

Keittokirjan käsikirjoituksen prosessikuvaus

Viljami Broas
Aki Rautiainen



Tekijät Viljami Broas, Aki Rautiainen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtaminen	
Opinnäytetyön nimi Keittokirjan käsikirjoituksen prosessikuvaus	Sivu- ja liitesivumäärä 31 + 22
<p>Olemme valmistelemassa keittokirjaa nimeltä Street Food Friday. Kirjaa tehdään yhteistyössä ravintola Kellohallin kanssa. Opinnäytetyössä kerromme kirjan kirjoittamiseen liittyvistä prosesseista ja meidän kirjamme tekovaiheista.</p> <p>Keittokirjan kirjoittaminen on pitkä prosessi, joka lähtee liikkeelle kirjailijan omasta halusta ja ideasta tehdä keittokirja. Seuraava askel keittokirjan julkaisussa on kustantajan löytäminen, joka tapahtuu useimmiten saatekirjeen avulla. Saatekirje on kuin ansioluettelo tai myyntipuhe kustantajaa varten. Sen tarkoituksena on myydä kirjailija ja keittokirjan idea kustantajalle. Tämän jälkeen alkaa pitkä ja monivaiheinen kirjanjulkaisuprosessi joka kestää yleensä noin kaksi vuotta. Tämän aikana käsikirjoitusta editoidaan, tuotetaan, markkinoidaan ja myydään. Nämä kaikki vaiheet avataan opinnäytetyön tietoperustassa.</p> <p>Kirjan aihe on Street Food Friday, joka on ravintola Kellohallilla perjantaisin järjestettävä lounastapahtuma. Perjantaisin ravintolassa tarjotaan jonkin maan tyyppillistä katuruokaa, teemaa tukee kyseisen maan musiikki ja koristelut. Perjantain lounaat ovat todella suosittuja.</p> <p>Kirjaan olemme valinneet kahdeksan eri maata, joista on järjestetty SFF-tapahtuma. Kirjassa esitellään valitun maan ruokakulttuuria, kerrotaan maan historiasta, miksi maa on päätynyt SFF-tapahtumaksi. Kirjaan olemme valikoineet parhaat reseptit SFF-tapahtumasta, lisäksi olemme kehitelleet jokaiselle maalle oman teeman, kuten Pohjois-Afrikan alueen brunssi. Kirjassa on yksityiskohtaiset reseptit ja paljon kuvia.</p> <p>Opinnäytetyön palauttamisen aikaan kirjan kirjoittaminen on kesken.</p> <p>Olemme tehneet kirjaa varten alustavan käsikirjoituksen, resepteineen.</p> <p>Halusimme tehdä opinnäytetyötä varten yhdestä maasta viimeistellyn version kuvineen. Valmistimme Pohjois-Afrikan alueen brunssin. Tarkoituksena oli testata kirjaan tulevat reseptit käytännössä, lisätä reseptien tarkkuutta ja soveltuvuutta kotikeittiöön. Tärkeää oli myös saada hyviä kuvia kirjaa ja opinnäytetyön liitettä varten.</p>	
Asiasanat Keittokirja, ruokakulttuuri, katuruoka, julkaisuprosessi.	

Sisällys

1 Johdanto	1
2 Keittokirjan kirjoittaminen	3
2.1 Kirjan julkaisuprosessi.....	4
2.2 Prosessit ja projektit	5
3 Keittokirjan suunnitteluprosessi käytännössä	6
3.1 Kellohallista ja Streetfood Fridaysista.....	6
3.2 Kirjan suunnittelu, aiheiden ja teeman valinta	7
3.3 Lähdeaineistoa käsikirjoitusta varten.....	10
3.4 keittiömestareiden esittely	21
3.5 Kirjan kohderyhmä, myynti ja markkinointi.....	23
3.6 Reseptien teko	23
3.7 Tekstin tuottaminen kirjaan	24
3.8 Kirjan kuvitus	24
3.9 Kirjan viimeistely	25
4 Pohdinta.....	26
Lähteet	28
Liitteet	32

1 Kellohalli ja Streetfood Fridays

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kirjoittaa katuruokaan keskittyvän keittokirjan käsikirjoitus, jonka pohjalta on tarkoitus julkaista keittokirja myöhemmin syksyllä 2018. Ajatus keittokirjan kirjoittamisesta syntyi, kun juttelimme ravintola Kellohallin toisen omistajan, Matti Santalan kanssa lounaan äärellä. Hän oli pitkään haaveillut keittokirjasta joka keskittyisi Kellohallin Street Food Fridays-tapahtumaan. Kellohalli on Kalasataman Teurastamolla sijaitseva lounasravintola, joka toimii myös monipuolisena tapahtumatilana. SFF-tapahtuma on ravintola Kellohallilla aina perjantaisin järjestettävä teemalounas, jossa valmistetaan eri maiden ja alueiden tuntuja ja tuntemattomampia ruokalajeja. SFF-tapahtuma on nykyään todella suosittu. Ravintola sisustetaan myös teeman mukaisesti ja siellä soitetaan maalle tai alueelle tyypillistä musiikkia. Sen lisäksi että pääsisimme molemmat oppimaan uusia asioita erilaisista ruokakulttuureista, ruokalajeista ja raaka-aineista, tulisimme myös kirjoittamaan oikean keittokirjan, mikä tuntui todella mielenkiintoiselta projektilta.

Keitto- tai ruokakirja on kokoelma reseptejä ja ohjeita erilaisten ruokalajien valmistukseen. Keittokirjat julkaistaan yleensä painettuna kirjan muodossa, toki niitä voidaan julkaista myös sähköisessä muodossa.

Opinnäytetyön tietoperustan luvut käsittelevät keittokirjan kirjoittamisen ja julkaisun eri vaiheet alusta loppuun. Olemme rajanneet nämä keittokirjan ideointiin, kirjoittamisen aloittamiseen, ja keittokirjan julkaisuprosessin eri vaiheisiin. Myös prosessin ja projektin käsitteet avataan. Opinnäytetyömme on onnistunut, jos opinnäytetyön lukija ymmärtää työn luettuaan mitä kaikkea keittokirjan tekemisen vaaditaan.

Julkaistavaan keittokirjaan tulee mukaan 8 maata, maanosaa tai kaupunkia. Jokaisesta tulee oma pääluku, jossa käydään läpi maan ruokahistoriaa ja minkä takia valitsimme kyseisen paikan mukaan kirjaan. Sen lisäksi siinä kerrotaan ruokakulttuurista sekä siihen vaikuttaneista tekijöistä. Kirja sisältää reseptejä jokaisesta paikasta, niin klassikoita kuin meidän omia suosikkeja. Valitsimme mukaan Meksikon, Japanin, Kreikan, Lähi-Idän, Pohjois-Afrikan, Thaimaan, Jamaikan ja New Yorkin.

Kirja sisältää paljon kuvia eri resepteistä ja annoksista, mutta itse opinnäytetyöstä olemme rajanneet kuvituksen kokonaan pois. Liitteeksi tulee kuitenkin yhdestä

maasta esimerkkikansilehti kuvineen, joka antaa hieman osviittaa kirjan lopullisesta ulkonäöstä. Opinnäytetyössä ei myöskään käsitellä kirjan painoon ja taittoon liittyviä asioita.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on A21 Helsinki Oy ravintolakonserni. A21-konsernilla on yhteensä 4 toimipistettä. Helsingin keskustassa sijaitseva A21 Decades on kertaalleen maailman parhaaksi valittu cocktailbaari, jossa tarjoillaan käsintehtyjä cocktaileja urbaanissa ympäristössä. Kalasataman Teurastamo-alueella sijaitsee kaksi toimipistettä. Toinen on opinnäytetyössämme mainittu Kellohalli, sekä Flavour Studio, tila jossa voidaan järjestää kokki- tai cocktailkoulutuksia. Viimeisenä toimipisteenä mainittakoon startup ravintola Starter, joka tarjoilee aamiaista ja lounasta vanhan Marian sairaalan tiloissa. A21 Helsinki Oyn liikevaihto oli 2 410 000 euroa vuonna 2016 ja se työllistää tällä hetkellä noin 25 henkilöä.

2. Keittokirjan kirjoittaminen

Keitto- tai ruokakirja on kokoelma reseptejä ja ohjeita erilaisten ruokalajien valmistukseen. Keittokirjat julkaistaan yleensä painettuna kirjan muodossa, toki niitä voidaan julkaista myös sähköisessä muodossa.

Keittokirjoja tehdään nykyään todella paljon. Ne saattavat käsitellä esimerkiksi eri maiden ruokakulttuuria ja tunnettuja ruokia, katuruokaa, erilaisia valmistusmenetelmiä, vegaani-ruokaa tai niissä voidaan keskittyä vain yhteen tiettyyn raaka-aineeseen ja sen ympärille rakennettuihin ruokalajeihin.

Mikä sitten tekee hyvän keittokirjan tai saa sen menestymään kaupallisesti? Keittiömestari ja moninkertainen julkaistu kirjailija David Lebovitz kirjoitti blogissaan 2007 vinkkejä menestyksekkään keittokirjan tekemiseen, alla niistä muutama;

”Keksi idea, ja keksi hyvä sellainen. Ehkä sinulla on valtavasti hyviä reseptejä. Ehkä haluat tulla kuuluisaksi ja esiintyä televisiossa. Ehkä haluat rikastua. Kaikki ovat syitä kirjan kirjoittamiseen. Mutta paras syy kirjan tekemiseen on halu jakaa sinun reseptejä ja tarinoita lukijoille. Jos katsot omia lempikirjojasi, jokaisessa on ainakin yksi mahtava resepti, jota teet aina uudestaan ja uudestaan. Jos syynä ei ole reseptit, niin se voi olla kirjoittajan ääni jonka kuulet lukiessasi tai pidät kirjan selailusta tekstin tai kuvien takia. Kuitenkin, kirjassa on jokin, josta aina jaksat innostua.”

Seuraavaksi kannattaa miettiä kirjan tarpeellisuutta ja lähestymistapaa. Uusia keittokirjoja julkaistaan tuhansia joka vuosi. Mikäli haluat keskittyä kirjassasi esimerkiksi lähiruokaan ja kaudenmukaisuuteen, muista että kaikki tekevät niin, miten sinun lähestymistapasi eroaa muista. Kiertele kirjakaupoissa ja katso mitä siellä on tarjolla, tai mitä siellä ei ole tarjolla. Onko olemassa tai tulossa ruokatrendejä josta ei ole vielä tehty ruokakirjaa?

Kirjan tekemiseen kuluu paljon aikaa. Kirjan ideointiin, kirjoittamiseen, julkaisusopimukseen, editointiin, painoon ja julkaisuun kannattaa varata vähintään kaksi vuotta. Useimilla kirjoilla on yhden vuoden niin sanottu kirjotusaika, joka käytännössä tarkoittaa, että sinulla on vuosi aikaa kirjoittaa kirja, jonka jälkeen toinen vuosi menee kirjan editointiin, reseptien hiomiseen ja kirjan valokuvaamiseen.

2.1 Kirjan julkaisuprosessi

Tässä kappaleessa avataan kirjan julkaisuprosessin isoimmat vaiheet. Jokainen vaihe sisältää monia toimintoja, esimerkiksi kirjan taittoa tai painoa koskevia asioita, joita emme kuitenkaan tässä kappaleessa avaa. Opinnäytetyön palautusvaiheessa meidän kirjaa ei ole vielä julkaistu, joten kappale ei sisällä omakohtaisia kokemuksia kirjan julkaisusta.

Valerie Peterson (2017) jakaa julkaisuprosessin neljään vaiheeseen, kirjan editointiin, tuotantoon, markkinointiin ja kirjan myymiseen;

Ensimmäisessä vaiheessa editointiosasto työskentelee kirjoittajan kanssa saadakseen kirjan tekstin, kieliasun ja ”flown” helposti luettavaan ja julkaistavaan muotoon. Suurempien kustannusyhtiöiden editoijilla on takanaan tiimi, joka yhteistyössä kirjoittajan ja pääeditoijan kanssa suunnittelee kirjalle toimivan ja mielenkiintoa herättävän otsikon ja alaotsikon.

Seuraavassa vaiheessa kirja siirtyy tuotantoon. Tuotannon ensimmäisenä osana käsikirjoitus käydään läpi oikeinkirjoituksen, kieliasun ja johdonmukaisuuden osalta. Tarkastaja korjaa mahdolliset virheet ja kyseenalaistaa kaiken mikä ei ole selkeää käsikirjoituksessa. Korjattu työ lähetetään takaisin editoijalle, joka yhdessä kirjoittajan kanssa korjaa virheitä ja epäkohtia. Tästä käsikirjoitus jatkaa tuotantoryhmälle joka suunnittelee kirjan ulkoasua. Sivumäärää ja tekstin fonttia muokataan, kirjan kansilehti suunnitellaan ja siitä jatketaan kirjan painoon ja taittoon.

Samalla kun yllämainitut vaiheet ovat käynnissä, markkinointiosasto valmistelee kirjan julkaisua ja markkinointikampanjaa. He luovat yhdessä editointiosaston kanssa markkinointistrategioita ja suunnitelmia jolla saadaan kirja lukijan näkyviin. Näitä ovat esimerkiksi sosiaalisen median kampanja, painettu mainonta ja kirjakiertueet.

Viimeisessä vaiheessa myyntiosasto alkaa myymään kirjaa sisään jälleenmyyjille kuten kirjakaupoille tai suurille tavarataloille. Kirjaa myydään myös ulkomaille, jossa se voidaan kääntää alkuperäisestä kirjoituskielestä maakohtaisesti. Kirjan myynti ja markkinointi jatkuu vielä kirjan julkaisun jälkeenkin, jotta kirja saataisiin myyjän käsistä lopullisen kuluttajan eteen.

2.2 Prosessit ja projektit

Tässä kappaleessa käsitellään projektin ja prosessin määritelmiä, yhteneväisyyksiä ja eroavaisuuksia.

Prosessin määritelmä: *"Prosessi on joukko toisiinsa liittyviä toistuvia toimintoja ja niiden toteuttamiseen tarvittavia resursseja, joiden avulla syötteet muutetaan tuotteiksi"*.

(Anne Sahi, 2006)

Projektin määritelmä: *"Projekti on sarja ainutlaatuisia, monimutkaisia ja toisiinsa kytkeytyviä toimintoja, joilla on yksi tavoite tai päämäärä ja jotka pitää toteuttaa määrättyssä ajassa, määrättyllä budjetilla ja määrättyjen spesifikaatioiden mukaan."*

(Project Management Institute, 2009)

Prosessin ja projektin molempien perimmäinen tarkoitus on saavuttaa jokin päämäärä tai tavoite suunniteltujen tekojen sarjan avulla. Molemmat tarvitsevat yleensä useamman henkilön tai tiimin ja resursseja onnistuakseen. (Ian James, 2015)

Jamesin mukaan suurin ja merkittävin ero prosessissa ja projektissa on toistuvuus. Projektit ovat kertaluonteisia, sitä ei tulla milloinkaan toistamaan täysin samalla tavalla. Kun suunnittelet ensimmäistä kertaa sarjan toimintoja, joiden tavoite on saavuttaa tietty päämäärä, se on projekti. Jos taas toistat nämä toiminnot samalla tavalla, muuttuvat ne prosessiksi. Projekti täytyy suunnitella aina uudestaan, prosessi taas on toistettavissa sellaisenaan, James lisää. Michael Stanleigh`n mukaan projekti noudattaa kaavaa jossa on projektin alku, määrittely, suunnittelu, toteutus ja lopetus. Prosessi taas on jatkuva sarja toimintoja, joita voidaan muuttaa tai parantaa tarvittaessa. (Michael Stanleigh)

Keittokirjan käsikirjoituksen suunnittelu on prosessi, joka on samaan aikaan käynnissä keittokirjan julkaisuprojektin kanssa. Käsikirjoitusta voidaan muuttaa ja parannella matkan varrella, kun taas keittokirjan julkaisu on jo määrätty ennalta, ja kaikki siihen liittyvät toimet on toteutettava suunnitellulla tavalla.

3. Keittokirjan suunnitteluprosessi käytännössä

Tämä kappale on opinnäytetyön empiiristä osaa. Kappaleessa kerrotaan toimeksiantajastamme. Siinä kerrotaan kirjan ja opinnäytetyön tekemisestä, tekstin tuottamisesta, kirjan kuvituksesta, kohderyhmästä, markkinoinnista ja muusta kirjaprojektiin liittyvistä asioista. Käymme kappaleessa läpi erilaisia vaihtoehtoja, joita pohdimme kirjaan tulevaksi. Kappaleessa on tietopaketti jokaisesta maasta, jotka olemme kirjaan valinneet. Kirjaan tulee myös esittely ravintola Kellohallin keittiömestareista. Tähän kappaleeseen on koottu pieni tietopaketti, jokaisesta mestarista.

3.1 Kellohallista ja Streetfood Fridaysista

Kellohalli on lounas- ja tapahtumaravintola Helsingin Sörnäisissä. Kesäisin ravintola on auki myös iltaisin, jolloin lämpenee aito Napolilainen pizzauuni ja olut virtaa. Tapahtumia riittää kokkikouluista festivaaleihin ja häistä valmistujaisiin. Lounasta on tarjolla maanantaista perjantaihin. Lounaat ovat hyvin suosittuja ja kävijöitä kahdesta sadasta viiteen saataan päivittäin. Lounas tarjoillaan seisovasta pöydästä, jossa pääosaa esittävät päivittäin vaihtuvat raikkaat salaattit ja dippi kastikkeet. Lämminruokavaihtoehtoja on yleensä yksi. Lisäksi kasvisannos pyydettyä. Ravintola on perustettu vuonna 2014 ja sen omistaa Matti Santala ja Timo Siitonen. Ravintola kuuluu A21-konserniin, jonka muita ravintoloita ovat tällä hetkellä Decades cocktailbaari ja Flavour-studio. Kauppalehden (kauppalehti 2016.) mukaan yrityksen liikevaihto oli vuonna 2016 2410000 euroa ja yritys on perustettu vuonna 2007.

SFF on käytännössä lounas buffee, joka tarjoillaan perjantaisin. SFF:ä tarjoillaan joka viikko eri maan katuruokaa. Tapahtumaan kuuluu vahvasti myös kunkin maan oman musiikin soittaminen. Mahdollisuuksien mukaan ravintolaa myös koristellaan teemaan sopivaksi. Eri maa teemoja on ollut mm. Kreikka, Espanja, Marokko, Japani ja Korea. Tapahtumaa on alettu kehittää vuonna 2014 ja se on pikkuhiljaa muotoutunut nykyiseen muotoon. Kehittäjinä on toiminut useita kokkeja ja keittiömestareita, jotka ovat työskennelleet ravintolassa. Alussa asiakkaita oli perjantaisin sadasta kahteen sataan. Viime aikoina asiakas määrät ovat olleet kolmesta sadasta viiteen sataan. Aluksi SFF päivien teemat olivat esimerkiksi hampurilainen tai hot-dog.

3.2 Kirjan suunnittelu, aiheiden ja teeman valinta

Ajatus kirjan kirjoittamisesta syntyi ensimmäisen kerran vuoden 2017 alussa jolloin Aki vielä työskenteli Kellohallilla. Matti oli heti innostunut projektista, kun hänelle kerrottiin asiasta. Työkiireiden ja paineiden takia se kuitenkin jäi vielä muhimaan ajatuksen tasolle. Ensimmäistä kertaa kirjaa alettiin tekemään 2017 vuoden lopussa, jolloin Viljami tuli projektiin mukaan. Alkuperäinen ajatus oli saada opinnäytetyö ja kirja valmiiksi vuoden loppuun mennessä. Projekti kuitenkin siirtyi vuodelle 2018 ja sitä on kirjoitettu kevään aikana kiihtyvällä tahdilla.

Erilaiset ruokakulttuurit ovat aina kiinnostaneet meitä, osaamisemme on ruuanlaitossa ja kiinnostuksien kohteisiin kuuluvat kirjat. Kirjaa emme ole ikinä kirjoittanut, mutta opinnäytetyön tekeminen avasi tähän hyvän mahdollisuuden.

Kirjasta haluttiin tehdä helppolukuinen ja runsaasti kuvitettu. Kellohallilla ei ole ikinä kattu turhan kirjaimellisesti reseptejä noudattaen, vaan mielikuvitusta ja luovuutta on aina käytetty. Myöskään kirjan resepteistä ei haluttu tehdä turhan tarkkoja vaan niissä on aina vaihtoehtoja, ja monessa tapauksessa kirjoitetaan oman maun mukaan. Kirjassa kerrotaan hieman eri maiden historiasta ja ruokakulttuurista, jonka jälkeen siirrytään resepteihin. Jokaisesta maasta ei ole täsmälleen samat tiedot kirjoitettuna, vaan jonkin maan kohdalla kerrotaan enemmän historiasta ja toisen enemmän ruokakulttuuriin vaikuttavista tekijöistä.

Aluksi mietimme mitkä kaikki ja montako maata otetaan kirjaan mukaan. Alussa mietimme, että mukaan tulee noin 12 maata, mitä pidemmälle projektimme eteni, sitä enemmän maita karsiutui pois, lopulliseen käsikirjoitukseen valikoitui kahdeksan maata.

Vaihtoehtoja oli runsaasti mm. Vietnam, jonka Viljami olisi halunnut mukaan, koska hänen elämän kumppaninsa perhe on kotoisin sieltä. Kellohallilla ei ole kuitenkaan ikinä järjestetty Vietnam päivää, tämä oli yksi syy, miksi se jäi pois.

Mietimme myös pitkään New Orleansia, joka oli suosittu SFF päivä. Alueen ruoka on todella hyvää ja kiinnostavaa fuusioruokaa. New Orleans päivän reseptit eivät kuitenkaan olleet kovin katuruokatyylisiä tai erikoisia.

Korea olisi kiinnostanut myös kovasti, se oli todella suosittu päivä SFF:a ja reseptit olivat hyviä. Olimme kuitenkin jo valinneet Japanin ja Thaimaan mukaan, joiden maantieteellinen sijainti Euroopasta katsottuna on hyvin lähellä Koreaa.

Euroopan maita oli aluksi mukana Espanja, Ranska ja Kreikka. Kun maita alkoi karsiutumaan pois, ei eurooppalaisille jäänyt tilaa kuin yhdelle maalle. Maaksi valikoitui Kreikka, koska se on opinnäytetyön kirjoittajille tuttu maa ja pidämme kreikkalaisesta keittiöstä.

Ranska päivä olisi ollut myös mukava tehdä, mutta Ranska ei välttämättä ole kaikkein tunnetuin katuruuastaan, vaan enemmänkin bistro ja fine-dining kulttuuristaan.

Espanja olisi sopinut hyvin katuruoka teemaan. Maassa ei välttämättä ole perinteistä kadulla nopeasti syötävää ruokaa. Paikallinen tapas-kulttuuri edustaa kuitenkin, jossain määrin katuruokaa. Sitä syödään usein ravintoloitten terasseilla ja on helposti syötävää ruokaa, myös ilman ruokailuvälineitä. Espanja päivä oli myös Kellohallilla todella suosittu.

Loppujen lopuksi kirjaan päätyivät: Meksiko, Japani, Thaimaa, Pohjois-Afrikka, Kreikka, Lähi-itä, New York ja Jamaika.

Meksiko valittiin, koska se on Suomessa tunnettua ja haluttua ruokaa. Suomessa ja Helsingissä on nykyään useita autenttisia Meksikolaisravintoloita. Meksiko päivä on ollut mukana SFF:ä alusta asti ja on yksi suosituimmista päivistä. Meksikolainen katuruoka on hyvin klassista katuruokaa eli sitä todella napataan kadunvarresta mukaan ja syödään käsin.

Japani pääsi kirjaan, koska se on SFF:ä kehittäneiden Rhysin, Karinan lempimaa. Rhys on matkustellut Japanissa paljon ja puhuu kieltä sujuvasti, hän on tuonut Kellohallin keittiöön paljon reseptejä Japanin matkoiltaan. Karina on puolestaan pitänyt japanilaiseen keittiöön keskittyntä pop-up ravintolaa Helsingissä. Tahdoimme myös tuoda ihmisten tietoisuuteen muutakin japanilaista ruokaa kuin sushit ja ramenit. Japanista löytyy todella monipuolista ruokaa.

Thaimaalainen ruoka on tänä päivänä, ehkä suomen suosituinta etnistä ruokaa. Maassa matkaillaan runsaasti ja ruokakulttuuri on näin tullut tutuksi monelle. Edellisillä vuosikymmeninä Helsingin keskustan kadunvarret ja lähiöiden ostarit ovat olleet täynnä kiinalaisia ravintoloita. Omien havaintojemme perusteella tänä päivänä puolet noista kiinalaisista ravintoloista on korvaantunut thaimaalaisilla ravintoloilla. Ihmisiä siis kiinnostaa Thai-ruoka, joten halusimme ottaa sen mukaan kirjaan. Thai-keittiö on myös opinnäytetyön tekijöiden suosiossa.

Pohjois-Afrikan alueen ruoka on ollut jo muutaman vuoden kovassa nosteessa mm. Sandro ravintolan ansiosta. Uusia Pohjois-Afrikan makuihin keskittyviä ravintoloita avataan jatkuvasti. Pohjois-Afrikan keittiö on myös Kellohallin osaamisaluetta. Ravintolan entiset kokit Rhys ja Kasper ovat työskennelleet Sandron keittiössä sen avaamisen aikoihin. Kellohallilla on tarjoiltu myös Pohjois-Afrikkalaista brunssia. Siellä myydään myös iltatilaisuuksiin erilaisia Pohjois-Afrikan menuita.

Kreikkapäivä on ollut Kellohallin suosituin eurooppalaisista päivistä. Myös Kreikka on suosittu matkailumaa ja sen makumaailma on tuttua suomalaisille. Tuoreet yrtit, oliiviöljy ja hyvät raaka-aineet toimivat perustana kreikkalaiselle ruualle ja siitä on hyvä lähteä rakentamaan hyvää menua.

Lähi-Idän alue on laaja käsite ja kokoa yhteensä useita erilaisia ruokakulttuureita ja maita. Olemme toteuttaneet Kellohallilla useita erilaisia päiviä Lähi-Idästä mm. Turkki, Persia, Israel ja Jordania. Emme kuitenkaan voineet ottaa kirjaan näitä kaikkia, sen johdosta lähdimme hyvin lavealla alueella liikkeelle. Suomessa on kova buumi tämän alueen pikaruossa, pinnalla ovat tällä hetkellä mm. Fafa´s, joka tarjoilee pitaleivän välissä falafelia, hummusta ja muita alueen herkkuja. Falafel onkin suosittua ruokaa alueella varsinkin Israelissa ja Syyriassa. Samaan buumiin on lähtenyt muitakin pienempiä yrittäjiä. Suomessa on tarjoiltu jo pidempään alueen suosituinta katuruokaa kebabbia, jota löytyy nykyään jokaisesta suomalaisesta kylästä, usein pizzaravintoloiden yhteydessä.

New York kaupunkina haluttiin ottaa mukaan, koska sieltä on levinnyt maailmalle suuri osa kaikkein suosituimmista pikaruuista. Mainittakoon näistä hampurilainen, hot-dog ja pannupizza. Vaikka nämä ruuat eivät ole alun perin kotoisin Yhdysvalloista, niiden tuoteistaminen ja maailmalle leviäminen ovat pitkälti amerikkalaisten pikaruoka ketjujen ansiota. New York päivä on myös ollut mykistävän suosittu Kellohallin asiakkaiden keskuudessa. Kävijämäärät ovat parhaimmillaan nousseet yli viiden sadan. Näitä suosittuja, vaikkakin tuttuja annoksia halusimme myös tarjota asiakkaille. Mielestämme katuruoka kirja oli osittain puutteellinen ilman suurimpia klassikoita, eli hampurilaisia ja hot-dogeja.

Jamaika on selkeästi erilainen ruokakulttuuri kuin muut kirjaan tulevat, toki jokaisen maan ruokakulttuuri on omalla tavallaan uniikki. Jamaikassa on kuitenkin trooppista eksotiikkaa ja omanlaistaan vetovoimaa. Myös maan ruokakulttuuri on kiehtova, johtuen sen erikoisesta historiasta ja trooppisista raaka-aineista. Suomessa Jamaikalainen ruoka ei ole vielä kovin tunnettua, tosin Helsinkiin on avattu muutamia Jamaikalaisia ravintoloita viime

vuosina. Jamaikalaiseen ruokakulttuuriin perehtyminen kiinnosti meitä myös henkilökohtaisesti.

3.3 Lähdeaineistoa käsikirjoitusta varten

Meksiko on pinta-alaltaan maailman 14. suurin maa. Yli puolet siitä sijaitsee yli 1 000 metriä merenpinnan yläpuolella. Ilmasto vaihtelee rannikon trooppisesta ja subtrooppisesta ylängön lauhkeaan. Pääkaupunki Mexico City sijaitsee 2 300 metrin korkeudessa alueella, jolla on suuria tulivuoria. Maan keskiosa on ylänköä, joka rajoittuu Läntisen Sierra Madren vuoristoon lännessä ja Itäiseen Sierra Madreen idässä. Vaikka puolet Meksikosta on aavikkoa, siellä on myös metsäisiä vuoristoja, hedelmällisiä laaksoja sekä suuria sademetsäalueita. (Globalis) <http://www.globalis.fi/Maat/Meksiko>

Pohjois-Meksiko jakaa ison raja-alueen Yhdysvaltojen kanssa, jossa maa ei ole kovinkaan hedelmällistä. Hedelmien ja kasvien viljely on vaikeaa pohjoisessa. Nauta, vuohenliha ja juusto ovat tunnettuja tällä alueella. Machaca on kuivattua ja revittyä naudanlihaa jota käytetään tacojen täytteenä tai lisätään munakokkeliin. Monterrey Nuevo Leonin osavaltiossa erikoistuu paahdettuun vuoheen. Chihuahuassa juustontekoperinteet ulottuvat 1800-luvun alkuun. Pohjois-Meksiko on luonnollisen maissinviljelyn kantaman ulkopuolella ja sopii paljon paremmin vehnän viljelyyn, siksi tortillatkin tehdään vehnästä maissin sijaan. Burrito, joka on tavallisimmin vehnätortillan sisään rullatusta riisistä, pavuista, kanasta ja kasviksista koostuva perinneruoka, on saanut alkunsa Ciudad Juarezissa nimisessä kaupungissa. (Arronte 2014, 28)

Jotkut Keski-Meksikon parhaista herkuista juontavat alkunsa Pueblan osavaltiosta, joka sijaitsee Mexico Cityn kaakkoispuolella. Pueblan tunnetuin anti Meksikolaiselle ruoalle on mole poblano, jota pidetään yleisesti Meksikon kansallisruokana. Mole poblano on paksu, suolainen, mm. chiliä ja suklaata sisältävä kastike. Kastikkeessa on yhteensä yli 20 raaka-ainetta joista monet vaativat oman esivalmistelun, koko kastikkeen tekemiseen kunnolla kuluu useita tunteja. (<http://www.seriousseats.com/2012/10/sauced-mole-poblano.html>) Hyönteiset ovat myös iso osa Mexico Cityn katuruokakulttuuria.

Meksikon ruokakulttuuri on yhdistelmä vanhaa atsteekkikeittiötä ja vanhan maailman tullaalisia. Alueen alkuperäistä ruokakulttuuria edustaa maissi, avokado, suklaa, vanilja, chili

ja pavut. Espanjalaiset toivat mukanaan mm. sianlihan, sipulin, valkosipulin ja riisin. Meksikolainen keittiö on yksi maailman kolmesta tärkeimmästä gastronomisesta alueesta, muita ovat Kiina ja Ranska. Espanjan lisäksi Meksikon ruokakulttuurin on vaikuttanut vahvasti myös Ranska ja Portugali. Nykyiseen gastronomiaan on vaikuttanut naapuruus Yhdysvaltojen kanssa.

Suomessa on totuttu Meksikolaisiin makuihin. Ensimmäiset Tex-Mex ravintolat avattiin Suomessa jo 90-luvulla ja ovat olleet siitä asti suosittuja. Viimeisen viiden vuoden aikana on Helsinkiin avattu useita aitoihin Meksikolaisiin makuihin keskittyviä ravintoloita, ja se on onni.

Masa-taikina on tortillaleivän pohja, valmistetaan kuivatuista maissinjyvistä, vedestä ja liemestä. (Ann Hazard) Tortilla on yksi meksikolaisen keittiön tärkeimmistä kulmakivistä.

Mole on yleisnimi lukuisille kastikkeille ja ruokalajeille jotka pohjautuvat kastikkeeseen. Useimmiten nimi mole yhdistetään paksuihin tummiin kastikkeisiin, mutta näin ei toki aina ole. Kaikkien mole-kastikkeiden tärkein ainesosa on chili (Arronte, s.687). Suomalaisille varmasti tutuin mole-kastike on avokadopohjainen guacamole.

Taco on tuore tortilla, jonka sisään voidaan kääriä lukuisia täytteitä, esimerkiksi papuja, lihaa, kasviksia tai kalaa. Pääraaka-ainetta tukevat yleensä myös useat lisukkeet. (Arronte, s.689)

Quesadilla täytetään tacon tavoin erilaisilla lisukkeilla, taitetaan puolikuun muotoon ja paistetaan rapeaksi. (Arronte, s.687)

Japani on väkirikas maa, asukkaita on noin 128,1 miljoonaa. Saarivaltio koostuu viidestä pääsaaresta ja lukuisista pienemmistä. Japani on ollut itsenäinen valtio jo ajanlaskun alusta asti.

Suomen ja Japanin suhteet ovat erinomaiset. Japani on Euroopan ulkopuolisista maista kolmanneksi tärkein kauppakumppani suomelle, heti Yhdysvaltojen ja Kiinan jälkeen. Suomesta on useita suoria lentoja Japaniin. Suomalaiset ovat alkaneet matkailla Japanissa yleisesti -80 luvun jälkeen. Nykyään Japani on suosittu matkakohde. Japanilaiset arvostavat Suomalaista kulttuuria ja ovat muutenkin kiinnostuneita Suomesta. (Suomen suurlähetystö, Tokio).

Suomessa on ollut jo usean vuoden ajan suoranainen sushi buumi. Sushi ravintoloita on pelkästään Helsingissä kymmeniä. Muutaman viime vuoden aikana Helsinkiin on avattu myös muita japanilaiseen ruokaan keskittyviä ravintoloita. mm ramen ravintoloita. Japanilainen ruoka alkaakin olemaan jo melko tuttua Suomalaisille.

Japani oli pitkään sulkeutunut saarivaltio, jonka ruokakulttuuriin ei tullut ulkopuolisia vaikutteita. Lihan syönti oli kiellettyä Japanissa aina 1870-luvulle asti. 1872 Japanin keisari söi ensimmäisen kerran julkisesti lihaa ja näin kumosi vanhat tabut lihansyönnistä. Päätöksen taustalla vaikutti USA:n taloudellinen ja sotilaallinen painostus Japania kohtaan. Vanhaa japanilaista ruokakulttuuria edustavat raaka kala, huolella valmistettu riisi, tofu ja pikkelöidyt kasvikset. Japanin kolme tärkeintä mausteseosta dashi, soija ja miso ovat myös vanhaa perua. Ne ovat edelleen japanilaisen keittiön kulmakiviä. (Ono, Salat s. 1-2). Nykyiset suosittu annokset kuten ramen, curry ja tonkatsu on 1900-luvulla kehitettyjä annoksia. Niissä näkyy ja maistuu USA:n, Britannian ja Kiinan vaikutus. (Ono, Salat s.2).

Japanilainen ruoka on usein vähärasvaista ja terveellistä. Ruoka kypsennetään usein keittämällä tai höyryttämällä, jolloin raaka-aineen ominaismaku säilyy, eikä ylimääräisiä kaloreita tule öljystä tai voista. Japanissa, kuten monissa muissakin ruokakulttuureissa arvostetaan sesonkiajattelua. Teuraseläimistä käytetään koko ruho, kuten myös merenelävistä. (Charmaine s.12-13). Myös esille pano ja astioiden valinta on tärkeää japanilaisessa ruokakulttuurissa. (Pölkki, Valkama s.14).

Kuuluisia annoksia:

Ramen-keittoa saa joka puolelta Japania. Keitto on melko yksinkertainen ja siitä on lukuisia erilaisia variaatioita. Yleensä liemipohja tehdään porsaan- ja kananluista, sekä kuivastusta tonnikalasta ja merilevästä. Makua liemeen antaa myös soija ja miso. Toinen tärkeä aines on tuoreet vehnänuudelit. Keiton päälle tulee yleensä pehmeäksi keitettyä kananmunaa ja kasviksia. (Ono, Salat s.2)

Tempura on yksi Japanin ikonisimpia annoksia. Tempura on käytännössä syväpaistettua jotain, esim. kasviksia tai äyriäisiä. Tärkeässä osassa on taikinakuorrute, joka valmistetaan keltuaisesta, vedestä ja vehnä jauhoista. (Ono, Salat s.108-109)

Sushin on nykyään, ehkä tunnetuin japanilainen ruoka. Alun perin sushilla tarkoitetaan tapaa säilöä kalaa. Kala kieritettiin riisin sisään ja kalan alkaessa käymään riisi happamoitui

ja tämä happo säilöi kalan. Nykyaikainen sushi keksittiin 1800-luvun alkupuolella pikaruuksi Edon kaupunkilaisille. Sana sushi tarkoittaa hapanta tai etikkaa ja tällä nimellä voidaan myydä periaatteessa mitä tahansa. Sushin tärkein aines on etikalla maustettu riisi, toinen lähes pakollinen aines on tuore raaka kala (Nigirisushi). Sushi voi olla myös merilevän väliin rullattua riisiä, kasviksi ja kalaa (Makisushi). (Pölkki, Valkama s. 113-123).

Thaimaa on kuluneen vuosikymmenen aikana noussut yhdeksi suomalaisten suosikki kaukomatkakohteeksi. (talouselämä 2013.) Thaimaahan tehtiin vuonna 2012 yhteensä 146 tuhatta matkaa (tilastokeskus 2013). Thaimaalainen ruoka alkaa siis olemaan suomalaisille tuttua. Omakohtaisten kokemusten ja Thaimaassa matkustaneiden ystäviemme havaintojen perusteella thaimaalainen ruoka on myös hyvää.

Thaimaalaisia ravintoloita on noussut viimeisten vuosien Helsinkiin kymmeniä, ja ne vaikuttavat olevan suosittuja.

Thaimaa on suuri maa, josta löytyy viidakkoa, vuoristoa, miljoonakaupunkeja ja kuvankauaista rannikkoa. Se on trooppinen maa, jossa keskilämpötila pysyttelee 25-30 asteen välillä vuoden ympäri. (Global, 2015.) Maassa pystytään siis tuottamaan monenlaisia maataloustuotteita ympäri vuoden. Suuren rannikkoalueen ansiosta maassa syödään paljon myös mereneläviä.

Thaimaan työvoimasta 42 % työskentelee maatalouden parissa. Maatalouden vienti tuotteita ovat mm. riisi, kana, soija ja kookostuotteet. (Thaifakta).

Thaimaasta tuodaan myös elintarvikkeita suomeen. Esimerkiksi thaimaalaista kanaa tarjoillaan monessa suomalaisessa ravintolassa. Työolot broileria tuottavissa tehtaissa ei ole parhaat mahdolliset. (Finnwhats, 2015 s. 10-14).

Thaimaalainen keittiö on uniikki ja monipuolinen. Thaikeittiö on myös yksi tulisimmista maailmassa. Perusmaut ovat makea, suolainen, hapanta ja polttava/mausteinen, thaimaalaisessa keittiössä onkin tärkeää saada nämä neljä perusmakua täydelliseen tasapainoon. Tulisuus tulee annoksiin chilistä. Makeus palmusokerista. Happamia makuja saadaan limestä ja tamarind kastikkeesta. Suolaisia makuja thaikeittiöön tulee suolasta, kala- ja soijakastikkeesta. (Gabriel, J-P s.22).

Isoissa kaupungeissa kuten Bangkokissa ruokailu tapahtuu luonnollisesti kaduilla. Bangkok on jättimäinen kaupunki ja sen väkiluvuksi on arvioitu yli 15 miljoonaa asukasta. Kadun kulmat ovat täynnä pieniä ruokakärryjä, jotka usein keskittyvät vain yhteen tai kahteen annokseen. Bangkokin kaduilla on yli 400 000 tuhatta ruokakojua tai kärryä. Ruokakärryssä on saatettu tehdä samaa annosta, samoilla välineillä jo useiden sukupolvien

ajan. (Gabriel, J-P s.17). Ei ole siis ihme, että annokset ovat ”tikissä”, kun reseptiä on hiottu viimeiset 100 vuotta. Siinä on jopa huippukokin vaikea laittaa paremmaksi.

Opinnäytetyön tekijöiden omakohtaisten kokemusten mukaan ruoka Thaimaassa on todella tulista. Onneksi monessa paikassa voi kuitenkin tilata ns. western spicy annoksen, joissa ruokaa ei mausteta aivan niin tuliseksi kuin paikallisille.

Tärkeimmät kypsennys tekniikat thaikeittiössä ovat höyryttäminen ja paistaminen vokki-pannulla. Höyryä käytetään etenkin riisin ja vihannesten kypsentämiseen. Höyryttäessä käytetään usein bambusta tehtyä koria, joka antaa ruokaan oman arominsa. Vokissa kypsennetään usein nuudeleita, lihaa ja kasviksia ym. (Gabriel J-P s. 22).

Thaimaan historia ulottuu tuhansien vuosien taakse. Nykyisestä pohjois-Thaimaasta on löytynyt asutuksen jälkiä vähintään 10 000 vuoden takaa. Riisin viljely alkoi alueella noin 3000 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Nykyinen valtauskonto buddhismi saapui maahan ensimmäisen kerran noin 300 vuotta ennen kristusta Intialaisten lähetyssaarnaajien mukana. Maassa on sen jälkeen pitäneet valtaa khmerit, burmalaiset ja erilaiset Thai-kuninkaat ja dynastiat. 1700-luvun lopulla perustettiin maan nykyinen pääkaupunki Bangkok Chakri-dynastian noustua valtaan Thaimaassa, he ovat siitä asti hallinneet Thaimaan kuningaskuntaa ja pitäneet maan itsenäisenä. (Lonelyplanet, 2018).

Kuuluisia annoksia:

Thaimaan kuuluisimpia ruoka annoksia ovat mm. Phad-Thai nuudeliruoka, jossa yhdistyvät paistetut riisinuudelit, katkaravut, tofu, pähkinä, kananmuna ja mausteet joita ovat mm. kalakastike ja chili.

Tom-Yam on thaimaalainen keitto, jossa voi olla proteiinina käytännössä mitä tahansa. Keitto on yleensä todella tulisesti maustettu ja sen liemi on hapan.

Green curry on yksi Thaimaan suosituimmista curryista. Siinäkin voi proteiinina käyttää mitä tahansa. Tärkein osa on maustetahna, jolla maustetaan kookosmaito. Tahnaan tulee ainakin vihreää chiliä ja korianterin juurta tai siemeniä, loppu resepti riippuu tekijästä ja paikasta.

Massaman curry on tunnettu thai ruoka. Se on kotoisin aivan eteläisestä Thaimaasta, jossa vaikuttavat Intiasta tulleiden siirtolaisten maut. Massaman curry ei ole aivan niin tuli-

nen kuin useimmat muut curryt. Maustetahnassa on ainakin kanelia, kuminaa, muskottipähkinää ja kurkumaa. Myös massaman curryssä pohjana toimii kookosmaito. (Pel, A 2016; Bush, A).

Pohjois-Afrikka on laaja-alue ja siihen kuuluu useita eri kulttuureja. Opinnäytetyössä ja kirjassa keskitymme erityisesti Meghrebien alueen eli Marokon, Algerian, Libyan ja Tunisian alueeseen. Alue on eristyksissä muusta Afrikasta Saharan autiomaan takia. Berberit ovat alueen alkuperäistä väestöä. Noin tuhat vuotta ennen ajanlaskun alkua alueelle saapuivat idästä foinikialaisia kauppiaita, jotka perustivat myöhemmin Karthagon kaupungin nykyisen Libanonin alueelle. Karthagon kukoistuksen aikana alueella alettiin ensi kertaa viljelemään hyötykasveja mm. viljaa, hedelmä- ja oliivipuita. Roomalaisten valloittivat alueen ja tuhosivat Karthagon 146 vuotta ennen ajanlaskun alkua. Roomalaiset monipuolistivat ja tehostivat maanviljelyä. Roomalaiset kasvattivat alueella mm. viiniä, oliiviöljyä ja viljaa. Roomalaisten jälkeen aluetta ovat valloittaneet Vandaalit, Ottomaanit ja Bysanttilaiset. Kunnes Arabit ja islamin usko saapui 600-luvulla, islam ja arabialainen kulttuuri ovat vaikuttaneet alueella voimakkaasti siitä asti. 1800-luvun jälkeen aluetta ovat vuorollaan hallinneet Ranska, Espanja ja Italia. 1950-luvun jälkeen maat ovat itsenäistyneet. Alueen väestöstä suurin osa on etnisesti Arabeja, berberit ovat suurin vähemmistö alueella. (Haroututania s. 6-16).

Ruokakulttuuri on saanut eniten vaikutteita Lähi-idästä (Arabit) ja eteläisestä Euroopasta (Ranska, Espanja, Italia). Karkeasti voidaan sanoa, että keittotaito on kotoisin Euroopasta ja maut Lähi-idästä. Ruokakulttuuri pohjautuu kuitenkin vahvasti alkuperäisväestö Berberien ruokaan, johon muut kulttuurit ovat tuoneet oman lisänsä. Ravintolakulttuuri ei ole kovin vahvaa alueella. Paikalliset asukkaat syövät paljon kotona valmistettua ruokaa. Paikalliset syövät ulkona lähinnä pienistä ruokakojuista saatavia annoksia. Rikkaille ja turisteille on tarjolla joitakin isoja ravintoloita, joissa on usein tarjolla myös musiikkia ja muita esityksiä. (Haroututania s. 20-21).

Keittiössä käytetään paljon lammasta, erilaisia viljatuotteita, taateleita, oliiveja, viinirypäiltä, yrttejä ja mausteita. Tärkeimmät mausteet ovat kaneli, muskotti, sahrami, anis, kumina ja kardemumma. Tärkeimmät yrtit ovat lehtipersilja, minttu ja korianteri. Niitä käytetään tuoreena ja reilulla kädellä. Pohjois-Afrikan ilmasto on ihanteellinen yrttien kasvatukseen ja niitä kasvaa ympärivuoden ihmisten parvekkeilla ja puutarhoissa. Ruoka on makean mausteista, muttei tulista. Makeutta ruokaan tulee hunajasta ja kuivatuista hedelmistä. Kuivatut hedelmät ovat oivallista ravintoa pitkillä aavikkovaelluksilla. (Haroututania s. 17-22).

Pohjois-Afrikkalainen ruoka on ollut jo useita vuosia suosittua Helsingissä. Kaupunkiin on avattu useita alueen ruokaan keskittyneitä ravintoloita. Kuuluisimpana näistä ravintola Sandro, joka aloitti vuonna 2012 Helsingin kalliolla. (Koskinen, K). Sandrolla on tällä hetkellä jo neljä ravintolaa ympäri pääkaupunkiseutua ja yksi Tampereella. (Sandro). Pohjois-Afrikkalaisittain maustettua ruokaa tarjoillaan nykyään monissa ravintoloissa lounailla. Kellohallilla on tehty Pohjois-Afrikkalaista ruokaa sen perustamisesta lähtien.

Matkailu Suomesta Pohjois-Afrikan alueelle ei ole kovinkaan suosittua. Norwegian lentää kerran viikossa suoraan Marrakeshin (norwegian). Tunisiaan tehdään jonkin verran pakettimatkoja mm. Detur. (Detur)

Kuuluisia annoksia:

Tagine on alueen kuuluisimpia annoksia. Tagine tarkoittaa saviastiaa, josta se ruoka perinteisesti tarjoillaan. Käytännössä se on pataruoka, jossa pääraaka-aineena on liha, yleensä lammasta tai vuohia, myös kanaa ja nautaa käytetään. Lihan lisäksi pataan tulee kasviksia, mausteita, yrttejä ja kuivattuja hedelmiä. Annos on tyypillinen kotiruoka, joten erilaisia reseptejä on tuhansia. Kypsennys tapahtuu usein kuparisessa padassa. Taginen kanssa tarjoillaan yleensä couscousia. (Haroutunian s. 148; Brunt, L).

Bessara on keitto, joka valmistetaan härkävavuista ja maustetaan valkosipulilla, kuminalla, chilillä ja paprikalla, lopuksi keitto viimeistellään oliiviöljyllä ja sitruunalla. Annos on suosittu aamiainen, mutta syödään myös lounaalla. (bbc travel, haroutunian s.102-103) Suosittua katuruokaa ovat sardiinit, joita grillataan ja friteerataan monissa Pohjois-Afrikan rannikkokaupungeissa. Sardiinit täytetään usein maustetahnalla ja leivitetään ennen kypsennystä. (Brunt L; Haroutunian s.96).

Harira on keitto, jossa on yleensä tomaattia, linssejä ja maukas liemi. Erilaisia reseptejä on kuitenkin satoja ja siihen voi lisätä mitä vain. Keittoa syödään yleisesti kodeissa, kadulla ja pienissä kahviloissa. Se on kuulunut perinteisesti myös ramadanin viettoon. (experience it ttours, Hatoutunian s.23-31).

Kreikka on Etelä-Euroopassa sijaitseva saaririkas maa. Vuonna 2016 väkiluvuksi laskettiin noin 12 miljoonaa asukasta. Kreikalla on Euroopan suurin rantaviiva, joka on pituudeltaan 13 676 kilometriä. Noin 2000 saaresta vain 168 on asutettuja. Mantere koostuu seuraavista alueista: Keski-Kreikka, Peloponneseos, Thessaalia, Epeiros, Makedonia ja Traakia. Saarialueen muodostavat Egeanmeren saaret, Jooniansaaret ja Kreeta. (Greeka)

Pääkaupunki Ateena on Kreikan suurin kaupunki, jossa on asukkaita on noin 3,7 miljoonaa.

Kreikkalaisen ruokakulttuurin kehitykseen ovat vaikuttaneet lukuisat seikat, mutta suurimpana vaikuttajana voidaan pitää Kreikan maantieteellistä sijaintia ja olosuhteita. Korkeat vuoret, eristäytyneet laaksot ja pitkät rannikot luovat täysin omanlaisia ympäristöjä maan sisällä, jotka osaltaan vaikuttavat käytettäviin raaka-aineisiin ja klassikkoruokien omiin muunnelmiin. (Alexiadou, s.14)

Kreikkalaisen ruoan pääpilarit ovat pysyneet samoina vuosisatojen ajan, ruoanlaitossa keskeisiä ainesosia ovat pavut, kasvikset, yrtit, oliivi, oliiviöljy, viikunat, rypäleet, viini ja juusto. Lihansyönti oli vähäistä vielä 1900-luvun puoleen väliin saakka, lihaa pidettiin juhlavana ruokana ja sitä nautittiin harvemmin muulloin kuin esimerkiksi jumalia ja pyhimyksiä ylistävissä juhlavissa tilaisuuksissa. Tästä johtuen kreikkalaiset ovat kehittäneet upeita ruokalajeja jotka pohjautuvat päällisin puolin kasviksiin ja laadukkaaseen oliiviöljyyn. (Alexiadou, s.14)

Viljatuotteita ja juureksia ei käytetä yhtä paljon kuin Keski-Euroopassa. Pääruuan lisukkeena on usein riisin tai pastan tilalla kasviksia. Kreikassa riittää rantaviivaa ja mereneläviä syödään paljon. Lautaselle kelpaa melkein kaikki kalat ja äyriäiset, mitä Välimerestä nousee ylös. Erilaisia kaloja on opittu vuosituhansien aikana hyödyntämään ja valmistamaan parhaalla mahdollisella tavalla. Merenelävien ja muidenkin lihojen grillaaminen on suosittua.

Kreikka alkaa olla tuttu maa suomalaisille, se on ollut suosituimpien matkakohteiden listalla jo vuosikymmeniä, eikä suosio ole ainakaan laantumassa. Helsingistä löytyy jo useita, laadukkaita kreikkalaisia ravintoloita. Kreikkalaisen ruuan tekeminen Suomessa voi olla haastavaa, koska tarpeeksi laadukkaita kasviksia ei tahdo löytyä kuin parhaaseen satokausi aikaan, loppukesästä.

Kuuluisia annoksia:

Souvlaki on vahvasti maustettua lihaa, yleensä lammasta tai kanaa, joka grillataan varsaassa ja nautitaan sellaisenaan tai lisukkeiden kanssa. Pita souvlaki taas on pitaleipä, joka täytetään lihalla, tomaatilla, sipulilla ja tzatziki-kastikkeella. (Stella Tsolakidou, 2012)

Kreikan kielellä pita yhdistetään kahteen täysin erilaiseen taikinatuotteeseen. Arabilaisen taskuleivän nimelläkin kulkeva, pyöreä tai ovaali leipä ja lukuisiin filotaikinapohjaisiin leivonnaisiin jotka voivat olla suolaisia tai makeita. (Alexiadou, s.671) Suolainen pitaleipä täytetään kasviksilla, yrteillä, kastikkeella ja usein lampaan tai kananlihalla.

Yksi Kreikan suosituimpia tunnetuimpia aterian osa on mezedes, lyhennettynä meze. Mezeä voidaan syödä jaettavana alkuruokana varsinaista pääruokaa odotellessa, usein käy myös niin että laajaa meze-valikoimaa nauttiessa pääruoka unohtuu kokonaan. (Alexiadou, s. 66) Mezeen kuuluu olennaisesti paljon yksinkertaisia kasviskomponentteja, äyriäisiä ja lihaa, leipää, oliiveja ja tietysti ouzoa.

Tzatziki jogurttipohjainen kurkkudippi jota nautitaan usein mezen yhteydessä, tai pitaleivän välissä kastikkeena. Tzatzikin pääraaka-aineet ovat jogurtti, kurkku, valkosipuli ja oliiviöljy. Kastike maustetaan suolalla ja hienonnetulla tillillä. (Alexiadou, s.152)

Lähi-Idän alue koostuu seuraavista maista: Bahrain, Kypros, Egypti, Iran, Irak, Israel, Jordania, Kuwait, Libanon, Oman, Qatar, Saudi-Arabia, Syyria Turkki. Lähi-itään kuuluvista maista ja alueista on monia näkemyksiä, mutta yllämainittua pidetään yleisesti korrekteinä. Lähi-idän väkiluku on noin 690 miljoonaa. Lähi-itä on myös monen uskonnon synty- paikka. Kristinusko, islaminusko ja juutalaisuus ovat kaikki saaneet alkunsa siellä. Alueen tiedetty historia ulottautuu noin 12 000 vuoden päähän, siitä syystä keskitymme enemmänkin ruokakulttuuriin. (World Atlas) Suomessa on syöty Lähi-Idän alueen ruokia jo pitkään. Miltei kaikkien maiden ruokakulttuurista voidaan nauttia ympäri Helsinkiä.

Keskitymme opinnäytetyössä beduiinien ruokakulttuuriin. Heidän laaja levinneisyys ympäri Lähi-itää auttaa tekemään hyvän läpileikkauksen koko alueen ruokakulttuurista. Beduiinit ovat arabinkielinen paimentolaiskansa, jolla on useita heimoja Lähi-idän aavikoilla. He asuvat sadekaudet aavikoilla ja siirtyvät lähemmäs kasvustoa ja viljelyksiä kuivina kesäkausina. (The Editors of Encyclopaedia Britannica)

Beduiinilainen ruokakulttuuri on sekoitus perinteistä Lähi-idän ruokaa, jossa riisi ja liha ovat pääosassa. Käsin syöminen ja ruoan jakaminen ovat ruokailutavoille keskeistä. Ruokailijat istuutuvat matalille penkeille tai tyynyille, ruoka asetetaan suuriin kulhoihin keskelle telttaa joka suojaa auringolta aavikon paahteessa. Beduiinien kahvi on kuuluisaa ja se muistuttaa monin tavoin kitkerää vahvaa, arabilasta Lähi-idän kahvia. Tee puolestaan valmistetaan aavikolla kasvavista villiyrteistä ja kasveista. (Tourist Israel)

Kuuluisia annoksia:

Falafelpyörykät ovat useimmiten kikherneistä tai favapavuista tehty ruoka, joka tarjoillaan pitaleivän välissä tai lampaanlihan kanssa. Kikherneitä liotetaan ensin vedessä, jonka jälkeen ne murskataan ja maustetaan sipulilla, kevätsipulilla, persiljalla, valkosipulilla, kuminalla ja korianterilla. Tämän jälkeen massasta muotoillaan pyöryköitä ja ne uppoaistetaan. (Chanie Kirschner, 2014)

Tunnetuin liharuoka maailmalla on kebab. Shish kebab tarkoittaa vartaassa kypsennettyä lihaa, perinteisimmin lammasta, mutta kanaa tai porsastakin voidaan käyttää. Sitä syödään pikaruokana ympäri maailman loputtomin eri versioin. Suomessa kebablihaa syödään yleisimmin pitaleivän kanssa, riisin tai ranskalaisten kanssa.

Couscous on durumvehnästä karkeasti jauhettua lisuketta, jota käytetään sen monipuolisuuden takia salaateissa ja lämpimissä lisukkeissa. Samankaltaisesti käytettävä vilja on bulgur. Se murskataan esikeitetystä ja paahdetusta vehnästä.

Tabbouleh on lisuke tai kasvisannos, joka valmistetaan bulgurista. Pääraaka-aineita ovat tomaatti, minttu, persilja, ja sipuli. Se maustetaan suolalla, oliiviöljyllä ja sitruunalla.

New York City on asukasluvultaan Yhdysvaltojen suurin kaupunki. Se on myös Yhdysvaltojen tiheimmin asuttu kaupunki noin 8,55 miljoonalla asukkaalla. Kaupunkia pidetään myös maailman talouden pääkaupunkina. Vuonna 1998 5 kuntaa liitettiin New York Cityn muodostamiseksi. Ne ovat Staten Island, Bronx, Brooklyn, Queens ja Manhattan. (World Atlas)

Kaupungin asukkaista noin 42 prosenttia ovat länsimaalaisia (World Atlas) ja Yhdysvaltojen alkuperäiskansaa, joten New Yorkissa asuu valtava määrä ihmisiä muista maista ja kulttuureista. Katuruokakojuista löytyy esimerkiksi kaikki muita opinnäytetyössämme käsiteltyjen maiden ruokia. Halusimme paneutua kaupungin ikonisimpiin katuruokiin, tästä syystä rajaamme newyorkilaisen katuruoan tällä kertaa hampurilaisiin, pizzaan ja hot dogeihin.

Jamaikan alkuperäisiä asukkaita olivat Arawak-intiaanit. Arawakien ruokavalio koostui saarella villinä kasvaneista kasveista mm. papaija, merenelävistä ja mm. iguaaneista. Tärkein kasvi oli maniokki, josta alkuperäisasukkaat tekivät leipää. Avotulella kypsentäminen oli yleistä ja grillaaminen on edelleen Jamaikalla suosittua.

Espanjalaiset löysivät saaren vuonna 1494, seuraavien vuosisatojen aikana he toivat saarelle karjaeläimiä mm. lampaista, sikoja ja nautoja. Espanjalaiset istuttivat saarelle erilaisia hedelmäpuita mm. sitruuna, appelsiini, taateli, banaani ja kookos, jotka ovat edelleen tärkeässä osassa paikallisten ruokavaliota.

Britit hallitsivat Jamaikaa vuodesta 1655 vuoteen 1962, jolloin Jamaika itsenäistyi. Britit viljelivät Jamaikalla laajamittaisesti sokeriruokoa, työvoimana toimi afrikkalaiset orjat. Brittiläiset istuttivat saarelle myös kahvia, omenoita, mangoa, kurkumaa ja pippuria. Jamaikalaiset syövät edelleen paljon kuivalihaa, erilaisia piiraita, torttuja, hilloja ja marmeladia, jotka mielletään brittiläisiksi ruokalajeiksi.

Afrikkalaiset orjat toivat mukanaan omat ruokaperinteensä ja ruuanvalmistustavat. He käyttivät ruuanlaittoon niitä raaka-aineita mitä saivat käsiinsä, tai mitä heille annettiin. Saaren kansallisruoka ackee-hedelmä ja suolakala on ollut alun perin orjien päivittäistä ruokaa.

Kun orjuus lopetettiin saarella, sinne tuotiin työvoimaa Intiasta ja Kiinasta. He ovat myös jättäneet oman leimansa paikalliseen ruokakulttuuriin. Esimerkiksi suosituksessa vuohicurry annoksessa on paljon intialaisia vaikutteita. Kiinalaista perintöä ovat mm. dumplingit. (Donaldson, s.1-3).

Kuuluisia annoksia:

Jerk-kana on yksi saaren kuuluisimpia annoksia. Annos on grillattua kanaa jamaikalaisella Jerk-mausteseoksella. Mausteseokseen tulee mm. maustepippuria, Scotch bonnet chiliä, laakerinlehteä, timjamia ja sipulia. (Demers s. 88)

Ackee & saltfish on Jamaikan kansallisruokaa. Ackee hedelmä kasvaa korkeissa puissa. Hedelmä pitää kypsentää ennen syömistä, raaka hedelmä on myrkyllinen. Hedelmän maku ja tekstuuri muistuttaa munakokkeita. Annokseen tulee hedelmän lisäksi suolakalaa, jota liotetaan ja paistetaan kevyesti ennen tarjoilua. Annoksen täydentää tuore tomaatti, sipuli, kevätsipuli ja pippuri. (Donaldson s.3, 66).

Jamaikan saarella kasvaa enemmän vuohia kuin lampaita. Suosituin vuohesta valmistettu annos on vuohi curry. Annokseen tulee paikallisella curryjauheella maustettua vuohenlihaa, perunaa, sipulia ja tomaattia. Annoksen kanssa tarjoillaan yleensä riisiä ja papuja. (Donaldson s. 93)

3.4 Keittiömestareiden esittely

Tuomen ja Sarajärven (2009, 5) mukaan tutkimus jaetaan usein karkeasti kahteen, laadulliseen ja määrälliseen tutkimukseen. Näitä kahta ei kuitenkaan ole tarkoitus pitää toisensa kilpailijoina tai toisiaan poissulkevinä menetelminä, molemmat tutkimusmenetelmät sisältävät usein osia toisistaan jopa samassa tutkimuksessa, Saaranen-Kauppinen ja Puusniekka lisäävät (2006).

Laadullisen tutkimuksen käytetyimmät aineistonkeruumenetelmät ovat haastattelu, kysely havainnointi ja erilaisiin dokumentteihin perustuva tieto (Tuomi & Sarajärvi 2009, 71).

Haastattelut jaetaan kolmeen, lomakehaastatteluun, teemahaastatteluun ja syvähaastatteluun. Me valitsimme haastattelumuodoksi teemahaastattelun.

Teemahaastattelu muistuttaa paljon syvähaastattelua. Molemmissa pyritään saamaan vastauksia tutkimusongelmaan tai tehtävään, mutta teemahaastattelussa vastausten pitää olla merkityksellisesti tutkimuksen kysymyksiin liittyviä, kun taas syvähaastattelussa ne voivat olla vain ilmiöön liittyviä. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 75.)

Halusimme kirjaan mukaan sitä kehittäneiden keittiömestareiden näkemyksiä ja ajatuksia päivästä, myös lempimaat ja reseptit kiinnostivat. Kirjaan itseensä tulee myös esittely Kellohallin keittiömestareista. Tapasimme heidät syksyn 2017 aikana kasvotusten ja jutelimme Kellohallista ja Street Food Fridaysista vapaamuotoisesti. Tarkoituksena saada ajatuksia kirjan tekemiseen. Keskusteluja ei dokumentoitu mitenkään. Niistä on olemassa ainoastaan pienet käsin kirjoitetut muistiinpanot. Seuraavat esittelyt on tehty vapaamuotoisesti, keskustelujen jälkeen.

Olemme tekemässä vielä virallisen teemahaastattelun kirjaa varten. Liitteenä teemahaastattelun runko. (Liite 1.)

Aki Rautiainen aloitti Kellohallilla harjoittelijana vuonna 2015 kesällä. 2016 kesän hän vietti Lyonissa Paul Bocuse instituutissa, jossa perehdyttiin klassiseen ranskalaiseen keittiöön. Kotiin palattuaan hän aloitti taas työt Kellohallilla ja alkoi vetämään Kellohallin lounasta.

Aki alkoi rakentamaan lounasta Kellohallin klassikoiden ympärille, teryaki kanaa, pohjoisafrikkalaista lammasta, curryja ja chilikanaa. Mukaan tuli uusia reseptejä hänen matkoiltaan.

Streetfoodfridaysiin hän kehittäi mm. New Orleansin, Etelä-Afrikan ja Jamaican.

Kasper Sjöholm työskenteli Kellohallin keittiömestarina vuosina 2014 ja 2015. Kasperilla oli paljon kokemusta etnisestä ja trendikkästä ruuasta. Hän oli mm. käynnistämässä ensimmäistä Sandro ravintolaa. Kasperin ensimmäinen työ keittiömestarina oli Kellohallin lounaan uudistaminen. Lounasta lähdettiin rakentamaan teemoittain, maanantaina lohturuokaa, tiistain terveellisempää jne. Perjantaille jätettiin paras päivä eli streetfoodfridays. Alussa perjantaita ei teemoitettu maittain vaan teemana oli esimerkiksi hot-dog tai burgeri. Streetfood oli heti alkuun hitti ja perjantaisin asiakasmäärät lähes tuplaantuivat kellohallilla.

Rhys Constance on Australian lahja Helsingin ravintolakentälle. Hän aloitti kokkaamisen Australiassa 2000-luvun alussa, ja on sen jälkeen työskennellyt lukuisissa ravintoloissa fine-diningista katuruokapaikkoihin. Rhys on aina ollut kiinnostunut aasialaisesta ruuasta ja varsinkin Japanista, jota hän myös puhuu sujuvasti. Suomessa hän oli mm. aloittamassa Sandra Kasperin kanssa.

Suurin osa Streetfood fridaysin resepteistä ja konseptin kehityksestä on Rhysin aivoituksia. Kellohallin keittiöstä hän lähti kahvibisnekseen, erään vakioasiakkaamme houkuttelemana. Nyt he pyörittävät yhdessä Holmencoffee kahvipaahtimoa.

Petri Hotti on kokannut useita vuosia Helsingin eri ravintoloissa. Hän vietti myös kaksi vuotta USA:n Suomen suurlähetystössä keittiömestarina. Nykyään hän pyörittää suosittua salaattiravintola ketju Pupu-cuisinea. Petri otti vetovastuun Kellohallin keittiöstä Kasperin jälkeen vuonna 2015. Petrin ja Rhysin yhteistyöllä Streetfood teemat vaihtuivat yleisestä katuruuasta tai burgeri päivistä, maa teemoihin.

Anton Minkkinen aloitti Kellohallissa kokkina 2015 kesällä ja tuli tunnetuksi täydellisyyttä hipovista leivistään. Anton keskittyi myös kasvis ja vegaani ruokaan, hän teki loistavia vegaani annoksia. Ennen Kellohallia mies oli kokannut mm. Juuressa. Nykyään Anton kokkaa Hotel Plazassa.

Tiina Valkonen opiskeli keittiöammatin kellohallissa ja toimi kokkina vuoden 2015 lopusta näihin päiviin asti. Nykyään Tiina pyörittää omaa catering yritystä, joka keskittyy perinteiseen Suomalaiseen ruokaan. Tiina on ollut innokas reseptien kehittäjä. mm. Todella suosittu Turkki päivä on Tiinan kehittämä.

Karina Palsson aloitti Kellohallilla Tammikuussa 2017. Edelliset vuodet hän on kiertänyt ympäri maailmaa tutustuen eri ruokakulttuureihin. Keittiökokemusta on kertynyt mm. Nokian pääkonttorilta ja omasta pop-up ravintolasta, joka keskittyy poke bowleihin.

3.6 Kirjan kohderyhmä, myynti ja markkinointi

Kirjan kohderyhmä on Kellohallin asiakkaat. Myös ravintolan eri sidosryhmät ovat potentiaalista kohderyhmää. Kirja toimii hyvin esimerkiksi liikelahjana. Kirja on myös mainio lisä ravintolan tuotevalikoimaan. Se tuo mielestämme hyvin esille ravintolan keittiön osaamista ja mielenkiintoa ammattiaan kohtaan.

Kirjaa on tarkoitus myydä Kellohallin ravintolassa. Jos kirjasta tulee oikein hyvä, niin sitä voidaan koittaa myydä myös muualla.

Kirjan markkinointiin ei tässä vaiheessa ole suurempia suunnitelmia. Kellohallilla ja teuras-tamon alueella on paljon tapahtumia, joissa käy kesäisin tuhansia ihmisiä. Näihin suurempiin tapahtumiin voisi miettiä jonkinlaista myyntipistettä. Pääasiassa kirjaa on kuitenkin tarkoitus myydä ja markkinoida ravintolassa, muun ravintolatoiminnan ohella.

3.7 Reseptien teko

Reseptien kirjoittamisessa käytettiin apuna Kellohallin reseptejä, joka on kuitenkin hyvin yleismaailmallinen (ei tarkkoja grammoja ym.), (kts. liite 2.) Kirjaan on tarkoitus tulla muutama Kellohallin klassikko resepti jokaisesta maasta. Valitut annokset valmistetaan vielä huolellisesti kotikeittiössä ja reseptit kirjoitetaan tarkasti ylös, ennen kirjaan laittamista. Lisäksi kirjaan tulee jokaisesta maasta jokin teema, kuten Pohjois-Afrikkalainen brunssi, joka on tässä vaiheessa jo valmiina ja siirrettynä Publisher ohjelmaan, kuvien kera. (Liite

4.) Muita teemoja ovat esimerkiksi illanistujaiset Japanilaisittain. Teemaillalliset ym. on tarkoitus kokata ja järjestää kirjoittajien luona kevään ja kesän aikana. Näin saamme tehtyä Suomalaiseen kotikeittiöön sopivat reseptit.

Pelkästään Kellohallin resepteillä emme pystyisi tekemään sellaista, kirjaa kun haluamme. Kellohallilla tehdään ruokaa suurilla volyymeillä, jonka takia ruuan tulee olla helposti ”nostettavissa” ja sen tulee säilyä lämpöhauteessa. Katuruoka on kuitenkin usein täytettyä leipää, tacoa ym. Myös rasvakeittimen käyttö on yleistä. Näiden syiden takia päädyimme siihen, että laitamme kirjaan myös muita kuin Kellohallin alkuperäisiä reseptejä. Reseptien teko on tällä hetkellä siis kesken.

3.8 Tekstin tuottaminen kirjaan

Käsikirjoituksessa (liite 3) on tekstiä melko paljon kustakin maasta. Joidenkin maiden kohdalla puhutaan enemmän historiasta ja toisten maiden kohdalla taas ruokakulttuurista. Lopulliseen kirjaan on tarkoitus tiivistää käsikirjoituksen teksteistä pieni johdanto kyseisen maan ruokakulttuuriin ja historiaan. Alkuperäisessä suunnitelmassa meidän piti kirjoittaa laajemmin eri maiden historiasta ja ruokakulttuurista. Tekstin tuottaminen ei kuitenkaan sujunut niin kuin olisimme toivoneet. Päädyimme suunnitelmaan, jossa keskitymme enemmän resepteihin ja kuvitukseen. Olemme melko varmoja, että saamme tällä tyylillä tehtyä myös lopullista lukijaa paremmin palvelevan teoksen.

Tekstin on tarkoitus johdattaa lukija kyseisen maan tunnelmaan ja auttaa ymmärtämään miksi maassa tehdään juuri sellaista ruokaa. Käsikirjoituksessa on myös avattu keittömestarien lempimaita ja heidän osuuttaan kyseisen maan SFF:n osallistumisesta. Lopulliseen kirjaan tulee muutama lause, sen maan SFF päivän synnystä ja suunnittelijasta. Käsikirjoitus on koko lailla valmis.

3.9 Kirjan kuvitus

Järjestämme siis kevään ja kesän aikana teemapäivät ystävillemme ja perheille. Samalla kun teemme ruuat ja saamme tarkat reseptit tehtyä, pystymme myös ottamaan valokuvat annoksista. Esimerkkinä Pohjois-Afrikka päivän kuvat (liite 4). Pidimme Pohjois-Afrikka

brunssin opinnäytetyön tekijöiden kotona, tämä oli ensimmäinen teemapäivä, jonka järjestimme. Saamme myös käyttöömmme Kellohallin kuva-arkistosta löytyvät kuvat. Heillä on kuvia eri SFF päivistä. Kuvitus on siis tässä vaiheessa vielä kesken.

3.10 Kirjan viimeistely

Tarkoituksemme on tehdä ensimmäinen versio kirjasta Microsoft Officen Publisher ohjelmalla. Publisher ohjelmalla pystyy helposti käsittelemään kuvia ja tekstiä, sen avulla saamme kirjan näyttämään suunnilleen lopulliselta versiolta. Ensimmäistä versiota alamme tekemään, heti kun olemme saaneet muutaman teemapäivän tehtyä, jolloin meillä on reseptit ja kuvat olemassa. Opinnäytetyön valmistuessa meillä yksi esimerkki valmiina. (Liite 4)

Siinä vaiheessa, kun olemme saaneet kirjan tehtyä Publisheriin, luovutamme sen Matti Santalalle. Jos Matti on tyytyväinen tekemäämme kirjaan hän saa tehdä lopullisen taiton ja painamisen omalla kustannuksellaan. Materiaalin luovutuksen aikaan sovimme tarkemmin jatkosta. Meillä ei ole tässä vaiheessa muuta ajatusta, kuin saada opinnäyte työ valmiiksi ja tämän jälkeen viimeisteillä kirja sellaiseksi, että valmiin tuotoksen voisi laittaa ylpeänä omaan kirjahyllyyn. Mahdolliset myyntituotot jäävät Matille tai ohjataan hyväntekeväisyyteen.

4 Pohdinta

Opinnäytetyömme käsittelee keittokirjan käsikirjoituksen kirjoitus projektia. Alun perin ajatuksenamme oli kirjoittaa keittokirja ja saada sillä opinnäytetyö tehtyä.

Opinnäytetyön tekeminen oli haasteellista, koska lopputuotteemme, eli kirja ei tässä vaiheessa ole vielä valmis. Kirja ei ole valmistunut ajanpuutteen, ja valmistumispaineen johdosta. Kun lähdimme tekemään kirjaa emme vielä ymmärtäneet kuinka isosta projektista on kysymys. itse kirja valmistuisi kyllä melko nopeastikin, kun sille antaisi tarpeeksi omaa aikaa ja energiaa. Opinnäytetyön tekeminen samaan aikaan, vei kuitenkin suurimman osan rajallisesta ajasta, jota jää työnteon ja perhe elämän jälkeen.

Nyt olemme saaneet opinnäytetyön tehtyä ja pääsemme keskittymään itse kirjaan. Opinnäytetyön tekeminen hyödyttää varmasti lopullista projektia, koska nyt meillä on käsikirjoitus valmiina, olemme miettineet kirjan lopullisen muodon, meillä on ensimmäiset kuvat ja tarkat reseptit kirjoitettuna puhtaaksi.

Alkuperäinen ajatus kirjaan oli tehdä kirja puhtaasti Street food Fridaysista ja sen resepteistä. Käsikirjoitusta tehdessä ja reseptejä miettiessä huomasimme kuitenkin, että kirjasta ei välttämättä tule kovin kiinnostavaa pelkillä SFF resepteillä ja kertomuksilla kyseisen päivän syntyprojektista. Ruuat SFF:a ovat hyviä, mutta sopivat paljon paremmin isoon ammattikeittiöön. Reseptit itsessään olisivat olleet melko tylsiä, lähinnä salaattien teko ohjeita, pataruokien reseptejä ym. Siitä olisi myös helposti tullut mainostyylinen kirjanen.

Opinnäytetyön edetessä kehitimme kirjan teemaa. Päädyimme ratkaisuun, jossa esittelemme muutaman klassikko reseptin SFF:ä, lisäksi teemme jokaisesta maasta jonkin teemaruoikailun ja siihen reseptit. Kirjan lukija voi nyt järjestää vaikka japanilaisen illallisen ystävilleen tämän yhden kirjan ohjeiden mukaan. SFF klassikko reseptejä lukija voi käyttää arkisemmissä merkeissä, tehdä esimerkiksi eksoottisemman lounaan perheelleen.

Käsikirjoituksen tekeminen oli mukavaa ja melko nopeaa hommaa. Omien kokemusten ja tietojen kirjoittaminen ilman lähdeviittauksia on opinnäytetyön tekijöiden mieleistä hommaa. Reseptejä tuli mieleen kirjaa tehdessä ja tietoa etsiessä ja niitä kirjoiteltiin sitä mukaan ylös, ilman testaamista. Opinnäytetyön tekeminen toi kirjan tekemiseen kuitenkin ammattimaisemman otteen, nyt kirjaan tulevat tiedot ovat varmasti paikkansa pitäviä, koska tiedot on tarkastettu pätevistä lähteistä, kuten muista keittokirjoista. Keittokirjat ovat

melko luotettavia lähteitä, olemme kuitenkin tarkistaneet joitakin tietoja useammasta kirjasta ja lukeneet samalla myös Wikipedian kaltaisia yleisiä tietolähteitä, ja verrannut tietoa lähteenä käytetyn keittokirjan tekstiin, varmistaaksemme tiedon oikeellisuuden.

Opinnäytetyön tekeminen on opettanut meille luotettavan tiedon etsimistä erilaisista lähteistä. Sen tekeminen myös pakotti meidät ottamaan selvää kirjan kirjoitusprojektin eri vaiheista. Projektin alussa tietomme ja taitomme eivät olleet sillä tasolla, mitä kirjan kirjoittaminen vaatii. Lopullinen kirjamme ei ole tarkoitettu laajalle yleisölle myyntiin. Nyt ymmärrämme kuitenkin paremmin mitä vaatii, jos haluaa oikeasti tehdä laajemmalle yleisölle tarkoitettun kirjan.

Projektimme ja opinnäytetyömme on hakenut koko sen tekovaiheen ajan omaa muotoaan. Ajatukset lopullisesta tuotteesta, sen tekotavasta, aikataulusta, opinnäytetyön roolista projektissa ovat muuttuneet matkan varrella. Se on kuitenkin mielestämme osa oppimisprosessia. Kun jostakin aiheesta tietää vähän, luulee tietävänsä ja osaavansa kaiken. Mitä enemmän tiedot ja taidot karttuu, niin huomaa ettei tiedäkään aiheesta mitään. Lopullinen opinnäytetyö on mielestämme asiansa ajava, se antaa meille hyvän pohjan tulevaa kirja projektia varten.

Lähteet

Kauppalehti 2016. Yrityshaku A21 Helsinki oy. Luettavissa: <https://www.kauppalehti.fi/yritykset/yritys/a+helsinki+oy/21280419>. Luettu 15.4.2018

Talouselämä, 2013. Nämä ovat joulun ja uudenvuoden suosituimmat matkakohteet. Luettavissa: <https://www.talouselama.fi/uutiset/nama-ovat-joulun-ja-uudenvuoden-suosituimmat-matkakohteet-voi-odottaa-tapaavansa-muita-pohjoismaalaisia/d8fed911-e724-326f-bfd2-db579f83f965> Luettu: 14.4.2018

Tilastokeskus, 2013. Suomalaisten matkailu ulkomaille kasvoi vuonna 2012. Luettavissa: https://tilastokeskus.fi/til/smat/2012/smat_2012_2013-04-18_tie_001_fi.html. Luettu: 30.4.2018

Globalis, 2015. Thaimaa. Luettavissa: <http://www.globalis.fi/Maat/Thaimaa> Luettu: 14.4.2018

Finnwatch, 2015. Työtä tarjolla velaksi. Työolot thaimaalaisilla broileritiloilla. Luettavissa: <https://www.finnwatch.org/images/pdf/FinnwatchBroileri.pdf> Luettu: 15.4.2017

Thaifakta. Faktatietoa Thaimaasta. Luettavissa: <http://www.thaifakta.com/thaimaa/faktatieto-thaimaasta>. Luettu: 15.4.2018

Gabriel Jeanne-Pierre. 2014. Thailand. The Cookbook. Phaidon. Lontoo.

Lonelyplanet, 2018. Thailand. Luettavissa: <https://www.lonelyplanet.com/thailand/history> Luettu: 15.4.2018

BBC. Austin Bush. Top 10 foods to try Thailand. Luettavissa: <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/top-10-dishes-try-thailand>. Luettu: 15.4.2018

Huffingtonpost. 2016. Pel Anne. 11 Thai dish you must try. Luettavissa: https://www.huffingtonpost.com/anne-pel/11-thai-dishes-you-must-try_b_9609392.html. Luettu: 16.4.2017

Maailmankuvalehti. 2015. Koskinen, K. Sandron tarina. Luettavissa: <https://www.maailmankuvalehti.fi/2015/10/pitkat/sandron-tarina>

Luettu: 22.4.2018

Haroutunian Arto Der. North African Cookery. 2009. Grub Street. Lontoo.

Sandro. Ravintolat. Luettavissa: <http://www.sandro.fi/en/home/> Luettu: 23.4.2018

Norwegian. Lennot kohteeseen Marrakech. Luettavissa: <https://www.norwegian.com/fi/kohteet/marrakech>

Luettu: 24.4.2018

CNN travel. 2017. Lara Brunt. Luettavissa: <https://edition.cnn.com/travel/article/morocco-street-food/index.html> Luettu: 24.4.2018

Experience it tour. 12 best moroccan street food to try. Luettavissa: <https://www.experienceitours.com/blog/travel-tips-best-moroccan-street-food-to-try>. Luettu: 25.4.2018

Detur. 2018. Luettavissa: <https://www.detur.fi/lomamatkat/tunisia>. Luettu: 4.5.2018

Suomen suurlähetystö, Tokio. 2014. Luettavissa: <http://www.finland.or.jp/Public>. Luettu: 10.04.2018

Miika Pölkki, Heikki Valkama. Umami, Japanilainen ruokakulttuuri. 2007. Gummerus Kirjapaino oy. Jyväskylä.

Solomon Charmaine. The complete Asian cookbok, Japan & Korea. 2013. Hardie grant book. Lontoo.

Tadashi Ono, Harris Salat. Japanese soul cooking. 2013. Random House. New York.

John Demers. Jamaica. 1999. Periplus editions Ltd. Boston.

Enid Donaldson. The real taste of Jamaica. 1993. Ian Randle publisher limited. Kingston.

Helsingin Yliopisto. Projektin kuvaus. Luettavissa: www.ling.helsinki.fi/kit/2006k/clt310pro/yleista/maaritelma.shtml. Luettu 27.4.2018

Anita Saaranen-Kauppinen & Anna Puusniekka. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto [verkkajulkaisu]. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto [ylläpitäjä ja tuottaja]. <<http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/>>. (Viitattu pp.kk.vvvv.) (muokkaa)

Tuomi & Sarajärvi. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Tammi 2009.

David Lebovitz. How To Write Your Own Cookbook. Luettavissa: <https://www.davidlebovitz.com/writing-your-ow/>. Luettu 3.5.2018

Valerie Peterson. From Author to Reader: An Overview of the Book Publishing Process. Luettavissa: <https://www.thebalancecareers.com/book-publishing-process-2799965>. Luettu 4.5.2018

Anne Sahi, 2006. Prosessin käsite. Luettavissa: <http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojak-sot/0303012/1106227851022/1106577077518/1107020071174/1149232240773.html>. Luettu 4.5.2018

Ian James, 2015. When is a process a project and does it even matter? Luettavissa: <https://theprocessconsultant.com/process-project-even-matter/> Luettu: 5.5.2018

Michael Stanley. Process Management vs Project Management. Luettavissa: <https://bia.ca/process-management-vs-project-management/> Luettu: 5.5.2018

Stella Tsolakidou, 2012. Souvlaki: The Origins of Greek Fast Food. Luettavissa: greece.greekreporter.com/2012/07/31/souvlaki-the-origins-of-greek-fast-food/. Luettu 16.5.2018

World Atlas. Middle East. Luettavissa: <https://www.worldatlas.com/webimage/countrys/me.htm> Luettu: 16.5

The Editors of Encyclopaedia Britannica. Bedouin People. Luettavissa: <https://www.britannica.com/topic/Bedouin>. Luettu 15.5.2018

Tourist Israel. Bedouin Hospitality. Luettavissa: <https://www.touristisrael.com/bedouin-hospitality/455/>. Luettu: 15.5.2018

Chanie Kirschner, 2014. What is Falafel. Luettavissa: <https://www.fromthegrapevine.com/israeli-kitchen/what-is-falafel> Luettu: 15.5.2018

Greeka. Discover Greece, General Facts. Luettavissa: www.greeka.com. Luettu: 16.5.2018

Globalis. Meksiko. Luettavissa: www.globalis.fi Luettu: 16.5.2018

World Atlas. Population of New York City. Luettavissa: www.worldatlas.com Luettu: 16.5.2018

Ann Hazard. All you need to know about tortillas a Mexican food tradition. Luettavissa: <https://www.mexgrocer.com>. Luettu: 16.5.2018

Liitteet

Liite 1. Teemahaastattelurunko

Teemahaastattelurunko

Tämä haastattelurunko toimii työkaluna Kellohallin keittiömestareita haastateltaessa. Teema haastattelun tarkoituksena on kerätä tietoa ja haastateltavien henkilökohtaisia kokemuksia Street food Fridays-päivistä.

Valmiiksi mietityt aiheet ja kysymykset helpottavat haastattelun tekoa ja auttavat varmistamaan, että kaikki haluttu tieto tulee keskustelun yhteydessä julki.

Työskentely Kellohallilla

Tarkoituksena kartoittaa haastateltavien työ kellohallilla. Koska aloittanut, lopettanut, asema ym. Aiempi työkokemus.

Suhde Street food Fridaysiin

Kartoitetaan haastateltavan suhde SFF-päivään. Onko ollut kehittämässä päivää, mitä päiviä kehittänyt, mistä saanut ideat niihin.

Tarkoituksena saada selville myös haastateltavan suosikki SFF-päivät ja miksi juuri ne ovat suosikkeja.

SFF-päivän synnystä ja kehityksestä

Tarkoituksena saada tietoa tapahtuman alkuperästä, ja siitä miten se on kehittynyt nykyiseen muotoonsa.

Tämä osio koskettaa etenkin ensimmäisiä keittiömestareita.

Resepteistä

Tarkoituksena saada keittiömestareiden suosikkireseptit SFF-päivästä ja tietoa mitkä reseptit he haluaisivat kirjaan.

Kuvat

Haluamme saada kuvia aiemmista SFF-päivistä. Monella entisellä työntekijällä on kuvia tapahtumasta. Kysymme keittiömestareilta, onko heillä kuvia ja voivatko he luovuttaa ne meidän käyttöömme.

Liite 2. Käsikirjoitus

Kellohalli

Sörnäisten teurastamo avattiin vuonna 1933. Siellä teurastettiin, leikattiin ja jalostettiin helsinkiläisten lihat vuoteen 1992 asti.

Vuonna 2012 Helsingin kaupunki alkoi kehittää alueesta kaupunkilaisten tapahtuma keskittymää. Ideana oli luoda mahdollisimman vapaa kaupunki alue, jossa kaupungin asukkaat pääsevät järjestämään tapahtumia, syömään, juomaan ja hengaillemaan.

Kellohalli oli teurastamon ensimmäinen ravintola ja on siitä asti ollut alueen johtava toimija. Ravintola on toiminut nykyisessä omistuksessa ja konseptilla vuodesta 2014.

Streetfood Friday aloitettiin jo syksyllä 2014.

Profiilit

Kellohallin mestareiden ja kokkien esittely

Aki Rautiainen

Aloitin Kellohallilla harjoittelijana vuonna 2015 kesällä. 2016 kesän vietin Lyonissa Paul Bocuse instituutissa, jossa perehdyin klassiseen ranskalaiseen keittiöön. Heti kotiin palatuani aloitin taas työt Kellohallilla ja Rhys jäätyä pois aloin vetämään Kellohallin lounasta. Aluksi halusin tehdä klassisempaa eurooppalaista ruokaa, mutta pian huomasin, että asiakkaamme himoitsivat niitä erikoisen etnisiä makuja, joita Kellohallissa oli tarjottu jo pitkään. Aloin rakentamaan lounasta Kellohallin klassikoiden ympärille, teryaki kanaa, pohjoisafrikkalaista lammasta, curryja ja chilikanaa. Omia reseptejä aloin tekemään matkoillani tutuksi tulleiden ruokien pohjalta.

Streetfoodfridaysiin kehittelin mm. New Orleansin, Etelä-Afrikan ja Jamaican. Keskityin kuitenkin enemmän vanhojen ja hyväksi havaittujen reseptien paranteluun ja konseptin sujuvoittamiseen.

Kasper Sjöholm

Kasper työskenteli Kellohallin keittiömestarina vuosina 2014 ja 2015. Kasperilla oli paljon kokemusta etnisestä ja trendikkästä ruuasta. Hän oli mm. käynnistämässä ensimmäistä

Sandro ravintolaa. Kasperin ensimmäinen työ keittiömestarina oli Kellohallin lounaan uudistaminen. Lounasta lähdettiin rakentamaan teemoittain, maanantaina lohturuokaa, tiistain terveellisempää jne. Perjantaille jätettiin paras päivä eli streetfoodfridays. Alussa perjantaita ei teemoitettu maillain vaan teemana oli esimerkiksi hot-dog tai burgeri. Streetfood oli heti alkuun hitti ja perjantaisin asiakasmäärät lähes tuplaantuivat kellohallilla.

Rhys Constance

Rhys on Australian lahja Helsingin ravintolakentälle. Hän aloitti kokkaamisen Australiassa 2000-luvun alussa, ja on sen jälkeen työskennellyt lukuisissa ravintoloissa fine-diningista katuruokapaikkoihin. Rhys on aina ollut kiinnostunut aasialaisesta ruuasta ja varsinkin Japanista, jota hän myös puhuu sujuvasti. Suomessa hän oli mm. aloittamassa Sandroa Kasperin kanssa.

Suurin osa Streetfood fridaysin resepteistä ja konseptin kehityksestä on Rhysin aivoituksia. Kellohallin keittiöstä hän lähti kahvibisnekseen, erään vakioasiakkaamme houkuttelemana. Nyt he pyörittävät yhdessä Holmencoffee kahvipaahtimoa.

Petri Hotti

Hotti on kokannut useita vuosia Helsingin eri ravintoloissa. Hän vietti myös kaksi vuotta USA:n Suomen suurlähetystössä keittiömestarina. Nykyään hän pyörittää suosittua salaattiravintola ketju Pupu-cuisinea. Petri otti vetovastuun Kellohallin keittiöstä Kasperin jälkeen vuonna 2015. Petrin ja Rhysin yhteistyöllä Streetfood teemat vaihtuivat yleisestä katuruusta tai burgeri päivistä, maa teemoihin.

Anton Minkkinen

Anton aloitti Kellohallissa kokkina 2015 kesällä ja tuli tunnetuksi täydellisyyttä hipovista leivistään. Anton keskittyi myös kasvis ja vegaani ruokaan, hän teki loistavia vege-annoksia. Ennen Kellohallia mies oli kokannut mm. Juuressa. Nykyään Anton kokkaa Hotel Plazaassa.

Simo Räsänen

Kellohallin keittiömestari vuonna 2016. Keskittyi enemmän iltatilaisuuksiin ja kokkikouluihin. Vuosien kokemus keittäjänä ja mestarina. Nykyään keittiöpäällikkönä Plaza Hotelissa.

Tiina Valkonen

”Ikuinen harjoittelija” Tiina opiskeli keittiöammatin kellohallissa ja toimi kokkina vuoden 2015 lopusta näihin päiviin asti. Nykyään Tiina pyörittää omaa catering yritystä, joka keskittyy perinteiseen Suomalaiseen ruokaan. Tiina on ollut innokas reseptien kehittäjä. mm. Todella suosittu Turkki päivä on Tiinan kehittämä.

Karina Palsson

Neiti Palsson aloitti kunniakkaan uransa Kellohallilla Tammikuussa 2017. Edelliset vuodet hän on kiertänyt ympäri maailmaa tutustuen eri ruokakulttuureihin. Keittiökokemusta on kertynyt mm. Nokian pääkonttorilta ja omasta pop-up ravintolasta, joka keskittyi poke bowleihin.

Maat

Meksiko

Meksikon ruokakulttuuri on yhdistelmä vanhaa atseekki keittiötä ja vanhan maailman tullaishia. Alueen alkuperäistä ruokakulttuuria edustaa maissi, avokado, suklaa, vanilja, chili ja pavut. Espanjalaiset toivat mukanaan mm. sianlihan, sipulin, valkosipulin ja riisin. Meksikolainen keittiö on yksi maailman kolmesta tärkeimmästä gastronomisesta alueesta, muita ovat Kiina ja Ranska.

Espanjan lisäksi Meksikon ruokakulttuurin on vaikuttanut vahvasti myös Ranska ja Portugali. Nykyiseen gastronomiaan on vaikuttanut naapuruus Yhdysvaltojen kanssa.

Suomessa on totuttu Meksikolaisiin makuihin. Ensimmäiset Tex-Mex ravintolat avattiin Suomessa jo 90-luvulla ja ovat olleet siitä asti suosittuja. Viimeisen viiden vuoden aikana on Helsinkiin avattu useita aitoihin Meksikolaisiin makuihin keskittyviä ravintoloita, ja se on onni.

Meksikolaista ruokaa ajatellessa tulee ensimmäisenä mieleen tacot ja tortillat. Niitä halusimme tarjota myös asiakkaille. Alussa tarjosimme Etelä-Meksikosta kotoisin olevia maisitacoja, mutta pohjoisen vehnätortillat sopivat paremmin Suomalaiseen makuun.

Autenttisia makuja päivään haimme salsoista ja salaateista. Salsassa maistuu chili, korianderi ja tuoreet tomaatit. Salaateissa maissi, sipuli ja pavut valtaavat pääosan.

Tacojen täytteenä voi tarjota mitä tahansa, Meksikossa suosittuja täytteitä ovat mm. kieli ja maksa. Myös mereneläviä syödään paljon rannikolla.

Suosituimmat lihatäytteet ovat olleet alusta asti chili con carne ja Meksikolaisittain maustettu kana. Hyvä yritys oli myös naudan kieli.

Meksiko on ainakin Peten suosikki. Myös Kellohallin tarjoilijat rakastavat Meksiko päivää.

Maissi tortilla:

Chili con carne:

Meksikon papusalaatti:

Vihreä salsa:

Punainen salsa:

Japani

Japani oli pitkään sulkeutunut saarivaltio, jonka ruokakulttuuriin ei tullut ulkopuolisia vaikutteita. Ruokakulttuuri on omaleimaista vielä nykyaikana. Vanhaa japanilaista ruokakulttuuria edustaa raaka kala, huolella valmistettu riisi ja pikkelöidyt kasvikset. Lihan syönti oli kiellettyä Japanissa aina 1800-luvun loppuun asti. Japanin kolme tärkeintä mausteseosta dashi, soija ja miso ovat myös vanhaa perua. Nykyään suosittu ramenit, curryt ja tonkatsut on 1900-luvulla kehitettyjä annoksia. Niissä näkyy ja maistuu mm. Britannian ja Kiinan vaikutus.

Kun Japani päivää alettiin tekemään 2014 Suomessa tunnettiin japanilaisesta ruuasta lähinnä sushi. Ensimmäisellä kerralla asiakkaille tarjottiin viimeisen päälle tehtyä ramen-keittoa, jota asiakkaat lähinnä tuijottivat ihmeissään, rohkeimmat uskalsivat myös maistamaan. Muutamassa vuodessa ramen-keitosta on tullut suosittua ja trendikästä ruokaa Helsingissä. Tämä muutos asenteissa kuvaa hyvin laajempaa etniseen ruokaan kohdistunutta kiinnostusta. Trendit nousevat ja laskevat valtavalla vauhdilla.

Ramen ja muiden kokeilujen jälkeen olemme tarjonneet asiakkaille helpompia makuja, kuten teryaki-kanaa ja japanilaisittain valmistettua possun kylkeä. Japani päivän, kuten muidenkin teemojen yksi tarkoitus on kouluttaa asiakkaita ja tutustuttaa heitä uusiin makuihin. Edamame pavut olivat alussa eksoottisia, mutta nykyään melko tuttu annos monesta ravintolasta. (respa rhys äiti)

Japani on Rhys:n ja Karinan suosikkeja. Rhys on matkustanut paljon Japanissa ja tuntee Nipponin maut hyvin. Karina piti japanilaista pop-up ravintolaa ennen Kellohallille tuloa.

Teryaki kanaa:

Possun kylkeä japanilaisittain:

Japanilainen nuudelisalaatti:

Thaimaa

Thaimaa on kuluneen vuosikymmenen aikana noussut suomalaisten suosikki matkakohdeeksi. Thaimaalaisia ravintoloita on noussut viimeisten vuosien Helsinkiin kymmeniä, ja ne ovat todella suosittuja.

Thaimaalainen keittiö on uniikki ja monipuolinen. Thaikeittiö on myös yksi tulisimmista maailmassa. Chili on verrattain uusi raaka-aine thaikeittiössä, mutta nykyään erottamaton osa sitä. Perusmaut ovat makea, hapanimelä, katkera, suolainen ja polttava. Uniikin maunsa thairuoka saa limestä, korianterista, sitruunaruohosta ja kalakastikkeesta. Suosittuja ruokia ovat erilaiset curryt, keitot ja salaattit. Myös makkarat ja avotulella valmistettu liha ovat suosittuja. Ruon kanssa on aina tarjolla kala- ja chilikastiketta.

Thaimaan historia ulottuu tuhansien vuosien taakse ja se on saanut vaikutteita Kiinasta, Laosista ja Intian budhalaisilta.

Isoissa kaupungeissa kuten Bangkokissa ruokailu tapahtuu luonnollisesti kaduilla. Kadun kulmat ovat täynnä pieniä ruokakärryjä, jotka usein keskittyvät vain yhteen tai kahteen annokseen. Ruokakärryssä on saatettu tehdä samaa annosta, samoilla välineillä jo useiden sukupolvien ajan. Ei ole siis ihme, että annokset ovat ”tikissä”, kun reseptiä on hiottu viimeiset 100 vuotta. Siinä on jopa huippukokin vaikea laittaa paremmaksi.

Ruoka on oikeasti todella tulista ja kokemattomalla saattaa aito thairuoka jäädä syömättä. Onneksi ravintoloissa voi tilata usein thaispicyn tai westernspicyn.

Streetfood Fridaysin rakentaminen oli verrattain helppoa, koska periaatteessa kaikki thairuoka voi olla katuruokaa. Erilaisia salaatteja syödään thaimaassa paljon ja reseptejä on tarjolla loputtomasti. Riisi on erottamaton osa ruokailua ja erilaiset curryt on suosittuja Thaimaassa.

Haastavinta thaikeittiössä on saada maut hyvään balanssiin. Curryissä se on ehdottoman tärkeää.

Vihreä curry:

Punainen curry:

Keltainen curry:

Litsiluumua ja melonia:

Nuudelisalaatti:

Pohjois-Afrikka

Pohjois-Afrikkaan on laaja-alue ja siihen kuuluu useita eri kulttuureja. Kellohallin keittiö keskittyy erityisesti maghrebien alueen eli Marokon, Algerian ja Tunisian keittiöön. Alue on eristyksissä muusta Afrikasta Saharan autiomaan takia. Kulttuuri on saanut eniten vaikutteita Lähi-idästä ja eteläisestä Euroopasta. Karkeasti voidaan sanoa, että keittotaito on kotoisin Euroopasta ja maut Lähi-idästä. Ruokakulttuuri pohjautuu kuitenkin vahvasti alkupe räisväestö Berberien ruokaan, johon muut kulttuurit ovat tuoneet oman lisänsä.

Keittiössä käytetään paljon lammasta, erilaisia viljatuotteita, taateleita, oliiveja, viinirypäiltä, yrttejä ja mausteita. Tärkeimmät mausteet ovat kaneli, muskotti, sahraami, anis, kumina ja kardemumma. Tärkeimmät yrtit ovat lehtipersilja, minttu ja korianteri. Niitä käytetään tuoreena ja reilulla kädellä. Pohjois-Afrikan ilmasto on ihanteellinen yrttien kasvatukseen ja niitä kasvaa ympärivuoden ihmisten parvekkeilla ja puutarhoissa. Ruoka on makean mausteista, muttei tulista. Makeutta ruokaan tulee hunajasta ja kuivatuista hedelmistä. Kuivatut hedelmät ovat oivallista ravintoa pitkillä aavikko vaelluksilla.

Rhys työskenteli ennen Kellohallia ravintola Sandrossa ja Pohjois-Afrikkalaisen keittiön osaamisen hän toi sieltä.

Pohjois-Afrikka päivillä on aina tarjolla paljon salaatteja ja dippejä, parhaimmillaan tarjolla on ollut kymmentä eri dippiä ja salaattia. Pohjois-Afrikka on ollut jo useita vuosia suosittua Helsingissä ja se on näkynyt myös Streetfood fridaysissa.

Couscous salaatti:

Bulgur salaatti:

Tomaattikurkku:

Hummus:

Tagine:

Kreikka

Kreikkalainen kulttuuri on ikivanhaa ja niin on myös sen ruokakulttuuri. Kreikkalainen kulttuuri on ollut olemassa, jo vähintään kolme tuhatta vuotta. Välillä sen saaria ovat miehittäneet turkkilaiset, roomalaiset ja persialaiset, jotka ovat kaikki jättäneet oman jälkensä ruokakulttuuriin. Tärkeimmät vaikutteet tulevat Turkista ja entisen Persian alueelta.

Kreikkalaiset panostavat ruuassaan raaka-aineiden laatuun. Kreikassa ei käytetä juuri-kaan mausteita, vaan maku tulee tuoreista yrteistä ja paikallisesta oliiviöljystä. Tärkeimmät yrtit ovat oregano, rosmariini, timjami ja persilja. Tuoreet yrtit, laadukas oliiviöljy, ja luonnonmukaisesti tuotetut kasvikset ovat lyömätön yhdistelmä, eikä mausteita todellakaan tarvita.

Viljatuotteita ja juureksia ei käytetä yhtä paljon kuin Keski-Euroopassa. Pääruuan lisukkeena on usein riisin tai pastan tilalla kasviksia.

Kreikassa riittää rantaviivaa ja mereneläviä syödään paljon. Lautaselle kelpaa melkein kaikki kalat ja äyriäiset, mitä Välimerestä nousee ylös. Erilaisia kaloja on opittu vuositu-
hansien aikana hyödyntämään ja valmistamaan parhaalla mahdollisella tavalla. Merenelä-
vien ja muidenkin lihojen grillaaminen on suosittua.

Suosituimmat lihat ovat kana ja lammas. Kreikan tunnetuimpia liharuokia ovat souvlaki, gyros ja erilaiset lihapullat.

Kreikka alkaa olla tuttu maa suomalaisille, se on ollut suosituimpien matkakohteiden lis-
talla jo vuosikymmeniä, eikä suosio ole ainakaan laantumassa. Helsingistä löytyy jo
useita, laadukkaita kreikkalaisia ravintoloita.

Kreikkalaisen ruuan tekeminen Suomessa voi olla haastavaa, koska tarpeeksi laadukkaita
kasviksia ei tahdo löytyä kuin parhaaseen satokausi aikaan, loppukesästä. Kreikkalaiseen
ruokapöytään kuuluu laadukkaat, lähellä tuotetut oliivit, myös niiden löytäminen voi olla
vaikeaa.

Kellohallin Kreikka päivänä keskityimme vahvasti klassikoihin. Souvlaki kanaa, lihapyöry-
köitä, pitaleipää, tzatsikia ja Kellohallin tapaan runsaasti salaatteja ja dippejä. Kreikka
päivä on aina ollut yksi suosituimmista.

Tzatziki ja sen sukulaiset cacik, mast-o-khiare ja taratore ovat suosittuja dibbejä ja mezejä
ympäri itäistä välimerta ja balkania. Kreikkalaiseen Tzatsikiin tulee: jogurttia, lampaan ja
vuohenmaito jogurtit ovat perinteisiä, mutta nykyään käytetään enemmän lehmän maitoa,
kurkkua, valkosipulia, oliiviöljyä ja suolaa. Siihen voidaan käyttää myös minttua, tilliä, per-
siljaa ja sitruunaa.

Resepti: 1 litra kreikkalaista tai bulgarialaista jogurtti, puolikas kurkku, 2 valkosipulin
kynttä, noin tl suolaa, muutaman mintun oksan lehdet, tilkka oliiviöljyä.

-Kuori ja hienonna valkosipuli. -Raasta kurkku pieneksi ja laita se siivilään valumaan
(mieluiten yön yli) voit myös painella sen paperilla kuivaksi, on tärkeää saada ylimääräi-
nen neste pois ettei kastikkeesta tule vetistä. -Leikkaa minttu pieneksi suikaleeksi. -Se-
koita kaikki ainekset keskenään ja anna

Souvlaki kanaa:

Pitaleipä:

Moussaka:

Lähi-Idän alue koostuu seuraavista maista: Bahrain, Kypros, Egypti, Iran, Irak, Israel, Jordania, Kuwait, Libanon, Oman, Qatar, Saudi-Arabia, Syyria Turkki. Lähi-itään kuuluvista maista ja alueista on monia näkemyksiä, mutta yllämainittua pidetään yleisesti korrekteinä. Lähi-idän väkiluku on noin 690 miljoonaa. Lähi-itä on myös monen uskonnon synty- paikka. Kristinusko, islaminusko ja juutalaisuus ovat kaikki saaneet alkunsa siellä. (World Atlas) <https://www.worldatlas.com/webimage/countrys/me.htm> Alueen tiedetty historia ulot- tautuu noin 12 000 vuoden päähän, siitä syystä keskitymme enemmänkin ruokakulttuuriin.

The Middle East is also the origin point for many of the religions and belief systems which help define modern civilizations today. The region was home to the ancient Kingdom of [Israel](#) and thus fostered the Jewish religion. Jesus is believed to have been born in Nazareth, which is located in what is now the northern region of Israel, and indeed early Christianity traces its origins back to the Middle East. The region is also the birthplace of Islam, as the Prophet Muhammad was born in Mecca (now the capital of [Saudi Arabia](#)) in around AD 570. Several other belief systems also trace their origins to the Middle East, such as the pantheon of Ancient Egyptian gods, the deities of Ancient Sumer, and the Zoroastrianism and Manichaeism of Ancient and Classical Persia.

Olemme tehneet useita eri teemapäiviä Lähi-Idästä mm. Persia, Turkki, Israel, Iran ja Libanon. Valtavan gastronomisen alueen niputtaminen tekstimuotoon ei ole yhtä helppoa kuin lautaselle.

Kulttuuri tällä alueella on yhtä vanhaa, kuin no kulttuuri. Ensimmäiset maanviljelijät aloittivat nykyisen Irakin alueella jo 10 000 vuotta sitten. Alueelta on kotoisin mm. Jeesus, Herodes ja Muhammed. Siirrytään suosiolla ruokakulttuuriin.

Perinteisintä ruokakulttuuria edustaa arabialainen eli beduiinien keittiö. Beduiineille on matkustavaisen elämäntavan vuoksi tärkeää ruuan säilyminen ja helppo kuljetus. Heidän perintöään on kuivattujen hedelmien ja oliivien käyttö. Myös hapatetut maitotuotteet mm. labneh, on heidän perintöään. Tärkeimmät teuraseläimet alueella ovat lammas

ja vuohi. Vanha beduiinien tapa on syödä lampaan maksa raakana heti teurastamisen jälkeen.

Nykyiseen ruokakulttuuriin on tullut vaikutteita vuosituhansien aikana Intiasta, keski-Aasian tasangoilta, Euroopasta ja Afrikasta.

Suosittuja ruokia ovat falafelit, kebabit, erilaiset salaattit ja dipit, leivät, kuivatut ja tuoreet hedelmät, riisi, vehnätuotteet kuten couscous ja bulgur.

Baba ganoush:

falafelit:

New York

New York tuo kansojen sulatusuuni. Kaupungista asuu ihmisiä käytännössä kaikista maailman maista ja kulttuureista. Ruokakulttuuri on sen mukaista, eli saatavilla on kaikkea maan ja taivaan väliltä. Historiallisesti suurimpia siirtolaisryhmiä ovat olleet italialaiset, irlantilaiset, itä-eurooppalaiset, myöhemmin afroamerikkalaiset, latinotaustaiset, ja viimeimpänä aasialaiset.

New Yorkista on levinnyt maailmalle mm. hot-dog, pannupizza ja hampurilaiset. Vaikka näiden ruokien juuret ovat usein muualla, niin kaupungin vaikutus maailman trendeihin ja ruokatottumuksiin ei voi väheksyä.

New York päivää oli hauska tehdä Streetfood Fridaysiin, koska sieltä löytyy kaikki katu-ruoka klassikot. Tarjolle päätyi hampurilaiset, pizza, Cuban sandwich ja erilaiset klassikkosalaattit, kuten cesar, waldorf ja coleslaw.

New York päivä on ollut kaikkein suosituin päivä ikinä ja ennätyspäivänä asiakkaita oli yli viisisataa. Gastronomisen tason ylläpitäminen tällaiselle väkimäärälle on haastavaa, mutta tutut suosikit saavat kansan liikkeelle.

Cesar salaatti:

coleslaw:

Cuban sandwich:

Chilimajoneesi:

Jamaika

Jamaikan alkuperäisiä asukkaita olivat Taino-intiaanit. Espanjalaiset löysivät saaren jo 1400-luvun lopulla ja alkoivat harjoittamaan siirtomaapolitiikkaa saarella. Saarella alettiin viljelemään kahvia, kaakaota ja sokeriruokoa. Näiden kasvien viljely vaatii runsaasti työvoimaa ja sitä tuotiin Jamaikalle Afrikasta. Brittiläisten vallattua saaren 1650-luvulla Jamaikasta kehittyi pikkuhiljaa brittiläisen imperiumin tärkein sokerin tuotanto alue ja orjakaupan keskus. Kun orjuus vihdoin kiellettiin 1800-luvulla, työvoimaa tuotiin saarelle Intiasta ja Kiinasta.

Jamaikan ruokakulttuurin on vaikuttanut kaikki edellä mainitut ryhmät. Espanjalaisten ja Brittien perintöä ovat perinteiset eurooppalaiset ruuan laitto tekniikat. Kiinalaisten perintöä ovat mm. dumplingit. Intiasta ja Afrikasta ovat peräisin saarella suositut curryt ja muut mausteiset ruuat.

Jamaikan perusruokaa ovat riisi ja pavut, erilaiset curryt, pasteijat ja dumplingit. Jamaikalla syödään myös paljon hedelmiä, joiden kasvattamiseen saaren ilmasto ja maaperä ovat täydellisiä. Saarella syödään myös luonnollisesti paljon mereneläviä. Erilaiset liharuuat ovat myös suosittuja.

Reseptit:

Jamaikan vibat saa helpoiten kotikeittiöön tekemällä jerk-mausteseoksen, jota voi käyttää lähes kaiken maustamiseen.

Mausteseos: 1 tl valkosipulijauhe, 2 tl cayennepippuri, 2 tl sipulijauhe, 2 tl kuivattu timjami, 2 tl kuivattu persilja, 2 tl ruokosokeri, 1 tl paprikajauhe, 1 tl maustepippuri, ½ tl mustapippuri, 1 tl chilirouhe, ½ tl muskottipähkinä, 1/3 tl kaneli. Sekoita mausteet.

Jerk-tahna: Kevätsipuli ½ pnt, inkivääri 30 g, valkosipuli 2 kynttä, ½ sipuli, scotch bonnet tai habanero chili 1 kpl, timjami 2-3 oksan lehdet, yhden ison limen mehu, soija 0,1 dl, kasviöljy 0,1 dl, ruokosokeri 0,2 dl, kuivattu muskottipähkinä 1 tl, tilkka kookosmaitoa. Kuori ja leikkaa sipulit ym. pieneksi, jauha ainekset morttelissa tahnaksi tai käytä sauvasekoitinta. Tahnan voi jatkaa kastikkeeksi kuumentamalla sitä kattilassa ja jatkaa kookosmaidolla sopivan paksuiseksi.

Jerk-kanaa neljälle: 500g luutonta broilerin koipireittä, jerk-mausteseosta 2-3 rkl tai maun mukaan, öljyä 0,5 dl, suolaa.

Anna broilerin olla huoneen lämmössä ½-1 tunti, sekoita kaikki uunivuossa sekaisin ja hiero mausteita käsin broileriin. Kypsennä 180 c uunissa noin puolituntia. Koipiliha on mehukasta ja kestää kypsennystä paremmin kuin rintafileet, varo kuitenkin ettei liha kuivu lihaa.

Tai: Kypsennä kana öljyn ja suolan kanssa kypsäksi, tee tahnasta kastike. Tarjoa riisin ja papujen kanssa.

Riisiä ja papuja Jamaikan tyyliin: pitkäjyväinenriisi 2 dl, vesi 2dl, kookosmaito 1 dl, kidney- tai punaisia papuja 1 dl (huuhdeltu tölkkipapu), 1 sipuli, 1 valkosipulin kynsi, laakerinlehti, tl kuivattu timjami, ½ tl chilijauhe, öljyä, mustapippuria ja suolaa. Hienonna sipuli ja valkosipuli, kuullota keskilämmöllä sipulia muutama minuutti reilussa öljyssä pannulla, lisää valkosipuli ja jatka kuullottamista vielä minuutin verran, lisää mausteet ja riisi kuullota vielä pari minuuttia, lisää vesi ja anna veden imeytyä riisiin välillä sekoittaen, lisää kookosmaito kun lähes kaikki vesi on imeytynyt, sekoita, kiehauta ja jätä riisi hautumaan kannen alle noin 10 minuutin ajaksi.

Matrimony: Tarkoittaa suunnilleen monien hedelmien liittoa. Se on perinteinen Jamaikalainen jälkiruoka, johon tulee appelsiinia, greippiä ja jamaikalaista tähti-omenaa (garambolan sukulainen), kondensoitua maitoa, limemehua ja kondensoitua maitoa. Matrimony voidaan tarjoilla myös salaattina, mausteisia ruokia tasapainottamaan.

Greippiä, appelsiinia, garambolaa tai kauden hedelmiä, muskottipähkinää, kondensoitua maitoa, tilkka sherry etikkaa ja muutaman limen mehu. Kuori hedelmät ja leikkaa sopiviksi paloiksi, voit säädellä makeutta ja happamuutta kondensoidulla maidolla ja limellä sopivaksi.

Mustapapu dippi: 2 dl liotettuja mustapapuja, hienonnettu sipuli, valkosipulin kynsi, jerk-mausteseosta tai tahnaa, tabascoa, 2 limen mehut, suolaa ja pippuria. Kuullota sipulia kattilassa reilussa öljyssä, lisää valkosipuli, mausteet ja pavut kattilaan, lisää vettä sen verran, että pavut juuri ja juuri peittyvät. Anna papujen kypsyä, soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi, mausta limellä, suolalla ja pippurilla, lisää jerk-maustetta tarvittaessa.

Liite 3. Kellohallin reseptejä.

AMERICA DAY

Salads:

Waldorf salad – romaine, mayonaise, mustard, lemon juice, apples, leaf celery, walnuts and green grapes

Cobb salad – boiled egg, Avocado, Tomato, red onion, crispy bacon, roquefort cheese, iceberg and romaine lettuce

Slaw – shredded white cabbage, shredded carrot, mayonaise, mustard, honey, salt.

Caesar salad – mayo, romaine, crutons, crispy bacon, parmesan cheese, anchovies

kale salad – torn kale, dried cranberries, sunflour seeds, olive oil, sherry vinegar, halfed cherry tomatoes

green salad

diced tomato and diced cucumber

DIPS

Ranch – buttermilk (piima), crème fraiche (about 30/70 ratio) salt, garlic, onion, chives, dill, black pepper, paprika powder, mustard powder

Chilli mayo

Ketchup

Shriracha

Mustard

GREEK

SALADS

Greek Salad – cubed tomato, red onion, cucumber and crumbled feta cheese, parsley and kalamata olives

Fasolakia Salad – green string beans (harikot), olive oil, chopped red onion, minced garlic, tomato crush, sugar, pepper, lemon juice, parsley, mint – blanch the beans in steam or water, then sautee with the other ingredients until cooked

Marinated Olives – marinate in oil, fresh oregano, rosemary and thyme with lemon and lime juice

Chickpea salad – diced red onion, zucchini, sundried tomatoes, diced and deep fried eggplant, olive oil, chickpeas, lemon juice, honey, dried oregano, red wine vinegar, parsley

Orzo salad – Orzo (cooked and chilled), diced red capsicum, diced tomato, sliced kalamata olives, fresh spinach, basil, feta cheese, olive oil, balsamic vinegar, pepper and salt

Greek potato salad – potatoes, minced green capsicum, diced cucumber, sliced red onion, lemon juice, feta cheese, apple vinegar, pepper, parsley, sumac

DIPS

Tzatziki – yoghurt, cucumber, honey, lemon juice, garlic, mint, dill

Skordalia – Boiled potatoes, garlic, olive oil, almond powder, walnuts, red wine vinegar, lemon juice, salt and pepper (blend all into thick dip with the consistency of hummus)

Fava beans (soft and shelled – can substitute for yellow split peas if needed), garlic, greek yoghurt, lemon juice, olive oil, dill, salt and pepper – blend all.

Hummus – chick peas, tahini paste, lemon juice, garlic, jeera, olive oil, water

Marinated Feta – either buy or take Feta and cover with olive oil, dry oregano, fresh rosemary, thyme and dragon with ground black pepper and lemon juice. Chilli also an

option.

STARCH

- 1 Spanakorizo – Cooked rice with spinach, minced garlic, dill and lemon juice – tossed in olive oil and black pepper to finish.

MAIN

Souvlaki chicken – Dry herbs: Oregano (primary flavour), rosemary, sage, garlic powder, onion powder, paprika, thyme, jeera, salt and pepper – Mix with uncooked chicken and add some lemon juice

Beef Stifado – beef strips, onions, olive oil, red wine, red wine vinegar, cognac, tomato crush, tomato puree, bay leaves, allspice, nutmeg, oregano, pepper, clove powder

BREAD

Pita

SALADS:

Israeli salad – diced cucumber, diced tomato, diced red onion, parsley, olive oil, lemon juice

Couscous salad – couscous cooked and cooled, olive oil, sambal ulek, honey, lime juice, diced zucchini, diced red capsicum, shredded red cabbage, shredded carrots, crumbled feta cheese

Israeli Tabbouleh – bulghur cooked and cooled, cherry tomatoes, cucumber diced, sliced green onion, parsley, mint (shiloads), lemon juice, pomegranate jam or molasses, honey, olive oil, minced garlic, toasted pine nuts, pomegranate seeds

Sabich salad – Grilled eggplants, pomegranate seeds, red onion, tomato, cucumber, parsley, boiled eggs, tahini paste, cinnamon

Salat avocado – avocado, lemon juice, scallions, cumin, olive oil, salt, black pepper, feta cheese

Marinated olives – chilli, lemon juice, oil, rosemary, oregano, thyme

Feta cheese or Labneh cheese

DIPS:

salat hatzilih (Babaganoosh) – eggplant, tomato, onion, garlic, rosemary, oregano, olive oil, tahini, ras el hanout, jeera, chillis

Hummus – chick peas, olive oil, garlic, lemon juice, tahini paste, jeera

Skhug – coriander seeds, cumin seeds, black pepper, cardamom, garlic, chillis, jalapenos, parsley, olive oil, caraway, chopped coriander, lemon juice, cloves (spicy as fuck)

Amba – mango, honey, lemon juice, olive oil, garlic, coriander powder, fennugreek, jeera, tumeric, salt – bring to a gentle boil and simmer till cooked and then blend an chill

STARCH:

Falafels

Burgul (Bulgur) – almonds, pine nuts, tumeric, jeera, cinnamon

HOT:

Chicken Shawarma – chicken, cumin, coriander powder, minced garlic, salt, plive oil, cayenne pepper, tumeric, ginger powder, black pepper, allspice powder

Israeli Beef stew – beef, pine nuts, parsley, mint, oregano, onion, chick peas, tomato sauce, tahini paste, tamarind, pommegrante juice

BREAD:

Challah

JAPAN DAY

SALADS:

Japanese potato salad – potato, curcumber, shredded carrots, corn, mayonaise, soy sayce

Sunomono – cuecumbers, mirin, sugar, salt, soy sauce, sesame seeds, spring onions

Gomae – spinach, sake (can sub with sherry vinegar), mirin, sesame seeds, soy sauce, sugar, spring onions and turnips

Jap slaw – shredded chinese cabbage, shredded daikon, sugar, soy sauce, mirin, spring onions, sesame seeds, bonito flakes

Tofu salad – cubed tofu, soy sauce, mirin, sesame oil, garlic, minced ginger, cubed tomato, red onion sliced, corriander, sesame seeds

Ginger and carrot salad – minced ginger, grated carrot, diced red onion, shredded raddish, sesame oil, mirin, soy sauce, sugar

Edamame – steamed and served cold/room temp with a seasoned salt mix of: sea salt, black pepper, dried dill and fennel powder

DIPS AND SIDES

Wafu dressing – grated onions, veg oil, soy sauce, mirin, sugar, black pepper, sesame seeds boil, reduce and thicken with maizena

Ginger dressing – ginger, red onion, sesame oil, mirin, soy sauce, tomato paste, lemon, garlic, water. Reduce and thicken with maizena

Pink ginger

Nori chips

assorted japanese yummys

Wasabi

MEAT

Yakitori chicken – Chicken tossed and cooked in yakitori sauce till caramelised. Yakitori sauce = soy, mirin, sugar, spring onions and Shichimi (chilli pepper, sansho, orange peel, sesame seeds, hemp seeds, ginger, nori – all powdered and mixed) all thickened with maizena.

Chashu – pork belly, brown sugar, mirin, miso, soy sauce, ginger, garlic, corn, black pepper, honey

Takikomi Gohan – japanese rice, olive oil, spring onions, grated raddish, mirin, soy sauce

MEXICO

SALADS:

Esquites – butter, corn, jalapenos, minced garlic, chopped onion, corriander, lime juice, chilli powder, cotija (can sub for parmesan), avocado diced (optional)

Pico De Gallo – tomato, onion, corriander, jalapenos, lime juice, olive oil

Mozzarella – shredded

Shredded lettuce

Cubed cuecumber

cubed tomato

Sliced red onion

Quinoa, blackbean and orange salad – Quinoa, black beans, corn, red onion, corriander, lime juice, orange juice, orange segments, green tabasco, olive oil, jeera

Corn chips

Tortillas

DIPS:

Salsa Verde – green tomato, parsley, corriander, jalapeno, green tabasco

Salsa picante – tomato, onion, garlic, chilli, rosemary, lemon juice, sherry vinegar, corriander, parsley, tabasco

guacamole – avocado, tomato, red onion, sweet chilli sauce, lemon juice

Creme Fraiche – in a bowl

HOT FOOD:

Pork Carnitas – Slow cooked pork cooked with onion, garlic, jalapeno, salt, black pepper, orange juice, lime juice, dried oregano, cumin, olive oil. After cooking, strain liquid and reduce into sauce. Add salt and thicken with maizena

Chicken Fajita cook chicken in: maizena, chilli powder, smoked paprika powder, sugar, onion powder, garlic powder, cayenne, jeera and chicken stock.

Cooked rice, with kidneybeans and corn.

BREAD: Monkey Bread

NORTH AFRICA

mixed green salad leaves and olive oil + salt

Sabich salad – Eggplant (sliced, grilled, cut into small pieces and marinated in olive oil, garlic, lemon juice and salt), pomegranate seeds, diced coriander, diced mint, diced red cucumber, diced cucumber, garlic, salt, olive oil and boiled or poached eggs (better to serve on top).

Spicy slaw – shredded white and red cabbage, shredded carrot, shredded cucumber, shredded red onion, olive oil, regular oil, salt, chilli flakes, jeera powder, anis powder, ginger powder, dijon mustard, lime juice

tabouleh – cooked and cooled cos-cous (add salt, butter, turmeric and ras el hanout to the couscous before cooking), finely diced capsicum, cucumber and red onion. Rough chopped mint, coriander and parsley (more mint than anything), salt and pepper.

Baba ganoush – in the oven on a high heat, blind roast: eggplant, fresh tomato, garlic, onion, red chilli, rosemary, thyme, oregano and coriander. After roasting add ras el hanout, jeera, cumin, turmeric, salt and olive oil. Blend everything into a paste.

Hummus – blend together: chick-peas, garlic, lemon juice, regular oil, salt, jeera, tahini paste. Add water as needed during blending and when serving, cover with olive oil.

Mast-O-Khiar – blended garlic, chopped chives, diced mint, turkish yoghurt and shredded cucumber – mix together and top with dried mint flakes and raisins

Saffron bread – make focaccia and add turmeric and saffron, then top with olive oil and dried oregano and sesame seeds (or zataar if you have)

Main dishes:

Beef Tagine. Slow cook the beef with only salt as seasoning. To make the tagine: Tomato crush, orange juice, squeezed oranges (in halves – put the whole thing in), fine diced pickled lemon, dried raisins, sliced dry apricots and figs, coriander, harrisa, ras el hanout, honey, ains seeds, cinnamon (powder or sticks). Slow simmer for several hours, then when you serve, add the sauce to the beef.

Citrus chicken – fine diced pickled lemon, raisins, lemon juice, olive oil, black olives, turmeric, jeera, ras el hanout, fresh coriander

SIDES

Warm bulgur – cook the bulgur with ras el hanout, turmeric, salt, garam masala and anis powder.

Roasted veg – dice and roast veg with honey and some lemon juice.

DESSERT

Mango pannacotta and lemon pie

PERSIA DAY

SALADS

Tabouleh – Cous-cous (seasoned with ras el hanout, tumeric and cumin), cucumber, red onion, paprika, mint, corriander, parsley

Shirazi Salad – diced cucumber, diced tomato, olive oil, lemon juice, red onion, mint

Marinated olives in lemon juice, chillis and mint

Persian slaw – Corriander, shredded cucumber, scallions, olive oil, lemon juice, red cabbage, tahini paste

Freekeh salad – Feta cheese, garlic, leaf celery, olive oil, lemon juice, dried black currants, roasted hazennuts, mint, parsley, boiled freekeh (ebly is ok substitute). Boil the ebly with bay leaves, toss with butter when cooked and then chill before mixing in the rest of the ingredients.

DIPS

Hummus – Chick peas, garlic, jeera, lemon juice, tahini paste

Mast-o-khiar – yoghurt, shredded cucumber, minced garlic, dried mint, fresh mint, salt, yellow rasins on top for garnish

Borani Esfenaj – Yoghurt, shredded spinach, minced garlic, butter, red onion, black pepper,

ground cinnamon

Kashke Bademjan – eggplant, kashk (thick whey – hera – if no, crème fraiche will do), onion, garlic powder, pepper, tumeric, dried mint, walnuts. Roast all in oven without the whey, then blend together with the whey. Sprinkle crushed, roasted walnuts and dried mint on top to serve.

Marinated feta – mint, olive oil, rosemary, tyme, black pepper

HOT FOOD

Fesenjan Chicken Stew – onion, butter, olive oil, pomegranate seeds, walnuts, chicken stock, sugar, tumeric, cinnamon, nutmeg, black pepper. (Stew everything and sprinkle pomegranate seeds on top when serving).

Persian lamb meatballs – (sauce) split peas, parsley, dill, chives, coriander, tumeric, onions, fresh cranberries, tomato crush, garlic, yoghurt

OR – Gormeh Sabzi meat stew – meat, red kidney beans, onion, parsley, cilantro, leeks, fennugreek, preserved lemons, tumeric

STARCH

Saffron zataar bread
pitas for stuffing

Albaloo Polow – basmati rice, pickled sour cherries, sugar, salt, saffron, butter tossed through at the end

THAI CURRY DAY

SALADS

Watermelon salad – Cubed watermelon, lychees, diced red and green chillies, black and white sesame seeds, mirin, coriander

Beansprout salad – mung beans, shredded carrot, spring onions, coriander, lime juice, minced garlic, minced ginger, chilli flakes, soy sauce, maple syrup, mirin, peanuts

Cucumber Salad – sliced round cucumbers, mirin, chilli flakes, sesame oil, spring onions, peanuts

Noodle salad – Rice noodles, soy beans, Julienne the following: Red capsicum, daikon, cucumber and carrot. Add also sliced green chilli, basil, coriander, lime juice, sesame oil, soy sauce, fish sauce (splash), shriracha

“crunch” salad (thai slaw) – peanut butter, shredded napa cabbage, red onions, carrots, cucumber and red cabbage, sweet chilli sauce, mirin, lime juice and toasted almond flakes

Mango Salad – Mango, garlic, spring onions, coriander, red capsicum, mirin, fish sauce, sweet chilli sauce, peanuts

Pineapple salad – pineapple, water chestnuts, sweet chilli sauce, sliced chillis, corriander, mirin, black sesame seeds

DIPS

Jaew dip – dried chilli flakes, lime juice, fish sauce, sugar, corriander, spring onions, garlic

spicy peanut dip – Peanut butter, soy sauce, shriracha, ground ginger, water.

Skinny bang bang – greek yoghurt, sweet chilli sauce, shriracha, mirin

HOT

Cook chicken or meat and serve with these 3 curries.

Yellow (mild): Yellow curry paste, caradmom, garam marsala, jeera, coconut milk, marjoram, chilli, cinnamon, anis, garlic powder, cream

Red (hot): Tomato crush, butter, coconut milk, red curry paste, corriander powder, garlic powder, onion powder, garam marsala, jera, cumin, fennugreek, chilli powder (a fair amount), smoked paprika

Green (FUCK): Green curry paste, coconut milk, kefir lime leaves, lemon juice, lime juice, lemongrass, corriander powder, fresh corriander, anis, cinnamon, chilli powder (fuckload), ginger (grated or powder), brown sugar

STARCH:

Seasoned Jasmin rice – use coconut milk, garlic, ginger, corriander and lemongrass

Liite 4. Esimerkki valmiista maasta.

Publisher-ohjelmalla tehty esimerkki yhden maan ulkonäöstä painetussa kirjassa.

Kellohallin klassikot

Tagine

Tagine on tuttu ruokalaji Kellohallin asiakkaille. Sitä on ollut tarjolla Kellohallin ensimmäisistä lounaista asti.

Sana Tagine tarkoittaa kirjaimellisesti saviasiaa, josta ruoka perinteisesti tarjoillaan.

Tagine on Maghrebien alueen perinteisintä ruokaa, sitä valmistetaan kodeissa, ravintoloissa ja tietenkin kaduilla. Erilaisia reseptejä ja muunnelmia on tuhansia. Yhdistävä tekijä resepteillä valitun lihan pitkä hauduttaminen. Liha, kasvikset, mausteet ja hedelmät saavat muhia useita tunteja höyryävässä padassa, lopputulos viimeistellään vielä tuoreilla yrteillä ja täydellisesti maustetulla couscousilla.



Couscous

Pohjois-Afrikan ylivoimaisesti suosituin vilja on vehnä. Couscous on karkeaksi jauhettua ja hiottua vehnäjyvää. Perinteisesti karkeaa vehnäjauhoa on pyöritelty käsin ja ravisteltu siivilän läpi, jos jyvä ei mahdu siivilästä läpi, sen työstämistä jatketaan.

Nykyään couscous valmistetaan tehtaissa ja sitä saa melkein jokaisesta ruokakaupasta.

Couscousia käytetään Pohjois-Afrikan lisäksi paljon Lähi-idässä ja Ranskassa.

Couscousia kypsennettäessä pitää olla tarkkana, ettei se mene ylikypsäksi. Sitä ei kannata keittää vaan kaataa sen päälle kiehuvaa vettä ja antaa hautua kymmenisen minuuttia vedessä. Veden ja couscousin suhde on noin 50/50, vettä voi laittaa hieman enemmän. Myös maustaminen on tärkeää. Mausteet kannattaa pyöritellä couscousiin ennen veden lisäämistä.

Pohjois-Afrikkalainen Brunssi

Pohjois-Afrikkalainen ruoka on rymsiteltyt Suomalaisten tietoisuuteen muutamien edellisten vuosien aikana.

Helsinkiin on avattu useita alueen ruokaan keskittyviä ravintoloita ja niiden brunssit ovat olleet erittäin suosittuja. Kellohalli oli ensimmäisten ravintoloitten joukossa, kun Pohjois-Afrikkalaisia brunssia alettiin tarjotaan helsinkiläisille.

Tarjottavaa riittää noin kuudelle aikuiselle.



Brunssin teko kannattaa ehdottomasti aloittaa jo edellisenä päivänä, ettei aamulla tarvitse kiirehtiä.

Dipit, leivonnaiset ja leipätaikina säilyvät yön yli jääkaapissa ja aamun voi aloittaa rauhallisin mielin.

Punajuuri/tahini dippi

0,5 kg punajuuria

100 g tahinia

3 valkosipuli kuorittuna

1 rkl hunaja

Suolaa ja pippuria

Keitä punajuuret kuorineen kypsäksi. Keittoaika on noin tunti. Ota keitinvettä muutama desitalteen ja kaada loput pois. Kuori ja pilko jäähtyneet punajuuret. Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja hienoksi.

Harissa

Harissa on Mahgrebin alueen tärkein maustetahna, etenkin Tuniassa sitä käytetään paljon. Harissalla voi maustaa melkein mitä vain, lihaa, kalaa, patoja ym. Tahna toimii myös pöytämausteena ravintoloissa ja kodeissa.

Perinteisesti Harissa valmistetaan kuivatuista ja liotetuista chileistä.

Harissa/vuohenjuusto dippi

4 rkl harissaa

200 g vuohenjuustoa

esim. chevre.

1 desi kermaa

Suolaa ja pippuria

8 punaista chiliä

4 valkosipuli kuorittuna

1 tl jauhettua kuminaa

1 tl jauhettua juustokuminaa

1 tl jauhettua korianteria

1/2 sitruunan mehu

0,5 dl oliiviöljyä

Suolaa ja pippuria

Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja hienoksi.

Halkaise chilit ja poista siemenet. Paahda chilejä ja valkosipuleita kuumassa uunissa kunnes ne saavat hieman väriä pintaan.

Aja kaikki ainekset tehosekoittimessa tahnaksi.

Harissaan voi lisätä myös tomaattia ja sipulia, jos haluaa tahnasta miedomman makuista.

Pohjois-Afrikan Hummus

250 g kypsiä kikherneitä
150 g tahinia
3 dl turkkilaista jogurttia
5 tuoretta jalopenoa
1 puntti minttua
1 sitruunan mehu
Suolaa

Hienonna jalopenot ja minttu veitsellä.
Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja tahnaksi.
Levitä hummus tarjoiluastiaan ja koristele savupaprikalla, yrteillä ja oliiviöljyllä

Couscous salaatti

2 dl couscous
2,3 dl kiehuvaa vettä
0,5 tl kuminaa
0,5 tl juustokuminaa
0,5 tl savupaprikaa
1 rkl harissaa
1 pieni punasipuli kuorittuna ja hienonnettuna
1 suippopaprika kuutioituna
5 retiisiä ohueksi leikattuna
Granaattiomenan siemeniä
0,5 punttia minttua
1 puntti persiljaa

Sardiineja chermoulakastikkeella

Mittaa couscous ja mausteet kulhoon, kaada kiehuva vesi päälle ja peitä astia, anna couscousin hautua 8-10 minuuttia.

Sekoita loput ainekset jäähtyneeseen couscoussiin.

Koristele yrteillä

2 purkkia oliiviöljyyn säilöttyjä sardiineja

4 rkl oliiviöljyä

0,5 punttia minttua

0,5 punttia koriante-
ria

0,5 punttia persiljaa

2 rkl harissa

0,5 tl cuminaa

0,5 tl korianteria

1 sitruunan mehu

3 valkosipulin kynttä
kuorittuna

Valuta sardiinit ja paista kuumalla pannulla hetki, molemmin puolin

Sekoita loput ainekset tehosekoittimessa tahnaksi.

Levitä chermoulad kastike kalojen päälle.



Marokkolainen porkkanasalaatti

0,5 kg porkkanoita kuorittuna
ja halkaistuna

2 valkosipulia kuorittuna

1 sitruunan mehu

2 rkl hunajaa

0,5 punttia minttua hienon-
nettuna

1 rkl harissaa

0,5 tl kuminaa

Oliiviöljyä

1 rasia mikroyrttejä

Suolaa ja pippuria

Keitä porkkanoita pienessä
määrässä vettä 5 minuutin
ajan. Nosta porkkanat kattilas-
ta.

Jatka veden keittämistä ja lisää
siihen hunajaa, harissa, valkosi-
puli ja kumina, keitä kunnes
koostumus on siirappinen.

Paista porkkanoita kuumalla
pannalla oliiviöljyssä muutama
minuutti. Lisää pannuun
”siirappi, minttu, suola, pippuri
ja oliiviöljy.

Tarjoile mikroyrttien kanssa
salaatin tapaan.



Marokkolainen sahramileipä

500 g vehnä jauhoa

10 g hiivaa

10 g suolaa

10 g oliiviöljyä

300 g vettä

2 tl kurkumaa

2 tl sahramia

50 g jogurttia

Sekoita kuivat aineet keskenään kulhoon. Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää jogurtti vesi/hiivaseokseen. Lisää vesi/hiiva/jogurttiseos kuivien aineiden joukkoon.

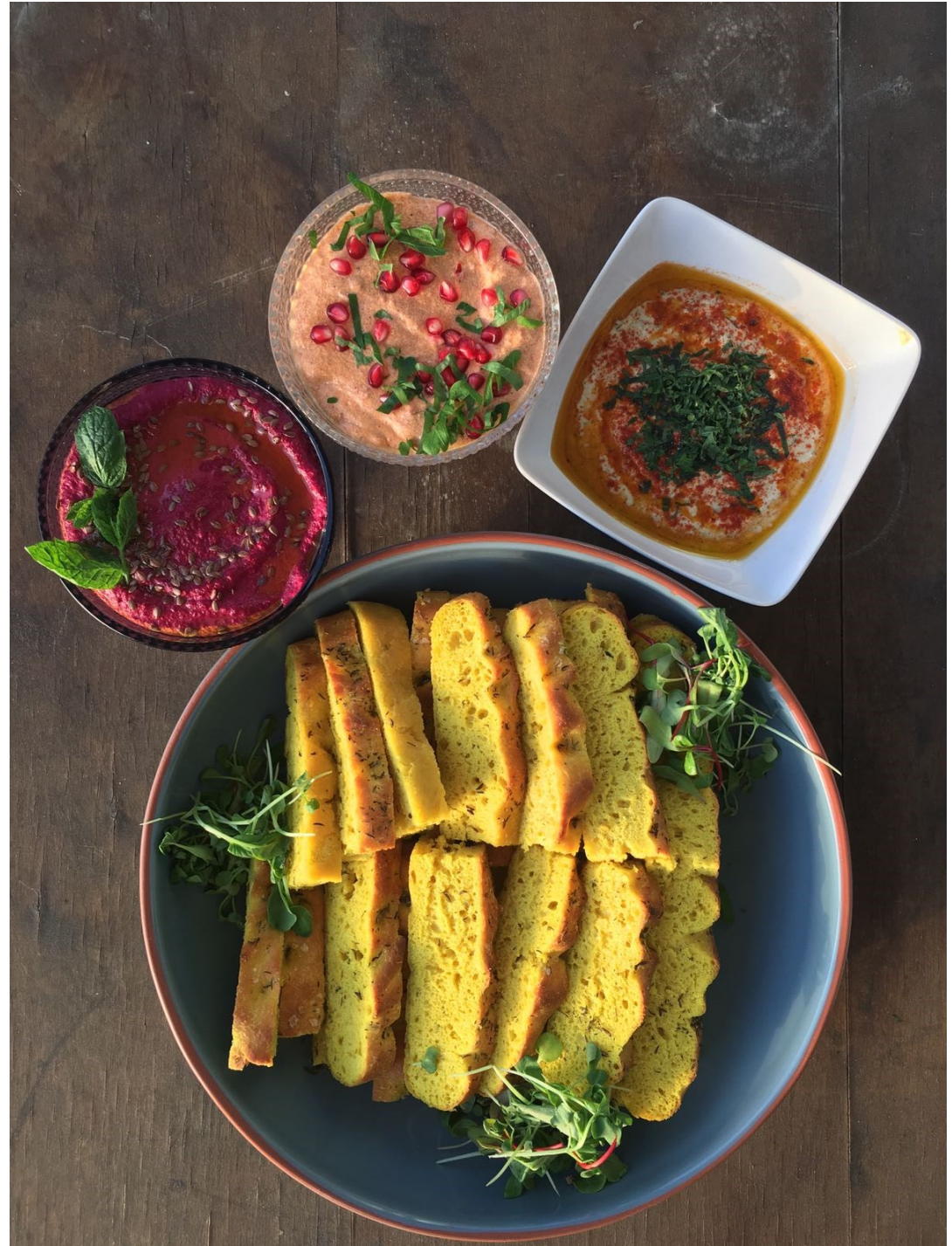
Vaivaa käsin taikina kimmoisaksi pöytätasolla. Taikinan olla tulee normaalia leipätaikinaa kosteampi. Kun taikinaa vaivataan, kosteus tasaantuu.

Tarkista taikinan sitko painamalla taikinaa sormella. Jos se nousee takaisin painetusta kohdasta, on taikina valmis. Jos ei, jatka vaivaamista kunnes näin tapahtuu.

Kohota taikinaa peitetyssä kulhossa mahdollisimman lämpöisessä paikassa, kuitenkin alle 40 asteen lämpötilassa. Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, noin 1,5 h, siirrä se leipävuokaan.

Lisää tässä vaiheessa oliiviöljyä ja voitele taikina hyvin öljyllä. Sirottele pintaan sormisuolaa.

Paista leipää 20 min 210 c uunissa kullanruskeaksi.



Karamellisoidut päärynät

4 päärynää kuorittuna

150 g sokeria

0,5 tl suolaa

150 g huoneen lämpöistä voita, kuutioina

1 tl kanelia

2 dl kermaa

1 tl kanelia

3 rkl sokeria

1/2 vaniljatangon siemenet.

Vatkaa kerma ja lisää mausteet.

Levitä sokeri tyhjään laakeaan paistinpannuun tasaisesti.

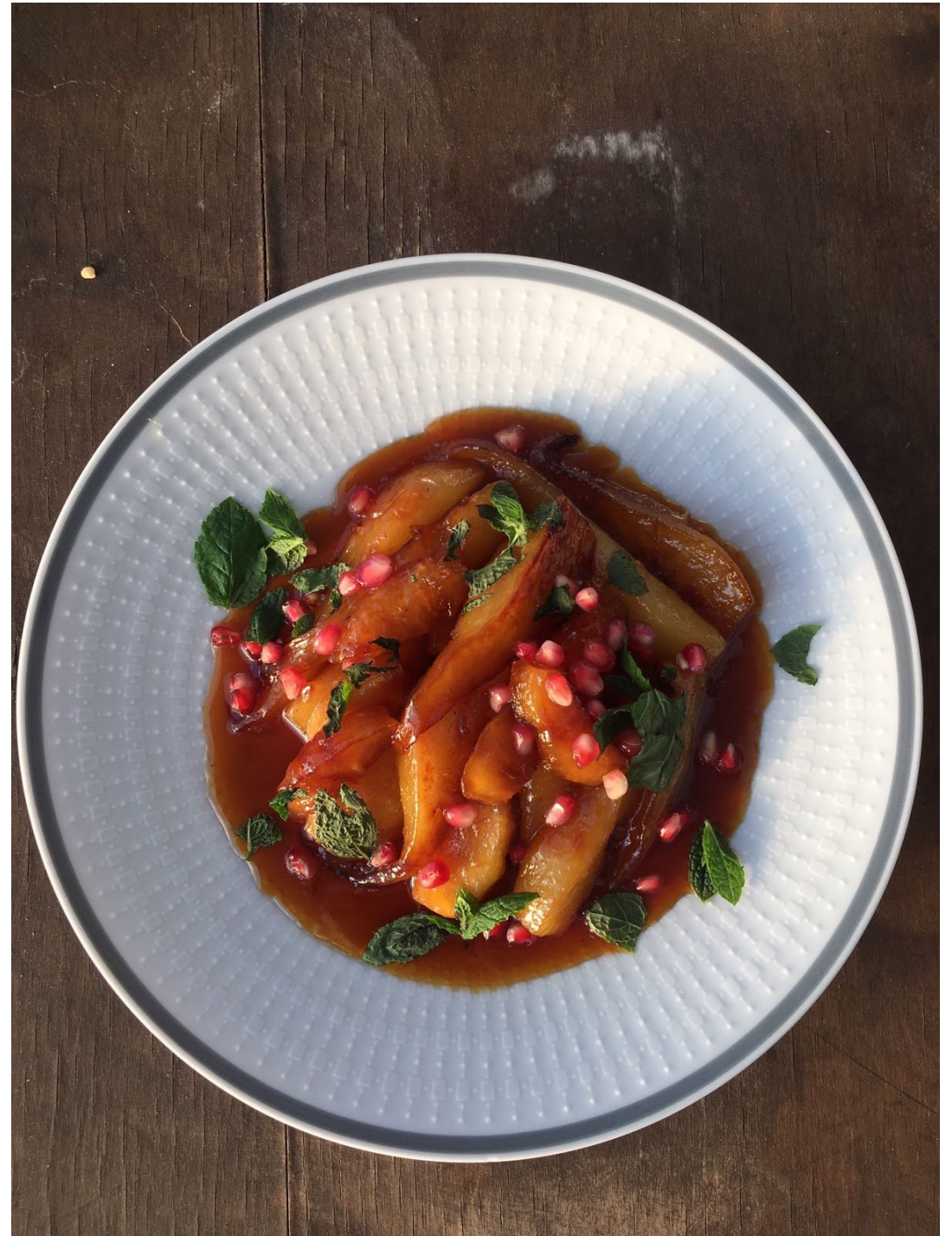
Lämmitä sokeria keskilämmöllä rauhassa sekoittamatta, kunnes sokeri sulaa ja alkaa ruskistua.

Kun sokeri on ruskistunut lisää voi. Sekoita varovasti puukauhalla tai nuolijalla, sokeri on todella kuumaa.

Lisää suola ja kaneli joukkoon.

Kun seos on tasainen, tiputa lieden lämpötilaa ¼ osaan. Lisää päärynät pannulle. Käännä päärynät, kun ne ovat ruskistuneet. Toista kaikilla päärynän leikkuupinoilla.

Nosta päärynät tarjoiluastiaan ja valele liemi päälle. Tarjoile kermavaahdon kanssa.



Magroud el-assel / Hunajaleivonnaiset

Taikina	Mittaa kaikki ainekset sahramivettä lukuun ottamatta kulhoon.	Mantelitäyte	Jaa täyte neljän taikinalevyn keskelle.	3 dl juokseva hunaja
450 g mannasuurimo		125 g mantelirouhe		
110 g huoneenlämpöinen voi	Sekoita tasaiseksi käsin.	100 g pieneksi leikattu kuivattu taateli	Nosta taikinan reunat yhteen ja nipistä kiinni.	Lämmitä hunajaa laakeassa paistinpannussa miedolla lämmöllä.
1 tl suola	Kun seos on tasainen, lisää sahramivesi vähitellen koko ajan taikinaa vaivaten.	80 g sokeri	Pyörittele täytetty taikina makkaraksi, noin 3 cm paksuiseksi.	Lisää pannulle uppopaistetut leivonnaiset.
½ tl sahramia uutettuna 2 rkl veteen		½ tl kaneli		
1 rkl appelsiininkukkavesi	Jaa taikina 4 osaan ja pyöritä niistä palloja jauhotetulla työtasolla. Kauli taikinapallot pitkulaisiksi noin 20 cm pitkiksi ja 2,5 cm leveiksi tangoiksi.	2 rkl appelsiininkukkavesi	Leikkaa veitsellä poikittain 3 cm levyisiksi paloiksi ja penslaa leikatut pinnat kananmunalla.	Sekoita leivonnaisia pannulla kunnes hunaja on levinnyt joka puolelle.
1 appelsiinin kuori			Uppopaista 170 asteisessä öljyssä 3 min, tai kunnes leivos on kullanuskeaa.	Tarjoile lämpimänä hunajan kanssa.
1 kpl kananmuna voiteluun	Painele taikinatangot käsin noin 7,5 cm levyisiksi.	Mittaa ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi käsin.		

Marokkolainen hedelmäsalaatti

100 g kivettä punaisia kirsikoita, puolitettuna

2 appelsiinia kuorittuna ja kuutioituna

1 appelsiinin kuori hienonnettuna

100 g kuivattua taatelia

2 kiiviä kuorittuna ja kuutioituna

2 rkl tomusokeria

½ tl kanelia

0,5 dl pistaasi murua

0,5 dl minttua hienonnettuna

Sekoita kaikki ainekset keskenään kulhossa.

Koristele granaattiomenan siemenillä, pähkinöillä ja mintunlehdillä.



