

Georgialaisten khinkali -nyyttien tuotekehitys

Nadija Timonen

Opinnäytetyö
Hotelli- ja ravintola-alan
liikkeenjohdon koulutusohjelma
2017



Tekijä(t) Nadija Timonen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Georgialaisten khinkali -nyyttien tuotekehitys	Sivu- ja liitesivumäärä 31 + 2
<p>Tämän opinnäytetyön taustalla oli kiinnostus georgialaista ruokakulttuuria ja erityisesti maan keittiöklassikkoa ja suosituinta ”pikaruokaa” – khinkalia kohtaan. Khinkali on lihalla täytetty taikinanyytti, joka keitetään suolavedessä kypsäksi ja tarjotaan heti syötäväksi. Työn tavoitteena oli taikinanyyttireseptin kehittäminen sekä tuotteen testaaminen marraskuussa 2015, helmi- ja lokakuussa 2016 ravintolapäivinä Helsingissä. Lopullisen reseptin piti vastata perinteistä georgialaista valmistusmenetelmää ilman tuotteen pakastamista. Produktina syntyi toimiva nyyttiresepti, joka soveltuu ravintolatuotteeksi tai myytäväksi erilaisissa ulkoilmatapahtumissa kuten festivaaleilla, konserteissa ym.</p> <p>Taikinanyyttien reseptin kehittäminen alkoi tutustumalla Georgian ruokakulttuuriin vuosina 2015–2016. Erilaisia reseptejä testattiin ja muokattiin matkoilta hankitun tiedon sekä taidon avulla. Tuotekehityksen tueksi osallistuttiin kolmeen ravintolapäivään Helsingin keskustassa, jossa testattiin eri resepteillä valmistettuja taikinanyyttejä. Georgiassa khinkalit valmistetaan tuoreina asiakkaan tilauksesta. Samanlaista mahdollisuutta kahtena ensimmäisenä ravintolapäivinä ei ollut, joten nyyttiresepti kehitettiin pakastettavaksi. Vihdoin lokakuussa 2016 ravintolapäivänä asiakkaille tarjottiin tuoreita käsityönä paikan päällä valmistettuja khinkaleja. Siihen tarkoitukseen kehitettiin oma nyyttiresepti ohuemmalla taikinalla sekä liha- ja kasvistäytteellä. Kolmena ravintolapäivänä saatujen asiakaspalautteiden perusteella voidaan todeta, että kehitetty nyyttiresepti vastasi perinteistä käsin valmistettua tuoretta georgialaista khinkalia ulkonäön, rakenteen ja maun kannalta.</p> <p>Taikinanyyttejä testattiin neljä kertaa vuodessa järjestettävässä ravintolapäivän-tapahtumassa marraskuussa 2015 sekä helmi- ja lokakuussa 2016. Ravintolapäivinä tarjotut khinkalit kehuttiin maukkaaksi, mikä näkyi positiivisena asiakaspalautteena sekä tuotteen loppuunmyyntinä. Tuotoksena syntyi Suomessa, ravintolassa tai tapahtumissa mahdollisesti myytävä taikinanyytti. Onnistumisesta huolimatta, taikinanyyttien tulevaisuus ja tie ravintolan ruokalistalle on avoin, sillä Suomen ruokatrendit elävät jatkuvaa muutosta.</p>	
Asiasanat Georgialaisten khinkali, nyytti, tuotekehitysprosessi	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Mikä on nyytti	3
2.1	Nyytti maailman ruokakulttuureissa.....	3
2.2	Georgialainen nyytti – khinkali.....	4
2.3	Khinkalin raaka-aineet ja valmistusmenetelmä.....	6
2.3.1	Taikina	6
2.3.2	Täyte.....	9
2.3.3	Valmistusmenetelmä.....	10
3	Ruokatuotteen tuotekehitysprosessi.....	13
3.1	Ideointi	14
3.2	Tuotesuunnittelu	15
4	Khinkalin tuotekehitysprosessi	18
4.1	Idean syntyminen ja pohjatyö.....	20
4.2	Alustavat tuotevaatimukset	20
4.3	Koekeittiökokeilut	21
4.4	Kuluttajatestit	26
4.5	Tuotekehitystyön arviointi.....	28
5	Pohdinta ja johtopäätökset	29
	Lähteet	32
	Liitteet.....	35
	Liite 1. Khinkalin prosessikuvaus.....	35
	Liite 2. Ravintolapäivät 2015–2016.....	36

1 Johdanto

Maailman gastronomiassa tunnetaan yli sata erilaista nytytilajiketta. Nytytin raaka-aine, koko, muoto ja nimi määrittävät niiden maantieteellisen sijainnin maailmankartalla Euroopasta Mongoliaan ja Kiinasta Latalaiseen Amerikkaan. Nytytit kehittyivät itsenäisesti eri puolilla maapalloa saatavilla olevista raaka-aineista. Se on ruokalaji, joka tehdään jauhoista tai vihanneksista. Jauhot (vehnä, maissi, riisi, kassava tai jamssi) tai vihannekset (peruna) sekoitetaan kiinteäksi taikinaksi ja muotoillaan sopivaan muotoon. Nytytit syödään sellaisenaan muhennoksissa ja keitoissa tai tehdään erilaisilla täytteillä. Täytetyt taikinanytytit voivat olla suolaisia tai makeita, päivittäin syötäviä tai kerran vuodessa juhlatilaisuuteen valmistettuja. Maailman kuuluisimmat nytytit ovat italialaiset raviolit ja gnochit, saksalaiset knöödelit, venäläiset pelmenit ja kiinalaiset jiaozit. (Gallani 2015, 10; Willan 1997, 338.)

Opinnäytetyö tehtiin kiinnostuksesta georgialaista ruokakulttuuria ja maan taikinanytyttä kohtaan. Vuosina 2015–2016 tehdyt ruokatutkimusmatkat Georgiaan sekä työskentely ravintoloiden keittiössä antoivat mahdollisuuden syventyä maan suosittuun ja perinteiseen ”pikaruokaan” – khinkaliin ja sen valmistusmenetelmiin. Tutustuminen taikinanytytin valmistusmenetelmiin auttoi tuotekehitysprosessissa. Vaikka tuotekehitys oli kestänyt kaiken kaikkiaan kaksi vuotta, sen seurauksena syntyi toimiva nytytiresepti, joka soveltuu ravintolatuotteeksi tai myytäväksi erilaisissa tapahtumissa.

Opinnäytetyön tavoite oli nytytireseptin kehittäminen Georgiassa saatujen tietojen ja taitojen avulla ja tuotteen maistattaminen asiakkaille ravintolapäivinä. Produktin reseptin tuli täyttää georgialaiselle khinkaleille tyypillisiä piirteitä: umpinainen kartiomallinen muoto poimuineen, kiinteä ja ohut taikinarakenne sekä omaleimainen maku, joka saadaan tyypillisistä georgialaisista mausteista (kynteli, roomankumina ja korianteri). Khinkaleja pyrittiin valmistamaan myös käsityönä tuoreista raaka-aineista asiakkaan tilauksesta. Näiden tavoitteiden lisäksi haluttiin tarjota asiakkaille kasvisvaihtoehto perinteisen lihatäytteisen nytytin rinnalle. Ravintolapäivinä saatujen tulosten perusteella piti arvioida nytytityyppisten tuotteiden valmistushaasteita ja sopivuutta Suomen ruokaravintolamarkkinoille. Tulokset kerättiin koekeittiökokeilujen aikana ja haastattelemalla asiakkaita ravintolapäivinä. Suurin hyöty haastatteluista tuli niiltä ihmisiltä, jotka maistoivat khinkalit jokaisena ravintolapäivänä ja ovat näin voineet arvioida taikinanytytien kehitystyötä. Kolmena ravintolapäivänä myytiin yhteensä n. 1000 khinkalia ja saatiin suoraa palautetta n. 50 asiakkaalta. Osa palautteista tuli ravintolapäivien jälkeen sosiaalisen median kuten Instagramin ja Facebookin kautta.

Nämä tulokset olivat tärkeitä tuotteen kehityksen, tulevaisuuden ja liiketoiminnallisten päätöksien kannalta. Tällä hetkellä Helsingissä toimii jo kaksi georgialaista ravintolaa, joiden ruokalialta löytyy khinkaleja. Silloin tällöin myös Helsingin työväenopisto sekä Martat-järjestö järjestävät kokkikursseja, jossa valmistetaan khinkaleja muiden georgialaisten ruokien kanssa. (Espoon työväenopisto 2017; Haapavaara 2016; Martat 2017; Rantanen 2016.) Tämä antaa aihetta ajatella, että kyseinen tuote kiinnostaa ihmisiä ja he mielellään maistavat uusia ruokatuulahduksia maailmalta.

Opinnäytetyön keskeisimpiä käsitteitä olivat georgialainen khinkali ja tuotekehitysprosessi. Georgialaisen khinkalin tie osana tuotekehitystä alkoi yksittäisestä ideasta ja georgialaisen ruoan kasvavasta suosiosta Suomessa. Tietoa ja taitoa hankittiin tutkimusmatkoilta ja ravintoloiden keittiöistä. Näitä sovellettiin myöhemmin paikallisiin olosuhteisiin ja raaka-aineisiin. Tuotekehitysprosessin apuna oli aistinvarainen arviointi, johon kuuluivat tuoteko-keilut, tuotevaatimusten määrittäminen, koekeittiökokeilut ja tuotemaistatus kuluttajille. Koska tuotekehitysprosessi ei ollut riippuvainen minkään yrityksen toiminnasta eikä sitä toteutettu toimeksiantona, siihen vaikuttivat vain osittain ulkoiset ja sisäiset tekijät. Sen avulla haluttiin kehittää toimiva resepti ja kerätä tietoa kuluttajilta tarjoamalla ruokatuotetta isossa ruokatapahtumassa.

2 Mikä on nyytti

Miltei jokaisesta maailman kolkasta ja eri maiden ruokakulttuureista löytyy nyyttejä. Sana nyytti tarkoittaa erilaisia ruokia maailman gastronomiassa: italialainen ravioli ja gnocchi, saksalainen knödel (suosittu Saksan lisäksi Itävallassa ja Sveitsissä), venäläinen pelmeni, ukrainalainen varenyky tai kiinalainen jiaozi. Nyytti voi olla suolainen tai makea, täytteellä tai ilman, päivittäinen ruokalaji tai juhla-ateria. Nyytit keitetään, höyrytetään, paistetaan tai uppopaistetaan. Nyytin pääraaka-aineita ovat vehnäjauho ja vesi. Muita raaka-aineita voivat olla leivänmurut, rasva, peruna (tyypillinen Pohjois- ja Itä-Euroopassa) sekä kananmuna ja makua voidaan lisätä yrteillä ja juustoilla. Afrikassa vehnäjauho korvataan hirsillä, cassavalla tai jamsilla. Asiassa vastaavasti käytetään riisiä. Nyytit ilman täytettä tarjotaan kastikkeen kera tai padassa haudutettuna, liha- tai kasvisliemessä tai lisukkeeksi riisiin, pastan ja perunan tapaan. (Gallani 2015, 10; Willan 1997, 338.)

Täytetty nyytti on yksinkertaisesti taikinän sisään käärittä mehevä ja maukas täyte. Taikinanyytin täyte vaihtelee maittain ja perustuu raaka-aineiden saatavuuteen, sesonkiin sekä traditioihin. Täytettyjen taikinanyyttien tekeminen on aikaa vievä prosessi. Monissa kulttuureissa perheen kaikki naiset kokoontuvat keittiössä valmistamaan taikinanyyttejä arkeen tai juhlaan. Yhteisöllinen nyyttien tekeminen on myös hyvä tapa välittää reseptiä ja taitoja eteenpäin sukupolvelta toiseen. Yleensä nyyttejä tehdään suuria määriä kerrallaan. Osa nyyteistä syödään heti ja loput kuivataan tai pakastetaan. Monien mielestä taikinanyytit ovat ”pika-ruokaa”, koska kerran tehty, kuivattu tai pakastettu tuote on helppo valmistaa siihen sopivalla tavalla. Tänä päivänä lukuisat erilaiset taikinanyytit löytyvät ruoka-kauppajoen hyllyistä, pakasteista ja etnisistä kaupoista. Ne on pakattu vakuumpaketteihin tai isoihin pakastepusseihin, joiden säilyvyysaika on pitkä. Kerran ostettu paketti, takaa pitkän ja täyttävän aterian. (Gallani 2015, 12.)

2.1 Nyytti maailman ruokakulttuureissa

Nyytit ovat kehittyneet itsenäisesti eri puolilla maapalloa saatavilla olevista raaka-aineista. Euroopassa ja Lähi-idässä nyyttien tekemiseen käytettiin vehnää, Pohjois- ja Itä-Euroopassa leivänmuruja ja perunaa, Asiassa vehnää ja riisiä, Etelä-Amerikassa maissia sekä Afrikassa hirssiä, kassavaa ja jamssia. Matkustaminen ja kaupankäynti 1000–1500-luvuilla mahdollistivat erityyppisten ja muotoisten sekä makuisten nyyttien siirtymistä asuinalueesta asuinalueeseen, maasta toiseen ja vihdoin mantereelta mantereelle. Kun Marco Polo teki tutkimusmatkoja 1200-luvulla lännestä itään Kiinaan, samaan aikaan mongolilaiset Ghengis Khanin johtamana valloittivat maita Keski-Aasiassa ravitsemalla itseään nyy-



Kuva 2. Khinkali ja perinteinen mongolilainen päähine. (mukaellen Petrosian & Underwood 2006, 101)

Kielentutkija Alexander Bainbridge, joka tutki Georgian vuoristoalueiden pienyhteisöjä törmäsi toisenlaiseen teoriaan khinkali-sanan alkuperästä. Batsbi-ihmiset (Koillis-Georgian vuoristoalueen pienyhteisö) väittävät, että batsbin kielellä ”khi” on vesi ja ”aki” on keittää eli keitetty vedessä. Teorian mukaan on mahdollista, että sana ”khinkal” on batsbin perua, mutta valitettavasti tieteellistä näyttöä teorialle ei ole. (Bainbridge 2006–2015.)

Khinkali on georgialaisen keittiön ehdoton klassikko. Se on paikallinen ”pikaruoka” ja kansan ylpeys. Vuonna 2016 Georgian valtio teki kyselyn kansalaisten keskuudessa, jossa äänestettiin maan suosituinta ruokaa, jonka he ehdottomasti tarjoaisivat maan vieraille. 87 % georgialaisista äänesti khinkalien puolesta. (News Georgia 2017.)

Khinkaleja voi nauttia jokaisessa georgialaisessa ravintolassa tai khinkali-ravintoloissa Sakhinkleissa (სახინკლე). Parhaat khinkalit tehdään kuitenkin kotona vuoristokylissä Tushetissa tai Khevsuretissa. Maan kuuluisin ja paras Sahinkle sijaitsee Pasanauri-kylässä Georgian sotilastien varressa, joka yhdistää Georgian ja Venäjän toisiinsa pohjois-eteläsuuntaisella vuoristotiellä. (Goldstein 2013, 12.)

Khinkaleita syödään myös Georgian naapurimaissa Armeniassa, Turkissa, Azerbaidzhanissa ja Venäjällä. Itä-Armeniassa syödään juuri khinkaleita, toisin kuin Länsi-Armeniassa, jossa suositaan enemmän manteja (kanoottimuotoinen pieni avonainen taikinanyytti, jossa täytteenä on lihaa). Armenialaiset syövät manteja jogurtin, sumakin ja chilin kanssa. Perinteiset turkkilaiset mantit muistuttavat enemmän neliapilan lehtiä. Mantit ovat pieniä ja

niitä syödään jogurtin ja paprikavoin kanssa. Azerbaidzhanilaiset taikinanyytit eli dushbara ovat pieniä nyyttejä, joiden täytteenä on lampaanlihaa ja yrttejä. Perinteisesti dushbara tarjoillaan vahvassa lammasliemessä keiton tavoin. Dagestanin tasavallassa, joka kuuluu Venäjän federaatioon, syödään khinkal-nimistä taikinanyyttiä. Khinkal on tavallinen taikinapala ilman täytettä, joka tarjotaan keitetyn lammaslihan kanssa. (Petrosian & Underwood 2006, 100.)

Haapasalo (2016, 179) kirjassaan lausuu ”Hingalit on jumalattoman vaikeaa tehdä, joten näiden valmistamisessa kokki punnitaan”. Taikina on ohut, silkkinen ja päärynämuotoinen, poimuja pitää olla vähintään 19 ja lihatäyte on mehukas ja mausteinen. Khinkalit syödään käsin toisin kuin sen maailman veljekset. Pieni puraisu, liemen imeminen sisältä ja sen jälkeen syödään loput, mutta khinkalin kudi (ქუდი) eli ”hattu” jätetään syömättä. Kudin avulla khinkali poimitaan lautaselta ja ruokailun jälkeen jokainen voi laskea, montako khinkalia söi. Yleensä ravintoloissa georgialaiset tilaavat vähintään 10 khinkalia per ruokailija. Kymmenen hengen miesseurue voi syödä kerrallaan 120–160 khinkalia yhden illan aikana. Kotona valmistessaan khinkaleita, kaikki perheen naiset osallistuvat niiden valmistamiseen, jopa naapurit ovat tervetulleita. Kotiolosuhteissa riippuen tilaisuudesta khinkalia valmistetaan sadasta kappaleesta tuhanteen. Parhaat Sahinklet (სახინკლე) tekevät kiireisimpinä päivinä käsityönä jopa 2 500-3 000 tuhatta khinkalia päivässä. Khinkalien valmistaminen ja syöminen on rituaali, joka yhdistää ihmisiä ja luo yhteenkuuluvuuden tunnetta. (Dubovis 2010; Sikharulidze 29.9.2016.)

2.3 Khinkalin raaka-aineet ja valmistusmenetelmä

Khinkali on rypistetty taikinanyytti, jonka sisään on piilotettu maukas täyte. Khinkali-taikinan raaka-aineet ovat vehnä jauho, vesi ja suola. Perinteinen khinkali-täyte tehdään jauhetusta lihasta (lampaan-, sian- ja naudanliha) ja mausteista. Paastoaikaan ortodoksisessa Georgiassa taikinanyytit tehdään myös sienillä, perunamuusilla ja juustolla sekä käytetään runsaasti tuoreita yrttejä, kuten korianteria. (Gorgiladze 2012, 113; Sikharulidze 29.9.2016.)

2.3.1 Taikina

Vehnä on yksi ensimmäisistä viljalajeista, jotka ihmiset oppivat viljelemään. Tänä päivänä viljellään useita erilaisia vehnälajeja, jotka kuuluvat triticum aestivum-sukuun. Jokaisella vehnälajilla on oma ominaispiirre ja käyttötapa. Suurin erottuva tekijä näiden vehnälajien välillä on niiden gluteeniproteiinien laatu. Mitä suurempi on proteiinin määrä vehnäjauhoissa, sitä vahvempi on niiden gluteeni. (McGee 2004, 521 & 526.)

Gluteeni on kompleksinen yhdistelmä erilaisia vehnäproteiineja, jotka eivät hajoa vedessä, mutta muodostavat verkostoja vesimolekyylien ja toistensa kanssa. Kun vesi ja vehnäjauhot sekoitetaan keskenään, vesi sitoutuu jauhoihin eli sitkoproteiineihin: gluteniiniin ja gliadiiniin. Sekoitettu taikina on tarttuvaa eikä leivonnaisten muotoilu onnistu. Taikinan vaivaaminen auttaa saavuttamaan sen kimmoisuutta ja venyvyyttä, samalla myös sen muotoilu helpottuu. Vaivaamisen aikana sitkoon sekoittuu ilmaa, joka muodostaa rakkuiloita. Mitä pitempään taikina vaivataan, sitä pienihuokoisempaa sitä tulee. Näin voidaan vaikuttaa taikinan rakenteeseen. (McGee 2004, 521; Parkkinen & Rautavirta 2010, 76.)

Kaikki taikinatyytit eivät hyödy vahvasta ja kimmoisasta gluteenista. On olemassa erilaisia tapoja vaikuttaa gluteenin sitkoon. Taulukossa 1. on esitetty muutamia tekniikoita ja ainesosia, joita käyttämällä voi kontrolloida gluteenin sitko-ominaisuutta. Tekniikoita ja tapoja on enemmän, mutta esitän vain niitä, jotka täytyy ottaa huomioon nyyttitaikinan tekemisessä.

Taulukko 1. Tekniikan tai ainesosan vaikutus nyttitaikinaan. (McGee 2004, 523–525)

Tekniikka tai ainesosa	Vaikutus
Vehnäjauhon laatu	Korkeat proteiinipitoisuudet tuottavat vahvan gluteenin ja matalat proteiinipitoisuudet heikon gluteenin. Durum-vehnäjauho on poikkeus. Se sisältää korkeat proteiinipitoisuudet, mutta on hyvin kimmoisa.
Vesi	Veden määrä ratkaisee, miten hyvin gluteeniproteiinit verkostoituvat ja sitoutuvat toisiinsa. Liian vähän vettä estää gluteenin muodostumista ja taikina murenee, kun taas liian paljon vettä estää gluteenin verkostoitumista ja taikinasta tulee pehmeää ja kosteaa.
Suola	Vahvistaa sitkoa ja parantaa taikinan käsittelyominaisuuksia.
Sekoittaminen ja vaivaaminen	Taikinan käsittelytapa, joka vahvistaa ja järjestää gluteeniproteiinit kimmoisaksi verkostoksi.
Taikinan lepääminen	Pehmentää taikinaa ja tekee siitä kimmoisan sekä helposti käsiteltävän. Lepäämis-aika riippuu taikinatuotteesta.

Veden kemialliset yhdisteet, jota käytetään taikinaan tekemiseen vaikuttavat taikinaan laatuun. Hapan vesi heikentää gluteenin sitkon muodostumista, kun taas emäksinen vesi vahvistaa sitä. Jos vehnäjauhon proteiinipitoisuus on korkea, se imee jopa kolmanneksen enemmän vettä verrattuna vehnäjauhoihin, jossa proteiinipitoisuus on alhaisempi. Sen vuoksi, esimerkiksi, Georgiassa khinkalin taikinan tekemiseen käytetään vähemmän vettä, koska maan vehnäjauho on matalaproteiinista. (McGee 2004, 535; Sikharulidze 29.9.2016.)

Vedellä on keskeinen rooli nyttitaikinan valmistuksessa. Vehnäjauhojen ja veden sekoituksessa vesi sitoutuu jauhoihin eli sitkoproteiineihin, gluteeniiniin ja gliadiiniin ja samalla tärkkelys liisteröityy. Kimmoisuutta lisäävä gluteenin proteiini on olennainen osa taikinaa. Sen tärkkelys yhdessä veden kanssa pitää taikinan koossa, se myös kasvattaa taikinan tilavuutta sekä tunkeutuu sitkorakenteeseen rikkomalla sitä muodostaen pehmeämpää rakennetta. Tärkkelyksen muodostamista voi nopeuttaa lisäämällä keitettyä vettä. (McGee

2010, 525; Parkkinen & Rautavirta 2010, 76.) Vesi toimii myös suolan liuottajana ja hajottajana. Liian vähän vettä taikinassa estää gluteenin kehittymistä, joka johtaa taikinaan murenemiseen. Jos taas vettä lisätään liikaa, gluteenin sitkorakenne huononee, joka vastavasti johtaa pehmeään ja kosteaan taikinaan. (McGee 2004, 523–525.)

Suolalla on kaksi tärkeää tehtävää nyyttien taikinassa sekä täytteessä. Se parantaa taikinan ja täytteen makua, lisää taikinan kimmoisuutta sitomalla gluteenin verkostoa sekä pitää taikinan sopivan kosteana. (McGee 2004, 525.)

2.3.2 Täyte

Khinkalien täyte on tehty tuoreesta ja raa'asta lihasta. Lihätäytteen valmistamiseen voi käyttää kaikkea lihalajeja. Yleisemmät lihalajit, joita jauhetaan, ovat naudan-, sian- ja lampaanlihaa. Jauhetussa lihassa sidekudokset hajoavat, joten niiden aiheuttama sitkeys ei ole este lihan mehevyydelle. Jauheliha on aina mureaa, nopeasti kypsyvää ja helposti maustettavaa. Tosin jauhetun lihan vedensidontakyky heikkenee, joka aiheuttaa valmiin ruoan painohäviön 25–40 prosentilla. Jauhelihaan voi lisätä nestettä tai rasvaa sitovia aineita, jotka vähentävät painohäviötä. Tavallisesti sellaiset aineet ovat korppujauhot ja kananmuna. Khinkalien lihatäytteessä ei käytetä kumpaakaan. Lihätäytteeseen lisätään haalea vesi tai lihaliemi sekä mahdollisesti silavaa, jos käytetty liha on vähärasvaista. Jos jauhetussa lihassa ei ole tarpeeksi rasvaa tai nestettä, keittämisen aikana liha menettää kaikki nesteet; jonka seurauksena lihatäyte sitkistyy ja kuivuu. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 150; Sikharulidze 29.9.2016.)

Yhtä täytekiloa kohden käytetään 1 kg lampaanlihaa tai 600 grammaa sianlihaa ja 400 grammaa naudanlihaa, tai 750 grammaa rasvaista lampaanlihaa ja 250 grammaa naudanlihaa, tai lampaan- ja sianlihaa 500 grammaa molempia. Myös kaikkea kolmea lihalajia voi käyttää. Silloin yhden lihalajin määrä pitää olla suurempi vaikka muutamalla grammalla. Liha pilkotaan pieniksi paloiksi terävällä veitsellä, vielä parempi jos käytetään oikeata tikaria vanhaan tapaan. Pilkkomiseen voi käyttää myös lihamylyä. Seuraavaksi täytteeseen ehdottomasti kuuluu pieneksi pilkottu sipuli 50–450 grammaa ja valkosipuli 1–950 grammaa kiloa kohti. Mausteista lisätään suolaa, mustapippuria ja chiliä, myös talvikynteliä ja roomankuminaa (vapaaehtoisia, mutta lisäävät aromikkuutta ja syvyyttä maakuun). Sen jälkeen kun kaikki ainesosat on sekoitettu hyvin, lisätään haalea lihaliemi tai keitinvesi. Nesteen määrä lihakiloa kohden on yleensä 200–300 ml. Täyte sekoitetaan hyvin vielä kerran ja annetaan levätä 30–60 minuuttia. Kaupungeissa täytteeseen lisätään myös iso nipullinen tuoretta korianteria tai/ja punaista basilikaa ja/tai lehtipersiljaa. Tosin

tuore korianteri on yleisin yrtti, jota käytetään khinkalien täytteessä. Tuoreet yrtit lisätään juuri ennen khinkalien valmistamista. (Dubovis 2010, 253; Sikharulidze 29.9.2016.)

Khinkalien täytteeseen lihan lisäksi käytetään sipulia, valkosipulia, mausteita ja yrtejä. Jotta raa'asta sipulista ja valkosipulista saadaan aromit liukenemaan lihaan, niitä täytyy käsitellä. Sipulia raastetaan tai jauhetaan myllyssä puuromaiseksi seokseksi. Valkosipulia murskataan veitsellä, lisätään hieman suolaa ja veitsen kärjellä murskataan hienoksi. Suola auttaa veden haihtumista ja helpottaa murskaamisen prosessia. Sipulin ja valkosipulin käyttö khinkalien täytteessä on vaihtoehtoinen. Se kuitenkin antaa täytteelle syvyyttä, makua, mehevyyttä ja aromeja. Kun vastajauhettuun lihaan lisätään sipulia ja valkosipulia, jotka koostuvat 60–90 % vedestä, lihatäyte tulee käyttä päivässä ja säilyttää jääkaapissa suljetussa astiassa. Liha on helposti pilaantuva elintarvike, joka säilyy +0 asteissa pakkaamattomana pari päivää ja jauhettu liha säilyy sitäkin vähemmän, koska lihan pinnalla olevat bakteerit pääsevät kulkeutumaan koko lihamassaan. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 150; Sikharulidze 29.9.2016.)

Georgialaisessa keittiössä mausteet ovat avainasemassa. Niitä käytetään harkiten korostamaan pääraaka-aineen makua. Klassisessa khinkalin lihatäytteessä suolan lisäksi mausteena on käytetty rouhittua mustapippuria. Mustapippuri sisältää piperidiiniä, joka herättää suun ja nenän hermopäätteiden ärsytyksestä kemotuntoaistimuksia. Mustapippurilla maustettu ruoka koetaan pistelynä ja tulisuuena. Mitä enemmän mustapippuria ruoassa on, sitä voimakkaammin pistely ja tulisuus aistitaan. Jotta mustapippurista vapautuisi enemmän makua ja aromia, sitä rouhitetaan juuri ennen ruoan maustamista. Maustamisen jälkeen maun yleensä annetaan tasaantua. Mitä kylmempi ruoka, sitä pitempi on maun tasaantumisen aikaa. Yleensä lisäämällä ylimääräinen ripaus suolaa tuo mausteiden makua enemmän esiin. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 209–212; Sikharulidze 29.9.2016.)

Khinkalien lihatäyteen maustamiseen käytetään mustapippurin lisäksi muita mausteita kuten kuivattua chilirouhetta, jauhettua tai kokonaisina siemeninä roomankuminaa, kuivattua talvikynteliä sekä tuoretta korianteria. Yllämainittuja käytetään vaihtelevasti riippuen paikkakunnasta ja mieltymyksistä. Sääntönä on kuitenkin vuoristoalueilla kuivia mausteita ja kaupungeissa tuoreita yrtejä. Mustapippuri ja/tai chili löytyvät jokaisen khinkalin lihatäytteestä. (Sikharulidze 29.9.2016.)

2.3.3 Valmistusmenetelmä

Nyytitaikinan tekemiseen tarvitaan matalaproteiinipitoista vehnäjauhoa, vettä ja suolaa. Taikinaa vaivataan taikinakoneella, kaulitaan pastakoneella 1 cm paksuiseksi tasaiseksi ja

sileäksi levyksi ja painetaan khinkali-muotilla (5 cm halkaisija) pyöreitä kiekkoja taikinasta. Taikinakiekot säilytetään muovilaatikossa kannen alla. Kun asiakas tilaa khinkaleja, laatikosta otetaan taikinakiekot ja kaulitaan pastakoneella n. 2 mm paksuiseksi levyksi. Ohut ja pyöreä taikinalevy laitetaan kämmenelle, lisätään etukäteen valmistettu täyte ja aloitetaan taikinan rypistäminen tasaisin välein. Sen jälkeen rypytetty kohta kiristetään kevyesti ja irrotetaan ylimääräinen taikinapala. Taikinapalat kerätään erilliseen muovilaatikon ja yhdistetään seuraavaan taikinaerään. Tämä tapa estää hävikkiä. Näin syntyy 14–19 poimuisen täytetty khinkalin päähine. Valmis khinkali keitetään kiehuvässä suolavedessä 7 minuuttia, mutta ennen kuin khinkalit upotetaan kattilaan, kiehuva vesi pyöritetään puuhaurukalla vyöryksi. Tämä estää khinkalien tarttumisen kattilan pohjalle. Kun khinkalit ovat valmiita, ne nostetaan siivilällä kattilasta. Khinkalien päälle kaadetaan haaleata vettä. Näin nyytien taikinapinta pysyy kiiltävänä eikä ne liimaudu toisiinsa. Jotta taikinanyytit pitäisivät muotoaan ja sisällä oleva neste pysyy yhdellä puolella, ne asetetaan kyljelleen lautaselle. Se helpottaa khinkalien syöntiä. Kuvassa 3. on esitetty joitakin valmistumisprosessin vaiheita. (Sikharulidze 29.9.2016.)



Kuva 3. Khinkalien valmistusprosessi georgialaisessa ravintolassa "Tsiskvili", Tbilisi. (Sikharulidze 29.9.2016)

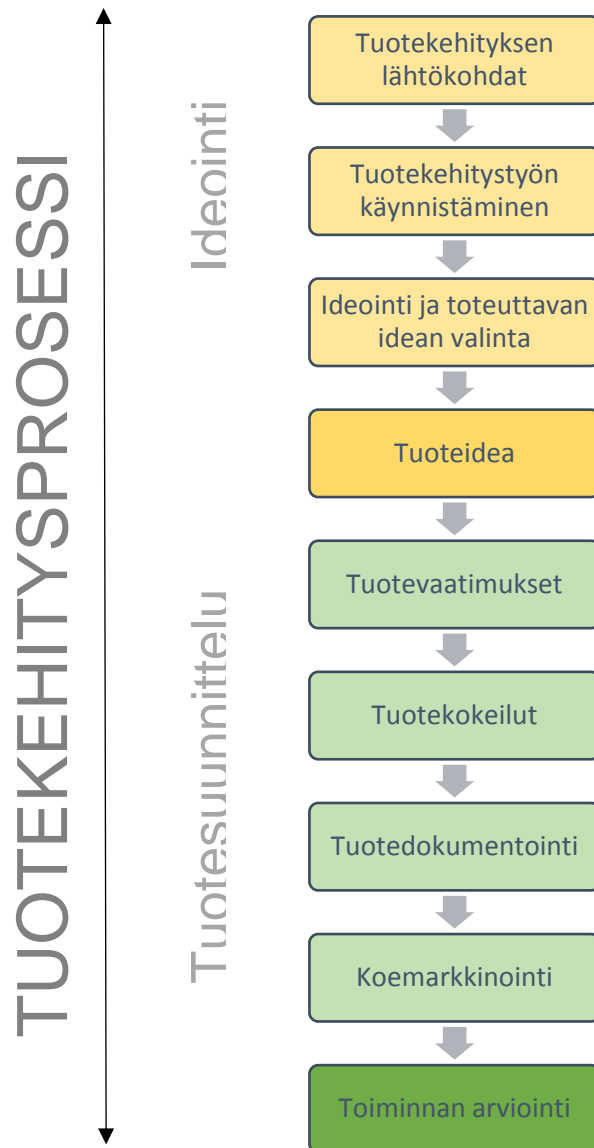
Edellisessä kappaleessa on kerrottu khinkalien valmistusprosessista georgialaisessa ravintolassa. Georgialaisen ravintolan ”Tsiskvili” keittiömestari Eduard Sikharulidze (29.9.2016) kertoo haastattelussa, että kotitekoinen khinkalitaikina valmistetaan samalla tavalla, mutta kaikki tehdään käsin ilman taikina- ja pastakoneita. Se vie ehdottomasti enemmän aikaa, kuin keittiökoneiden avulla. Kotitekoisesta taikinasta tulee hieman paksumpi kuin ravintoloissa, mutta se ei vaikuta khinkalien makuun.

3 Ruokatuotteen tuotekehitysprosessi

Tuotekehitys on ruokien kehittämistä, ruokaohjeiden vakiointia ja ruokaohjeiden päivittämistä. Sen tavoite on tuottaa ruokalajien valmistukseen ja tarjoiluun liittyvää yksityiskohtaista tietoa ruokaohjeina, resepteinä tai annoskortteina. Tuotekehityksen ja ruokatuotteiden suunnittelun keskeinen osa-alue on asiakkaiden mieltymysten selvittäminen ja palautteen kerääminen. (Taskinen 2007, 33.)

Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi, johon vaikuttavat yrityksen sisäiset ja ulkoiset tekijät. Toimiakseen markkinoilla kannattavasti, yritys seuraa koko ajan trendejä, markkinatilannetta, lainsäädäntöä ja kuluttajien makumieltymysten muutoksia. Myös yrityksen sisäiset tekijät kuten tuotantomenetelmien muutokset, ravitsemuslaatu ja erityisruokavaliot ja taloudelliset resurssit käynnistävät tuotekehitystä. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008, 121.)

Tuotekehitysprosessia voidaan jakaa kahteen osaan: ideointiin ja tuotesuunnitteluun. Kuviossa 1. ideointivaiheessa arvioidaan tuotekehityksen lähtökohdat, käynnistetään tuotekehitystyö sekä ideoidaan ja valitaan toteuttavan idean. Tuotesuunnittelussa tuoteidealle asetetaan tuotevaatimukset, tehdään tuotekokeilut ja dokumentoidaan kaikki vaiheet sekä koemarkkinoidaan tuote potentiaalisille asiakkaille. Tämän jälkeen arvioidaan toimintaa ja tehdään lopullisia päätöksiä tuotekehitysprosessin jatkamisesta ja tulevaisuudesta. Tuotesuunnittelusta on karsittu pois tuotantoon, myyntiin ja jakeluun liittyvät osat. (Tuononen & Hirvonen 2007, 3; Tuorila ym. 2008, 131.)



Kuvio 1. Tuotekehitysprosessin eri vaiheet (mukaellen Tuononen & Hirvonen 2007, 3; Tuorila ym. 2008, 131)

3.1 Ideointi

Tuotekehitysprosessia ohjataan yrityksen strategisten valintojen ja teknologisen tason kautta. Jos aikaisemmin tuotekehitystä ohjasivat pääsääntöisesti teknologiset valmiudet sekä osittain kansalliset suuntaukset ja suositukset. Tänä päivänä uusien tuotekehitysaihioiden lähteenä toimivat kuluttajatutkimukset, trendit, kilpailija- ja tutkimusseuranta sekä erilaiset tutkimuslaitokset, raaka-ainetoimittajat ja muut yrityksen ulkopuoliset sidosryhmät. (Suomalainen 2016.)

Asiakstarpeen tunnistaminen on osa tuotekehitysprosessin suunnittelua. Toimintaympäristön muutoksia ja erityisesti kuluttajakäyttäytymistä seuraamalla haetaan ennakoivia merkkejä tuotekehitykseen. Kuluttajan ja erilaisten kuluttajaryhmien ymmärtäminen on tärkein osa tämän päivän tuotekehityksen menestymisessä. Ilman vahvaa kuluttajaosaamista ei synny tuotteita, jotka parantavat ja helpottavat kuluttajan arjen ja juhlan ruokaratkaisuja. (Leino & Nordblom 2010, Suomalainen 2016.)

Trendiseuranta on myös tuotekehityksen ajuri kuluttajatutkimuksien rinnalla. Trendien ennakoiminen ja niiden oikea tulkitseminen tarjoavat erilaistamismahdollisuuden yrityksen tuotevalikoimalle ja kilpailukyvyyn luomiselle. Niiden hyödyntäminen vaatii erityistä nopeutta tuotekehitysprosessin läpiviennissä, jotta trendien avulla saavutettaisiin kilpailuetua. Trendeihin pohjautuva tuotekehitys vaatii vahvaa osaamista, oivaltamista ja tiivistä yhteistyötä. (Suomalainen 2016.)

Tuotekehitys on yrityksen sisäinen prosessi, joka käynnistyy joka olemassa olevan ruoka- ja juomatuotteiden jalostamiseksi, asiakkaiden tarpeista, uuden ja tuoreen idean syntyisestä tai parempien raaka-aineiden saapumisesta markkinoille. Myös alalla toimivat kilpailijat ja nykyaikaiset tutkimustulokset vauhdittavat tuotekokeiluja. Tuotekehitys on jatkuva prosessi, jonka avulla parannetaan laatua, rakennetta, muotoa, makua tai säilyvyyttä. Yhdistämällä raaka-aineita ja valmistustapoja yritys voi tarjota asiakkaille parempia tuotteita heidän tarpeille. (Suomalainen 2016; Tuorila ym. 2008, 121.)

Tuotekehityksen alkuvaiheessa on erityisen tärkeää tutkia alan markkinoita sekä seurata kilpailijoiden liikkeitä. Ideoita voi lähteä hakemaan ulkomailta, vierailta messuilla, tutkia kilpailijoiden tuotteita ja seurata markkinoiden kehitystä. Parhaimmat ideat voivat olla yksinkertaisia ja syntyvät, kun oivalletaan, mitä kuluttaja oikeasti tarvitsee tai miten voimme helpottaa kuluttajan arkea. Mitä varhaisemmassa vaiheessa kuluttajia kuullaan, sen paremmin ideoita pystytään toteuttamaan. (Leino & Nordblom 2010, Urvikko-Mäkivaara 2013.)

3.2 Tuotesuunnittelu

Ideoinnin jälkeen tuotekehitysprosessi siirtyy tuotesuunnitteluun ja sen osa-alueisiin. On tärkeää, että kaikki tuotteen suunnitteluun vaikuttavat tekijät tunnistetaan ja sisällytetään prosessiin. Tuotesuunnitteluprosessi on sekoitus luovuutta, tutkimusta ja testausta. Tuotteita testataan sekä koekeittiöissä että asiakkailla. Kun nämä tekijät kartoitetaan ja hyödynnetään, parannetaan tuotteen mahdollisuutta onnistua markkinoilla. (Earle, Earle & Anderson 2005, 22–23.)

Tuotevaatimukset

Tuotekehitystyö aloitetaan asettamalla valitulle tuotteelle tuotemääräykset. Elintarvikkeille tuotevaatimukset asettavat yrityksen imago, asiakkaat ja viranomaiset. Alustavassa tuotekuvauksessa mainitaan vaatimuksia raaka-aineille, valmistusmenetelmille, säilyvyydelle ja tuotteen yleiselle kuvaukselle. Niitä voi täydentää, parantaa ja muuttaa koko kehitysprosessin aikana. Tuotekuvaus dokumentoidaan lopulliseen muotoon, kun tuotekehitystyö valmistuu. (Tuononen & Hirvonen 2007, 12; Tuorila ym. 2008, 122.)

Tuotekokeilut

Tuotevaatimusten pohjalta valitaan ja koevalmistetaan tuotekokeiluun sopivat ruokatuotteet asiakkaiden mielipiteitä mahdollisuuksien mukaan huomioon ottaen. (Saarela, Hyvönen, Määttä & von Wright 2010, 347.) Tuotekehitystyön koevalmistusvaiheessa verrataan, kokeillaan ja yhdistellään uusia sekä vanhoja raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä. (Tuorila ym. 2008, 123). Tässä vaiheessa myös voidaan muokata, päivittää tai kehittää uusia tai olemassa olevia reseptejä, jotka päätyvät testien ja arviointien jälkeen asiakkaiden arvioitavaksi ja/tai tuotantoon. (Taskinen 2007, 34–35).

Aistinvaraista arviointia tehdään useassa koekeittäövaiheessa. Arvioitavana voivat olla raaka-aineet, tuotteen eri variaatiot sekä valmistusmenetelmät. Koekeittäössä myös mitataan ruokatuotteiden laatua, jotka voidaan selvittää käyttämällä erilaisia menetelmiä, esimerkiksi, vapaamuotoisia arviointeja, kuvailevia menetelmiä tai erotustestejä tai mittaamalla erojen suuruutta luokka-asteikoilla. (Tuorila ym. 2008, 123.)

Tuotekokeilut tehdään joko koekeittäössä tai tavallisessa keittäössä. Tärkeintä on kuitenkin kokeilutoiminnan kannalta koetilan tarkoituksenmukainen varustelu. (Tuorila ym. 2008, 123.) Valitun ruokatuotteen koevalmistus aloitetaan laatimalla valmistusohje. Tarkka reseptiohje syntyy, kun kaikki raaka-aineet punnitaan ja valmistusmenetelmät kirjataan ylös. Kirjattu tieto auttaa koe-erien analysoinnissa, jossa ruokatuote arvioidaan aistinvaraisesti ja tehdään tarvittavat muutokset. (Tuononen & Hirvonen 2007, 16.)

Dokumentointi

Tuotekehitys on johdonmukainen ja systemaattinen prosessi, jossa kaikki toiminnot dokumentoidaan ja testataan. Monella elintarvikeyrityksellä on käytössä tuotekehityksen dokumentointijärjestelmä. Sen avulla hallinnoidaan tuotekehitysprosessia, projektien kulkua ja tuloksia. Dokumentointijärjestelmä pitää lisääntyneen tiedon määrä hallinnassa ja auttaa yrityksiä tekemään lopullisia päätöksiä. (Leino & Nordblom 2010.)

Reseptisuunnittelussa auttavat esimerkiksi helposti muokattavissa oleva excel-pohja, rinnakkaisversioiden tekeminen ja dokumentointi. (Tuononen & Hirvonen 2007, 16.) Lopullinen reseptiohje kirjataan ravitsemusyrityksien ja ravintoloiden käytössä olevaan annoskorttitietoihin. Annoskortti on apuväline ruoka-annosten ja raaka-aineiden kustannusten seurannassa, myyntihinnan määrittelyssä, valmistusmäärien suunnittelussa, raaka-aineiden hankinnassa ja ruokien valmistuksessa. Tavoitteena on tarjota asiakkaille tasalaatuisia ruokatuotteita ruoanvalmistajasta riippumatta. (Saarela 2010, 348.)

Koemarkkinointi

Tuotekehitysprosessi voi edetä tuotteen testauksien, arviointien ja reseptien muokkaamisen kautta asiakkaiden arvioitavaksi. Tuotetestausta tehdään tuotesuunnittelun eri vaiheissa. Asiakkailta saadun palautteen perustella tehdään merkittäviä päätöksiä tuotteen tulevaisuudesta. (Taskinen 2007, 34.)

Onnistuneen lanseerauksen kannalta on erittäin tärkeää tietää, miten kuluttaja kokee tuotteen aistittavat ominaisuudet, pakkauksen, käyttötarkoitukset sekä tuotteen hinnan. Kehitettäviä tuotteita voidaan testata erilaisin aistinvaraisin menetelmin. Aistinvaraisia arviointeja tehdään sekä sisäisellä raadilla että kuluttajaraadeilla, jotka toteutetaan kvalitatiivisin ja kvantitatiivisin tutkimusmenetelmin. Tutkimuksia tehdään ryhmäkeskusteluin, tuotetestein sekä nettitutkimuksina. (Urvikko-Mäkivaara 2013.)

Yrityksen sisäiset aistinvaraiset testit antavat hyvää, asiantuntevaa palautetta tuotteen ominaisuuksista, mausta ja rakenteesta. Kuluttajatestit puolestaan antavat vastauksen tuotteen kuluttajahyväksyntään ja kertovat tuotteen mahdollisuuksista menestyä markkinoilla. Onnistunut lopputulos syntyy kun yhdistetään asiantuntija- ja kuluttajaraadin tulokset ja valitaan paras vaihtoehto. (Urvikko-Mäkivaara 2013.)

Toiminnan arviointi

Ongelmien välttämiseksi uuden tuotteen tuotantoprosessien toimivuutta on hyvä selvittää ja testata kehitysvaiheessa ottaen huomioon kaikki prosessin asettamat kehykset. Jos tuotesuunnitteluvaiheen jälkeen saavutettu tulos ja asetettu tavoite eivät kohtaa on mietittävä, mitkä osa-alueet kaipaavat korjausta. Muutoksia voidaan tarvita raaka-aineissa, tuotevalmistuksessa ja kohderyhmän tarkemmassa määrittämisessä. Tuotekehityksessä tulee miettiä koko prosessin ajan, kannattaako tuotekehitystä jatkaa, vai lopettaa kehitystyö varhaisessa vaiheessa kannattamattomana. (Suomalainen 2016; Taskinen 2007, 49.)

4 Khinkalin tuotekehitysprosessi

Jo vuonna 2012 suomalaiset bloggaajat ja toimittajat kirjoittivat matkoista Georgiaan. Eniten he olivat kiinnostuneita georgialaisesta ruokakulttuurista, joka oli vielä silloin monelle suomalaiselle tuntematon. He kuvailivat monia georgialaisia perinteisiä ruokia maukkaiksi ja suussa sulavan herkulliseksi. Bloggaajat harmittelevat, että georgialaista ruokaa ei saa Suomesta, mutta kehottivat ihmisiä lähtemään Kaukasian herkkujen perään Venäjälle tai Viroon. (Karppinen 2012.)

Moni asia on muuttunut vuodesta 2012. Suomessa suurelle yleisölle Georgia on tullut tutuksi etenkin Ville Haapasalon ansioista. Viimeisten kolmen vuoden aikana Haapasalo on tehnyt tv-ohjelmia ja kirjoittanut kirjoja Georgiasta sekä avannut georgialaisen ravintolan Helsingin keskustaan. (Lindeman 2016). Itse tutustuin Georgiaan vuonna 2013. Ennustin jo silloin, että parin vuoden kuluttua Georgiasta tulee suosittu matkakohde sekä sen ruoka- ja viinikulttuuri valloittavat Eurooppaa ja Amerikkaa.

Opinnäytetyön tavoite oli nyyttireseptin kehittäminen Georgiassa saatujen tietojen ja taitojen avulla ja tuotteen maistattaminen asiakkaille ravintolapäivinä. Produktin reseptin tuli täyttää georgialaiselle khinkaleille tyypillisiä piirteitä: umpinainen kartiomallinen muoto pömpököiseen, kiinteä ja ohut taikinarakenne sekä omaleimainen maku, joka saadaan tyypillisistä georgialaisista mausteista (kynteli, roomankumina ja korianteri). Halusin ehdottomasti valmistaa khinkaleja käsityönä tuoreista raaka-aineista asiakkaan tilauksesta. Ravintolapäivinä saatujen tulosten perusteella piti arvioida nyyttityyppisten tuotteiden valmistushaasteita ja sopivuutta Suomen ruokaravintolamarkkinoille. Keräsin tulokset kokeittökokeilujen aikana ja haastatteleamalla asiakkaita ravintolapäivinä.

Tuotekehityksen prosessikuviassa (Liite 1.) esitetään kaikki tuotekehitysprosessin vaiheet ideoinnista toiminnan ja tulosten arviointiin. Prosessi käynnistyi, kun lähdin kesäkuussa 2015 kahdeksi kuukaudeksi Georgiaan. Matkan tarkoituksena oli kerätä tietoa georgialaisesta ruoka- ja viinikulttuurista sekä verkostoitua paikallisten kanssa. Aloitin samalla säännöllisen matkapäiväkirjan pitämisen Instagramissa. Sosiaalisen median avulla halusin kiinnittää huomiota tekemisiin.

Vaikka koko matkani aikana tutustuin erilaisiin ruokalajeihin ja niiden valmistusmenetelmiin, khinkalit tulivat kuvioon vasta Georgian vuoristoalueella. Silloin vierailin erään georgialaisen perheen luona, jossa rypistin ensimmäiset khinkalit isännän (entinen keittömestari) opastuksella. Tosin taikina ja lihatäyte olivat valmiiksi tehtyjä ennen tuloaan. Talon isäntä oli sitä mieltä, että minun pitää ensin oppia rypistämään khinkalit ja muun voin

oppia myöhemmin. Kokkikurssin jälkeen totesin, että khinkalien tekeminen on taitolaji, joka vaatii sorminäppäryyttä, kärsivällisyyttä ja jatkuva harjoittelua, joten päätin tutustua siihen tarkemmin.

Kun palasin elokuussa 2015 Suomeen, minulla oli aika niukasti tietoa khinkalien valmistusmenetelmistä, jotka tarvittiin tuotekehityksessä. Paikalliset ihmiset jakoivat taitojaan pinnallisesti, enkä silloin osannut esittää oikeita kysymyksiä, mutta se ei estänyt tuotekehitysprosessin käynnistämistä. Prosessin alkuvaiheessa tuotevaatimukset khinkaleille oli asetettu näkö- ja makuaistien avulla, jonka kirjasin matkan aikana ylös. Päätin valmistaa khinkaleja samalla reseptillä, jonka sain entiseltä keittiömestarilta vuorikylässä ja oppia ry-pistämistekniikan. Testasin kotikeittiössä raaka-aineita ja tuotteen makua. Kun olin aika tyytyväinen lopputulokseen, päätin osallistua lähimpään ravintolapäivään, jossa oli tarkoitus koemarkkinoida nyyttejä suurelle yleisölle. Yleisöä tapahtumalle keräsin aktiivisella toiminnallaan, etenkin sosiaalisen median kanavissa. Julkaisin kuvia, tarinoita, reseptejä ja mainosvideoita, jonka tein juuri tätä tapahtumaa varten. Halusin, että mahdollisimman moni saa tietää minusta ja khinkaleista. Instagramin lisäksi rekisteröin ravintolapäivien sivuilla Supra-nimisen ravintolan ja perustin sille Facebook-sivut. Sosiaalisen median kautta jaon tietoja ja taitoja khinkaleista sekä kaikesta, mikä liittyi georgialaiseen ruokakulttuuriin. Se tuotti tulosta ja marraskuun 21. päivänä 2015 khinkalit olivat loppuunmyyty parissa tunnissa. Paikalla kävi hyvin erilaisia ihmisiä: ystäviä, tuttavuuksia, georgialaisen ruoan ystäviä, georgialaisia, ohikulkijoita, sosiaalisen median seuraajia (Pietarista asti), matkatoimistojen edustajia ja jopa Savoy ravintolan viiniasiantuntija (maistatin hänelle georgialaista grappa).

Ravintolapäivän aikana ja sen jälkeen keräsin monelta paikalla käyneeltä mielipiteitä ruokatuotteesta. Yleinen mielipide oli, että khinkalit olivat maukkaita ja meheviä. Jonkin verran sain moitteita palvelun hitaudesta, taikinan paksuudesta ja tuotteen pakastamisesta. Nämä asiat olivat odotettavissa. Kun osallistuin seuraavaan kerran helmikuussa 2016 ravintolapäivään, resurssien puutteen vuoksi en tehnyt muutoksia tuotteeseen. Päätin vain ylläpitää kiinnostusta khinkaleja kohtaan kunnes henkilökohtainen tietotaitoni kehittyisi. Toisena ravintolapäivänä kävivät myös samat ihmiset kuin ensimmäisenä, mikä oli hyvä merkki. Sain myös huomiota mediassa. Helsingin Sanomat mainitsivat kojuni sähköisessä artikkelissaan. Liitteessä 2. on esitetty muutamia kuvia ravintolapäivistä, sosiaalisesta mediasta sekä videot, jonka tein markkinointimielessä.

Toisen ravintolapäivän jälkeen lähdin hankkimaan lisäoppia työharjoittelun kautta. Työkentelin viisi kuukautta kokkina ravintolassa Georgiassa. Se oli ratkaiseva tekijä tuotekehitysprosessissa. Ilman työharjoittelua en olisi edennyt khinkalien valmistuksessa. Hankittua

tietotaitoa käytin lokakuussa 2016 järjestetyssä ravintolapäivässä. Ennen osallistumista, testasin uutta reseptiä, valmistusmenetelmää sekä löysin sopivat raaka-aineet (vehnä jauhot). Silloin saavutin asetetun tavoitteen koko tuotekehitysprosessille. Valmistin tuoreita perinteisiä georgialaisia khinkaleja käsityönä asiakkaan tilauksesta ja ylläpidin sosiaalisen median avulla ihmisten kiinnostusta.

4.1 Idean syntyminen ja pohjatyö

Arvostan käsityö- ja ammattitaidolla tehtyjä ruokia sekä niiden historian ja perinteiden tuntemista. Tuotekehitystyön taustalla oli henkilökohtainen kiinnostus georgialaista ruoka- ja viinikulttuuria sekä maan kasvava suosio uudenlaisena gastronomian mekkana. Kun päätin osallistua ravintolapäivään, valitsin kaikista georgialaisista ruokalajeista khinkalit. Ei voinut keksiä parempaa ruokaa marraskuiselle Helsingin säälle kuin kuumat, mausteiset ja mehevät taikinanyytit. Tavoitteena oli valmistaa käsityönä 500 lihanyyttiä ja tarjota niitä asiakkaille ravintolapäivänä 21.11.2015 Helsingin Ruttopuistossa koemarkkinointimielessä, arvioida ihmisten kiinnostusta ja saada palautetta nyyttien mausta.

Tuotekehitysryhmä koostui yhdestä jäsenestä eli minä vastasin raaka-aineiden valinnasta, koe-erien valmistelusta, testauksesta ja tuotteen ulkonäöstä, rakenteesta ja mausta. Ideana oli valmistaa tuoreita nyyttejä käsin paikan päällä, mutta se osoittautui mahdottomaksi ilman asianmukaista keittiötä. Näin päädyin kehittämään nyyttejä, jotka maultaan ja mehevyydeltään vastaavat alkuperäisiä perinteisiä georgialaisia taikinanyyttejä. Tarkoituksena oli pakastaa niitä, tuoda paikan päälle ravintolapäivänä ja valmistaa asiakkaan tilauksesta.

Arvioin, että vasta ensimmäisen ravintolapäivän jälkeen tiedän enemmän tuotteesta, tuotekehitysprosessista sekä tulevaisuuden suunnitelmista. Pidin kuitenkin koko ajan mielessä, että tuotteen pakastaminen on väliaikainen vaihtoehto. Jonain päivänä kokeilen vielä tarjota ihmisille tuoreita khinkaleja.

Kaikki kehitystyön vaiheet on dokumentoitu päiväkirjamuotoon. Suurin osa aineistosta käytän tämän opinnäytetyön tekemisessä, joka auttaa minua arvioimaan työn onnistumista ja mahdollisesti käyttämään sitä tulevaisuuden suunnittelussa.

4.2 Alustavat tuotevaatimukset

Osallistuin ensimmäisen kerran ravintolapäivälle 21.11.2015. Asetin nyyteille vaatimukset kesällä 2015 hankittujen tietojen perusteella (Taulukko 2.) Niiden piti vastata ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan perinteisiä georgialaisia nyyttejä. Reseptin kehityksessä otin

myös huomioon ravintolapäivän olosuhteet (ulkoilmatapahtuma). Samat kriteerit ja vaatimukset käytin toisessa ravintolapäivässä helmikuussa 2016.

Taulukko 2. Taikinan ja lihatäytteen vaatimukset.

Taikinan vaatimukset:			
Väri	Rakenne	Koko	Keitetty taikina
Harmaanvalkoinen	Sileää, kiinteää, kimmoista, ei halkeile/hajoa/murene, pysyy koossa	30 g / taikinapala yhdelle nyytille	Sileää, kiinteää, ei halkeile/hajoa/murene/turpoa
Lihatäytteen vaatimukset:			
Laatu	Maku	Mehevyys	Keitetty taikinanyytin täyte
Tasalaatuinen (kaikkien khinkalien maku on samanlainen) -> reseptiikka	Täytteen maku syntyy sipulin, valkosipulin, suolan, mustapippurin, chilipaprikan, kyntelin ja roomankuminan käytöstä lihatäytteessä	Mehevyys syntyy tuoreesta jauhetusta lihasta, rasvasta ja liemestä	Pitää sisällään liemen, joka syntyy lihan, mausteiden ja nesteen yhteissummasta

Lopputuloksena piti syntyä taikinanyytti, joka muistuttaa rypistettyä säkkiä, jossa on vähintään 16 poimua, taikinan pinta on sileää, yhtenäinen ja 1-2 millimetrin paksuinen sekä täytteessä on liemi, joka on merkki onnistuneesta lihatäytteestä. Khinkali kestää pakastamisen ja valmistamisen kiehuvaan veteen. Pakastuksen ja keittämisen aikana taikina ei halkeile, hajoa tai turpoa sekä pitää muotoaan.

Taikinan valmistusaineet ovat vehnäjauhot, vesi ja suola sekä täytteen valmistusaineet ovat sian- ja naudanlihan sekoitus, valkosipuli, sipuli, suola, rouhittu mustapippuri, kuivattu chilipaprika, kynteli ja roomankumina. Nytyt keitetään suolaisessa kiehuvaan veteen ja tarjotaan heti.

4.3 Koekeittiökokeilut

Kokeilun tavoitteena oli testata saadun reseptin (Taulukko 3.) toimivuutta suomalaisilla raaka-aineilla sekä arvioida taikinan väriä, rakennetta, muotoon taittamista sekä keittämisen aikana tapahtuvia muutoksia. Tässä vaiheessa keittiökokeilut tein ilman taikinanyytin

täytettä. Tulosten perusteella halusin arvioida, voiko kyseistä taikinaohjetta käyttää khinkalien valmistamiseen. Samalla harjoittelin khinkalin rypistämistä.

Ensimmäisen taikinan vaivasin käyttäen leivontakarkeata luomuvehnäjauhoa. Vaikka luomuvehnäjauho tuntui hienolta käyttää, se osoittautui täysin käyttökelttomaksi. Sen proteiinipitoisuus oli 11 %, mikä oli aika keskiverto kaikkiin ruokakaupassa oleviin vehnäjauhoihin. Leivontakarkean vehnäjauhon proteiinit suhteessa käytettyyn veden määrään imivät paljon enemmän jauhoja kuin alkuperäisessä reseptissä oli ilmoitettu. Lisäsin n. 15–20 % jauhoja enemmän, jotta taikinasta tulisi kiinteä ja kimmoisa. Tämän taikinan käytin vain rypistämistekniikan harjoittamiseen. Varsinaista kokeilua (Kokeilu A) varten hankin vehnäjauhoa, jonka proteiinipitoisuus oli hieman alhaisempi eli 10 %. Tämän oli sopivin proteiinipitoisuudeltaan vehnäjauho, minkä löysin siihen aikaan ruokakaupan hyllyistä.

Kokeilu A (taikinareseptin testaaminen)

Koekeittönä ja arviointitilana toimivat tavallinen kotikeittiö, josta löytyy kaikki tarvittavat laittevarustukset kuten keittiövaaka, taikinakone, pastakone, kaulin, taikinamuotti, lihamyly, leikkuulauta ja keittiöveitsi.

Kehitettävien khinkalien lähtökohdaksi valitsin perinteisen khinkaliohjeen, jonka sain paikalliselta keittiömestarilta Archil Gigalta (Taulukko 3.)

Taulukko 3. Khinkalin resepti.

Taikinaohje:	
1 000 g vehnäjauhoa 300 ml vettä 2 g suolaa	Sekoita suolaa veteen. Lisää suolavesi vehnäjauhoihin. Vaivaa seos tasaiseksi ja sileäksi taikinaksi. Anna taikinan seisoa peitettynä jääkaapissa 30 minuuttia. Kauli taikinasta n. 1 cm paksuinen levy. Tee taikinamuottia käyttäen taikinakiekot. Kauli kiekot pyöreäksi ohueksi levyksi. Lisää täyte ja nypi taikina kiinni khinkaliksi. Keitä suolaisessa kiehuvässä vedessä. Tarjoa heti.
Lihatäyte:	
600 g sianlihaa 400 g naudanlihaa 140 g sipulia 11 g valkosipulia 5 g roomankuminaa 3 g talvikynteliä 5 g chilirouhetta 2 g mustapippuria 10 g suolaa 200 ml lihalientä tai vettä	Pilko sipuli ja valkosipuli hyvin pieneksi, lähes puuromaiseksi seokseksi. Jauha lihaa lihamylyssä. Lisää sipuli-valkosipuliseos, mausteet ja neste. Sekoita hyvin tasaiseksi massaksi. Anna täytteen seisoa jääkaapissa puolituntia, jotta liha ehtii maustua.

Koekeittiössä taikinan tekemiseen käytin viides osa raaka-aineiden ohjeesta sekä vaivasin taikinaa käsin, koska näin oli tarkoitus oppia enemmän taikinaan rakenteesta ja toimivuudesta.

Kokeilun jälkeen totesin, että taikinaohje ei toimi toivotulla tavalla (Taulukko 4.) Taikinan väri on kellertävä, rakenne on pehmeä ja rypistäminen on hankala korkean kimmoisuuden vuoksi. Keittämisessä taikina turpoaa melkein kaksinkertaiseksi ja menettää muotoaan. Syynä tähän saattoi olla myös veden määrä suhteessa vehnäjauhoon sekä edelleenkin korkea proteiinipitoisuus. Se tarkoitti sitä, että vehnäjauhon vaihtaminen ei ratkaissut alku-peräistä ongelmaa.

Taulukko 4. Kokeilu A:n tulokset.

Taikina (Leivontajauho 10 % proteiinia)	Vaivaaminen (käsin)	Väri	Rakenne	Rypistäminen	Keittäminen (kiehuvassa vedessä)
Kokeilu A	Kosteaa, raskas, korkea kimmoisuus, purukumimainen	kellertävä	Ryppyinen, taikinassa ilmakuplia	liian elastinen	turpoaa

Saadakseen toimivan reseptin, päätin seuraavassa testissä (Kokeilu B) optimoida veden määrä suhteessa vehnäjauhoihin. Tein neljä eri taikinaerää. Käytetyn vehnäjauhon määrän kohden, B1-näytteen veden määrä oli minimaalinen ja B4-näytteen maksimaalinen. B2, B3 ja B4 näytteiden välillä oli vain 5 ml ero. Koska ymmärsin, että taikinan optimoinnissa on pienistä asioista kiinni, onnistuuko vai ei.

Taulukon 5. tiedot perustuvat tehtyihin kokeiluihin, josta selviää tarkemmin, mitä taikinalle tapahtui vaivaamisen ja keittämisen aikana. Kokeilun tavoite oli saavuttaa taikinalle asetetut vaatimukset. Näiden kokeilujen jälkeen B1 jäi pois, koska veden määrä oli pieni, eikä kaikkea vehnäjauhoja edes voitu lisätä taikinaan (n. 70 g jauhoja jäi käyttämättä). B3 ja B4 näytteet jäivät pois rakenteen vuoksi, joka oli kostea ja taikinan seisomisen jälkeen sen kimmoisuus lisääntyi entisestään. Valitsin khinkalien taikinaksi B2-näytteen ja jatkoin sillä keittiökokeiluja. Keitin taikinaa kiehuvassa vedessä, mittasin keitinaikaa ja seurasin rakenteen muutoksia. Tässä vaiheessa en voinut vaikuttaa taikinaväriin. Totesin sen johtuvan vehnäjauhojen proteiinimäärästä, joka vaihtelee 10–13 % välillä. Jotta khinkalien väri olisi

harmaanvalkoista, proteiinipitoisuus pitää olla alle 10 %. Tällä proteiinipitoisuudella vehnäjauhoja suomalaisesta ruokakaupasta ei löydy. Jätin kyseinen ongelman ratkaistavaksi myöhempään ajankohtaan.

Kokeilu B (taikinaohjeen optimointi)

Taulukko 5. Taikinaohjeen optimointi.

Khinkalitaikina	Veden määrä / 200 g vehnäjauhoja	Taikinan kuvaus valmistusvaiheessa
B1	60 ml	Taikinan vaivaaminen epäonnistui.
B2	90 ml	Taikinan vaivaaminen oli työlästä, mutta sopivan kiinteää, kimmoista ja sileää. Keittämisen aikana taikina pysyi kiinteänä, sileänä ja piti muotoaan. Väriltään se oli kellertävä.
B3	95 ml	Taikinan vaivaaminen on hieman helpompaa (vrt. B2). Lopputulos on suhteellisen hyvä. Vaikka taikina on kimmoista ja sileää, siinä on kosteuden tunnetta. Väriltään se oli kellertävä.
B4	100 ml	Taikina on helppo käsitellä käsin, mutta sen rakenne on liian kimmoista ja kosteahko.

Koska kahdelle ensimmäiselle ravintolapäivälle khinkalit piti pakastaa, testasin myös taikinan (B2-näyte) pakastamista, ensin ilman lihatäytettä ja sen jälkeen lihatäytteellä. Taikina pysyi koossa eikä haljennut pakastuksessa. Pakastettua khinkalia lihatäytteellä keitin suolavedessä valmiiksi. Testasin pakastetun khinkalin keittoaika verrattuna tuoreeseen tuotteeseen. Keittoaika piteni yhdellä minuutilla, seitsemästä minuutista kahdeksaan minuuttiin. Vaikka tuote oli pakastettu, lihatäytteessä oli nestettä, mikä piti sitä kohtuullisen mehevänä.

Lihatäytteen valmistaminen ei ollut niin vaativa kuin taikinän valmistaminen. Jotta lihatäyte olisi suhteellisen mehevä, nesteiden lisäksi siihen vaikuttaa myös lihan laatu. Sen vuoksi valitsin sian- ja naudanliha taikinanyytin täytteeksi. Niiden rasvapitoisuus on sopiva ja pitää lihan nesteet kasassa. Mausteista en halunnut tinkiä, koska pidin niitä tärkeinä maun kannalta. Roomankumina ja kynteli sopivat erinomaisesti lihan mausteeksi ja korostavat georgialaisten khinkalien makua. Mausteet oli tuotu suoraan Georgiasta. Tällä tavalla halusin tuoda esille myös reseptin perinteisyyttä.

Vuonna 2016 vietin puoli vuotta Georgiassa, jolloin suoritin työharjoittelua ravintolan keittiössä. Sen aikana sain lisää oppia khinkalien valmistamisprosessista. Se tieto ja taito antoi mahdollisuuden saavuttaa koko tämän työn tavoite eli kehittää sellainen khinkaliresepti, jotta asiakkaalle voisi tarjota käsin tehty tuote tuoreista raaka-aineista ilman khinkalin pakastamista. Tässä vaiheessa halusin kiinnittää huomiota siihen, että lihatäytteeseen en ole tehnyt muutoksia ollenkaan, koska se osoittautui toimivaksi ja asiakkaiden makuun sopivaksi kahden ensimmäisen ravintolapäivän jälkeen. Ainoastaan lisäsin vaihtelevuutta ja valmistin kasvistäytteen herkkusienistä. Näin halusin palvella myös kasvissyöjiä. En kerro enempää tästä seikasta, koska se ei ollut tämän työn tavoite vaan lähinnä minun henkilökohtainen lisäpanostus koko projektiin.

Taikinan tekemiseen käytin taikinakonetta ja pastakonetta. Niiden käyttö helpotti fyysisesti raskaasta prosessista ja antoi mahdollisuuden valmistaa sileä, kiinteä ja sopivan kimmoisaa taikinaa. Löysin myös turkkilaisesta kaupasta sopivaa vehnäjauhoa (saksalainen vehnäjauho), jonka proteiinipitoisuus oli alle 10 %. Sillä oli vaikutusta taikinän väriin, mikä tuotekehityksen alkuvaiheessa osoittautui ongelmaksi.

Kolmannen ravintolapäivän järjestin vuokratessa pienessä kahvilassa Kruununhaassa. Se oli ratkaisevin tekijä tavoitteen melkein täydelliselle saavuttamiselle. Siellä oli pieni keittiö, joka pystyi palvelemaan tarpeitani. Vaikka kuinka halusin tehdä khinkalia täysin tuoreina, en voinut välttyä taikinän pakastamiselta. Valmistin ravintolapäivän edeltävänä päivänä 400 taikinakiekkoa ja pakastin jokaisen kiekon erillisessä muovisessa pakastepussissa (uudelleen käytettävät pussit). Näin suojasin taikinaa kuivumiselta. Ravintolapäivänä nostin taikinakiekot pakasteesta 40 minuuttia ennen käyttöä, kaulin niitä nopeasti pastakonella, täytin täytteellä, rypistin, keitin valmiiksi ja tarjosin asiakkaille. Näin syntyi perinteinen georgialainen khinkali, joka tarjotaan jokaisessa ravintolassa Georgiassa.

Opinnäytetyössä en kerro yksityiskohtaisemmin tästä uudesta reseptistä, koska se on ammatillinen salaisuus ja sen kehittämiseen meni kaiken kaikkiaan kaksi vuotta. Tämä

khinkali-resepti on kuitenkin saatavana vain tämän opinnäytetyön ohjaaville opettajille, jotka tekevät lopullista arviointia tehdystä työstä.

4.4 Kuluttajatestit

Testatakseen khinkaleja, valitsin neljä kertaa vuodessa järjestettävän ravintolapäivän. Ravintolapäivä on ruokatapahtuma, jonka aikana jokainen voi perustaa oman ravintolan päivän ajaksi. Tapahtuman tarkoituksena on jakaa uusia ruokakokemuksia muiden ihmisten kanssa. (Restaurant Day 2017.) Osallistuin ravintolapäivään kolme kertaa marraskuussa 2015 sekä helmi- ja lokakuussa 2016.

Ruokatapahtumalle käsityönä n. 400 khinkalin valmistaminen on työläs ja raskas prosessi. Se sitoo valtavasti aikaa ja vaatii hyvää fyysistä kuntoa. Siksi pyysin apua perheeltä ja ystäviltä. Minun lisäksi ensimmäisessä ja kolmannessa ravintolapäivässä valmistuksessa auttoivat kolme muuta henkilöä ja toisessa ruokatapahtumassa meitä oli vain kaksi. Kaikina päivinä olin kuitenkin yksin vastuussa ruokatuotteen turvallisuudesta ja laadusta. Neuvoin ja ohjasien apulaisiaan heidän tehtävissä.

Opinnäytetyön tuotoksesta eli khinkalien ulkonäöstä, mausta, rakenteesta ja kokonaisu-mieltävyydestä pyysin arviota ravintolapäivien asiakkailta. Asiakkaiden mielipiteen saamiseen päädyin vapaamuotoiseen haastatteluun ravintolapäivien aikana. Haastattelin ihmisiä ravintolapäivänä satunnaisesti silloin kun oli sopiva hetki tai kun he itse aloittivat keskustelun. Kaiken kaikkiaan sain mahdollisuuden jutella tuotteesta 30 ihmisen kanssa kolmen ravintolapäivän aikana. Vaikka haastattelu oli vapaamuotoinen, yritin esittää kaikille seuraavat kysymykset:

1. Onko georgialainen khinkali sinulle entuudestaan tuttu? (jos oli, esitin myös seuraavan kysymyksen)
2. Muistuttaako khinkali perinteistä georgialaista taikinanyyttiä?
3. Mitä mieltä olet tuotteesta? (ulkonäkö, maku, rakenne)
4. Mitä parantaisit tai muuttaisit tuotteessa?
5. Tuletko toisen kerran ravintolapäiville syömään khinkaleja?

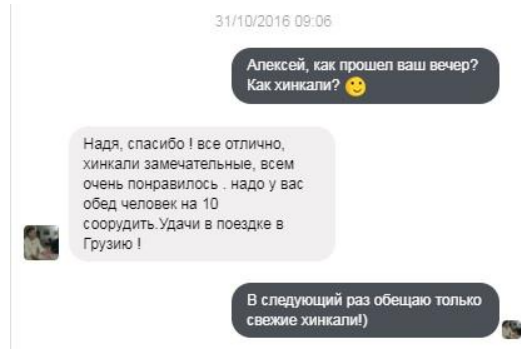
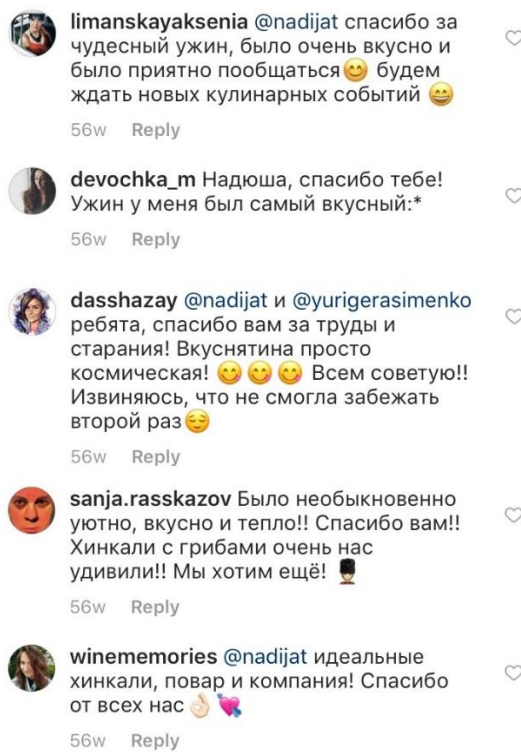
Asiakkaat, joita haastattelin, voisi jakaa kahteen ryhmään. Ensimmäinen ryhmä, jolle georgialainen keittiö oli entuudestaan tuttu ja toinen ryhmä, jolle kyseinen keittiö oli täysin tuntematon. Ne, jotka tunsivat keittiötä, olivat vaativampia tuotteen suhteen (ennakkokäsitys tuotteesta). Tämä ryhmä kiinnitti huomiota taikinan paksuuteen ja lihatäytteen mehe-

vytteen, jossa pitää olla tarpeeksi lientä. Jotkut asiakkaat ihmettelivät, miksi käytän lammasslihan sijaan sian- ja naudanlihan sekoitusta. Heidän mielestä, khinkalit valmistetaan yksinomaan lammastäytteellä. Moni asiakas kehui khinkalin ulkonäköä ja erityisesti muotoa, joka syntyy oikeasta rypistämistekniikasta. Osa asiakkaista tuli paikalle juuri khinkalien vuoksi ja lupasi tulla myös seuraavaan kerran. Toinen ryhmä, jolle georgialaiset khinkalit olivat uusi tuttavuus, esittivät itse paljon kysymyksiä minun kysymyksieni lisäksi. Jotkut sotkivat niitä myös venäläisiin pelmeneihin. Mausteista roomankumina herätti huomiota, asiakkaat kyselivät, mitä se on. Heidän mielestä, sillä oli omanleimainen maku. Tämän ryhmän asiakkaat eivät oikein osanneet sanoa, mitä minun pitäisi parantaa tuotteessa, mutta pitivät khinkaleja hyvinä ja sopivina Suomen sääolosuhteisiin. He olivat myös innokkaita kokeilemaan olosuhteista piittaamatta khinkalien syömistä käsin, kuten se kuuluukin tehdä. Suurin osa söin niitä kuitenkin haarukalla. Oli myös asiakkaita, jotka ostivat khinkaleita pakastettuna. He halusivat syödä niitä kotona rauhassa. Tuotteen mukana he saivat tarkkaan valmistamisohjeen. Näiden asiakkaiden mielipiteitä en saanut tietää koskaan.

Erikseen mainittava asiakasryhmä oli se, joka kävi jokaisena ravintolapäivänä syömässä khinkaleja. Niitä ihmisiä oli yhteensä 12 henkeä. He kertoivat, että parhaat khinkalit olivat kolmantena ravintolapäivänä, koska valmistin juuri tuoreita nyyttejä tilauksesta, khinkalin taikina oli ohut ja kevyt. Jotkut tilasivat annoksia kahteen kertaan. Tämä ryhmä maistoi myös sienillä täytettyjä khinkaleja. He yllättyivät positiivisesti tästä kasvistäytteestä ja yksi ihminen ei edes tunnistanut täytettä sieniksi.

Voin mainita tässä vaiheessa myös sen, että jokaisen ravintolapäivän jälkeen tein tilaustyönä lisää khinkaleja kotona. Ensimmäisenä ja toisena ravintolapäivänä tilauksia oli 3 ja kolmannen kerran jälkeen tilauksia oli jo viisi. Jokainen asiakas tilasi 30–50 khinkalia kerrallaan. Tilaustyönä tehdyt khinkalit olivat mielestäni parhaat, koska pystyin rauhassa keskittymään tekemiseen ilman kiirettä. Asiakkaat noutivat itse tilauksensa ja keittivät nyyttejä kotona. Ohjeet he saivat mukaan noudon yhteydessä. Kaiken kaikkiaan kolmena ravintolapäivänä tuli tehtyä n. 1 100 khinkalia: marraskuussa 450, helmikuussa 250 ja lokakuussa 300 sekä tilaustyönä n. 180.

Sain myös palautetta tuotteesta (ulkonäkö, maku, rakenne) sosiaalisen median kautta. Kuvassa 4. näkee muutama kommentti Instagramissa ja Facebookissa. Etenkin minun seuraajat, jotka kävivät syömässä ravintolapäivinä mielellään kommentoivat tuotetta. Yleinen mielipide oli, että khinkalit ovat erinomaisen hyvät, maukkaat ja mehevät. He ilmoittivat, että odottavat innolla seuraavaa ravintolapäivää ja kyselivät, milloin avaan khinkaliravintolan.



Kuva 4. Ravintolapäivien asiakkaiden kommentteja Instagramissa ja Facebookissa.

4.5 Tuotekehitystyön arviointi

Aloitin tuotekehitysprosessin ilman varsinaista ammatillista kokemusta. Erehdyksien ja kokeilujen kautta, jotka vievät paljon aikaa, energiaa ja rahaa kuitenkin saavutin työlle asetetut vaatimukset. Tuotekokeilut kotikeittiössä osasin tehdä itsenäisesti, mutta ravintolapäivät osoittautuivat vaativiksi. Harmittaa eniten, että en pystynyt fyysisesti keräämään asiakkailta enemmän tietoa kuin halusin. Moni asia piti hallita, valvoa, tehdä ja järjestää ruokatahtuman aikana. Koska ruokatarjoilu on osa palveluprosessia, halusin myös palvella ja huomioida jokainen asiakas mahdollisuuksien mukaan tarjoilu ja myyntitilanteessa, esimerkiksi, kertoa heille khinkalien raaka-aineista, valmistusprosessista ja oikeasta tavasta nauttia niitä. En aina onnistunut siinä, mutta suurin osaa asiakkaista olivat tyytyväisiä ja vastasivat mielellään kysymyksiin.

5 Pohdinta ja johtopäätökset

Tutustuminen georgialaiseen ruoka- ja viinikulttuuriin ensisijaisesti käytännön kautta sekä myöhemmin teorian kautta avarsin käsitykseni, miksi ruoka- ja viini ovat elintärkeitä georgialaisten elämässä. Georgialaiset kuten italialaiset, espanjalaiset tai ranskalaiset elävät syödäkseen eikä syövät elääkseen. Vanhat ja syvään juurtuneet ruokaperinteet kulkevat käsi kädessä kansan spontaanisuuden kanssa muissa asioissa. Ensikertalainen matkailija voi ihmetellä georgialaisen keittiön vanhoillisuutta ja monipuolisuuden puutetta maassa, jossa tuoreiden ja maukkaiden raaka-aineiden valikoima on huikea. Suomessa, esimerkiksi, voi vain haaveilla mehevistä ja aromaattisista tomaateista, kurkuista ja yrtteistä, joita suurin osa kasvatetaan kasvihuoneissa tai maahantuodaan muualta. Tässä makuniukuudessa suomalaiset ovat kuitenkin oppineet kehittämään ja valmistamaan erittäin laadukasta ja maukasta ravintolaruokaa. Kun taas georgialaiset pitävät tiukasti kiinni perinteistä, ensisijaisesti ruokaperinteistä. Käytännössä perinteistä pitäminen tarkoittaa sitä, että vanhat mummolta perityt reseptit ovat ainoat oikeat valmistaa ruokaa. Jos innokas matkailija tai ulkopuolinen ehdota georgialaiselle uutta, perinteistä poikkeava khinkalitäytettä, esimerkiksi, kalaa tai kanaa, ehdotus nähdään suoranaisena hyökkäyksenä. Siksi halusin kunnioita georgialaisia ruokaperinteitä ja päätin kehittää sekä valmistaa koemarkkinointimielessä perinteisiä georgialaisia khinkaleja.

Opinnäytetyön tavoite oli nyyttireseptin kehittäminen Georgiassa saatujen tietojen ja taitojen avulla ja tuotteen maistattaminen asiakkaille ravintolapäivinä. Produktin reseptin tuli täyttää georgialaiselle khinkaleille tyypillisiä piirteitä: umpinainen kartiomallinen muoto poimuineen, kiinteä ja ohut taikinarakenne sekä omaleimainen maku, joka saadaan tyypillisistä georgialaisista mausteista (kynteli, roomankumina ja korianteri). Khinkaleja pyyrittiin valmistamaan myös käsityönä tuoreista raaka-aineista asiakkaan tilauksesta. Ravintolapäivinä saatujen tulosten perusteella piti arvioida nyyttityyppisten tuotteiden valmistushaasteita ja sopivuutta Suomen ruokaravintolamarkkinoille. Tulokset kerättiin koekeittiökeilujen aikana ja haastattelemalla asiakkaita ravintolapäivinä. Suurin hyöty haastateluista tuli niiltä ihmisiltä, jotka maistoivat khinkalit jokaisena ravintolapäivänä ja ovat näin voineet arvioida taikinanyyttien kehitystyötä. Kolmena ravintolapäivänä myytiin yhteensä n. 1000 khinkalia ja saatiin suoraa palautetta n. 50 asiakkaalta. Osa palautteista tuli ravintolapäivien jälkeen sosiaalisen median kuten Instagramin ja Facebookin kautta.

Yleensä tuotekehitys on aina järjestelmällinen ja päämäärähakuinen prosessi. Minun tapauksessa asia oli toisin. Alusta lähtien koko prosessia ovat ajaneet eteenpäin intohimo ja tunteet uutta ruokakulttuuria kohtaan. Khinkalien tuotekehitysidea syntyi spontaanisesti,

kun huomasin, että georgialainen ruoka- ja viinikulttuuri puhuttavat myös Suomessa. Globaalinen kiinnostus uutta etnistä keittiötä kohtaan osui samaan saamaan harrastukseni kanssa. Päätin tehdä asioita intuitiivisesti ja se tuntui oikealta siinä hetkessä. Jälkipäin mietin, että jos olisin alussa asettanut selkeämmät tavoitteet ja tutustunut etukäteen tuotekehitysprosessin teoriaan, olisin tehokkaammin pystynyt käyttämään, esimerkiksi, aistinvaraisen arvioinnin työkaluja kuten koulutetun raadin apuja. Myös oli vaikeata avata omaa tekemistään tässä opinnäytetyössä. Viimeisestä ravintolapäivästä on kulunut yksi vuosi ja vaikka kirjasin suuren osan tiedosta, niin tuntui tosi vaativalta laita asiat järjestykseen ja kirjoitettuun muotoon.

Tuotekehityksessä löytyy aina jotain kehitettävää. Khinkalien tapauksessa haluan kokeilla erilaisia vehnä jauhoja ja niiden karkeusasteita. Myös gluteeniton versio khinkaleista kiinnostaa. Laajan kirjon testaamiselle ja kokeiluille antaa kuitenkin khinkalien täyte. Voi yhdistellä erilaisia lihalajeja ja kokeilla lukuisia kasvisvaihtoehtoja.

Henkilökohtainen kiinnostus ja aktiivisuus georgialaista ruoka- ja viinikulttuuria kohtaan on pelannut isoa roolia elämässäni. Viimeisten kahden vuoden aikana olen viettänyt Georgiassa kaiken kaikkiaan 10 kuukautta. Olen ollut onnellisessa asemassa, että sain mahdollisuuden hankkia tietoa ja taitoa sieltä, syventyä ja perehtyä ruokaperinteisiin. Vastaava mahdollisuutta en olisi saanut Suomessa tai muualta maailmassa. En osaa vielääkään määritellä, olenko ammatiltani kokki vai ruoan parissa harrastaja. Niin paljon on vielä opittavaa keittiössä, mutta ehdottomasti haluan tehdä sen georgialaisen ruoan kautta.

Käsittelin suuren määrän tieteellistä kirjallista kirjallisuutta kolmella eri kielellä: englanniksi, venäjäksi ja suomeksi. Hauskinta oli huomata, että opinnäytetyön 2. osion olisin voinut kirjoita vain omista kokemuksistani ja viitata muistinpanoihin matkapäiväkirjastani. Näin paljon olen matkojeni aikana oppinut Georgiasta. Joissakin lähteissä huomasin jopa pieniä epäkohtia. Mitäs siinä, jokainen ihminen tutustuu uuteen ruokakulttuuriin omalla tavallaan.

Tärkeintä opinnäytetyön tekemisen aikana oli tutustua syvemmin nykytien historiaan ja mahdollisesti löytää niiden juuret sekä kehittää ravintolatuotetta aikaisemmin hankittujen tietojen avulla, testaamalla ja tutustumalla lähemmin ruokakemiaan. Haastavin osuus khinkalien tekemisessä oli taikina. Olen pitkään etsinyt sopivia vehnä jauhoja markettien hyllyistä. Kun minulla ei ole toimivaa liiketoimintaa, en voinut ottaa yhteyttä suomalaisiin myllyihin testatakseen erilaisia jauhoja. Georgiasta oli hankala saada tietoa, mitä vehnä jauhon laatua he käyttivät. Siellä vehnä jauhot jaetaan kahteen ryhmään: 1. ja 2. laatuun. Tämä tieto vaikeutti tiedon saantia koskien jauhojen proteiinipitoisuutta. Sormituntumalla paikalliset vehnä jauhot ovat hienojakoista ja silkistä, väriltään hyvin vaaleata, käsittelyn

jälkeen elastinen, mutta kuitenkin muotoa pitävä. Päättelin, että paikallinen vehnä jauho on laadukas, mutta proteiinipitoisuudeltaan (8-10 %) on aika köyhä. Selvitin myös, missä päin Georgiaa eniten viljellään vehnää ja mitä lajiketta se on. Sitä kautta voin hankkia tietoa jauhojen laadusta.

Kun georgialainen buumi Suomessa ja muualla maailmassa taantuu, mitä jää. Tähän kysymykseen vastausta olen miettinyt näiden kahden vuoden aikana. Kuluttajat kaipaavat jatkuvasti uutta ravintolamaailmassa, heidän odotuksena ovat korkealla. Raaka-aineiden paikallisuus, sesonkiajattelu, luomu ja vegaanisuus ovat vain muutamia trendejä, jotka puhuttavat tänä päivänä. Jonain päivänä niistä tulee jokapäiväistä arkea monelle kuluttajalle. Silloin tilalle voivat tulla uudet maustukset maailmalta, vanhat etniset keittiöt, jotka toteutetaan nykypäivän sopivaksi ja kuluttajan ehdoilla. Georgialaisen keittiön makumaailma ja sen tuntemus on erinomainen pohja. Sillä on valtava potentiaali kehittyä vaikka mihin kuten millä tahansa etnisellä keittiöllä. Georgialaisesta keittiöstä voi kehittää hienostuneempi versio, katuruoka tai kaikkea siltä väliltä menettämättä sen luonnetta.

Moni kysyi minulta, mitä aion tehdä kaiken kolmen vuoden aikana hankitun tiedon ja taidon kanssa. Tällä hetkellä minulla ei tarkkaa suunnitelmaa, mutta haluan kirjoita ruokakirjan. Ruokakirja-projekti voisi olla hyvä tapa kertoa suurelle yleisölle taikinanyytteistä ja etenkin Kaukasian maiden nyyteistä. Kirjaan voi kerätä georgialaisten nyyttireseptien (Georgiassa tehdään ainakin vielä kaksi muuta nyyttilajiketta) lisäksi myös sen naapurimaiden kuten Armenian, Azerbaidžhanin, Dagestanin tasavallan ja Turkin taikinanyyttejä. Kirjan nimi voisi olla "Nyyttikestit", joka viittaa suureen juhlaan ja siellä tarjottaviin taikinanyytteihin.

Kehitettyä khinkali-reseptiä voi myös tarjota georgialaisille ravintoloille Helsingissä, osallistua ulkoilmatapahtumiin tai avata oma pieni taikinanyyttiravintola, jossa voi nauttia tuoreita kuumia khinkaleja ympärivuoden.

Lähteet

Bainbridge, A. J. T. 2006–2015. Batsav – on the Batsbi and other unknown Caucasian peoples. Luettavissa: <http://www.batsav.com/pages/dadaloba.htm>. Luettu: 21.10.2016.

Dubovis, G. 2010. Gruzinskaya kuhnya. Ochag ili khram. Eksmo. Moskva.

Earle, M., Earle, R. & Anderson, A. 2005. Food product development. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

Espoon työväenopisto 2017. Aito georgialainen keittiö ruokakurssi. Luettavissa: <https://ilmonet.fi/#fi/code=E172202>. Luettu: 1.11.2017.

Gallani, B. 2015. Dumplings. A Global History. Reaktion Books. London.

Goldstein, D. 2013. The Georgian Feast: the vibrant culture and savory food of Republic of Georgia. University of California Press. Berkeley and Los Angeles.

Haapasalo, V., Röyhkä, K. & Metso, J. 2015. Makujen matka - Georgia. Docendo. Jyväskylä.

Haapavaara, H. 8.2.2016. Kauppalehti. Ville Haapasalo lähtee taas ravintolabisnekseen, nyt Helsingissä. Luettavissa: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/ville-haapasalo-lahtee-taas-ravintolabisnekseen--nyt-helsingissa/PBqmEe6w>. Luettu: 1.10.2017.

Karppinen, T. 7.8.2012. Tkemali, satsivi, hinkali & muut georgialaisen keittiön herkut. Tanjan matkamittari. Luettavissa: <http://tanjan-matkamittari.blogspot.fi/2012/08/tkemali-satsivi-ja-hinkali-seka-muut.html>. Luettu: 1.10.2017.

Leino, M. & Nordblom, M. 6/2010. Kehittyvä Elintarvike. Kuluttajälähtöisyys on tuotekehityksen ykkösajuri. Luettavissa: <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/kuluttajalahtoisyyson-tuotekehityksen-ykkosajuri>. Luettu: 10.12.2016.

Lindeman, I. 2.10.2016. MTV. Ravintolan avannut Ville Haapasalo vihaa eineksiä: ”Olen päättänyt etten syö enää paskaa”. Luettavissa: <http://www.mtv.fi/viihde/seurapiirit/artikkeli/ravintolan-avannut-ville-haapasalo-vihaa-eineksia-olen-paattanyt-etten-syo-ena-paskaa/6099224>. Luettu: 10.3.2017.

- Martat 2017. Georgianlaisen keittiön ruokakurssi. Luettavissa: <https://www.martat.fi/tapah-tuma/gruusialainen-keittio>. Luettu: 1.10.2017.
- McGee, H. 2004. McGee on Food & Cooking. An Encyclopedia of Kitchen Science, History and Culture. Hodder and Stoughton. London.
- News Georgia 2017. The 6 000 000th tourist to Georgia gets the surprise of a lifetime. Luettavissa: <https://www.newsgeorgia.ge/shestimillionyj-turist-v-gruzii-rasplakalsya-ot-schastya-video>. Luettu: 10.3.2017.
- Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2010. Utelias kokki. Restamark. Helsinki.
- Petrosian, I. & Underwood, D. 2006. Armenian Food: Fact, Fiction & Folklore. Yerkir Publishing. Bloomington.
- Rantanen, T. 25.3.2016. Kotiliesi. Georgian House avasi Helsingin Kurvissa. Luettavissa: <https://kotiliesi.fi/himahella/georgian-house-avasi-helsingin-kurvissa>. Luettu: 1.10.2017.
- Restaurant Day 2017. Ruokakarnevaali jona kuka tahansa voi perustaa ravintolan päiväksi. Luettavissa: <http://www.restaurantday.org/fi>. Luettu: 10.10.2016.
- Saarela, A-M., Hyvönen, P., Määttä, S. & Wright, von A. 2010. Elintarvikeprosessit. Savonia-ammattikorkeakoulu. Kuopio.
- Sikharulidze, E. 29.9.2016. Keittiömestari. Tsiskvili-ravintola. Haastattelu. Tbilisi.
- Suomalainen, T. 29.4.2016. Kehittyvä Elintarvike. Trendit tuotekehityksen ajurina. Luettavissa <http://kehittyvaelintarvike.fi/ajankohtaista/ke-2-2016-tuotekehitys-trendit-puheenvuoro>. Luettu: 10.12.2016.
- Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Mikkeli.
- Tuononen, V. & Hirvonen, U. 2007. Ideasta elintarvikkeeksi työkirja. Sisä-Savon seutuyhdytymä. Luettavissa: http://sss.multiedition.fi/www/fi/materiaalit_ja_julkaisut/elintarvikekehitys/Ideasta-elintarvikkeeksi.pdf. Luettu: 10.10.2016.

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. Aistit ammattikäyttöön. 1. painos. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

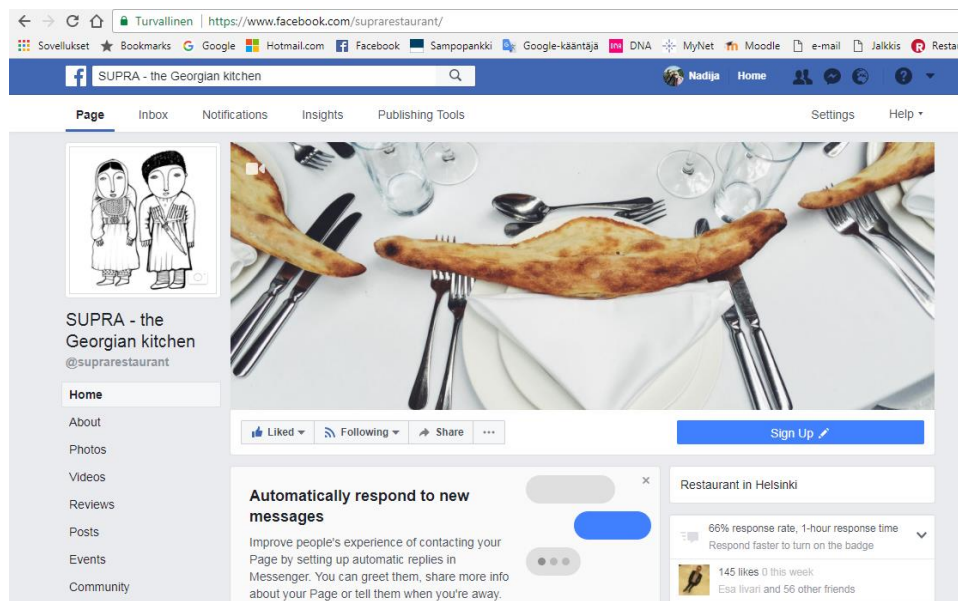
Urvikko-Mäkivaara, S. 2/2013. Kehittyvä Elintarvike. Tuotekehitystä monimutkaistuville markkinoille. Luettavissa: <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/tuotekehitysta-monimutkaistuville-markkinoille>. Luettu: 10.12.2016.

Willan, A. 1997. Complete Guide to Cookery. Dorling Kindersley. London.

Liite 2. Ravintolapäivät 2015–2016



Koju Vanhankirkon puistossa sunnuntaina.



Ravintolapäivän videot:

<https://vimeo.com/144403154>

<https://m.youtube.com/watch?v=wi-7WI8TmnQ&feature=youtu.be>