

# **YLLIN KYLLIN**

**Ruokahävikin lähteillä**

**Lahden ammattikorkeakoulu**

**Muotoiluinstituutti**

**Media-alan koulutusohjelma**

**Valokuvauksen pääaine**

**Opinnäytetyö**

**Katri Emilia Vauhkonen**

**Kevät 2018**

## **TIIVISTELMÄ**

Opinnäytetyöni Yllin kyllin käsittelee ruokahävikkiä ilmiönä valokuvan keinoin.

Lopullinen työ on sarja dokumentaarisia valokuvia ruokahävikistä ja sen alkulähteistä lehden muodossa. Projekti on alkusysäys tulevalle ROSKA / RUOKA -työnimellä kulkevalle kirjaprojektille. Projekti on tarkoitus saattaa päätökseen syksyllä 2018.

Kirjallisessa osuudessa kerron työskentelyprosessista ja idean kehittymisestä nykyiseen muotoonsa. Pohdin myös dokumentaarista valokuvaa, ruuan mainontaa ja aran aiheen kuvaamista.

Avainsanat: ruokahävikki, dokumentaarinen valokuvaus

## **ABSTRACT**

My Bachelor's thesis, Yllin kyllin, tackles the phenomenon of food waste through photography.

The final product is a photography series about food waste, in the form of a magazine. The project is a start of an ongoing book project called ROSKA / RUOKA, which will be finished in Autumn 2018.

In the theoretical part of my thesis I tell about the working process and the development of the idea to its current form. I also discuss documentary photography, food advertising and photographing sensitive subject.

Keywords: food waste, documentary photography



Kuva 1

## SISÄLLYSLUETTELO

|   |    |
|---|----|
| <b>1. JOHDANTO</b>                                  | 1  |
| <b>2. IDEAN MUODOSTUMINEN JA INSPIRAATIO</b>        | 2  |
| 2.1 Idean kypsyminen                                | 2  |
| 2.2 Inspiraatio rikospaikoilta ja roskiksista       | 4  |
| 2.3 Oma kuvaustyö ja dokumentaarinen valokuvaus     | 8  |
| 2.4 Ruoan mielikuvamainonnasta                      | 11 |
| <b>3. PROSESSI</b>                                  | 16 |
| 3.1 Idean kehittyminen matkan varrella              | 16 |
| 3.2 Kuvausten käynnistäminen                        | 20 |
| 3.3 Aran aiheen kuvaamisesta ja tutkimisesta        | 22 |
| 3.4 Otteita työpäiväkirjasta                        | 26 |
| <b>4. KIRJEENVAIHTO</b>                             | 28 |
| 4.1 Keskustelua valokuvaamisesta ja vähän muustakin | 29 |
| <b>5. LOPUKSI</b>                                   | 40 |
| <b>6. VIITTEET JA LÄHTEET</b>                       | 42 |



Kuva 2

## 1. JOHDANTO

Turhaan tuotettua ruokaa päätyy vuosittain 400-500 miljoonaa kiloa Suomen kaatopaikoille.<sup>1</sup>

Määrä on hirvittävän suuri. Ja ylläoleva luku on ainoastaan Suomen ruokahävikin määrä. Olen opiskellut suuren osan aikuiselämästäni, joten olen tottunut elämään pienellä budjetilla, kaikesta säästellen ja käyttäen tarkasti kaiken loppuun elintarvikkeista ja kosmetiikasta lähtien. Köyhänä tulee pohdittua tarkoin mihin rahansa käyttää ja silloin tuntuu erityisen raskaalta, kun syömäkelpoisia elintarvikkeita heitetään suin päin roskiin.

Opinnäytetyöni aihe kumpuaa ahdistuksesta, mitä koen kulutusyhteiskuntaamme kohtaan. Halusin osallistua keskusteluun minulle ominaisella tavalla, valokuvaamalla.

---

<sup>1</sup> Luonnonvarakeskus, LUKE, <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/> [viitattu 15.1.2018]

## 2. IDEAN MUODOSTUMINEN JA INSPIRAATIO

### 2.1 Idean kypsyminen

Idea hävikkiruoan kuvaamiseen syntyi pikkuhiljaa omien kokemuksieni kautta. Ennen kuin olin edes alkanut haaveilla valokuvausopinnoista, työskentelin eräässä pienessä paikallisessa marketissa. Pelkästään pienessä ruokakaupassa täysin käyttökelpoista ruokaa jouduttiin heittämään päivittäin pois. Klementiinipussissa on yksi huono yksilö: täytyy heittää pois koko pussi! Onneksi meillä oli tapana kirjata osa hävikkituotteista, kuten rikkoutuneet kahvipaketit, työntekijöiden käyttöön. Osa saatettiin laittaa lemmikkiruokien kylmäaltaaseen. Näin saimme hyödynnettyä suuret määrät hävikkiä. Toisessa saman ketjun kaupassa jossa työskentelin, hävikkiruokaa kerättiin ostoskärryyn ja viikon päätteeksi eräs paikallinen herra kävi hakemassa kassillisia ruokaa itselleen. Vastineeksi hän kävi tekemässä pieniä askareita kaupalla, kuten viemässä roskia. Muistelen lämmöllä soljuvaa yhteistyötä, jossa pienillä asioilla tehtiin iso muutos ruokahävikin minimoimiseksi kaupassamme.

Idea itse valokuvaprojektiin syntyi vuosia myöhemmin, kun sain ajatuksen kuvata koulun oma projekti -kurssia varten dyykatusta ruoasta tehtyjä annoksia ja koostaa aiheesta dyykkauskeittokirjan. Muutettuani Lahteen opiskelemaan, ilahduin huomattessani, että ympärilläni on ihmisiä, jotka jakoivat huoleni ja ajatukseni ruokahävikistä ja ylipäätään käyttökelpoisen ruoan pois heittämisestä.

Keittokirjaprojekti joutui paussille muiden kiireiden vuoksi, mutta ajatus projektista jäi kytemään. Samaan aikaan luokkatoverini **Anni Laivoranta** pohdiskeli samoja asioita kuin minä ja valokuvasi ruokahävikkiä hieman toisenlaisesta näkökulmasta, rakentamalla hävikkiruoasta asetelmakuvia.

Päätimme yhdistää voimamme ja projekti sai uuden muotonsa ja alkunsa. Työskentelyn päätimme aloittaa viimeisenä kouluvuotenumme, kun Anni palaisi takaisin Suomeen vaihto-opinnoistaan Saksasta. Silloin aikaa olisi enemmän ja pystyisimme helpommin vaikuttamaan projektin aikataulutukseen. Näin voisimme aloittaa työn tekemisen tiiviisti yhdessä.

Olimme molemmat pohtineet opinnäytetöidemme aiheita kesän ja alkusyksyn aikana ja puntaroineet eri vaihtoehtoja. Meillä molemmilla oli jonkinlainen idea omille henkilökohtaisille projekteille, mutta keskusteltuaamme hävikkiruokaprojektin aloittamisesta, saimme idean, että voisimme toteuttaa suunnitelmamme yhteisenä opinnäytetyönä. Tällöin voisimme keskittyä projektiin sataprosenttisesti ja saisimme tukea ja neuvoja myös koulun puolelta. Kerroimme ideasta koululla ja saimme hyväksynnän projektin toteuttamiselle. Ruokahävikin käsitteleminen opinnäytetyönä tuntui jo heti alussa loogiselta ja hyvältä valinnalta.

## 2.1 Inspiraatio rikospaikoilta ja roskiksista

Olen ajanut Annin kanssa autolla pitkin öisiä katuja, kierrelten eri kauppojen pihoilla tarkastamassa olisiko roskakatos unohtunut lukita. Useimmat roska-astiat ovat lukittujen ovien, metallisten häkkien ja valtavien säiliöiden takana piilossa dyykkaajilta. Ihmettelen usein kauppojen tarvetta piilottaa biojätteet lukkojen taakse, varjellen niitä kuin liikesalaisuuksia. Joskus pääsy biojäteastialle on tehty naurettavan vaikeaksi. Itse vedän rajan siihen, että ruokaa etsiessäni en ryhdy murtopuuhiin, mutta pieni ninjailu – kuten pienemmän kaverin auttaminen oven ali tai yli – roskakatokseen pääsemiseksi on sallittua.

Kierrellessäni kamerani kanssa roskakatoksia ja roskiksia aiempien projektieni aikana, sain inspiraatiota vanhoista rikospaikkakuvista ja perinteisestä tyylistä kuvata dokumentaarista kuvaa, suoraan ja kaunistelematta. Rikospaikkojen kuvaamisessa on käytetty usein salamaa työvälineenä, se valaisee pimeimmätkin paikat ja näyttää kaikki yksityiskohdat. Näin omissa kuvissani ja näissä rikospaikkakuvissa yhteyden sekä visuaalisesti että kuvattavan aiheen kannalta, koska miellän kohtuuttoman ruoan tuottamisen ja sen pois heittämisen miltei rikolliseksi toiminnaksi.

Hyvä esimerkki rikospaikkojen kuvaajasta on taiteilijanimellä Weegee tunnettu valokuvaaja. Erikoinen nimi jäi mieleeni jo opintojen alussa, kun tutustuimme erilaisiin valokuvaajiin ja kuvaustyyliihin. Hänen miltei groteski ja suorasukainen kuvaustapansa rikospaikoilla teki minuun vaikutuksen. Vaikka hänen kuviensa aiheet ovat miltei poikkeuksetta hyvin synkkiä, näen hänen töissään kuitenkin myös pilkahduksen huumoria, joka tuo hänen sensaationhakuisiin kuviinsa hieman inhi-



Kuva 4 (oik.)

Kuva 3 (vas.)

millisyyttä. Tämä ilmenee mielestäni hänen tavassaan pysäyttää hetket ilman kuvissa näkyvien henkilöiden ohjausta, erikoisilla kuvakulmilla ja heittäytymisellä kuvaustilanteisiin, kokeillen myös epätavanomaisia rajoja. Hän oli usein ensimmäisten joukossa rikospaikoilla kameransa kanssa, kun sai esimerkiksi tiedon murhasta omaa poliisiradiotaan kuuntelemalla. Weegee on tallentanut useita karmaisevia näkyjä 1900-luvun alkupuoliskolla New Yorkissa, aina murhasta onnettomuuksiin. Hänen tapansa käyttää salamaa kuvien valaisuun korosti hänen sensaatiohakuista kuvaustyyliään, salamavalon korostaessa jokaista yksityiskohtaa ja luoden kuviin rajun kontrastin raskaan aiheen lisäksi. Toisaalta hän kuvasi kuoleman vastapainoksi myös New Yorkilaisten värikästä elämää. (Kuvat 3 & 4)

Vaikka en itse allekirjoita kaikkia Weegeen toimintatapoja, on hänen rohkeutensa ja tee-se-itse-tyylinsä tehnyt minuun vaikutuksen. Uteliaisuus ja jonkinasteinen röyhkeys tai rohkeus puskevat kuvatessa eteenpäin ja pakottaa löytämään uusia ulottuvuuksia kuville.<sup>2</sup>

Toinen inspiraation lähteeni projektin edetessä on ollut valokuvaaja **Filippo Zamboni** dokumenttiprojekti *Into the Bin* (2014-2017), jossa hän käsittelee myös ruokahävikki-ilmiötä valokuvan keinoin. Kuvasarja oli osa Poliittisen valokuvan festivaalia vuonna 2017.<sup>3</sup> Hän on kuvannut ruokakauppojen roskiksia kuvaten suoraan roska-astioiden sisuksia. Kuvissa roska-astioiden synkkien ja pimeiden jätessäkkien ja biojätepuskien pohjalla paistaa värikkäitä hedelmiä, leipää ja muita elintarvikkeita. Suurin osa näyttää täysin syömäkelpoiselta. Roska-astioiden tumma pohja nostaa elintarvikkeet kauniisti esille luoden kuville lähes maalauskellisen vaikutelman. Kuvien rajausta pelkkiin ruokakasoihin, ilman että katsoja havaitsee heti kuvien olevan roska-astian sisältä, antaa kokonaisuudelle hieman vieraan ulottuvuuden. Kuvien asettelu ja paljous korostaa järjetöntä kulutusta ja tuhlausta yhteiskunnassamme. (Kuva 5)<sup>4</sup>

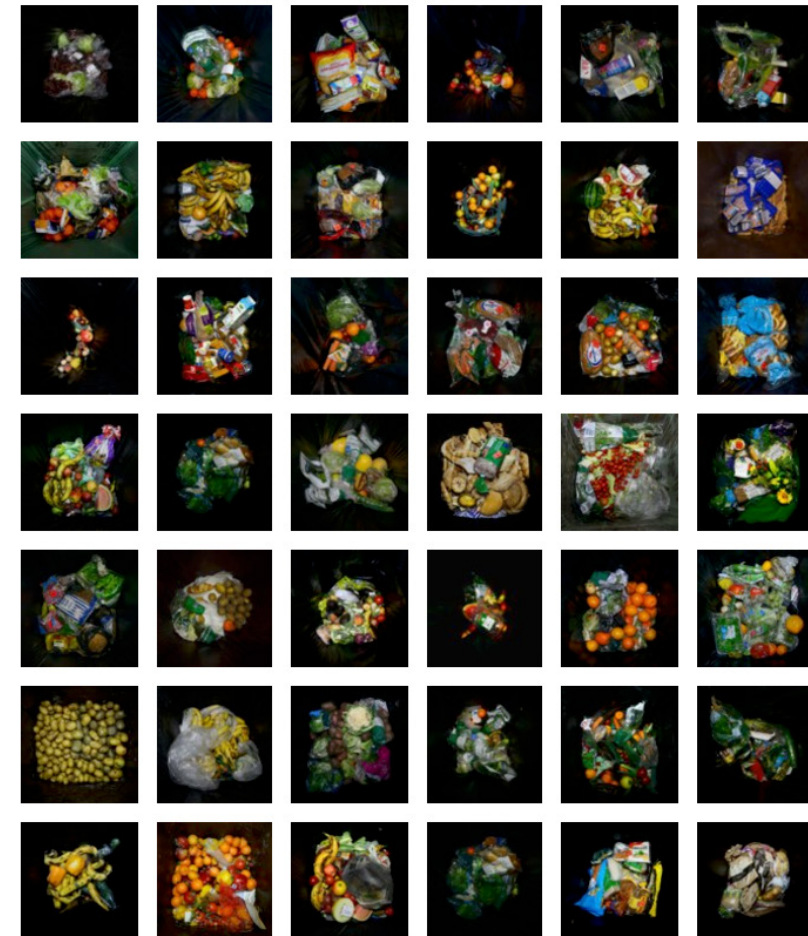
<sup>2</sup> Rothstein, Arthur. 1986. Documentary photography. Focal Press, Boston, London

<sup>3</sup> Poliittisen Valokuvan Festivaali, PVF, [https://www.pvf.fi/en/team\\_member/filippo-zamboni/](https://www.pvf.fi/en/team_member/filippo-zamboni/) [viitattu 26.3.2018]

<sup>4</sup> Filippo Zamboni, [http://www.filippozamboni.com/Art/Pages/Waste\\_1\\_Into\\_the\\_bin.html#grid](http://www.filippozamboni.com/Art/Pages/Waste_1_Into_the_bin.html#grid) [viitattu 27.3.2018]

## Into the bin part 1 - food waste (text)

[Back to Index](#)



Kuva 5

### 2.3 Oma kuvaustyylisi ja dokumentaarinen valokuvaus

*The photograph is a thin slice of space as well as time. In a world ruled by photographic images, all borders ("framing") seem arbitrary. Anything can be separated, can be made discontinuous, from anything else: all that is necessary is to frame the subject differently. (Conversely, anything can be made adjacent to anything else.)*<sup>5</sup>

Luin otteita Susan Sontagin kirjasta *On Photography*, jo opintojeni ensimmäisellä vuodella tutustuessani eri valokuvaajien teoksiin ja siihen, mikä merkitys valokuvilla on ollut historiassa ja mitä niillä on haluttu saavuttaa. Palasin takaisin kirjan pariin opinnäytetyötä tehdessäni. Kirja on julkaistu ensimmäisen kerran vuonna 1977, mutta vielä 2010-luvulla kirjassa käsitellyt teemat ovat ajankohtaisia.

Projektin edetessä olen pohtinut usein dokumentaarisen kuvan rehellisyyttä. Kuvathan ovat kuitenkin aina valokuvaajan näkemys asiasta, ja kuvien katsoja taas tulkitsee ne omalla tavallaan. Kuvilla voidaan näyttää jotain, mihin kuvaaja haluaa katsojan huomion keskittyvän, kuvista voidaan rajata asioita pois luoden niille erilaisia merkityksiä.

Olen kokenut aina dokumentaarisen kuvauksen itselleni tärkeimmäksi kuvausmuodoksi. Valokuvat ovat voimakas informaation ja tunteiden välittäjä. Valokuva on ikään kuin todistuskappale, jäännös siitä mitä valokuvaaja on sillä hetkellä halunnut tallentaa. Onko dokumentaarisen kuvan tavoite olla todiste?

*Through photographs, the world becomes a series of unrelated, freestanding particles; and history, past and present, a set of anecdotes and faits divers. The camera makes reality atomic, manageable, and opaque. It is a view of the world which denies interconnectedness, continuity, but which confers on each moment the character of a mystery.*<sup>6</sup>

Kuvatessani annan usein intuition viedä, kuuntelen ja tarkkailen ympäristöäni. Kuvaan kaiken minkä koen jollakin tavalla merkitykselliseksi tai tärkeäksi. Välillä en tiedä miksi kuvaan tiettyjä asioita, mutta kuvaustilanteessa jokin pieni ääni päässäni käskää kuvaamaan. Myöhemmin näistä kuvista on usein löytynytkin tärkeitä otteita kuvasarjoihini. Tässäkin projektissa olen kuvatessa luottanut eniten omaan vaistooni. Kuvaustilanteet muuttuvat jatkuvasti; pitää olla koko ajan kartalla missä menee ihmisiä, missä tapahtuu jotain kiinnostavaa tai yllättävää. Tässä projektissa olen päässyt toteuttamaan kuvauksia itselleni luontevalla tavalla, mikä on tuntunut alusta asti hyvältä ratkaisulta.

Dokumentaarinen kuvaaminen vaatii mielestäni hyvää tilannetajua ja kykyä tulla toimeen monenlaisten ihmisten kanssa. Olen huomannut kehittyneeni vaivihkaa näissä asioissa dokumentaaristen projektien parissa, en jännitä enää tuntemattomien ihmisten kohtaamista tai keskustelun avaamista. Kuvatessani eri tuotantopaikoissa olen saanut kiertää rauhassa tiloja ja voinut välillä pysähtyä tarkkailemaan työntekijöitä ja heidän toimintatapojaan. Paikat ja tilat olivat kaikki erilaisia ja itselleni täysin uusia ympäristöjä, joten on paljon asioita, joita en välttämättä osaa ottaa huomioon. Onneksi useimmissa paikoissa minulla on ollut yhteyshenkilö, joka on esitellyt minulle tiloja ja kertonut yleisesti heidän

<sup>5</sup> Sontag, Susan (April, 2011) s. 43, *On Photography*, Farrar, Straus and Giroux.

<sup>6</sup> Sontag, Susan (April, 2011) s. 43, *On Photography*, Farrar, Straus and Giroux.



toiminnastaan, mistä on ollut suuri apu kuvausten suhteen. Kuvaukset sujuivat hyvässä hengessä ja yhteisymmärryksessä, kun kaikkien kanssa on kommunikoitu siitä, mitä olen tekemässä ja millaista materiaalia olen kuvaamassa. Rehellisyys ja asiallinen lähestymistapa on mahdollistanut rauhallisen ja määrätietoisesti tavan työskennellä.

## 2.4 Ruoan mielikuvamainonnasta

Olemme niin tottuneita nykyiseen elämänmenoomme, että etäännyimme koko ajan kauemmaksi ja kauemmaksi perusasioiden ääreltä. Ruoan tuotanto on monille täysi mysteeri, ruoan lähtökohdat piilotetaan katseilta. Mainonnan avulla luodaan mielikuvia ihanasta ja terveellisestä, idyllisiltä maatiloilta ja äitien keittiöistä tulevasta ruoasta, kestävästä ja ekologisesta toiminnasta, vaikka todellisuus saattaa olla ihan toisenlainen. Äitien ruoat valmistetaan isoissa metallisin pinnoin varustetuissa suurtalouskeittiöissä, eläimet elävät ja kuolevat vähintäänkin kurjissa olosuhteissa, paloitellaan, kyllästetään lisäaineilla ja pakataan tarkkaan suunnitellun brändin mukaisesti muovirasioihin.

Projektin edetessä olen pohtinut usein, miten suuri rooli mainoksilla on siinä, mitä suuhumme pistämme. Altistumme mainoksille kaikkialla: tv:ssä, netissä ja kaduilla. Emme voi välttyä viesteiltä, joitamainokset meille lähettävät, ne vaikuttavat meihin halusimme sitä tai emme. Meille myydään mielikuvia ruoasta, ennemmin kuin itse tuotetta. Tuntuu, että joka mainoksessa hehkutetaan, kuinka vähän se ja se ruoka-aine sisältää ainesosia. Ei natriumglutamaattia, ei kamaraa, ei sitä, ei tätä, gluteeniton, laktoositon, antibioottivapaa! Ainesosien vähyys tai niistä hyvin valikoidusti kertominen eivät kerro ruoan sisällöstä oikeastaan juurikaan mitään. Kuluttajaa harhautetaan viemällä huomio epäolennaisiin asioihin. Ei puhuta lisäaineista mitä ruokiin lisätään tai mitä ruoka itsessään jo sisältää. Tuoreiden raaka-aineiden tilalle laitetaan lisäaineita, sokeerin sijaan makeutusta antavat kemiallisesti rakennellut makeutusaineet.

Kilpailu- ja kuluttajaviraston sivuilla Kuluttaja-asiamiehen linjauksessa mainonnan harhaanjohtavuudesta puhutaan näin:

*”Mainos ei saa antaa harhaanjohtavaa vaikutelmaa tuotteen terveellisyydestä tai houkutella huonoihin ruokailutottumuksiin. Jos markkinoinnissa esitetään jokin terveelliseen ominaisuuteen viittaava väite, tulisi myös muu mahdollinen ”epäterveellisempi” ominaisuus tuoda yhtä selvästi esille. Rasvattomat elintarvikkeet saattavat sisältää esim. hyvin runsaasti sokeria. Tuotteen rasvatomuutta korostettaessa on varottava antamasta harhaanjohtavaa vaikutelmaa tuotteen terveellisyydestä muuten.”<sup>7</sup>*

Ruokaa myydään mielikuvilla erityisesti lapsille ja nuorille ihmisille. Juuri heille, jotka ovat alttiimpia vaikutuksille. Mainonnassa käytetään usein mielestäni melko häikäilettömiäkin keinoja lasten ja nuorten huomion saamiseksi. Kuluttajaliiton sivuilla on listattu toimenpiteitä, joilla ruokaa markkinoidaan lapsille ja nuorille:

*”1. Tuotepakkauksia, jotka tunnettujen piirroshahmojen ja kylkiäislelujen avulla päätyvät ostoskoriin.*

*2. Vähäpätöisiä leluja kylkiäisinä.*

*3. Tuotekohtaisia internet -sivustoja*

*4. Tuotesivuille luotuja sisältöjä, jotka vaativat rekisteröitymisen.*

*5. Internetsivuilta löytyviä perhekerhoja ja musiikkisivustoja (hampurilaisravintolat), joilla lapsia ja nuoria kiinnostavan oheistoiminnan lisäksi tuotteet ovat tavalla tai toisella läsnä.*

---

<sup>7</sup> Kilpailu- ja kuluttajavirasto, KKV, <https://www.kkv.fi/ratkaisut-ja-julkaisut/julkaisut/kuluttaja-asiamiehen-linjaukset/toimialakohtaiset/lapset-ja-elintarvikkeiden-markkinointi/> [viitattu 25.3.2018]

*6. Internetsivuilta ladattavia näytönsäästäjiä ja taustakuvia, jotka pitävät nuoren kiinni tuotemaailmassa.*

*7. Tuotesijoittelua eli hittielokuviin ja peleihin sijoitettuja tuotteita.*

*8. Juomapulloista löytyviä koodeja, jotka mahdollistavat nettisivuille syötettynä osallistumisen tavara-arvontaan.*

*9. Tunnettuja yksilöurheilijoita, urheilujoukkueita ja lasten liikuntatapahtumia, jotka luovat positiivista kuvaa epäterveellisestä tuotteesta yritysten sponsoroinnin myötä.”<sup>8</sup>*

Mielestäni ruuan mainonnan järjettömyys ja harhaanjohtavuus konkretisoituu katsoessani Voima-lehden oivaltavia vastamainoksia. Niissä on käytetty tehokeinona juuri samoja keinoja kuin elintarvikkeiden markkinoinnissa, mutta pienillä muutoksilla. Mainokset on toteutettu hyvin pitkälti samoilla konsepteilla kuin alkuperäiset mainokset, mutta vastahyökkäykseen käydään muuttamalla mainosten tekstejä provokatiivisemmiksi ja ajatuksia herättäviksi, nostamalla yritysten kyseenalaiset taustat ja keinot mainoksien keskiöön. (Kuvat 6, 7 & 8)

---

<sup>8</sup> Kuluttajaliitto, <http://www.kuluttajaliitto.fi/tietopankki/ruoka/elintarvikemarkkinointi-2/> [viitattu 25.3.2018]



Esimerkki Voiman käyttämästä vastamainonnasta.



Kuva 6

Kuva 7



Maitopropagandaa Voiman vastamainoksessa.

Kuva 8

### 3. PROSESSI

#### 3.1 Idean kehittyminen matkan varrella

Alkuperäinen idea oli tehdä opinnäytetyö kirjan muotoon, jossa minun ja Annin valokuvat olisivat osa visuaalisen tietokirjan kokonaisuutta. Projektin edetessä kävi kuitenkin selväksi, että kirjaa emme tulisi saamaan valmiiksi annetun aikataulun puitteissa. Täytyi miettiä, kuinka saisin esitettyä opinnäytetyöni toimivana kokonaisuutena, jota voisin hyödyntää myös tulevan kirjan teossa.

Aiheen laajuus vaati alkuun paljon valmistelutöitä, ennen kuin pääsin kuvaamaan ja viemään projektia eteenpäin. Paljon keskusteluita, sähköpostien lähettämistä - koko yhteydenottorumba - kuvauslupien ja apurahahakemusten suunnittelua ja täyttämistä, työryhmän tapaamisia ja lisää keskustelua, brainstormausta, sivuhuomioita!

Alati muuttuva suunnitelma ja kuvausten järjestely aiheutti jonkin verran harmaita hiuksia, ja välillä kirjan ja opinnäytetyön tekeminen sekoittuivat, enkä oikein tiennyt mihin suuntaan projekti on etenemässä. Kun lopullisen työn muodosta ei ollut varmaa ajatusta, tuntui opinnäytetyön punainen lankakin olevan kadoksissa.

Koko ajan oli kuitenkin selvää, että kuvaisin dokumentaarisesti ruokahävikkiä ilmiönä mahdollisimman monipuolisesti. Saimme syksyllä Annin kanssa kirjan työryhmäämme mukaan toimittaja **Jaakko Levo-**lan ja graafisen suunnittelijan **Sara Honkasan**. Jaakko työskentelee ResQ Club -nimisellä sovelluksella, jonka avulla voi ostaa edulliseen hintaan

ruoka-annoksia eri ravintoloista ja näin pelastaa annoksia roskiin päätymiseltä.<sup>9</sup> Jaakolla oli myös työn lisäksi henkilökohtaista kiinnostusta ruokahävikki-aiheeseen. Graafinen suunnittelija Sara lähti mukaan projektiin suunnittelemalla tulevan kirjan konseptin opinnäytetyönään Muotoiluinstituuttiin. Saatuaamme yhteyden Saraan huomasimme ajatuksemme ja arvomme kohtaavan projektin tiimoilta ja hän suostui tulemaan mukaan osaksi työryhmäämme myös opinnäytetyön valmistuttua.

Annin, Saran ja Jaakon kanssa pitkin syksyä pitämässä palavereissamme alkoi kuvausten linja hahmottua, niin että saisin opinnäytetyölle selkeän muodon. Aloimme listata eri paikkoja, joissa hävikkiä syntyy ja hahmottelimme erilaisia kokonaisuuksia. Ajatuskartat, listat ja Luonnonvarakeskuksen faktat antoivat linjan kuvausten suunnittelulle. Rinnastamalla ruokahävikkiä ja ruoan tuotantoa saisin kokonaisuudelle ryhtiä ja herättää katsojassa ajatuksia. Keskustelin tästä myös opettajani **Anu Akkasan** kanssa ja sain vahvistusta työni suunnalle.

Vielä oli ratkaistava työn lopullinen muoto. Kuvien printtaaminen ei tuntunut sopivalta esitysmuodolta aiheen laajuuden vuoksi. Kuvattuani eri tuotantopaikoissa, kuten Aurinkotarhoilla ja Salpauksen opiskelijaravintoloissa näin visuaalisia yhtäläisyyksiä ruoan tuotannossa, suur-talouskeittiöissä ja kauppojen roskakatoksissa. Kuvia oli määrällisesti paljon ja halusin myös ottaa sen näkökulman mukaan työhöni. Roskaa syntyy koko ajan valtavasti, kuvauskeikoilla pois heitetyn ruoan määrä oli aina valtava. Sama näky toistui joka päivä, ja se kieltämättä veti mieleni matalaksi. Halusin näyttää muille saman minkä itse näin. Ajattelin,

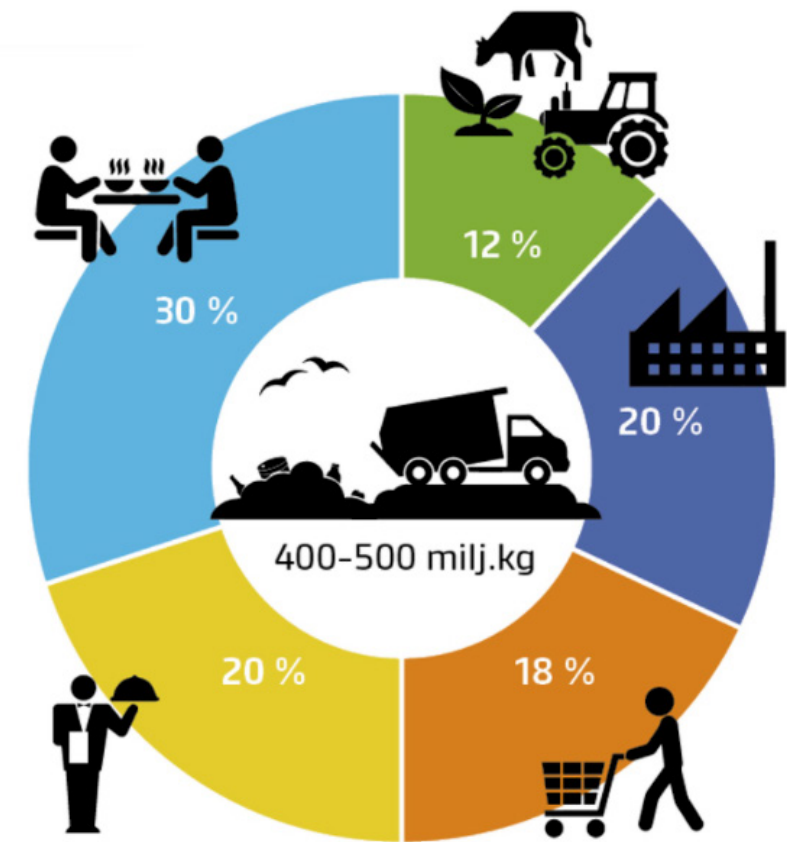
---

<sup>9</sup>ResQ Club, <https://www.resq-club.com> [viitattu 1.3.2018]

että voisin rinnastaa kuvia videon muodossa, hyödyntäen valtavaa määrää kuvia, joita olin jo ottanut. Näin saisin mukaan sen toiston, minkä näin jokaisella kuvauskerralla. Visualisoin mielessäni multimediakokonaisuutta, jossa kuvat yhdistyisivät videon muodossa, mahdollisesti yhtäaikaisesti useammalta ruudulta. Aikataulu olisi kuitenkin ollut liian lyhyt videon toteuttamiseen haluamallani tarkkuudella, joten jouduin taas miettimään työn muodon uudestaan.

Ainut kokonaisuus, missä näkisin kuvieni toimivan oli lehti. Keskustelimme asiasta koululla ja idea sai kannatusta. Tekemällä kuvista kokonaisuuden sanomalehden muodossa pystyin vaikuttamaan kuvien katsomisjärjestykseen ja tuomaan rytmiä kokonaisuudelle. Otin mukaan lukuja Luonnonvarakeskuksen ruokahävikki-tilastoista rytmittämään kuvia. Nostin luvut suurina elementteinä lehden sivuille, Luonnonvarakeskuksen kaavion inspiroimana (Kuva 9). Prosenttiosuudet ruokahävikin synnystä yhdistyivät mielessäni kauppojen alennustarrojen räikeisiin prosenttilukuun ja korostin tätä vaikutelmaa punaisella värillä.

Rinnastamalla ruoan alkutuotantoa ja sen roskeen päätyminen löysin opinnäytetyölleni kadoksissa olleen punaisen langan. Myös projektin fyysinen muoto selkeytyi, kun keskusteltuani opettajamme Anun kanssa päädyimme tulokseen, että kuvat tulisivat toimimaan parhaiten lehden muodossa, eräänlaisena pamflettina. Pamfletti-sana pyöri mielessä jo projektin alkuvaiheissa, kun puntaroin mielessäni sitä, kuinka kantaottava kirjasta tulee. Haluan kuitenkin kuvillani herättää tunteita, ja kun aihe on tietyllä tapaa arka ja vaikea, niin lopputuloksesta tulee väkisinikin poliittisesti väritynyt. Lehden muodossa tämä ulottuvuus korostuu ja katsoja pääsee tutkimaan aihetta kirjaimellisesti omin käsin.



Ruokahävikin jakautuminen ruokaketjussa.  
Grafiikka: Jouni Hyvärinen, Luke

Kuva 9

### 3.2 Kuvausten käynnistäminen

Kuvaamisen aloittaminen venyi joulukuulle ja olo alkoi olla tukala. Tuntui, että projekti vain junnaa paikallaan, en saanut vastauksia kuvauspyyntöihini, enkä ollut itsekään kovin hyvässä henkisessä tilassa syksyn aikana. Ongelmat henkilökohtaisessa elämässä vaikuttivat negatiivisesti luovuuteeni ja jaksamiseen kokonaisvaltaisesti. Kaikki tuntui ponnistelulta. Onneksi en ollut yksin ajatusteni enkä opinnäytetyöni kanssa. Opiskelukavereiden muodostamassa pienryhmässä ja tulevan työparin kanssa yhdessä työskentelemisessä positiivisinta oli se, että olimme kaikki jollain tavalla samassa tilanteessa. Tiivis yhteistyö on helpottanut yksin työskentelyn taakkaa ja olemme pystyneet kannustamaan toinen toisiamme. Vertaistuki on auttanut minua pääsemään takaisin omille jaloilleni ja sain pidettyä kiinni inspiraatiosta opinnäytetyön suhteen. Voimien kerääntyessä alkoi kirjoittaminenkin jopa sujua.

Vaikka olin varautunut siihen, että kaikkeen säätämiseen menee varmasti paljon aikaa, en osannut silti odottaa kuinka nopeasti aika kuluu ja syksy oli jo päätöksessään. Olimme saaneet paljon valmisteluita ja taustatyötä tehtyä mutta itse kuvaaminen oli vielä aloittamatta. Yhteydenotot eri tahoille piti suunnitella tarkoin ja hyväksyä myös se vaihtoehto, että kaikkiin haluamiini paikkoihin en todennäköisesti pääsisi kuvaamaan. Useissa paikoissa projektimme on otettu ristiriitaisin tuntein vastaan. Olen joutunut vakuuttelemaan monia päättäviä tahoja, että en osoittele sormellani mitään tiettyä yritystä tai muuta tahoja kohtaan, vaan haluan käsitellä aihetta laajana kokonaisuutena.

Aloitin kuvausten järjestelyn listaamalla mahdollisia yrityksiä ja toimijoita eri ruokahävikin osa-alueiden mukaan, joita Luonnonvarakeskuksen mukaan on viisi: kotitaloudet, ravintolat, kaupat, teollisuus ja alkutuotanto.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Luonnonvarakeskus, LUKE, <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitse-mus/ruokahavikki/> [viitattu 10.3.2018]

Päätin aloittaa siitä, mihin pystyin itse vaikuttamaan kuvausten aika-  
tauluun ja aloittamiseen nopealla aikataululla, eli dyykkamisesta ja  
roskisten kuvaamisesta. Lähdin tutkimaan aihetta kamerani kanssa  
kauppojen roskiksissa. Aloitin listaamalla kartan avulla lähikauppoja ja  
marketteja ja ajoin navigaattorin avulla ympäri Helsingin asuinalueita.  
Oli jännittävää kulkea yksin yöllä ja kuvata salamavalon avulla.

Samaan aikaan olin yhteydessä eri kasvihuoneviljelijöihin, kauppoihin  
ja ravintoloihin. Joulukuussa pääsin kuvaamaan ensimmäisen kerran  
kasvihuoneviljelyä. Valtavat hallit täynnä kurkkua ja salaattia olivat  
kiehtova näky. Laitteiden hurinan ja virtaavan veden ääni yhdistettynä  
lasi- ja metallipintoihin, jonka kaiken keskellä kasvaa ruokakauppojen  
hevi-osaston muovikääreistä tuttuja salaattinippuja tai melkein katosta  
asti roikkuvia kurkkuköynnöksiä. Pääsin paikan johtajan opastamana  
kierrokselle ympäri tuotantotiloja. Minä kuvasin kaikkea minkä ehdin  
ja hän kertoi paljon kasvihuoneviljelystä ja heidän käyttämistään meto-  
deista.

Opiskelijaravintoloiden keittiöissä pääsin kuvaamaan ruoan valmistusta  
ja seuraamaan ruoan matkaa padoista tarjoiluastioihin ja sieltä edelleen  
biojäteastiaan. Kuten kasvihuoneella, sain keittiöllä myös opastuksen  
ympäri tuotantotiloja ja ystävälliset työntekijät vastailivat kysymyksiini  
ruoan tuotannosta parhaansa mukaan. Keittiöllä sain liikkua vapaam-  
min kuin kasvihuoneella ja etenin melko rauhallista tahtia. Aikaa oli  
kuvata monessa eri opiskelijaravintolassa, joten päätin eri kuvausker-  
roilla keskittyä hieman eri asioihin tai löytää aiheeseen jonkin uuden  
näkökulman. Kävin kuvaamassa aamulla aikaisin ruoan valmistusta,  
lounasaikaan kuvasin enemmän ihmisiä ja toimintaa, mikä täytti salit.  
Lounaan jälkeen kuvasin, kuinka tarjolle kelpaamattomat ylijäämäruoat  
heitettiin biojätemyllyn jauhettavaksi tai biojäteastian täytteeksi.

### 3.3 Aran aiheen kuvaamisesta ja tutkimisesta

Kuvauspaikkoja etsiessäni ja kartoittaessani, törmäsin ongelmaan. Vaikka tiesin, että ruokahävikki aiheena jakaa varmasti mielipiteitä, monien tuotantotahojen negatiivinen suhtautuminen projektiin tuli yllätyksenä. Monet kokivat tarpeelliseksi alkaa selitellä ja puolustella minulle toimintatapojaan, vaikka lähestyin heitä mahdollisimman neutraaliin sävyyn. Olin puhtaasti kiinnostunut tutustumaan ja kuvaamaan tuonannossa syntyvää hävikkiä laajana kokonaisuutena, enkä halunnut että ruokahävikin syntyä mielletäisi jonkin tietyn yrityksen tai organisaation syyksi. Myös tästä syystä halusin pitää kuvat jollain tavalla anonyymeinä, ellei toisin sovittu. Ilokseni huomasin, että on myös yrityksiä, jotka haluavat omalta osaltaan olla mukana keskustelussa ja kertovat mielellään omista toimintatavoistaan erityisesti hävikin ehkäisemiseksi.

Kävimme 26.2.2018 Annin kanssa haastattelemassa Luonnonvarakeskuksen erikoistutkijaa **Juha-Matti Katajajuurta**,<sup>11</sup> joka on työssään perehtynyt tutkimaan mm. ruokahävikin syntyä Suomessa. Ruokahävikki on verrattain uusi ilmiö ja ensimmäinen hanke ruokahävikin tutkimiseksi käynnistettiin vuonna 2009. Hankkeessa vertailtiin erilaisten pakkausten ja dieettien ympäristövaikutuksia. Ruoan lisäksi iso osa kuluttajien aiheuttamasta ympäristötaakasta syntyi pois heitetystä ruoasta. Tutkittuaan erilaisten lisähankkeiden kautta ruokahävikkiä tutkijat saivat rakennetua kuvan siitä, kuinka paljon ruokaa heitetään pois. Tilastojen avulla he pystyvät tutkimaan tarkemmin ruokahävikin syntyä ja luomaan keinoja hävikin ehkäisemiseksi. Tutkimusten mukaan esimerkiksi pakkausmateriaaleihin huomion kiinnittäminen ei auta vähentämään hävikkiä, vaan kyse on ihmisten ruokailutottumuksista ja kulutuskäyttäytymisestä.

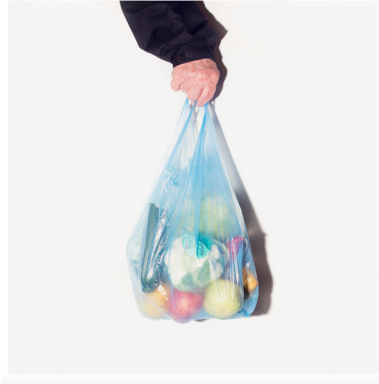
<sup>11</sup> Juha-Matti Katajajuuri. Haastattelu. 26.2.2018. Luonnonvarakeskus.

Ruokaa ostetaan liian isoja pakkauksia, usein halvan hinnan houkuttelemana. Olen itsekin törmännyt tähän ilmiöön asuessani monenlaisissa asunnoissa erilaisilla kokoonpanoilla. Isot pakkaukset houkuttelevat halvemman hintansa takia myös vähävaraisia opiskelijoita, ja joskus vajaita pakkauksia unohtuu jääkaapin perälle. Tässä kaikkien kuluttajien syytä katsoa peiliin. Iso osa aiheuttamistamme ympäristöongelmista on myös vääränlainen ruokavalio, kuten lihan ja maitovalmisteiden runsas käyttö. Ruokailutottumuksia muuttamalla ja kasvisruoan määrää ruokavaliossa lisäämällä voi vaikuttaa omalta osaltaan merkittävästi ruokahävikin ehkäisyyn.

Syvälle juurtuneita tapoja on kuitenkin vaikea alkaa muuttamaan, varsinkin kun kyse on ruoasta. Kasvisruokaa on tarjolla entistä enemmän ja vaihtoehtoja eläinperäisille tuotteille löytyy melkein kaikista ruoka-aineksista. Silti keskustelu kasvisruoan puolesta ja vastaan käy kiivaana somessa ja kahvipöydissä. Monille ruokavalio on hyvin henkilökohtainen asia ja oman kulutuskäyttäytymisen arvostelu voi saada ihmiset puolustuskannalle. Uskon, että on vaikeaa aloittaa järkevää keskustelua aiheesta, kun media ja mainokset syöttävät meille erilaista tietoa kuin viralliset tutkimustulokset. Myös liika informaation ja vaihtoehtojen tuputtaminen voi osaltaan etäännyttää ihmisiä pois aiheen ympäriltä. Ikuinen ongelma taitaakin olla, miten ja missä suhteessa ihmisiä tulee lähestyä aiheesta.

Valokuvaaja **Sara Hornig** käsittelee mielestäni arkaa aihetta kiinnostavasti työssään *Jokapäiväinen leipämme* (Kuvat 10 & 11), jossa hän on kuvannut leipäjonossa kohtaamiensa ihmisten ruokakasseja. Hän käsittelee köyhyyttä ilmiönä kuvaamalla tilapäiseksi tarkoitettun, mutta pysyväksi muuttuneen leipäjonon toimintaa Helsingissä.<sup>12</sup> Kuvien keskiössä

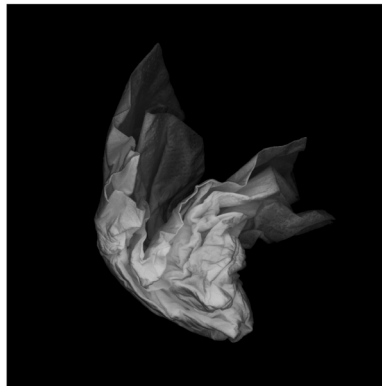
<sup>12</sup> Poliittisen Valokuvan Festivaali, PVF; [https://www.pvf.fi/en/team\\_member/sara-horning/](https://www.pvf.fi/en/team_member/sara-horning/) [viitattu 29.3.2018]



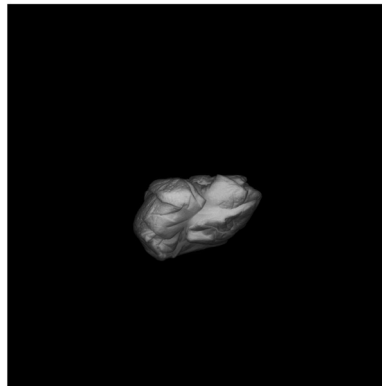
Kuva 10



Kuva 11



Kuva 12



Kuva 13

on leipäjonossa täytetyt kassit ja reput, jotka on kuvattu pelkistetyllä tyyllillä valkoista taustaa vasten. Kuvissa näkyy vain hienovaraisia viitteitä henkilöiden taustasta, pienet yksityiskohdat kertovat omia tarinoitaan ison ongelman keskellä. Sara on mielestäni onnistunut hyvin kuvaamaan arkaa aihetta, joka koskettaa tuhansia ihmisiä joka päivä. Aihe on monille kipeä ja jollain tavalla häpeällinen, ja harva haluaa näyttää kasvojaan ruokajonoissa otetuissa kuvissa.

Kuvaamalla vain kädessä roikkuvan ruokakassin Sara on onnistunut käsittelemään henkilökohtaista aihetta kiinnostavalla tavalla, samalla antaen kuvattujen henkilöiden pysyä anonyymeinä. Hänen tapansa kuvata inspiroi minua suunnittelessa myös omia kuvauksiani. Halusin, että kuvissani näkyy vahvasti ihmisten läsnäolo ilman, että ihmiset olisivat kuvien keskiössä.

Sara on kuvannut arkaa aihetta myös opinnäytetyössään Lahden ammattikorkeakouluun Muotoiluinsituuttiin *Puolet meistä*<sup>13</sup> (Kuvat 12 & 13), jossa hän on kuvannut terapeutin vastaanoton roskiksista keräämiään nenäliinoja. Ne kertovat tarinaa, siitä mitä masentuneiden ihmisten läheiset käyvät läpi. Hän on nostanut hyvin arkisen asian kuvaamaan tuskaa ja epävarmuutta mitä omaiset raskaassa tilanteessa käyvät läpi. Kuvasarja kosketti minua erityisesti, sillä olen käynyt läpi samoja asioita. Eritavoin rutatut, taitellut, psykiatrin vastaanotolla hermostuneissa käsissä pyörineet nenäliinat nostavat aran aiheen esiin uudelleenlaisessa valossa, näyttäen konkreettisia jälkiä huolesta ja surusta, mitä omaiset käyvät läpi.

<sup>13</sup> Hornig, Sara. 2017. *Puolet meistä*. Opinnäytetyö. Lahden Ammattikorkeakoulu.



### 3.4 Otteita työpäiväkirjasta

“Eräänä joulukuisena yönä, tarkka ajankohta ei tiedossa.

Olen päättänyt lähteä kuvaamaan roskakatoksia ja kartoittamaan mahdollisia dyykkauspaikkoja. Kello on nyt kymmenen ja kaupat alkavat sulkea oviaan. Starttaan auton ja lähden liikkeelle. Puhelimeni toimii navigaattorina, kun sukkuloin ympäri Helsingin katuja. Ensimmäinen kauppa alkaa lähestyä. Jännittää. En ole ennen dyykannut yksin tuntemattomassa paikassa. Kierrän pienen kauppakeskuskompleksin taakse ja löydän etsimäni roskikset. Tyhjää täynnä. Virittelen kameraa toimintakuntoon kireässä pakkasillassa. Miksi en tajunnut ottaa sormikkaita mukaan?

Salaman välähtäessä säpsähdän hieman yhtäkkistä kirkasta valoa. Mietin, mitä viereisen kerrostalon asukit mahtavat ajatella ulkona välkkyvistä valoista. Kuvaaminen ei onnistukaan niin vaivihkaisesti valitsemlani metodilla. Ohitseni kulkee koiranulkoiluttaja, kaksi tuntematonta kohtaavat hiljaisella takapihalla. Yritän näyttää siltä, kuin tietäisin mitä olen tekemässä, vaikka tunnen oloni erittäin vaivaantuneeksi seisoessani jätteastoiden edessä kamera käsissäni, koiranulkoiluttajan katsoessa kummeksuvasti. Juuri nyt en haluaisi kohdata uteliaita ihmisiä. Touhuni tuntuu jotenkin laittomalta, vaikei se sitä olekaan, enkä juuri nyt haluaisi kohdata uteliaita ihmisiä. Odotan, että koiranulkoiluttaja poistuu näköpiiristä ja nappaan vielä muutaman kuvan ennen kuin jatkan matkaa.

Yöaikaan kuvaaminen on mukavaa. Ympärilläni on hiljaista ja saan edetä omaan tahtiini. Kuljen roskakatokselta roskakatokselle, kunnes väsymys ja turhautuminen ottaa vallan. Täysin käyttökelpoista ruokaa niin

monissa biojäteastioissa, ja kaikki lukkojen takana. Käyn vielä yhdessä paikassa ennen kotiinlähtöä ja vihdoinkin onnistuu. Kaksi biojäteastiaa ulkona, ilman lukkoja. Täydellistä. Kurkkaan sisään laatikoihin ja nappaan saaliin mukaani. Jälkeeni jätän vain kengänjäljet lumeen.

28.12.2017. Jossain päin Kouvolaa.

Olen saanut yhteyden erääseen kasvihuoneviljelijään, Marko Hauhtoseen ja olen matkalla hänen luokseen Kouvolan Anjalaan Aurinkotarhoille. Eksyn matkalla. Vituttaa. Onneksi Marko suhtautuu ymmärtäväisesti puhelimesta, hän on itsekin myöhässä. Saavun pienen eksymisen jälkeen Aurinkotarhojen pihaan. Suuret kasvihuoneet täyttävät maiseman ulkona. Astun sisään entiseen kukkatarhaan, joka on muutettu kasvihuoneviljelmäksi. Haastattelen Markoa yrityksen tiloissa. Markolla on paljon tietämystä kasvihuoneviljelystä, hänen toimintaansa ohjaa ekologisuus, vaikka se ei alunperin ollutkaan pääasia viljelyn aloittamisessa. Entinen kukkatarha on erinomainen viljelypaikka, sillä kurkut ja salaattit voi istuttaa valmiille pöydille ja näin esimerkiksi kasteluvesi pystytään kierrättämään. Pääsin hänen kanssaan kiertelemään tuotantotiloja ja näin vedenkierrätysjärjestelmän käytännössä. Hallit olivat täynnä kurkkuköynnöksiä ja suuria salaattimeriä. Tasainen humiseva ääni täyttää tilan ja kuulen myös veden lorinan. Opin, että veden kierrättäminen ja tällä tavalla viljeleminen on itseasiassa ekologisempaa kuin eurooppalainen luomutuotanto, jossa kemiallisten lannoitteiden käyttö on sallittua, kasvikset istutetaan suoraan maahan ja samalla lannoitteet päätyvät maaperään. Kun maaperä on käytännössä tuhottu, on viljelminen helppo siirtää vain toiselle maapläntille. Täällä Suomessa asia ei ole ihan niin helppoa ja yksinkertaista, mikä on mielestäni oikeastaan voitto.”

#### 4. KIRJEENVAIHTO

Oleellinen osa työskentelyprosessiani on ollut kirjeenvaihto rikoskumppanini Annin kanssa. Halusimme sisällyttää opinnäytetyöhön yhteisen osuuden - teemmehän opinnäytetöitämme saman aiheen ympärillä. Sähköpostitse käydyt keskustelut ovat tuoneet vaihtelua tasaiseen puurtamiseen ja antaneet uutta pohdittavaa ja linjaa omalle tekemiselle.



Kuva 14

#### 4.1 Keskustelua valokuvaamisesta ja vähän muustakin

*Torstai 11.1.2018*

Moikka Katri,

Olen Richardinkadun kirjastolla lukemassa ruokakuvauksta käsittelevää kirjaa *Feast for the Eyes* jonka on kirjoittanut Susan Bright. Ensimmäisten sivujen aikana hämmennyn tosi paljon siitä miten monenlaisen kuvaustavan voi luokitella ruokakuvaukseksi. Esimerkiksi ensimmäisessä osiossa jossa Bright kirjoittaa yleisesti ruoan kuvaamisesta mainitaan brittiläinen taiteilija Sarah Lucas joka on käyttänyt ruokaa kuvastamaan sukupuolta poliittisesti latautuneissa töissään. Esimerkkikuvana on hänen omakuvansa jossa rintojen kohdalle on asetettu kaksi paistettua kananmunaa, kuva on liitteenä mukana!

En muista, että olisin koskaan katsonut kuvaa jossa esiintyy ruokaa ja ajatellut ruoan merkitystä kuvassa tai miksi kuvassa on juuri käytetty jotakin tiettyä ruokaa. En olisi välttämättä koskaan ajatellut kananmunia nimenomaan ruokana vaan ennemminkin vain objektina, esineenä joka on ja jolla ei ole muuta merkitystä kuin kuvastaa rintoja. Voisin sanoa, että tämä kyseinen kuva oikeastaan laajensi ajatteluani paljon.

Halusin jakaa tämän herätyksen kanssasi ja kysyä miten kuvaukset Aurinkotarhoilla menivät?

Nyt jatkan kirjan lukemista, palataan asiaan!

Terveisin

Anni

*Maanantai 15.1.2018*

Hei Anni,

Kirjoitan sinulle täältä koulun bunkkerin homesyövereistä. Tuo mainitsemasi kirja vaikuttaa todella kiinnostavalta. En ole oikein tajunnutkaan, kuinka monipuolisesti myöskin ruokakuvien avulla voidaan välittää informaatiota tai ajaa poliittista agendaa. Tämä laajensi myös omaa ajatteluani ruokakuvien ja oikeastaan kaiken valokuvauksen osalta. Pidän siitä, että ns. tavallisille objekteille annetaan uusia merkityksiä valokuvaamalla niitä yllättävissä ympäristöissä.

Aloin pohtimaan eri ruokiin liittyvää symboliikkaa ja tuli mieleen, että voit löytää ruokakuviisi uusia ulottuvuuksia tutkimalla eri ruokien/hedelmien/ym symboliikkaa ja historiaa.

Kuvaukset Aurinkotarhoilla menivät lopulta ihan hyvin. Alku oli raastavaa, koska pienen koheltamisen ja myöhästymisen jälkeen saavuin väärälle tarhalle. Onneksi se Marko oli tosi mukava ja rento, eikä säätämistämme aiheutunut mitään ongelmia.

Kuvasin ensin Aurinkotarhoilla. Ulkoa päin paikka näytti aika lailla samalla kuin kaikki muutkin kasvihuoneet, isoja vaaleita halleja siellä täällä ja niiden sisältä loimotti valoa. Ne yhdistettynä mutaiseen ja loskaiseen pihaan ei ollut mikään maailman esteettisin näky. Hassua oli se, että tarha sijaitsi ihan asuinalueessa kiinni, lähin talo oli käytännössä tarhan pihalla.

Sisällä teki mieli jäädä vain tuijottamaan valtavia kurkkukasvustoja. Oli aika hurja näky kun valtava halli on täynnä köynnöksiä, jotka roikkuivat siimojen varassa. Harmi kun en saanut lähteä omin päin seikkailemaan ympäri kasvihuoneita. Nyrpeän oloinen työntekijä kierrätti minua aika no-

peasti ympäri tilaa, eikä osannut juurikaan vastata kysymyksiini. Tilanne tuntui ehkä meistä molemmista hieman kiusalliselle.

Kuvasin aika nopealla tahdilla kaikkea mitä näin, ja nähtävää oli paljon. Hallit olivat eri kasvien lisäksi täynnä kaikenlaista mekaniikkaa, vedenpuhdistuslaitteita ja muita hurisevia pömpelitä, joiden tarkoitus jäi mysteeriksi. Seinillä ja lattiolla kasvoi kaikenmaailman rikkaruohoja ja muuta sammalkasvustoa mikä sai paikan näyttämään hyvin eläneeltä.

Jännitin hieman salaman käyttöä kuvatessa, koska olen tottunut kuvaamaan lokaatioissa ilman mitään extravalvoja. Tykkään kuvatessa liikkua huomaamattomasti paikasta toiseen, mutta nyt piti asennoitua kuvaukseen hieman toisin. Tunsin olevani jotenkin esillä. Mutta salamalla aikaansaatu ulottuvuus kuvissa on pienen epämukavuuden arvoista.

Toisella tarhalla eli Arvotarhoilla meni jo paljon paremmin, Markolla oli paljon kerrottavaa hävikistä ja heidän toiminnastaan. Kiersimme yhdessä tutustumassa tarhan tiloihin, kuvasin ja äänitin ja kyselin Markolta asioita samaan aikaan. Tuollaiset kuvaustilanteet ovat siitä hankalia, että aina on joku hengittämässä niskaan ja tuijottamassa kun yrittää tehdä hommia. Paljon mielummin vaeltaisin ympäri tilaa yksikseni, jotta voisin rauhassa keskittyä kuvaamiseen ja yksityiskohtien viilaamiseen. Voisin ensi kerralla tiedustella, jos voisin varovaisesti kulkea yksin paikasta toiseen.

Tulipas tästä nyt romaani. Lopetan kirjoittamisen nyt ennen kuin menee ihan överiksi. Ja pitää keskittyä nyt tähän Photoshop -kurssiin. Onko muuten tullut tästä kurssista mitään ideoita tämän projektin kuvien käsittelyyn?

Photoshoppailemisiin,

Katri

*Maanantai 12.2.2018*

Rakas Katri,

Kuvauksesi Aurinkotarhojen tiloista kuulostaa hyvin avaruudelliselta. Rakensin mielessäni putkien ja kurkkuköynnösten täyttämiä kasvihuoneita joissa sisäilma tuntuu vähintäänkin trooppiselta. Kuinka paljon kasvihuoneviljelystä syntyy hävikkiä? Keskustelitko tarhojen omistajan kanssa aiheesta? Tiedän vain, että esimerkiksi B-luokan käyrät kurkut päätyvät usein ravintoloihin, mutta mitä esimerkiksi käy salaatille joka ei kelpaa kaupan hyllylle?

Photoshop -kurssi lähinnä muistutti kätevistä työkaluista joita voin hyödyntää kuvieni käsittelyssä, mutta en saanut mitään suurta inspiraatiota sieltä. Olen muutenkin ollut hieman jumissa kuvieni kanssa. Ensimmäiset ajatukseni tuoda symboliikkaa mukaan esineiden ja astioiden kautta ei toiminut ja yritin ahtaa mukaan vielä reseptiin sopivaa ruoka-annosta. Vasta kun päädyin jättämään ruoka-annokset pois asetelmista tuntui siltä, että nythän tämä on sitä mitä halusinkin tehdä. Mutta kuten sanoin niin olen silti hieman jumissa. Yritän upottaa asetelmiin enemmän symboliikkaa jonka lähes kuka tahansa voisi tunnistaa ja ymmärtää, ehkä jotain kieroä, ällöttävää tai raflavaa. Esimerkiksi jääkaapissa homehtuneet vihannekset ja kirpputorien syövereistä löytyneet hauskat mukit ovat symboleja / esineitä joista nyt puhun. Tuleeko sinulle mieleen mitään tällaisia "jokapäiväisiä" symboleita joita voisit käyttää kuvissani?

Hjälp!

Anni

*Tiistai 13.2.2018*

Dear Anni,

Ainakin Aurinkotarhojen kasvihuoneviljelyssä hävikkiä syntyy suhteellisen vähän verrattuna määriin, jota tuotetaan. Kurkkua tuotetaan Aurinkotarhoilla viikottain n. 20 000 kiloa, josta hävikkiä on vajaa 200 kiloa. Ei siis kovinkaan paljoa! Sain tietää, että kurkku on sen verran fiksu kasvi, että kun kasvusta ei ala tulla mitään, se kääntää itsensä käyräksi. Sen ansiosta kurkut voidaan kerätä hyvin pieninä jo pois, eikä hävikin määrä pääse kovin isoksi. Muut käyrät kurkut menevät ravintoloiden käyttöön, sekä joihinkin Prismoihin myyntiin. Salaatin hävikkimäärä ei oikein selvinnyt ekalla kerralla, täytyy kysyä vielä siitä tarkemmin kun menen sinne seuraavalla kerralla. Mutta käsittääkseni salaatin hävikki ei ole kovinkaan suurta. Ne ovat kehittelemässä ilmeisesti jotain sertifikaattia, mikä mahdollistaisi salaatin irtolehtien pilkkomisen käyttökelpoiseksi tavaraksi. Pitää vielä kysellä siitäkin tarkemmin. Marko puhui aika paljon ja nopeasti ja aiheesta toiseen poukkoillen, niin en tajunnut kaikkea kyselläkään.

Pidän siitä, että hylkäsit ruokakuvat hetkeksi ja siirryit asetelmakuviin! Ei ruokakuvia toki kannata kokonaan unohtaa, mutta uskon, että olet asian ytimessä asetelmakuvauksen kanssa. Voisit ehkä myös tutkia värien symboliikkaa kuvissa? Kuvasi ovat aika tummanpuhuvia, mikä tuo aiheeseen oman tunnelmansa, mutta ehkä tietyillä väreillä voisi vielä viestiä ehkä jotain lisää? Selkeän, helppotajuisen symboliikan lisäksi voisit mielestäni käyttää myös sellaista symboliikkaa, mitä ei kuka tahansa voisi tunnistaa, vaan ne voi löytää tutkimalla kuvaa tarkoin. Se voisi tarjota katsojalle oivalluksen kokemuksia, tai jo paljon kuvia katsoneille ja tutkineille ihmisille myös enemmän tarttumapintaa kuvien tulkinnessa. Ja toki se varmaan toisi kuvaankin jotain "maagista" lisäsyvyyttä. Mietin myös, että voisit etsiä

omasta keittiöstä vaikka ihan arkisia esineitä, kippoja, kuppeja ym, mitä käytät joka päivä? Itse käytän melkein päivittäin esimerkiksi paljon rumia muovirasioita, joihin pakkaan jämäruoat, ehkä niistä voisi keksiä jotain? Maalauksellinen kuva ruoasta Tupperware-astiassa? Keittoa kulahtaneessa lempikulhossa, jälkiruokakahvi pinttyneessä vanhassa huumoritekstillä varustetussa mukissa?

Toivottavasti sait jotain irti ajatuksistani. Palaan asiaan, jos tulee vielä jotain mieleen!

Jaksuhaleja,

Katri

*Keskiviikko 21.02.2018*

Hei Katri,

En ole milloinkaan miettinyt kasvisten sielunelämää ja minusta on mielenkiintoista, että käytät kurkusta sanoja "fiksi kasvi". Kuinka pian kurkku mahtaa huomata oman hitaan kasvunsa, kuinka nopeasti se reagoi ympäristöön joka ei vastaa sen kasvun tarpeita? Tätä pitäisi luultavasti kysyä asiantuntijalta haha.

Miten olet muuten edennyt kuviesi kanssa? Entä kirjallisen osuuden?

Sain heti kiinni ajatuksistasi huumorimukeista ja Tupperware-astioista! Kokeilein viime kerralla kuvatessani ottaa käyttöön juuri tuollaista humoristista mukia, mutta en saanut sitä oikein vielä toimimaan muiden elementtien kanssa. Olen huomannut, että kun kuva on rakennettua ainoastaan raaka-aineista ja niihin liittyvistä elementeistä (esim. muovipusseista ja pakkauspapereista) on vaikea istuttaa joukkoon astioita. Vaikka asetelmissa saa olla mukana outoja vivahteita, ovat astiat näyttäneet ennemminkin hoopoilta kuin oudoilta. Tätä seikkaa työstän lisää huomenna kun menen taas kuvaamaan Fotonokan studioille.

Mietin myös värien symboliikkaa josta mainitsit viimeisessä viestissäsi ja värit, jotka haluan ehdottomasti pitää mukana kuvissani luomassa viitteitä ovat punainen ja vihreä. Eri kulttuureissa värit symboloivat erilaisia asioita, mutta jos keskitymme vain merkityksiin joista olemme keskustelleet väriopin kurssilla niin punainen symboloi himoa, vaaraa, elämää, valtaa ja rakkautta kun taas vihreä kuvastaa kateuden ja rahan lisäksi myös luontoa, tasapainoa, rauhaa ja uudelleensyntymistä. Nämä kaksi väriä ovat itselleni voimakkaimmat värit joiden kautta koen ja tunnen paljon omassa elämässäni ja niiden merkitykset heijastuvat suurelta ostin myös aiheeseemme; ruokahävikkiin. Huomaatko sinä yhtäläisyyttä värien ja aiheemme välillä?

Syvällisin terveisin,

Anni

*Maanantai 26.2.2018*

Kaipa kasvit aavistavat lähestyvän lopun ja tekevät uhrauksia selviytyäkseen. Aurinkotarhojen Marko nimitti kurkkua fiksuksi, ja mielestäni se oli oikein osuva ilmaisu. Älykkäät pikku kurkut.

Tällä hetkellä olen aika kyllästynyt kuvaamaan (opiskelija)ravintolamaailmaa ja kaipaisin jo maisemanvaihdosta. Vielä pitäisi käydä tuota kuvamasaa läpi, mutta juuri nyt tarvitsen taukoa kuvien katselusta. Tiedät varmaan sen tunteen kun olet kuvannut paljon jotain asiaa, ja kaikki kuvat alkavat sekoittua päässä sellaiseksi kuvamössöksi. Silloin tarvitsee tauon, että voi taas katsoa kuvia uusilla silmillä.

Älä edes kysy kirjallisesta osuudesta. No okei, kysyt jo. Tekstin tuottaminen on VAIKEAA, KAMALAA, PAKOLLISTA. Sinulle on jotenkin paljon helpompi kirjoittaa ajatuksia tästä prokkiksesta, ehkä koska kirjoitan tätä konkreettisesti jollekin henkilölle, enkä tyhjään tiedostoon. Voisin kirjoittaa koko opparin sulle sähköpostitse, ok?

Onneksi maisemanvaihdon varmasti pian onnistuu kun saan sovittua Loop-ravintolan jengin kanssa kuvausaikataulusta. Toivon mukaan pääsen ruokahävikkiä kaupoilta noutavan auton kyytiin, uskon että sieltä tulee mielenkiintoista settiä. (Oliko sulla muuten sen tyyppin spostia kenen kans juteltiin?)

Ajatukseni värien symboliikasta ovat aika samoilla taajuuksilla sinun kansasi. Tätä koko projektin punaista lankaa voisi kuvailla vihreäksi, luonnon ja jätteiden kiertokulun väriseksi. Haha hehe.

Nyt katkee ajatus, ei pysty. Palataan myöhemmin.

Oletko saanut uusia inspiraatioita kuvaamiseen viime kerran jäljiltä? Milloin mentäisiin dyykaamaan?

Parahin terveisin

Kare

*Sunnuntai 11.3.2018*

Dear Katri,

Ymmärrän todella mitä tarkoitat kuvamössö-fiiliksellä. Tuntuu, että näen omat kuvani aivan erilaisina kuin niin sanotut ulkopuoliset katsojat. Johtuvatkohan tunteemme siitä, että olemme itse olleet paikanpäällä, nähneet tilanteet / kohteet todellisuudessa? Mietin jatkuvasti mitä muuta olisin voinut tehdä saamillani raaka-aineilla vaikka olenkin päättänyt, että olen valmis kuvieni kanssa ja keskityn vain viemään kirjallisen loppuun.

Siitä päästäänkin mukavasti puhumaan kirjallisesta haha. Oletko päässyt sen kanssa eteenpäin? Itse taisin löytää täydellisen flown kirjoittamiseen täältä Tampereelta jossa olen viettänyt viikonloppua. Ehkä olisi alusta asti pitänyt kirjoittaa täällä.

Miltä sinusta muuten tuntuu kun opinnäytetyö on aivan loppusuoralla? Oletko edelleen yhtä innoissasi projektistamme? Olen miettinyt miten vaikeaa itselleni on ollut erottaa opinnäytetyö kokonaisuudesta. Kirjoittaessani projektin alkumetrieni tapahtumia ylös olen ihmeissäni miten paljon olemme päässeet eteenpäin ja miten homma onkaan selkeytynyt niin paljon matkan varrella.

Mennään dyykaamaan vaikka keskiviikkona? Se ei ehkä ole paras päivä saaliin kannalta, mutta ehkä löydämme uuden lukitsemattoman paikan!

Terveisii Tampereelt!

Anni

*Tiistai 13.03.2018*

Hei Anniseni,

Istun täällä eläkeläisten ja budjettimatkailijoiden täyttämässä laivan kahvilassa toisella puolellasi ja huvittuneena makustelen tätä koko tilannetta, kuinka tänne päädyttiin. Pitäisi lähteä useamminkin ex tempore -päiväristeilyille Tallinnaan. Maanpako ja opparin kirjoitus ovat hyvä yhdistelmä.

Nyt voin sanoa, että on taas hyvä fiilis kirjoittamisen ja koko projektin suhteen ylipäättään. Mä vaan taidan olla niitä ihmisiä, jotka pystyy toimimaan täydellä teholla vasta silloin, kun deadline häämöttää edessä.

Olen edelleen innoissani projektista, vaikka alkuhuuma ja kovin innostus on jo mennyt ohi. Jotenkin rauhoittavaa tietää, että projekti on saatu alkuun ja materiaalia kertyy tasaisella tahdilla.

Tällä hetkellä odotan, että saan tämän opparin valmiiksi ja voimme jatkaa rauhassa (toivottavasti pian) täysipäiväisesti kirjan parissa. Siitä tulikin mieleeni, että Taiken apurahahakemus pitää vielä laittaa eteenpäin! Toivon mukaan jokin apuraha meille tulisi, niin ei tarvitsisi miettiä kustannuksiakaan niin paljon.

Huomenna mennään dyykkaamaan, jee!

Nyt laiva saapuu Tallinnaan, let's tourist!

Lugupidamisega, (Google-kääntäjän mukaan tämä tarkoittaa eestiksi ystävällisin terveisin)

Kare

*Tiistai 28.03.2018*

Rakas Katri,

Uskomatonta, että kohta tämä opparihomma on ohi! Mun pitää vielä hioa tekstiä, mutta sen jälkeen kaikki on valmista huh! Sitä tuntuu löytävän itsestään yllättävän paljon energiaa kun deadline lähestyy.

Ihanaa kuulla, että olet vielä innoissasi! Musta tuntuu, että nyt kun oppari on paketissa niin pystyy taas uusin silmin katsomaan itse kirjahommaa. Mulla on oikeastaan tosi paljon intoa tehdä sitä vaikka se hylkäävä vastaus Patricia Seppälän apurahaan vähän kyllä latisti tunnelmaa. Odotan kuitenkin jo sitä, että päästään taas porukalla puhumaan kirjasta ja miettimään mikä on seuraava askel!

Sääli istua sisällä kun aurinko paistaa, mutta pakko viimeistellä tuo kirjallinen!

Kiitos Katri tuestasi! On ollut ihanaa kirjoitella ja käydä läpi ajatuksia yhdessä. Vietä nyt rentouttava pääsiäinen, että on sitten energiaa näyttelyn suunnitteluun!

Näyttelystä puheen ollen. Pääsiäisen jälkeen pidetään siitä palaveri koko luokan kesken, ja minä kokeilen miltä mun kuvat näyttää kehyksissä!

auf Wiedersehen!

Anni

## 5. LOPUKSI

Opinnäytetyöni kävi läpi muodonmuutoksen matkan varrella. Aivan alkuperäinen idea dykkäuskeittokirjasta muuttui tietokirjaksi ruokahävikstä. Kokonaisen kirjan teko vaihtui kuvasarjaksi, kuvasarja videomuotoon ja siitä edelleen lopulliseen muotoonsa lehdeksi. Sain koostettua aiheesta kokonaisuuden, joka tuntuu itsestäni toimivalta. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin.

Vaikka opinnäytetyö on valmis ja palautettu, on kirjan valmistelu vielä alkutekijöissään. Seuraava askel on jatkaa ROSKA / RUOKA -työnimellä kulkevaa kirjaprojektia työryhmän kesken. Vielä on paljon kuvattavaa ja uutta opittavaa.

Olo on kaiken muutoksien jälkeen levollinen. Tunnen kiitollisuutta kaikkia tahoja kohtaan, jotka ottiat minut vastaan avoimin mielin. Opin valtavasti uutta ja odotan jännityksellä mihin paikkaan seuraavaksi pääsen tutustumaan.

*“ - Miksi, Samuel oli kysynyt.*

*- Niillä kuvilla minä kerron ihmisille, millaista maailmassa tapahtuu, isä oli sanonut.*

*Äiti oli epäillyt, ettei kukaan semmoista kirjaa suostu painamaan eikä ostamaan, ja isä vastasi että hän vaikka säästää rahaa ja maksaa itse koko painatuksen ja kauppaa kirjaansa korista torilla - ellei muu auta.*

*Maksakoon, menköön aikaa - ja vuosihan siihen menisikin - mutta kirjasta oli tultava totta.*

*- Kamera on silmä, isä sanoi.*

*- Ja minun pitää saada muutkin ihmiset näkemään. Sen vuoksi minä olen valokuvaaja.”<sup>11</sup>*

## Kiitos

Anni - ilman sinua tämä projekti ei olisi nähnyt päivänvaloa.

Anu, Raakel, Harri ja kaikki muut opettajat matkan varrella.

Luokkatoverit, erityisesti pienryhmämme jäsenet Taika, Teresa ja

Joonas henkisestä tuesta ja neuvoista.

Sara & Jaakko

Iiris & Miksu

Herkko

---

<sup>11</sup> Helakisa, Kaarina. (1978) s. 52, Ainakin miljoona sinistä kissaa. Porvoo, Helsinki, Juva. WSOY



## 6. VIITTEET JA LÄHTEET

### Viiteluettelo

- 1 Luonnonvarakeskus, LUKE, <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/> [viitattu 10.1.2018]
- 2 Rothstein, Arthur. 1986. Documentary photography. Focal Press, Boston, London
- 3 Poliittisen Valokuvan Festivaali, PVF, [https://www.pvf.fi/en/team\\_member/filippo-zambon/](https://www.pvf.fi/en/team_member/filippo-zambon/) [viitattu 26.3.2018]
- 4 Filippo Zambon, [http://www.filippozambon.com/Art/Pages/Waste\\_1\\_Into\\_the\\_bin.html#grid](http://www.filippozambon.com/Art/Pages/Waste_1_Into_the_bin.html#grid) [viitattu 27.3.2018]
- 5 Sontag, Susan. (April 2011) s. 43, On Photography. Farrar, Straus and Giroux.
- 6 Sontag, Susan. (April 2011) s. 43, On Photography. Farrar, Straus and Giroux.
- 7 Kilpailu- ja kuluttajavirasto, KKV, <https://www.kkv.fi/ratkaisut-ja-julkaisut/julkaisut/kuluttaja-asiemiehen-linjaukset/toimialakohtaiset/lapset-ja-elintarvikkeiden-markkinointi/> [viitattu 25.3.2018]
- 8 Kuluttajaliitto, <http://www.kuluttajaliitto.fi/tietopankki/ruoka/elintarvikemarkkinointi-2/> [viitattu 25.3.2018]
- 9 ResQ Club, <https://www.resq-club.com> [viitattu 1.3.2018]
- 10 Luonnonvarakeskus, LUKE, <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/> [viitattu 10.3.2018]
- 11 Katajajuuri, Juha-Matti, 2018.
- 12 Poliittisen Valokuvan Festivaali, PVF, [https://www.pvf.fi/en/team\\_member/sara-horning/](https://www.pvf.fi/en/team_member/sara-horning/) [viitattu 29.3.2018]
- 13 Hornig, Sara. 2017. Puolet meistä. Opinnäytetyö. Lahden Ammatikorkeakoulu.
- 14 Helakisa, Kaarina. (1978) s. 52, Ainakin miljoona sinistä kissaa. Porvoo, Helsinki, Juva. WSOY

### Kuvalähteet

- Kuva 1: Vauhkonen, Katri. 2018.
- Kuva 2: Vauhkonen, Katri. 2018.
- Kuva 3: Weegee. Rocco the great dane with body of chef Luigi Rivieccio. [Viitattu 1.3.2018] Saatavissa: <https://www.icp.org/browse/archive/objects/rocco-the-great-dane-with-body-of-chef-luigi-rivieccio>
- Kuva 4: Weegee. The Critic. 1943. [Viitattu 1.3.2018] Saatavissa: <https://www.icp.org/browse/archive/objects/the-critic>
- Kuva 5: Kuvakaappaus Filippo Zambonin kotisivuilta. [viitattu 26.3.2018] Saatavilla: [http://www.filippozambon.com/www.filippozambon.com/Art/Pages/Waste\\_1\\_Into\\_the\\_bin.html#grid](http://www.filippozambon.com/www.filippozambon.com/Art/Pages/Waste_1_Into_the_bin.html#grid)
- Kuva 6: Kuvakaappaus Fazerin facebook-sivuilta. Tekijää ei mainittu. [Viitattu 27.3.2018.] Saatavissa: <https://www.facebook.com/fazerin/sininen/photos/a.349859261727692.79055.143548562358764/1562061117174161/?type=3&theater>
- Kuva 7: Kuvakaappaus Voima-lehden vastamainokset -sivulta. © Voima Kustannus 2018. Sivuston toteutus: Jukka Varis. [Viitattu 27.3.2018.] Saatavissa: <http://voima.fi/vastamainokset/>

- Kuva 8: Kuvakaappaus Voima-lehden vastamainokset -sivulta.  
© Voima Kustannus 2018. Sivuston toteutus: Jukka Varis. [Viitattu 27.3.2018.] Saatavissa: <http://voima.fi/vastamainokset/>
- Kuva 9: Hyvärinen Jouni, Luonnonvarakeskus. [Viitattu 28.3.2018] Saatavissa: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>
- Kuva 10: Hornig, Sara. Jokapäiväinen leipämme. 2014. Kuvakaappaus Sara Hornigin kotisivuilta. [viitattu 29.3.2018] Saatavissa: <http://www.sarahornig.com/jokapaivainen-leipamme/>
- Kuva 11: Hornig, Sara. Jokapäiväinen leipämme. 2014. Kuvakaappaus Sara Hornigin kotisivuilta. [viitattu 29.3.2018] Saatavissa: <http://www.sarahornig.com/jokapaivainen-leipamme/>
- Kuva 12: Hornig, Sara. Puolet meistä. 2017. Kuvakaappaus Sata suomalaista valokuvaajaa -nettisivuilta. [viitattu 29.3.2018] Saatavissa: <http://www.100finnishphotographers.fi/sara-hornig/>
- Kuva 13: Hornig, Sara. Puolet meistä. 2017. Kuvakaappaus Sata suomalaista valokuvaajaa -nettisivuilta. [viitattu 29.3.2018] Saatavissa: <http://www.100finnishphotographers.fi/sara-hornig/>
- Kuva 14: Lucas, Sara, Self Portrait with Fried Eggs. 1996. [Viitattu 11.1.2018] Saatavissa: <http://tate.org.uk/art/artworks/lucas-self-portrait-with-fried-eggs-p78447>