
punajuurit





Katri Komulainen

Akateemiset punajuuret

ja muita herkullisia reseptejä
Karjalasta Välimerelle

Katri



Kirjan kirjoittaja ja perheen äiti Katri on hiljalleen siirtynyt lähes kokonaan kasvisruokaan. Päivä työnään psykologian professori ja innokas piha viljelijä. Ylpeä karjalaisaustoistaan, jotka näkyvät myös kirjan resepteissä. Etsii jatkuvasti uusia innostavia reseptejä, ja parhaimmat kirjaa ylös.

Jukka



Perheen isä on matematiikan professori joka opiskeli aikoinaan Ranskassa. Jukka tietää miten tehdä oikeaoppinen risotto ja kuinka imeskellään latva-artisokkaa. Jukka on ollut nuoresta pitäen kasvisyöjä, mistä johtuen perheessä ei lihaa juuri syödä. Laittaa ruokaa rennoin rantein!

Irina



Perheen kuopus Irina on innokas leipuri ja siirtynytään gluteenittomaan ruokavalioon, varioinut monia hyviä gluteenittomia reseptejä. Terveystoillija, joka tietää aina ehdottaa uusia superfoodeja.

Inkeri



Perheen nuorimmainen ei kauheasti keittiössä viihdy, sillä hevosen kanssa laittomella kirmaaminen on paljon hausempaa! Auttaa silti aina tarpeen tullen keittiöpuuhissakin. Perheen sokerihiiri.

Lukijalle

Harva lukee keittokirjan esipuheesta epilogiin. Nyt kun olet hyvä lukija tarttunut johdantoon, niin kerron sinulle seuraavan:

Keittokirja on tiivistys nelihenkisen, melkein kasvissyöjä perheen arjen ja juhlan resepteistä. Tekstit ja reseptit ovat genreltään paikoin omaämäkerrallisia. Ne ovat siis kirjoitettu eletyssä arjessa ja dialogissa niin menneen ja nykyisen kirjoittajaminän kuin muiden konkreettisten merkittävien toisten ja kuvittelun yleisön kanssa.

Entä mitä elämä on opettanut? Kaiketi jotain. Pienet hetket – kuten ruokailu yhdessä – on tärkeää ja muistiinapanojen arvoista. Siis kokkaa rokkaa, rokkaa ja kokkaa, sanoisi Jukka.

Kuini Kuli



- 5 Salaatit
- 20 Kasviskeitot
- 35 Alkupalat
- 40 Pääruuat kasviksista
vaivalla ja vähemmällä
- 78 Karjala takaisin
- 104 Kalajuttuja
- 143 Kesäherkkuja
ja ystävämme raparperi
- 179 Retkellä
Melkein kasvissyöjä (kanootti)retkeilee
- 190 Grillin äärellä
- 210 Suolaiset leipomukset
- 220 Imellykset
- 240 Tähtiruokia
eli herkkuja hävikistä
- 245 Hakemisto



Salaatit

Varsinkin kesäisin jolloin salaattia saa omasta pellosta tai luomutorilta, tekee mieli syödä sitä kulhotolkulla ja jos jonkinlaisessa kokoonpanossa. Salaatti on oiva alkupala, mutta se riittää hyvin pääruuaksi sellaisenaan, kunhan kyytipoikana tarjoaa hyvää leipää ja juustoja. Jos kyllästyy, kannattaa tarjota vaikkapa juures- tai hedelmämehuja ennen pääruokaa Asta-mummin ja Yrjö-ukin tapaan.

tomaattia
mozzarella
sokeria
suolaa
balsamiviinietikkaa
oliviöljyä

Tomaatti- mozzarellasalaatti

Kaikkihan tietävät tomaattisalaatin, joten miksi ihmeessä tuhlata keittokirjan tilaa moiseen! Asia ei ole kuitenkaan aivan näin yksinkertainen. Ensinnäkin on otettava huomioon, että varsinkin Suomessa tomaatteja täytyy kypsentää huoneenlämmössä useita päiviä, ennen kuin voi kuvitellaan ryhtyvän valmistamaan perinteistä, mutta aina uudelleen hyvää salaattia.

Toiseksi, salaatissa on ehdottoman tärkeää käyttää vain parasta balsamiviinietikkaa. Saimme ystävillemme Merviltä ja Jarilta lahjaksi oikeaa italialaista viinietikkaa, valmistajana Bellei di Bèlle et Luigi. Täydellistä viinietikkaa!

Kolmas tärkeä juttu salaatin valmistuksessa on ostaa hyvää mozzarellaa ja käyttää (luomu)sokeria ja sormisuolaa.

Lyhyesti sanottuna, laita salaattiin tomaattia, mozzarellaa ja makeaa sipulia kerroksittain. Lisää ripaus sokeria, suolaa, balsamiviinietikkaa ja haurautta lopuksi päälle oliiviöljyä reilusti. Löytyisikö haastajaa?

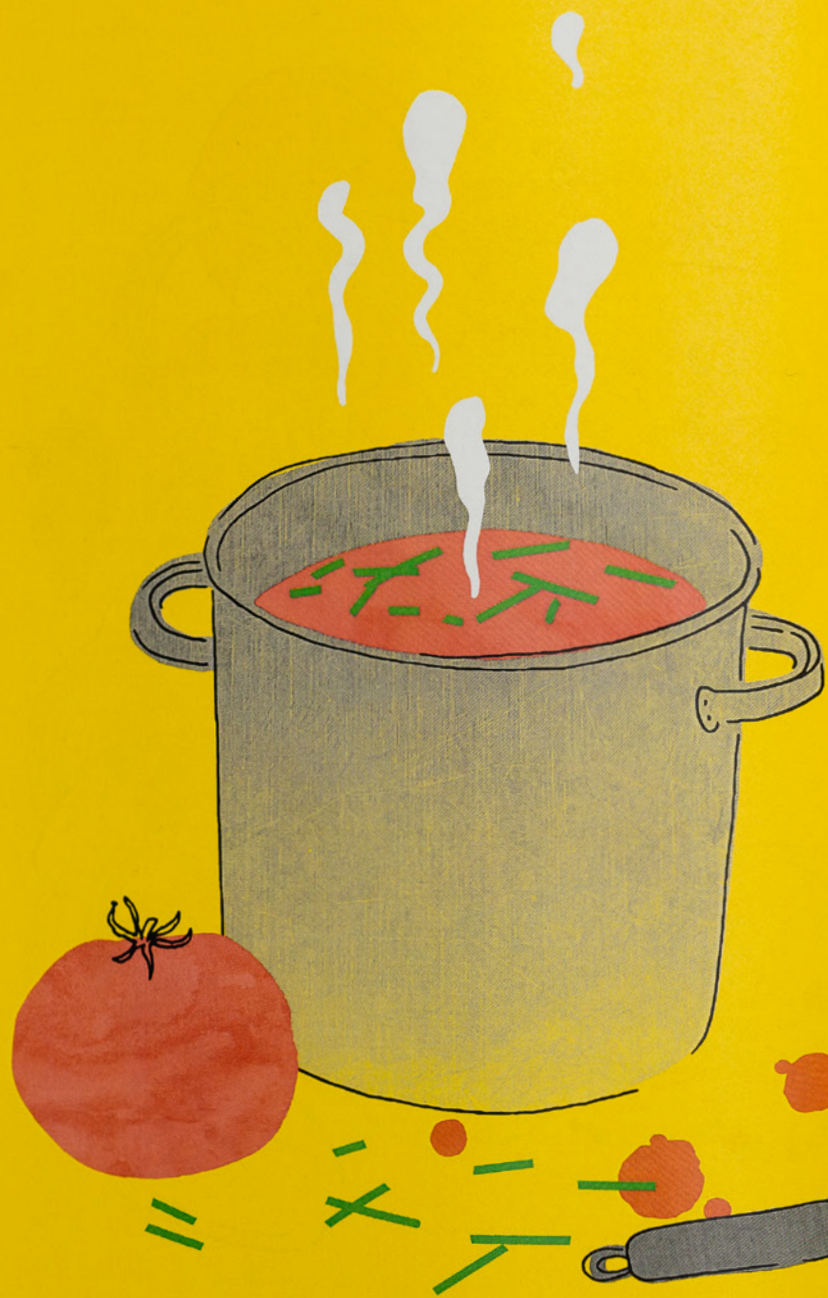
Mansikka- mozzarellasalaatti

Tällä salaatilla ja kuohuviinilasillisella (jos toisellakin) yllätimme ja juhlimme muun muassa Eeva-Liisan synttäreitä heidän mökillään.

Laita vadille lomittain rucolaa, basilikaa, viipaloituja tuoreita mansikoita ja mozzarellaa. Lisää ripaus suolaa, parasta balsamiviinietikkaa ja oliiviöljyä.

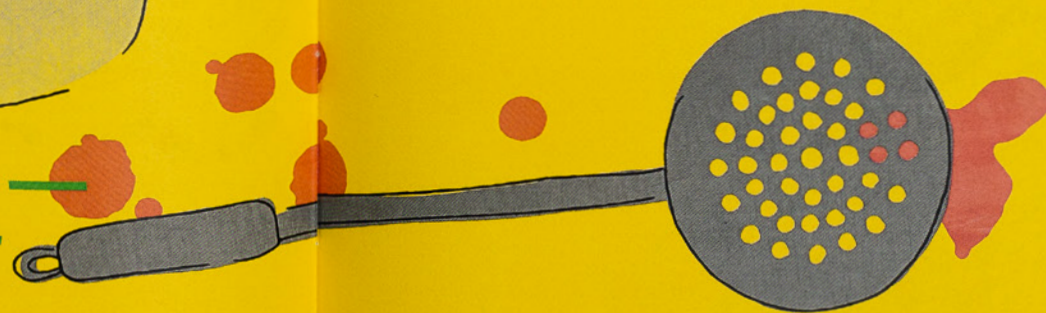
rukolaa
basilikaa
tuoreita mansikoita
mozzarella
suolaa
balsamiviinietikkaa
oliviöljyä





Keitot

Varsinkin talvisin lämpimät keitot ovat ihanaa lohturuokaa. Kesän kuumiin päiviin sopivat sen sijaan kylmät keitot, kuten kylmä kurkkukeitto. Tähän osioon on koottu niin täyttäviä pääruokakeittoja, kuin kevyempiä alkupalakeittoja.



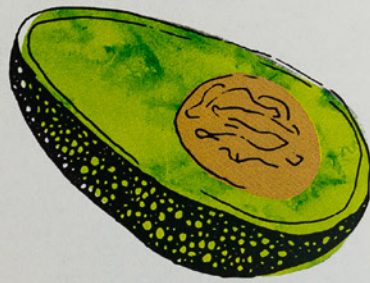
Kylmä avokadokeitto ja tomaattisalsa

Keitto

- 4 kypsää avokadoa
- ½ dl limettimehua
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 dl kasvislientä
- 2 dl smetanaa
- muutama tippa Tabascoa

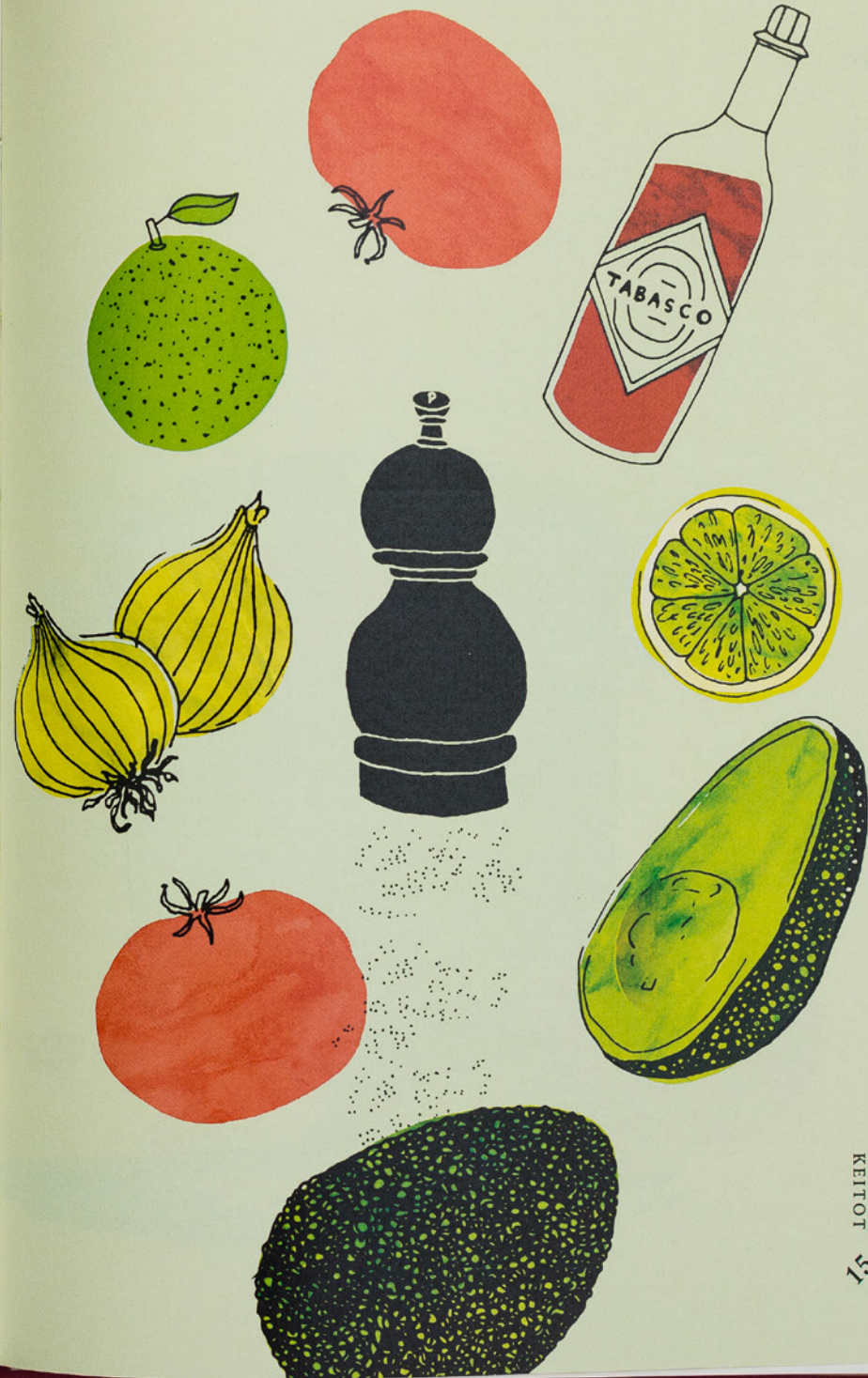
Tomaattisalsa

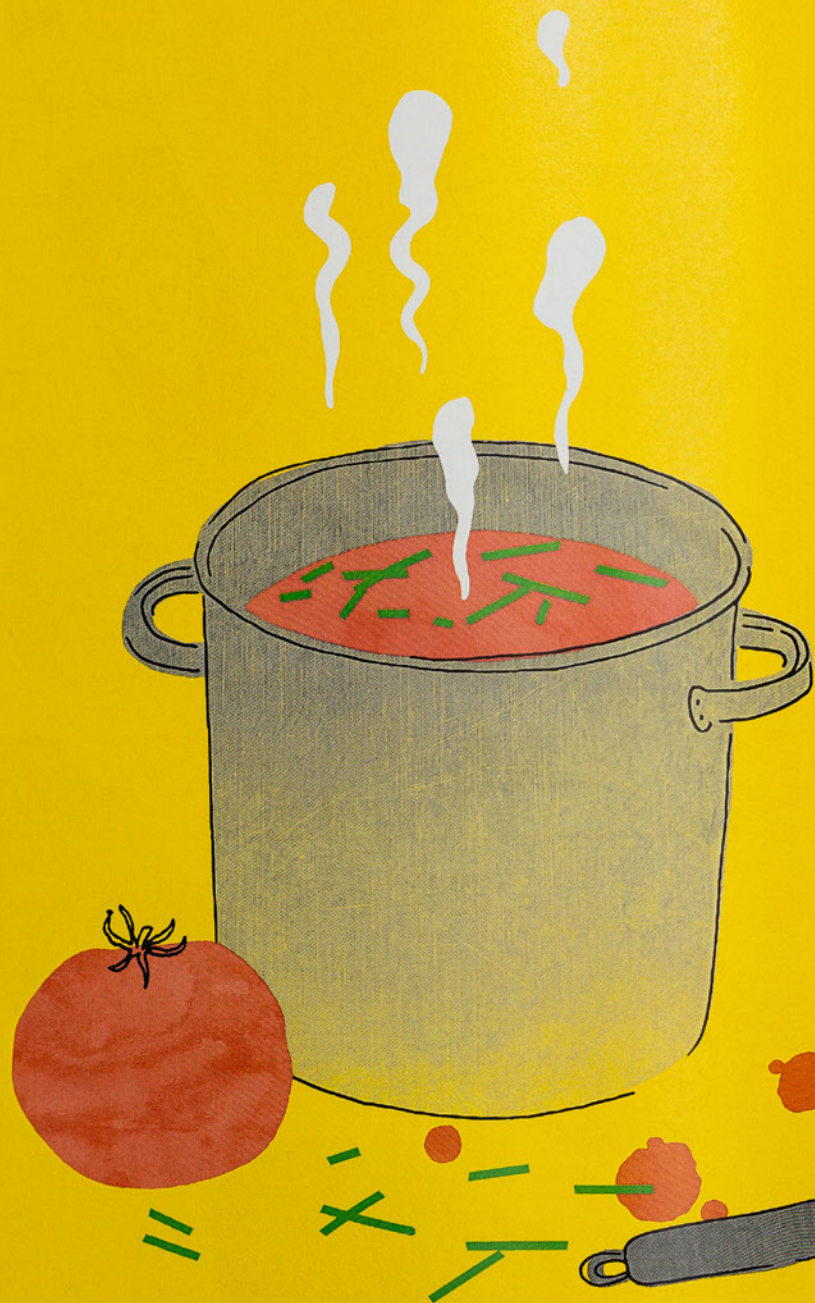
- 2 shalottisipulia
- 2 tomaattia
- 1 pieni chilipalko
- suolaa ja pippuria
- ½ dl hienonnettua ruohosipulia



Halkaise avocadot, poista kivet ja lusikoi hedelmäliha yleiskoneeseen. Lisää limettimehu ja muut ainekset ja pyöräytä keitto sileäksi soseeksi. Mausta Tabascolla ja laita viilentymään.

Hienonna salsan ainekset ja sekoita ne keskenään. Tarjoile annoslautasilta ja lusikoi hieman tomaattisalsaa keiton pinnalle.





1 pieni sipuli
 3 valkosipulinkynttä
 öljyä
 2 ranskanleipäviipaleeta
 vettä
 noin 500 g kypsää
 luumutomaatteja
 300 g tuoretta kurkkua
 1 punainen paprika
 1/2 dl oliiviöljyä
 2 rkl valkoviinietikkaa
 suolaa
 mustapippuria

Tarjoiluun

1 vihreä paprika
 1/2 rs miniluumutomaatteja
 nippu ruohosipulia

Gazpacho

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Kuumenna öljyä pannulla ja kuullota sipulisilppu pehmeäksi, älä ruskista. Murena leipäviipaleet pieneen kulhoon ja lisäävettä sen verran, että leipä kostuu pehmeäksi.

Kuumenna vettä kattilassa kiehuvaaksi. Tee tomaatteihin viillot ja pane ne kiehuvaanveteen noin minuutiksi, kunnes kuoret repeilevät. Nosta tomaatit reikäkauhalla pois ja kuori ne. Lohko tomaatit ja poista siemenet sekä kannat.

Pane tomaatit, sipulit ja kostunut leipä tehosekoittimeen. Kuori kurkku ja leikkaa kuutioiksi. Poista paprikasta kanta sekä siemenet ja kuutioi paprika. Lisää kurkku- ja paprikakuutiot sekä öljy ja viinietikka tehosekoittimeen. Aja tasaiseksi. Lisää tarvittaessa vettä.

Mausta suolalla ja mustapippurilla makusi mukaan. Paloittele paprika pieniksi kuutioiksi. Leikkaa pienet tomaatit kuutioiksi ja hienonna ruohosipulia. Tarjoa niitä keiton lisäksi.

Gazpacho

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuumenna öljyä pannulla ja kuullota sipulisilppu pehmeäksi, älä ruskista. Murena leipäviipaleet pieneen kulhoon ja lisäävettä sen verran, että leipä kostuu pehmeäksi.

Kuumenna vettä kattilassa kiehuvaaksi. Tee tomaattien viillot ja pane ne kiehuvaan veteen noin minuutiksi, kunnes kuoret repeilevät. Nosta tomaatit reikäkauhalla pois ja kuori ne. Lohko tomaatit ja poista siemenet sekä kannat.

Pane tomaatit, sipulit ja kostunut leipä sekaan timerein. Kuori kurkku ja leikkaa kuusiosiksi. Lisää kurkku- ja paprikasikat ja sekoita. Lisää suolaa ja mustapippuria.

- 1 pieni sipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- öljyä
- 2 ranskanleipäviipaletta
- vettä
- noin 500 g kypsiä luumutomaatteja
- 300 g tuoretta kurkku
- 1 punainen paprika
- 1/2 dl oliiviöljyä
- 2 rkl valkoviinietikkaa
- suaiaa
- mustapippuria

Tarvitset...

Kasvisyöjän bortskeitto

Bortskeitto kuuluu ruokiin, jotka ovat vuodesta toiseen olleet listallamme. Keitto tulee ajankohtaiseksi aina syksyisin sadonkorjuun aikaan ja jouluisin, kun punaiset juurekset ilmestyvät jälleen kaappoihin ja resepteihin. Paitsi että meille on aina ilmestynyt Aunemummin mämmutipunajuuret! Keittoa kannattaa tehdä reilu annos. Pidän kovasti 10 litran kattilasta, jossa sitä on juurevaa porisutella. Jäljelle jääneen keiton voi pakastaa ja syödä kiireisinä arki-iltoina.

Kuori ja raasta juurekset, pilko sipulit ja valkosipuli. Kuullota kasviksia voiliiviöljyseoksessa siten, että ne pehmenevät ja karamellisoituvat aavistuksen verran.

Karamellisoituminen voimistaa keiton makua. Lisää sitten kasvisliemi, mausteet ja etikka. Kun kasvikset ovat miltei kypsiä, lisää pilkotut suolakurkut. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa etikkaa. Jos väri näyttää liian vaalealta, voit lisätä etikkapunajuurten lientä.

Tarjoa keitto kuumana smetanana ja persiljasilpun kanssa.

1 kg punajuuria
2 porkkanaa
pala lanttua
pala kaalia
1 suuri sipuli
valkosipulia
voita ja oliiviöljyä
2,5 l kasvislientä
laakerinlehti
tinjampia
4 rkl balsamiinietikkaa
tai punaviinietikkaa
3 suolakurkkua
suolaa ja pippuria
smetanaa
persiljaa

Vinkki: Juhla-aterian tasta saat, kun tarjoat lisäksi kanjalampiinakoita, anankismilla tai ilman. Alkupalaksi sopii myös erilaiset sillit. Jälkimmäksi ehdottaisin mustikkamättäniä.

Kuohkea punajuurikeitto

Punajuuri ja fenkoli muodostavat oivan liiton, jota kannattaa kokeilla. Tarjoa sienibriossien kera.

Kuullota sipulit, lisää kuoritut punajuuret ja paloiteltu fenkoli.

Mausta meiramilla, lisää kasvisliemi, keitä kypsäksi ja soseuta tehosekoittimella. Lisää kerma, kiehauta.

Lisää vissy ja lämmitä keitto juuri ennen tarjoilua. Lisäksi ruisleipää, hapankorppuja ja voita.

400 g punajuuria
1 fenkoli
1 sipuli
valkosipulia
voita ja öljyä freesaamiseen
meiramia
4 dl kasvislientä
1 dl kermaa
1 pullo vissyä
suolaa ja valko- tai mustapippuria

Paprika-papukeitto

Tässä keitossa arkiset ja kotoiset maut – pavut ja maito – yhdistyvät jännittävällä tavalla paahdetujen paprikoiden ja savuisuuteen ja chilin antamaan särmään. Lempikeittojani tämäkin.

Ota pakasteesta keitettyjä papuja ja sulata ne. Leikkaa paprika pituussuuntaan kahdeksi puolikkaaksi, levitä ne grillivastuksen alle kuori puoli ylöspäin ja paahda, kunnes kuori tummuu.

Nosta paprikat jäähtymään pakastepussiin tai kannelliseen rasiaan ja poista sitten kuoret. Leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi ja laita odottamaan.

Kuullota valkosipulit voi-oliiviöljyseoksessa, lisää sitten pavut ja maito. Kuumenna ja keitä muutama hetki. Soseuta keitto, lisää suola ja mausta sitruunamehulla ja chilillä. Lisää paprikat ja tarjoile keitto kuumana.

Keitto on syytä tehdä teflon-kattilassa sillä maito palaa herkästi pohjaan – kokemusta on.

300 g valkoisia, suuria keitettyjä voipapuja
2 punaista paprikaa
40 voita
6 dl maitoa
oliiviöljyä
4 valkosipulinkynttä
2 rkl sitruunamehua
riippaus chiliä
suolaa

Mervin tattikeitto persiljaöljyllä

Mervi ja Jari kutsuivat meidät blineille keväällä 2012 ja tarjosivat alkupalaksi aivan loistavaa tattikeittoa, jossa tattii todella maistui. Tämä on himosienestäjän lempiresepti, sillä keittoon menee lähes iso purkillinen kuivattuja sieniä. Jee! Keiton voi tehdä myös suppilovahveroista. Kaksinkertainen jee. Reseptiä piti kokeilla heti seuraavana päivänä itse. Kelpoa tuli, mutta hyvässä seurassa maistui vielä paremmalta.

Pane sienet runsaaseen veteen likoamaan noin kolmeksi tunniksi. Purista sienistä liika neste. Hienonna sienet ja sipuli. Kuumenna voi kattilassa ja lisää sieni-sipulisilppu. Paista sekoitellen, kunnes sipuli on pehmennyt.

Ripottele vehnäjauhot kattilaan ja sekoita. Lisää kuuma kasvisliemi vähitellen samalla sekoittaen. Kaada kerma kattilaan. Lisää alkoholi. Anna keiton kiehua hiljalleen noin puoli tuntia välillä sekoitellen. Mausta mustapippurilla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa vähän suolaa.

Huuhtele ja kuivaa persilja. Pane se monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen ja lisää muut ainekset. Jauha tasaiseksi. Tarjoa persiljaöljyä keiton kanssa.

Keitto

50 g kuivattuja tatteja (tai suppilovahveroita)
vettä liotukseen
1 sipuli
3 rkl voita
3 rkl vehnäjauhoja
8 dl kuumaa kasvislientä
2 dl kuohukermaa
3 rkl brandyä tai konjakkia
mustapippuria ja suolaa

Persiljaöljy

nippu persiljaa
1 dl oliiviöljyä
2 tl sitruunamehua
1/2 tl hunajaa
1/2 tl suolaa

kahdeksalle/neljälle

1 l sieniä (n. 300–400 g pakastettua sienisilppua), esimerkiksi mustatorvi sieniä, tatteja tai siitakkeita
1–2 rkl rasvaa
1 sipuli hienonnettuna
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
4 rkl vehnäjauhoja
8 dl kasvislientä
100 g sinihomejuustoa murustettuna
1 rkl tomaattipyyreetä
1 tl rakuunaa mustapippuria myllystä
1/2 dl sherryä

Pinnalle

2 dl rasvatonta maitoa vaahdotettuna

Sienicappuccino

Annoksesta riittää kahdeksalle pieni kulhollinen alkukeittoa, neljälle ihan kunnan annos.

Puhdista ja paloittele sienet. Kuumenna rasva kattilassa ja paista sieniä, kunnes neste on haihtunut.

Lisää paistamisen aikana sipuli- ja valkosipulisilppu. Sekoita joukkoon jauhot. Lisää vesi ja kuumenna sekoittaen kiehuvaaksi. Lisää fondi. Anna keiton kiehua hiljalleen kannen alla noin 15 minuuttia. Lisää tarvittaessa vettä.

Lisää sinihomejuusto. Sekoita, kunnes juusto on sulanut. Mausta keitto ja lisää sherry.

Jaa keitto lautasille ja lisää pinnalle maitovaahtoa.



Keitetyt latva-artisokat sinappimajoneesin kera

Jukka väitti, että opiskellessaan Ranskassa jopa tavallisessa opiskelijakuppilassa oli tarjolla keitetyjä artisokkia herkullisten dippikastikkeiden kera. Suomessa artisokkia saa metsästä kaupoista siitä huolimatta, että olisi niiden sesonkiaika. Aina kun latvaartisokkia löytyy, koittaa juhlahetki, jolloin nautimme näistä sormityöskentelyä vaativista herkuista.

Varaa artisokka per ruokailija ja keitä niitä väljässä suolavedessä isossa kattilassa vajaa tunti. Jos epäilet, onko artisokka kypsä, nykäise lehdestä – sen pitäisi irrota helposti. Jäähdytä artisokkia hieman ja laita kullekin ruokailijalle suurelle lautaselle oma sokkansa. Jotkut lorottelevat kastikkeen suoraan lautaselle, mutta nysvääjät haluavat pikkuisen kipon lautasen reunalle.

Ja sitten syöminen alkaa artisokan pohjasta: pienimpiä lehtiä nypitään ensin sopiva määrä lautasen reunoille jäähtymään, dipataan lehti kerrallaan sinappimajoneesiin ja imaistaan lehden pullea osa hampaiden välistä suuhun. Käsitellyt lehdet heitetään pöydän keskellä olevaan isoon kulhoon.

Näin jatketaan, kunnes artisokassa on jäljellä vain ohuen ohuita lehtiä. Ne vetäistään tukkona irti siten, että artisokan pohja pilkistää ja imaistaan mehut lehdistä, slurp. Artisokan parta irrotetaan sormin nykäisemällä tai veitsellä rapsuttaen, partaa ei tietenkään syödä (juhalle varoitukseksi!). Askartelun jäljeltä kunkin edessä pitäisi olla nyt artisokan ruokaisin osa eli pohja, joka syödään sivistyneesti haarukalla ja veitsellä reilusti Jukan sinappimajoneesiin dipaten.



Jukan sinappimajoneesikastike

1 keltuainen
n. 3 tl oikeaa sinappia eli Dijonia
loraus punaviinietikkaa
2 tl viinietikkaa
n. 2 dl oliiviöljyä
mustapippuria maun mukaan



Sekoita ensin keltuainen, sinappi ja viinietikka. Jauha mustapippuria sekaan. Lisää sitten pikku hiljaa öljyä koko ajan sekoittaen. Lisää öljyä kunnes kastike on sopivan paksua. Itse olen hätäisenä kokkina tupeloinut tämän kastikkeen kanssa useaan otteeseen saaden sen juoksettumaan. Jukka sekoittelee kastiketta kaikessa rauhassa pikkulusikalla jatsin tahdissa.

Rento meno lienee majoneesin salaisuus. Jos kastike juoksettuu, ei hätä ole kuitenkaan tämän näköinen: riko keltuainen toiseen kulhoon ja lisää juoksettunutta majoneesia vähän kerrallaan keltuaisen joukkoon voimakkaasti sekoittaen. Majoneesin onnistumista edistää, jos kaikki ainekset ovat huoneenlämpöisiä.



Jukan sinappi- majoneesikastike

1 keltuainen

n. 3 tl oikeaa sinappia eli Dijonia

loraus punaviinietikkaa

2 tl viinietikkaa

n. 2 dl oliiviöljyä

mustapippuria maun mukaan

Sekoita ensin keltuainen, sinappi ja
Jauha mustapippuria sekaan. Lisä
hiljaa öljyä koko ajan sekoittaen
nes kastike on sopivan paksu
kokkina tupeloinut tämän
useaan otteeseen saaden
Jukka sekoittelee kastike
kulusikalla jatsin tah

Rento meno liene
kastike juokset
näköinen: ri
lisää juoks
keltuaise
Majon
aine



Karjala takaisin

Aino Lampisen (1953) mukaan kansanomaisen ruokatalouden parhaat saavutukset muistuttavat monessa suhteessa kansantaiteen tuotteita.

Ensiksikin ne ovat taitavan tekijän – emännän – yksilöllisiä luomuksia, mutta kuuluvat kuitenkin tiettyihin lajeihin ja tyypeihin, joilla on määrätynlainen paikallinen levinneisyys aivan kuin tekstiilien kuoseilla, leikkauskoristeilla, lauluilla tai kansantanhuilla.

Karjalanpiirakka ja Karjalalainen pitoateria

Hyvin herkkä, monille muutoksille altis on karjalanpiiraan mitta, toteaa Lampinen (1953, 7). Tavallinen karjalanpiiras, laatokankarjalaisten ja pohjoiskarjalaisten suosima, tuo avonainen pitkänsoikea, minkä muukin Suomi tuntee karjalanpiiraana, on Lampisen mukaan "leipomistekniikan hienoimpia saavutuksia, oikea taideluumus leipomisen alalla". Voisiko sen paremmin sanoa!

Taikinasta

Leipomistekniikan saavutuksista kertoo seuraava kuvaus (mt. 31-32): Imelä- eli rieskakuoreen käytetään ruisjauhoja, vettä ja suolaa. Piiraan kuoren pitää olla niin sitkeästä taikinasta, että kuori voidaan ajella kalvomaisen ohueksi. Kuorijauhona aitokarjalaisen tavan mukaan käytetään ruisjauhoa. Kylmään veteen liotetaan suola, ja sekoitetaan jauhoja ensin niin paljon kuin piiraspuoalikalla saadaan hämmennetyksi. Käsien taikinaa ei tässä vaiheessa alusteta ensinkään, joten taikina jää pehmeäksi.

Taikina kaadetaan sitten jauhotetulle pöydälle ja nyt alkaa taikinan piekseminen, varsinainen vaivaaminen. Jauhoja lisätään pöydälle vähän väliä ja taikina vaivataan niin kuin vehnätaikinaa leivottaessa, ensin pelkkänä möykkynä, sitten kieritellään pitkäksi potkyksi, käännetään sen päät välillä keskelle, ja jatketaan vaivaamista niin kauan, ettei taikina enää tartu käsiin ja pöytään. Tehty taikinamöykky jätetään joksikin aikaa turpoamaan. Piiraan kuoritaikina tehdäänkin aamulla ensimmäiseksi, jo ennen navettaan menoa, ja ulkoaskareiden aikana taikina voi turvota.

Kuoritaikinan ajelu piiraspuolikalla

Sitten aletaan kakardua eli käkertää. Taikina jaetaan useampaan osaan. Nämä osat kieritellään pitkiksi ohuiksi tangoiksi, jotka käsien murtamalla pilkotaan pieniksi, yhtä kuorta vastaaviksi palasiksi. Tässä vaiheessa palasia vielä vaivataan pöydällä hieroen, sitten ne pyöritellään palloiksi. Taitava piiraan tekijä kierittelee kaksi, jopa kolmekin palloa samalla kertaa kummankin kämmenensä alla.

Palloset painellaan jauhotetulla pöydällä litteiksi kakkaroiksi eli munikoiksi, jotka pannaan päällekkäin kasoihin, jauhoja väliin. Kasassa voi olla kymmenkunta kakkaraa, mutta kasaa taputellaan käsien välissä taitavin, hierovin liikkein, että kakkarat ohenevat. Vasta lopullinen ajeleminen käy yksitellen pöydällä.

Kuoret ajellaan piiraspuolikalla. Ajelija pyörittelee varttinää hieman keinahtelevin, hierovin liikkein. Toinen käsi hoitelee koko ajan varttinää, toisella kädellä ohjataan varttinän liikkeitä ja välillä väläh-

dymäisen nopealla liikkeellä kiepsautetaan ajeltavaa kuorta vähän, siltä varalta, ettei tartu pöytään kiinni. Työskentely käy sirosta ilman minkäänlaista kolinaa. Kuori liikkuu pöydällä ajelijan mielen mukaan sopivasti pyörien. Kun kuoritaikina on kyllin hyvin vaivattu, kuoreen tarttuu ajelemisen yhteydessä enää hienoin jauho, jolloin karkea osa jää pöydälle ja pyyhkäistään sivuun ennen kuin uutta jauhoa lisätään.

Valmiit kuoret pannan tukkuihin, kasoihin aivan päällekkäin, jauhoja väliin, 25-50 kuorta samaan kasaan. Kuorista ajellaan pyöreitä tai pitkulaisia aina sen mukaan, mitä piiraita kulloinkin on tekeillä. Tavallista karjalanpiirasta eli sipanniekkaa varten kuoret ajellaan vähän pitkulaisiksi ja jätetään keskeltä paksummiksi kuin reunoilta.

Kuoret otetaan kasasta päittäin pöydän reunaan ja sydäntä levitetään kuorelle lusikalla ohuelti. Pari senttiä reunasta jätetään tyhjäksi kääntämisen varaa. Sitten piiras yhistetään. Kuoren reunat käännetään täyteen päälle ja leipoja aloittaa piiraan poimimisen eli näpittämisen omalta puoleltaan.

Poimiminen tapahtuu joko siten, että etusormen päällä tai sisäsyryllä tekaistaan poimut nopein noukkivin liikkein ja peukalo tukee toimitusta, tai siten, että poimut painalletaan pikkusormen ulkosyryllä. Tällöin työ aloitetaan piiraan keskeltä molempiin päihin tai päästä, kuten edellistekin tapaa käyttäen. Piiraat jätetään päältä keskeltä auki 2-5 cm, sen mukaan tehdäänkö piiraat kapeita pitkänsoikeita vaiko pyöreänsoikeita.

Anarkistiset karjalanpiirakat

Keittokirjaillijatar Vivi-Ann Sjögen innostaa anarkistiseen otteeseen karjalanpiirakoihin. Anarkistisuus tässä yhteydessä tarkoittaa, että ei ole mitään rajoja sille mitä piirakoiden kanssa voi syödä. Piirakoiden päälle voi levittää kuulemma mitä tahansa! Tämän ilmiön havaitsin, kun ranskalaiset ystävämmme Bijan ja Chantal vierailivat luonamme jouluna 2003: karjalanpiirakoiden ja perunarieskojen kyytipojaksi kävi kaikki mahdolliset särpimet. Vivi-Ann kattaa piirakoiden kera pöytään mm. savustettua ja graavattua kalaa, sillejä, graavilohikastiketta (joka voisi olla vaikkapa majoneesi-sinappikas-tiketta), raejuustoa ja ranskankermaa, tilliä, persiljaa, purjoo, mätiä, savuporoa, suolakurkkua, sienisalaattia. Liekö tämä nyt lopulta kovin anarkistista?

Karjalainen pitoateria

Joka tapauksessa piirakat pitää tarjoilla lämpiminä, juuri paistettuina. "Piirakat säilytetään lämpimässä, ja piiraskarttasen – tai korin paikka

onkin pirtissä uunin kupeella" (Lampinen, 1953). Ennen vanhaan karjalanpiirakat kuuluivat ehdottomasti pitoihin ja juhla-aterioille. Mainio kuvaus karjalaisesta pitoateriasta löytyy jälleen Aino Lampisen teoksesta (1953, 157-164): Ruokapöydälle levitettiin valkoinen liina, skuatteri, pyhkin, sillä ruokien pitäminen liinattomalla pöydällä oli sopimatonta arkioloissakin. Astioita kun ei juuri ollut, piirakat ladottiin pöydälle yhtenäiseksi pöytää kiertäväksi riviksi erilaiset piiraat päälletysten.

Juhlavimmilla aterioilla ei muuta leipää tarjottukaan, mutta jos tarjottiin, pantiin leipäviipaleet riviin pohjimmaiseksi, niiden päälle ruis- ja vehnäpyöröt eli kukkoset, sitten sipanniekat eli erilaisilla täytteillä tehdyt karjalanpiiraat. Näin jatketaan, kunnes piirasvalikoima on pöydässä. Jos sultsinoita tarjottiin, ne ladottiin piirasriviin päällimmäiseksi tai emäntä kääri ne pöydässä. Piiraat syötiin siinä järjestyksessä, että ensin olivat hapantaikinakuoreen tehdyt, seuraavina rieska- ja imeläkuoriset, viimeisenä vehnäkuoriset piiraat. Aterian aikana piiraita tuotiin pöytään tarpeen mukaan lisää ja tarjoilua hoitava naisväki kehotteli: "Syögeä vierahat, syögeä".

Särvittävinä eturuokina piirakoiden kanssa oli suolakalaa, vaassukalaa (suolattu, kuivattu ja paistettu kala, johon lisättiin sipulia ja kaljaa), kalakurniekkaa (taikinakuoreessa paistettu kala eli pohjois-karjalaisittain kukko) ja kalastudenia (keitetty, kylmä kalahyydyke). Keittona tarjottiin kalalientä ja kalat tuotiin pöytään eri ruokalajina liemen jälkeen.

Kalojen jälkeen seurasi liharokka. Tuore, suolattu tai ahavoitettu eli kuivattu liha laitettiin isoina palasina rautapataan, lisättiin vettä ja pata kuumennettiin uunin edessä hiilloksella. Sitten rokkapata pantiin uuniin hautumaan useiksi tunneiksi. Lihaliemi syötiin erikseen, ja mausteeksi pilkottiin sipulia, sipulinvarsia ja hapankermaa eli smetanaa. Lihat tuotiin pöytään sen jälkeen kun rokka oli syöty. Kalaliemen, rokan ja lihojen kanssa syötiin tietysti piiraita. Jälkiruokana oli kiisseliä, ja aikana jolloin sokeria ei ollut, se tarjottiin mesi- eli hunajaveden kanssa.

Lusikat ladottiin piirasrivin viereen. Neljä henkeä söi keiton samasta vadista, kaksi pöydän kummaltakin puolen. Veitsiä aterioitsijat eivät tarvinnut, sillä kaikki tuotiin valmiiksi paloitetuna, joten syöminen tapahtui sormin ja lusikalla. Sormet ja suu pyyhkäistiin käspaikkaan, pitkään ja kapeaan pyyhkeeseen, joka ulottui useamman rinnakkain istuvan syliin. Olisiko syytä ottaa käspaikka uudelleen käyttöön? Paperiset servietit ovat hirveää tuhlausta ja kankaisten pienten serviettien silitys riistää hermoja ja aikaa.

Karjalanpiirakat

Varsinkin Etelä-Suomessa kaupoissa on myytävänä teollisesti valmistettuja epämääräisiä viritelmiä, jotka eivät todellakaan ole leipomistekniikan saavutuksia ja jotka vain marginaalisesti muistuttavat karjalanpiirakoita. Kuoret ovat paksuja, täytettä on järkyttävän paljon, ja muutenkin mieli vaipuu alakuloon näiden tekeleiden äärellä, olipa karjalainen tai ei. Jos et saa käsiisi kunnollisia karjalanpiirakoita, on syytä tehdä ne itse.

Aloita koko homma keittämällä riisipuuro tai vaihtoehtoisesti tekemällä perunamuusi.

Keitä puuro riisipakauksen ohjeen mukaisesti. Jos teet vain perunapiirakoita, perunoita tarvittaneen noin 2 kg. Kuori ne, keitä pehmeiksi, survo ja lisää perunoiden keitinvettä ja loraus maitoa. Ylipäätään riisipuuroon tai perunamuusiin ei sovi lisätä maitoa varsinkaan sen jälkeen kun sen on keitetty, muutoin piirakoiden sisältö kuohuu yli äyräiden kun piirakat paistetaan kovassa uuninlämmössä.

Sekoita veteen ensin ruisjauhot ja sitten liiemmälti sekoittelematta vehnäjauhot. Suositeltavaa on, että käytät suhteessa enemmän ruisjauhoja kuin vehnäjauhoja – rukiinen piirakka paras piirakka! Piirakan kuoritaikinan valmistuksessa olisi tärkeää, ettei taikinaan muodostuisi vehnäjauhoista liikaa sitkoa, jolloin kuoret tупpaavat stickistyä. Ruisjauhosta tehty kuori on siis mureampi, mutta hankalampi leivottava.

Toimi tehokkaasti, vaivaa taikina nopeasti ja kevyellä kädellä – niin kuin piirakan tekijät Karjalassa konsanaan. Anna taikinan levätä.

Viritä pöydälle suuri leivinlauta – saat pysymään sen paikoillaan laittamalla laudan alle kostutettua talouspaperia. Ota sitten esiin de luxe pastakoneesi – kyllä ne italialaiset osaavat! Jaa 1/3 taikinapötköstä noin 23 osaan ja pyörittele palloiksi. Laita ruis/vehnäjauhoja kasa leivinlaudalle ja litistä pallot jauhoissa. Sitten pastakone pörräämään: prässää taikinapallo kerrallaan pastakoneen läpi, ensin kaikki välyksellä 1, sitten kaikki välyksellä 4 ja lopuksi 5. Äärimmäisellä välyksellä saattaa tulla liian ohuita piirakan.

Muotoile ja ohenna kuoret lopuksi piirakkapulikalla. Kun saat noin 20 kuorta tehtyä, hälytä apujoukkoja: ryhdy itse

70 piirakkaa

Täyte

4 dl riisiä

3dl vettä

2l maitoa

3tl suolaa

Kuoritaikina

4-5 dl vettä

5 dl ruisjauhoja

5 dl vehnäjauhoja

2 tl suolaa.

Voisula

75g voita

2dl vettä

täyttämään ja ummistamaan eli näpittämään piirakoita ja muut pastakoneen käyttäjät voivat ryhtyä vääntämään aitoja karjalanpiirakan kuoria. Muista, että piirakka ei ole römpsä, vaan pieni sievä, muutaman suupalan kokoinen kukkaro. "Poimujen pitää olla tasaisia ja pyöreitä korkeimmalta kohdalta, eikä piiraan päihin saa jäädä tyhjää, terävää nirkkoa, joka uunissa heti palaa. Piiraan pitää olla myös niin siro, että se laudalle pantuna näyttää hymyilevän" (Lampinen 1953. 33).

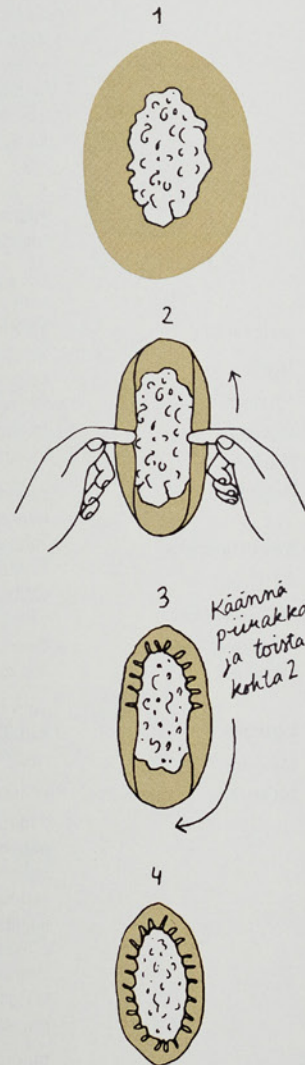
Ja miten ummistaminen sitten sujuu? Tämä on prosessi, jota on kenties hieman vaikea neuvoa ilman, että näyttäisi "kädestä pitäen". Aino Lampisen mestarillinen kuvaus auttaa asiassa. Joka tapauksessa tärkeää on, ettei piirakkaan laiteta liikaa täytettä.

Noin 1 suuri ruokalusikallinen per piirakka riittää. Levitä täyte piirakalle soikion muotoon ja jätä piirakan reunoille noin sentti puolitoista tilaa.

Ummistamisessa on kokemukseni mukaan edelleen voimassa kaksi koulukuntaa. Aunemummin koulukunnassa aloitetaan ummistaminen leipojan puoleisesta päästä: täytteen levittämisen jälkeen ummistetaan piirakan toisesta päästä rypyttämällä kohti piirakan toista, kauimmaista päätä. Tämä tekniikka säästää kuulemma aikaa, koska piirakkaa ei tarvitse kääntää kesken rypyttämisen.

Huomatkaa, että Aune –mummi on Maritta –heimon jälkeläinen ja lisäksi sairaanhoitaja ammatiltaan. Nämä naiskansalaisten kasvattajat loivat maahamme tehokkaan, hygieniää ja järjestystä luovan keittiön jo 1900-luvun alusta alkaen. Pois epävarmuus ja velttous! Tilalle tehokkuus, määrätietoisuus ja ryhti! Tosin Lampisen kuvauksen perusteella vaikuttaa siltä, että tehokkuus ja määrätietoisuus kuuluivat myös karjalaisen emännän hyveisiin. Toisen piirakanummistamiskoulukunnan mukaan homma tehdään niin kuin parhaiten taidetaan – pääasia on, että mukavan muotoisia ja näköisiä piirakoita syntyy. Itse aloitan ummistamaan keskeltä ylöspäin rypyttämällä (tökitään siis etusormet vastakkain kohti

Piirakan ummistaminen Kätmin tapaan



piirakan keskustaa rikkomatta kuorta) piirakkaa ja kääntämällä piirakan aloittaen uudelleen keskeltä ylös. Jes!

Piirakat on hyvä paistaa sitä mukaa, kun niitä saadaan täytettyä ja ummistettua pellillinen. Ihanteellista olisi, jos huushollissasi olisi leivinuuni. Piirakoiden paistolämpötila saa olla ainakin 250° ja tällöin niitä käytetään uunissa noin 5-7 min.

Mikäli paistat piirakat "tavallisessa uunissa" (teknologian kehitys kyseenalaistaa kyllä käsitteen) lämpötilan voi säätää 300°. Kun piirakat ovat sopivasti ruskistuneet, ne laitetaan hautumaan leivinliinojen alle. Kun kaikki piirakat on paistettu, ne voidellaan veden ja voisulan seoksella. Vesi ei ole terveystoimilijan keksintö: vesi voimassa mureuttaa kuorta! Ja piirakoiden kanssa tarjotaan tietenkin munavoita!



Munavoi

Keitä 4 munaa 100 grammaa voita kohden. Sekoita Tupperware-sekoittimessa keitetyt munat ja voi mukavaksi tahnaksi, ja ei kun herkuttelemaan!

4 munaa
100g voita

Akateemiset punajuuret

Kyllä minultakin reseptejä pesee – nimittäin aromikkaat ja juurevat punajuuret, jotka sinihomejuustolla ja hillolla täytettyinä ovat kuuluneet kautta historian karjalaiseen pitopöytään, ainakin niin lujasti väitän. Karjalaisuushan, ja yleensäkin kansallisuus ja etnisyys, on jatkuvasti tuotettu imaginaarinen yhteisö, Benedict Andersonin (1990) ajatuksia lainatakseni. Ruuan nimi tulee puolestaan siitä, että näitä mainioita punajuuria tarjottiin väitöskaronkassani muun muassa lehti-aiikinaan käärityn villisian sisäfileen kera.

Keitä punajuuret kuorineen etikalla ja suolalla ryyditetyssä vedessä. Etikka auttaa punajuuria säilyttämään värinsä.

Kun punajuuret ovat kypsiä, valuta ne, kuori ja koverra mielellään koverrusraudalla tai pikkulusikalla reilu kuoppa juuriin. Sisuksen voit käyttää vaikkapa seuraavana päivänä soseutetussa vihanneksiteitossa.

Öljyä kevyesti punajuuret, että kaunis väri säilyisi paistettaessa ja laita koloihin puolukka- tai pihlajanmarjahilloa ja päälle reilu nokare sinihomejuustoa. Paista 200 ° uunissa vajaa puoli tuntia, eli kunnes juusto saa hieman väriä.



- 1 punajuuri per ruokailija
- 1 rkl pihlajanmarja- tai puolukkahilloa per punajuuri
- 1 rkl sinihomejuustoa per punajuuri
- väkiviinaetikkaa
- öljyä
- suolaa
- pippuria

Kaalipiirakka

Kaalipiirakan salaisuus on siinä, että hienonnettua kaalia haudutetaan voissa niin kauan, että se alkaa karamellisoitua, eli noin tunnin verran. Voi riittää, öljyä ei tarvita, sillä siitä tulee vain turhaa nestettä.

Hauduttamisen loppupuolella lisätään siirappia ja valkoviinietikkaa sekä muut mausteet.

Voitaikinasta kaaviloidaan uunipellin kokoinen pohja ja hieman pienempi kansi.

Haudutettu kaali levitetään noin 2 cm kerrokseksi piirakkapohjalle siten, että reunoille jää kääntövaraa.

Reunat voidellaan munalla, piirakan kansi pläjäytetään paikoilleen ja piirakka ummistetaan hyvin. Piirakka voidellaan munalla ja sitä paistetaan 225° uuninlämmössä puolisen tuntia.

Maku vain paranee, jos haudutat kaalin edellisenä päivänä! Tarjoa itse tehdyn puolukkahillon kera.

- 1 iso, noin 1,5 kg painoinen kaali
- 100 g voita
- 5 rkl siirappia
- 5 rkl valkoista viinietikkaa
- ripaus suolaa ja mustapippuria
- 1 kg voitaikinaa

Tarjoi luun

- smetanaa
- puolukkahilloa

7

Arviointi

7.1 Tuotteen arviointi

Olen melko tyytyväinen lopputulokseen, ja suurin osa ratkaisuistani on sellaisia mitkä tulevat varmasti lopulliseen kirjaan. Ainakin taittoon ja kuvituksiin jäi vielä pientä hiottavaa ja tekstiin lipsahti muutama ärsyttävä kirjotusvirhe, mutta onneksi kirja on vasta konseptivaiheessa. Projektin kannalta isoimmat ja tärkeimmät päätökset on tehty ja mietitty. Konsepti ja formaatti pysyvät mitä luultavimmin sellaisenaan, mistä olen hyvin helpottunut, sillä vaikein työ on nyt takanapäin.

Kuvituksissa saavutin mielestäni tavoitteena olleen herkullisuuden. Valitsemani kuvitustyylini on myös sellainen, millä on helppo kuvittaa puuttuvat kuvitukset, joita on vielä yli neljäkymmentä. Tehokkuus on oleellista näin isossa työmäärässä.

Yksi suurimmista tavoitteistani tuli täytettyä: asiakas eli Katri on tyytyväinen. Vaikka Katri antoi minulle lähes vapaat kädet, olisin epäonnistunut tehtävässäni, jos hän ei olisi pitänyt lopputuloksesta. Käsini piirretyt korostusviivat ainesosaluetteloiden seassa olivat ainoa asia mihin Katri ei ihastunut, joten niitä täytyy vielä pohtia. Olen kuitenkin varma, että löydämme molempia tyydyttävän ratkaisun.

7.2 Prosessin analysointi

Prosessi lähti varmasti ja suunnitelmallisesti liikkeelle, mutta harjoittelu- paikkani ja harjoittelun jälkeinen osa-aikainen työni aiheuttivat monen kuukauden katkon prosessiin. Katkon jälkeen huomasin, että oli vaikeata palata projektin pariin. Ongelmani oli myös liiallinen miettiminen. En aloittanut esimerkiksi taiton viimeistelyä tarpeeksi ajoissa, vaan pohdin sitä pelkästään päässäni. Onneksi tässä projektissa tiedostin ongelmani ja osaan nyt paremmin ottaa kynän käteen ja tehdä.

Prosessi oli hyvin opettavainen. Olen saanut kehittää itseäni kuvittajana ja vaikka en pelkäsi kuvittajaksi haluakaan, koen hyödylliseksi kehittää sitä osa-aluetta. Olen nimittäin nykyisessä työssäni joutunut tekemään monia pieniä kuvitustöitä.

Kirjan suunnittelusta ja konseptin luomisesta opin eniten, onneksi, sillä se oli yksi tavoitteistani. Huomasin kuinka tärkeää on luoda selkeä konsepti ennen kuin aloittaa suunnittelutyön. Konseptin avulla voi punnita kaikkia ratkaisuja, jolloin valinnat ovat varmasti perusteltuja.

Lähteet

- Gardberg, Lars-Eric 2011. Savitauluista laseriin - kirjapainotaidon historia
- Hassel Lisa, 20 food illustration tips from leading creatives [Viitattu 22.4.2017]. Saatavissa: <http://www.digitalartsonline.co.uk/features/illustration/20-food-illustration-tips-from-leading-creatives/>
- Helsingin Sanomat 2015 "Näin ruokakuvat oikeasti syntyvät – katso, mitä HS:n kuvauksissa tapahtuu" [Viitattu 23.4.2017]. Saatavissa: <http://www.hs.fi/ruoka/art-2000002856254.html>
- Idepap Oy [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://www.idepap.fi/products/preeglaus>
- Knuutila, Maarit 2010. Kauha ja kynä, keittokirjojen kulttuurihistoriaa
- Norena, Vaula 2012. NAM! Hyvä elintarkevikemainos aikakauslehdessä, Aikakauslehtimainosten vaikuttavuustutkimus
- Padavick Nate, Swindell Salli S. [Viitattu 23.4.2017]. Saatavissa: <http://www.theydrawandcook.com/about>
- Ruokatoimittajat ry, Ruokatoimittajat ry perustettiin vuonna 1968 [Viitattu 16.2.2017]. Saatavissa: <http://www.ruokatoimittajat.fi/yhdistys/historia/>
- Yle, 2013. Kuvitettu resepti on visuaalinen makuelämys [Viitattu 24.4.2017]. Saatavissa: <http://yle.fi/aihe/artikkeli/2013/08/14/kuvitettu-resepti-visuaalinen-makuelamys>

Suulliset lähteet

- Komulainen Katri 2016. Joensuu
- Leka Christoffer 2017. Opinnäytetyön ohjaaja, Muotoiluinstituutti, Lahti
- Nyysölä Julia 2016. Muotoiluinstituutti, Lahti
- Osipow Penni 2016. Opettaja, Muotoiluinstituutti, Lahti

Kuvalähteet

- 1 Tennberg, Rangi 1972. Kotiruoka [Viitattu 21.4.2007]. Saatavissa: <http://www.antikvaari.fi/naytatuote.asp?id=1578112>
- 2 Isotalo Kaisa, Kuittinen Raija 2014. Kotiruoka [Viitattu 21.4.2007]. <https://kauppa.kierratyskeskus.fi/kotiruoka-kaisa-isotalo-raija-kuittinen.html>
- 3 Korpela, Salla 2015. Kale - kaikkea hyvää lehtikaalista [Viitattu 22.4.2017]. Saatavissa: <http://veikeaverso.blogspot.fi/2015/03/kale-kaikkea-hyvaa-lehtikaalista-kirjan.html>
- 4 Rantanen Tiina, Virtamo Viola 2017. Helppo olla vege, härkisreseptejä aamiaisesta iltapalaan [Viitattu 23.4.2017] Saatavissa: <http://www.etlehti.fi/artikkeli/ruoka/testasimme-helppo-olla-vege-kirjan-juustoinen-harkis-juureskiusaus>
- 5 Kaunisto-Feodorow Verna 2015. Katusoittajan keittokirja - Hyvää ruokaa oikeasti pienellä budjetilla
Kuva: Anna Tuomela 2016
- 6 Alen Henri, Thieulon Nicolas, Timo Linnamäki 2013. Muru
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 7 Alen Henri, Thieulon Nicolas, Timo Linnamäki 2013. Muru
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 8 Nissinen Aarne 1933. Voileipä-pöytä
Kuva: Anna Tuomela 2016
- 9 Nissinen Aarne 1933. Voileipä-pöytä
Kuva: Anna Tuomela 2016
- 10 Ruokakesko Oy 2017. Pirkka 1-2 [Viitattu 22.4.2017]. Saatavissa: <https://www.k-ruoka.fi/reseptit/pirkka-1-22017-reseptit>
- 11 Warhol Andy. Amy Vanderbilt's Complete Cookbook [Viitattu 22.4.2017]. Saatavissa: <http://www.printmag.com/illustration/mastering-the-art-of-cook-book-illustration/>
- 12 Rapia Kati 2014. Käsi Keittiössä
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 13 Rapia Kati 2014. Käsi Keittiössä
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 14 Ortega Simone ja Inés. Spain - the cookbook [Viitattu 21.4.2017]. Saatavissa: <https://unionmadegoods.com/product/bookshop-spain-the-cookbook-2/>

- 15 Ortega Simone ja Inés. Spain - the cookbook [Viitattu 21.4.2017]. Saatavissa: <http://de.phaidon.com/store/food-cook/spain-the-cookbook-9780714872476/>
- 16 Somersalo Inna, Mattila Päivi, Tuomisto Hanna, Haimi Henri 2010. Härkäpaa sarvista
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 17 Somersalo Inna, Mattila Päivi, Tuomisto Hanna, Haimi Henri 2010. Härkäpaa sarvista
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 18 King Laurence, Magma Books. The Food Journal [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/290271138465170450/>
- 19 Klas Ernflo 2011. Stockholm Fashion Week Magazine issue 7/2011 [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/290271138465206372/>
- 20 McCormick Richard, Kenneth Nars 2015. The Sandro Cookbook
Kuva: Anna Tuomela
- 21 Rapia Kati 2014. Käsi Keittiössä
Kuva: Anna Tuomela 2017
- 22 Dustin Durand. The savoury spot [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/290271138465206384/>
- 23 Klimkowska Martucha. [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://www.behance.net/gallery/41234749/POLEWKA-soup-foodtruck>
- 24 bonbonohri . 2015. [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://www.behance.net/gallery/23299575/bread>
- 25 Kosaka Juriko [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/290271138465988268/>
- 26 Desmond Jenni 2011. [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <http://jennidesmond.blogspot.fi/2011/09/food-illustration.html>
- 27 Clover Robin [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://fi.pinterest.com/pin/290271138465988244/>
- 28 English Tracey [Viitattu 26.4.2017]. Saatavissa: <https://printpattern.blogspot.fi/2015/05/surtex-2015-tracey-english.html>
- 29 Anna Tuomela 2016
- 30 Anna Tuomela 2016
- 31 Anna Tuomela 2016
- 32 Anna Tuomela 2017

- 33 Anna Tuomela 2017
- 34 McCormick Richard, Kenneth Nars 2015. The Sandro Cookbook
Kuva: Anna Tuomela
- 35 McCormick Richard, Kenneth Nars 2015. The Sandro Cookbook
Kuva: Anna Tuomela
- 36 Ghayour Sabrina 2016. Persiana - Lähi-idän ruokaa joka makuun
Kuva: Anna Tuomela
- 37 Ghayour Sabrina 2016. Persiana - Lähi-idän ruokaa joka makuun
Kuva: Anna Tuomela

Tuotekuvat

Aleksi Tikkala 2017

Kiitos

Katri Komulainen, joka luotti visiooni

Penni Osipow, joka sai koko projektin liikkelle

Christoffer Leka, joka antoi mielipitetä aina kun niitä kaipasi

Jenni Pasanen, joka oli tsempparina viimeisinä viikkoina

Koko GR13 -ryhmä, jolta sai tukea ja mielipiteitä

Äitini Marja Tuomela, joka oikoluki tekstini

Kirppu Saukkonen, joka sitoi minulle upean dummyn ja

Aleksi Tikkala, joka kuvasi sen