

OPINNÄYTETYÖ
ELINA TAIVALKOSKI 2011

**LAPPILAISEN MAASEUTUMATKAILUTILAN
RUOKATUOTTEIDEN KEHITYS JA PALVELUJEN
KARTOITUS**



Rovaniemen
ammattikorkeakoulu
University of Applied Sciences

MAJOITUS, - RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU
MATKAILU- RAVITSEMIS- JA TALOUSALA
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Lappilaisen maaseutumatkailutilan ruokatuotteiden kehitys ja palvelujen kartoitus

Elina Taivalkoski

2011

Toimeksiantaja Risto ja Merja Taivalkoski

Ohjaaja Merja Vankka

Hyväksytty _____ 2011 _____

Tekijä	Elina Taivalkoski	Vuosi	2011
Toimeksiantaja Työn nimi	Risto ja Merja Taivalkoski Lappilaisen maaseutumatkailutilan ruokatuotteiden kehitys ja palvelujen kartoitus		
Sivu- ja liitemäärä	36 + 40		

Tämä ruokatuotteiden kehitystyö tehdään ranualaiselle maitokarjatilalle. Tilan omistajien aikomuksena on tulevaisuudessa tarjota maaseutumatkailupalveluita, majoituksineen ja ravitsemispalveluineen. Tarkoituksena on laajentaa ja kehittää toimintaa maitotilasta maaseutumatkailuyritykseksi. Tulevaisuudessa on tarkoitus laajentaa toimintaa käsittämään myös pienimuotoista ruokatarjoilua, joka perustuu tilan omiin perinneruokiin. Tilalla on mökki, jota on vuokrattu useamman vuoden ajan. Kehitettävien ruokien raaka-aineet ovat pääosin lähtöisin luonnosta ja ruokia on valmistettu tilalla kauan. Kaikista ruoista ei ole tehty edes reseptejä, vaan valmistustavat ovat kulkeneet suullisena perintönä sukupolvelta toiselle.

Opinnäytetyön tavoitteena oli kirjata reseptit. Seurasin ruokien valmistusta, kirjasin reseptit ylös, muunsin ne kolmeksi annoskooksi; kuudelle, kahdelletoista ja kahdellekymmenelle sekä kirjoittaa annoskortit jokaisesta annoksesta. Tämä opinnäytetyö sisältää kaiken dokumentaation tästä ruokatuotekehitys prosessista, raaka-aineiden valinnasta valmistukseen ja annoskortteihin.

Samalla kartoitettiin maaseutumatkailuyrityksen mahdollisuuksia Piittisjärven kylällä.

Avainsana(t)	Maatilamatkailu, maaseutumatkailu, ruokatuote, tuotekehitys, asiakaslähtöisyys
Muita tietoja	Menuvihko

Author	Elina Taivalkoski	Year	2011
Commissioned by Subject of thesis	Risto and Merja Taivalkoski Food product development and service survey at rural travel farm in Lapland		
Number of pages	36+ 40		

This food product development is made for a farm in Ranua, which provides milk and is also my own home farm. In the future farm owners want to change their business idea and offer rural tourism services, which includes accommodation and food services. In the future there is an intention to expand operations to include small-scale food service, which is based on the state of their own traditional foods. Raw materials of the meals what we use are directly from the nature and meals are original farm and rural food. Some recipes for the meals are so old that there is no recipe or description, knowledge how to make the food has moved from mouth to mouth one generation to other.

My duty was to follow the preparation, write it down to recipe and change it in to portions of three different sizes; sizes are for six, twelve and twenty. My thesis contains all documentation about the food product development process, from choosing the ingredients to manufacturing and to portion cards. In portion cards you can see how you make the portion, what are the ingredients, how long does it takes and how much the portion costs to the firm and to the customer.

At the same time I did a surveying about rural tourism in Piittisjärvi.

Key words	Agro-tourism, rural tourism, food product development, customer orientation
Special remarks	Menu book

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	1
2 KOHTEEN KUVAUS	4
2.1 MAITOTILASTA MAASEUTUMATKAILUYRITYKSEKSI	4
2.2 KILPAILIJAT	5
2.3 MAHDOLLISUUDET JA VERKOSTOITUMINEN	5
3 TYÖN TAVOITE	8
3.1 TOIMINNALLINEN PULMA	8
3.2 TYÖN RAJAUKSET	9
4 MAASEUTUMATKAILU	10
4.1 MAASEUTUMATKAILU KÄSITTEENÄ	10
4.2 MAASEUTUMATKAILIJA	11
5 MAASEUTUMATKAILUN TUOTTEET	12
5.1 MITÄ MAASEUTUMATKAILIJA HALUAA	12
5.2 RUOKATUOTTEET	13
5.3 PALVELUTUOTTEET	14
6 ASIAKASSEGMENTTIEN KARTOITUS	15
6.1 SEGMENTOINNIN PERUSTEET	15
6.2 SALMENNIEMENTILAN POTENTIAALISET ASIAKKAAT	16
7 MAATILAN RESURSSIT JA ELINTARVIKELAKI	17
7.1 RESURSSIT	17
7.1.1 <i>Laitteet ja tilaresurssit</i>	17
7.1.2 <i>Työvoimaresurssit</i>	18
7.1.3 <i>Rahalliset resurssit</i>	18
7.2 ELINTARVIKELAKI.....	19
8 TUOTEKEHITYSPROSESSI	20
8.1 ASIAKASLÄHTÖINEN TUOTEKEHITYS.....	20
8.2 PROSESSIN VAIHEET	20
9 LAADULLINEN TUTKIMUS	22
10 RUOKATUOTTEEN KEHITYSPROSESSI	23
10.1 KEHITYSPROSESSIN ALOITUS	23
10.2 KÄYTETTÄVÄT RAAKA-AINEET JA NIIDEN VAATIMUKSET.....	24
10.4 TUOTEKEHITYKSEEN VALITUT RAAKA-AINEET	26
11 AISTINVARAINEN ARVIOINTI	28
12 ANNOSKORTIT	29
13 DOKUMENTOINTI	30
13.1 TUOTEKEHITYSTYÖN ALOITUS.....	30
13.2 MITEN TESTAUKSET TOTEUTETTIIN	31
13.3 TUOTTEISIIN TEHDYT MUUTOKSET.....	32
14 POHDINTA	35
LIITELUETTELO	39

TAULUKKOLUETTELO

Taulukko 1. Käytettävät raaka-aineet	25
--	----

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena on ruokatuotteiden kehitys lappilaiselle maaseutumatkailuyritykselle. Kyseessä on Ranuan Piittisjärvellä sijaitseva Salmenniemen maitotila. Maitokarjan kasvatusta on tällä hetkellä yrityksen pääelinkeino. Tilanomistajilla on ollut jo kauan haaveenaan muuttaa yritystoimintaa ja liikeideaa maaseutumatkailuyritykseksi. Työllä oli kaksi tavoitetta, päätavoitteena oli ruokatuotteiden kehitys, ja toisena tavoitteena oli kartoittaa maaseutumatkailua rajoitettavia tekijöitä. Lisäksi tarkoituksena on kartoittaa oheispalveluita savusaunoihin, kalastus- ja eräretkineen. Edellä mainittuja palveluita voidaan tuottaa tilalla, ja mökin vuokranneet asiakkaat voivat halutessaan ostaa niitä.

Ruokatuotteiden tuotekehitys perustui tilan omiin perinteisiin tarjottaviin. Ruokien raaka-aineina käytettiin mahdollisimman paljon hyväksi luonnon antimia, kuten marjoja, sieniä, riistaa ja lehmän maitoa. Kehitetyille ja testatuille ruokatuotteille laadittiin myös annoskortit. Ruokatuotteista, niiden valmistuksesta ja tarjoilusta muodostuu osa tulevan maaseutumatkailuyrityksen ydinpalveluista. Ruokien tulisi olla sellaisia, että asiakkaat voivat halutessaan osallistua niiden valmistukseen.

Maaseutualueilla matkailun liiketoiminnasta on kehittynyt yksi tärkeä keino säilyttää sen palvelurakennetta ja hidastaa maaseudun autioitumista (Lassila 2004, 97). Maaseutumatkailulla on aluepoliittinen merkitys ja matkailuyrittäjyys tuo maaseudulle paljon uutta, kuten uusia palveluja, uusia ihmisiä sekä vireyttä. Maaseudulla asuville ihmisille annetaan silloin uusia mahdollisuuksia hankkia elantonsa, joko varsinaisissa primaarisissa matkailuyrityksissä, tai matkailua tukevilla sekundaarisissa matkailuyrityksissä. (Lassila 2004, 97–98.) Maaseudulle tulisi luoda mahdollisuuksia elää ja harjoittaa elinkeinoa, mikä estäisi suomalaisen maaseudun tyhjenemisen. Tämä pyritään saavuttamaan erilaisilla maaseudun kehittämistoimilla. Maaseudun halutaan säilyvän elinvoimaisena, mitä perustellaan muun muassa maaseudun merkityksellä kansalliselle identiteetille, maan energia- ja elintarvikeomavaraisuudella, kestäväällä kehityksellä, maanpuo-

lustuksellisilla seikoilla, luonnonvarojen järkevällä käytöllä sekä tasa-arvolla. (Lüthje 2005, 55.)

Suomalaisia tutkimuksia maaseutumatkailusta ja sen tilasta on tehty melko vähän. Yksi maaseutumatkailun tutkija on Monika Lüthje, joka on selvittänyt kulttuurisia puitteita, joissa suomalaiset maaseutumatkailijat matkaavat ja kokevat ja maaseutumatkailuyrittäjät omaa liiketoimintaansa harjoittavat. Lüthjen mukaan maaseudulla on suomalaisessa kulttuurissa erilaisia merkityksiä, hahmoja ja asemia, jotka vaikuttavat siihen, miten matkailija tai maaseutumatkailija maaseutukohteet ja -tuotteet kokee. (Lüthje 2005, 21.) Osaava Maaseutu 2020 – MTK:n tulevaisuusasiakirjassa kuvataan tilaa, missä MTK toivoo maaseudun ja sen elinkeinojen olevan vuonna 2020. Tulevaisuusasiakirjassa pohditaan keinoja, miten autioituvasta maaseudusta saataisiin elinvoimainen ja toimiva ympäristö. (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2007.)

Piittisjärven kylällä kaikki tuntevat toisensa, mutta yhteistyötä ei kuitenkaan tehdä niin paljon kuin voisi olettaa tai olisi mahdollista. Tilan lähetyvillä on hevostila, lihakarja-, lammas- ja porotila sekä huskyfarmi, joilla on tarjottavanaan paljon luontoon liittyviä aktiviteetteja. Näitä palveluita maaseutumatkailutilan asiakkailta on mahdollisuus ostaa liitännäispalveluina. Kanadalaiset tutkijat George, Mair ja Reig (2009,6.) ovat tulleet siihen tulokseen, että Kanadassa näyttäisi olevan lisääntyvä kiinnostus pienempiä yhteisöjä ja maaseutua kohtaan. Tämä kiinnostus on synnyttänyt uuden ja kasvavan markkinaraon turisteista, joita elämä maaseudulla viehättää sen ainutlaatuisten ominaisuuksien vuoksi.

Maatilan yritystoiminnan muuttamisen tavoitteena on, että kaikki kylän asukkaat ja yrittäjät hyötyisivät tilan asiakkaista. Maaseutumatkailun laajentaminen toisi lisätienestettä niin tilan omistajille kuin kylän muillekin yrittäjille, se toisi myös eloa pieneen kylään. Olisi kaikkien etujen mukaista, että asiakaskin huomaisi kylällä vallitsevan yhteishengen. Syy miksi valitsin opinnäytetyön aiheeksi juuri tämän oli se, että halusin aiheen olevan jotenkin lähellä minun kiinnostuksen

kohteitani, jotka ovat ruoka ja maaseutu. Tahdoin myös tallettaa sukumme vanhoja reseptejä seuraaville sukupolville.

Maatilaa koskevassa kehitystyössä on otettava huomioon EU:n laatimat lait ja asetukset. Tietoa näistä määräyksistä sain Ranuan kunnan elinkeinoviranomaiselta. Esimerkkinä EU:n määräyksistä on se, ettei tuotantotiloihin päästetä ketä tahansa, koska kyseessä on elintarvike, ja sen laadun ja turvallisuuden takaamiseksi olosuhteet tulee pitää mahdollisimman hygieenisinä. Elintarvikelaki on erittäin tarkka siitä, minkälaiset ovat ruokatuotteiden valmistustilat myytäessä ruokaa asiakkaille. (Elintarvikelaki 1:10§.)

2 KOHTEEN KUVAUS

2.1 Maitotilasta maaseutumatkailuyritykseksi

Salmenniementila sijaitsee Ranuan Piittisjärvellä kauniilla paikalla Piittisjärvenrannalla Pekkalantien varrella. Ranualle on tilalta matkaa 50 kilometriä ja Rovaniemelle 70 kilometriä. Sijainnin ansiosta kulkeminen niin Ranualle kuin Rovaniemellekin on helppoa, ja moni pohjoiseen matkaaja ajaa juuri tätä kyseistä reittiä.

Maitotilalla on vasikoiden ja hiehojen lisäksi 16 lypsävää lehmää. Juusto Kaira kuljettaa tuotetun maidon Kuusamon Osuusmeijeriin, jossa se jatkojalostetaan erilaisiksi juustoiksi. Maitotilalla on muitakin eläimiä, kuten koiria ja kissa. Pelloilla näkee vuodenaikojen mukaan poroja ja lintuja. Pellot ja järvet ovat monien lintujen muuttoreitin varrella, ja toisinaan pelloilla vieraillee harvinaisiakin lajeja kuten kanadanhanhia.

Vuokrattavana oleva mökki sijaitsee 1,5 kilometrin päässä itse tilalta, mikä antaa asiakkaalle mahdollisuuden olla omassa rauhassaan. Asiakkaalla on myös helppo tulla käymään itse tilalla hiekkatietä pitkin kävellen tai järveä pitkin soutaen. Mökki on rauhaisalla paikalla metsän, peltojen ja järven läheisyydessä. Kuudelle hengelle mitoitettussa mökissä on sauna, olohuone ja tupakeittiö. Mökin pihapiirissä asiakkaiden käytettävissä on savusauna ja nuotiopaikka sekä rannassa laituri ja vene pelastusliiveineen. Rantaan menevä polku kulkee metsän poikki, joka on kesällä ja syksyllä täynnä luonnon antimia kuten mustikoita ja sieniä.

Maaseutumatkailuyrityksen liikeideana on tarjota majoituksen lisäksi ravitsemispalveluita sekä muita palveluita, kuten savusaunaa tai rekikoira-ajeluita, vuodenajan ja asiakkaan toiveiden mukaan. Asiakkailla olisi mahdollisuus itse poimia marjat ja sienet, sekä olla mukana maatilán töissä. Asiakkaat voisivat olla mukana ajamassa karjaa laitumelle tai ihan vain rapsutella vasikoita aidan raosta. Toisaalta asiakkailla olisi myös mahdollisuus tulla valmiiseen ruokapöytään rankan erävaelluksen jälkeen. Yhdessä vietetyn päivän päätteeksi asiakkaat

voivat palata takaisin mökilleen omaan rauhaansa. Tarkoituksena on, että asiakkaalle jäisi pysyvä, positiivinen muistikuva matkastaan maaseudulle.

2.2 Kilpailijat

Samalla konseptilla toimivia kilpailijoita maaseutumatkailuyritykselle ei löydy Ranuan kunnan alueelta. Camping-alueet, mökkikylät ja yksityiset mökkien vuokraajat ovat maantieteellisesti lähimmät kilpailijat. Kuitenkin maaseutu- ja maatilamatkailuyrityksiä Lapin ja Keski-Suomen alueella on paljon, ja vaikka ne sijaitsevatkin kauempana, ovat ne suurimmat ja merkittävimmät kilpailijat. Lapsissa sijaitsevat talvi- ja kesälomakohteet voidaan lukea myös kilpailijoiksi, näitä ovat esimerkiksi hiihtokeskukset ja kaupungit. Suurissa keskuksissa erilaisten palveluiden tarjoajia on paljon, ja tarjonta on monipuolista.

Monilla kilpailijoilla vahvuutena ja vetovoimatekijänä on luonnon läheisyys, mutta matkailija ei silti ole eristyksissä, vaan lähellä on paljon kauppia ja ravintoloita. Etuna kilpailijoihin nähden Salmenniementilalla on se, että asiakas saa nauttia luonnosta ja sen tarjoamista antimista. Kuten Angeria, Jokela ja Leinonen (2006, 37.) toteavat, Lappiin kohdistuvien lomien markkinointi ja myyminen toteutuu erilaisten aktiviteettien avulla. Liikkuminen kaikissa sen eri muodoissa on loman keskeinen sisältö, ja yritykset tarjoavatkin toimintaa moottorikelkkasafareista helikopteriajeluihin. Useiden ihmisten arkielämä on jo täynnä monenlaisia aktiviteetteja, työtä, tapaamisia ja harrastuksia. Samaan aikaan jooga, meditaatio ja erilaiset hemmotteluhoidot ovat kasvattaneet suosiotaan. On siis oletettavissa, että yhä useamman matkailijan loman motiivina onkin rentoutuminen, keskeyttömät luontokokemukset ja hiljaisuus. Vastapainoksi kiihkeärytmiselle työelämälle ihmiset kaipaavat hiljaisuutta, luonnollisuutta ja rauhaa.

2.3 Mahdollisuudet ja verkostoituminen

MTK:n tulevaisuus asiakirjan (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2007) mukaan maatiloja pidetään rauhallisina ja turvallisina lomaviikko kohteina, ja ne tarjoavat erityisesti lapsiperheille kiinnostavaa tekemistä ja ajankulua. Tärkeimpänä vetovoimatekijänä voidaan pitää luonnon läheisyyttä ja tärkeimpinä aktiviteetteina luonnossa liikkumista ja muita luontoon liittyviä kokemuksia. Maaseu-

tumatkailutilan lähettyvillä on paljon merkittäviä retkeilyreittejä, koska Ranua ja Rovaniemi ovat panostaneet luonto- ja retkeilyreitteihin.

Alueella on myös paljon valjastamattomia mahdollisuuksia. Kun myydään aitoutta, törmätään usein ongelmaan, etteivät palveluntuottajat ole huomanneet tuotavansa palveluita, joita matkailijat haluavat (Verhelä–Lackman 2003,167). Kanadan valtio on ottanut matkailun strategiaksi elävöittää maaseutua ja investoida siihen. Tutkijoiden mukaan on vahvoja todisteita tukemaan sitä seikkaa, että kunnat hyötyvät matkailusta: syntyy uusia työpaikkoja, uusia investointeja, ja toiminta on taloudellisesti kannattavaa niin kunnalle kuin yhteisöllekin. (George ym. 2009, 144–145.)

Ranualla on paljon yrityksiä, joiden palveluita vierailijat voivat ostaa. Huskyfarmi Arctic Borealis sijaitsee kuuden kilometrin päässä tilalta. Arctic Borealis tarjoaa erimittaisia valjakkokoiraretkiä tunnista useamman päivän kestäviin elämyksiin. Kolmen kilometrin päässä sijaitsee poro- ja lihakarjatila. Hieman kauempana, 20 kilometrin, Maarit Tervo pitää tilaa, jossa hän kasvattaa vuohia, hevosia, lampaita, kanoja ja koiria (Kennel Bouncy Buffoon's berneses, labradors & cavaliers 2010). Hänen tilallaan on mahdollisuus käydä rekiäjelulla hevosella. Ei myöskään pidä unohtaa Ranuan eläinpuistoa, joka sijaitsee 52 kilometrin päässä Salmenniementilalta. Tilalla maatilamatkailija pääsee luontoon heti mökin portailta, ja merkittäviä luontoreittejä löytyy melkein jokaisesta ilmansuunnasta. Kivalot, Auttinköngäs, Soppana ja Leevin polku ovat suosittuja retkeilyreittejä tilan lähistöllä, ja jokainen reitti on hieman erilainen niin tasoltaan kuin maisemaltaan.

Naapurissa sijaitsevat tilat ja yritykset tulevat varmasti olemaan Salmenniementilan tärkeimpiä yhteistyökumppaneita. Tahdonkin yhden työni tuloksen olevan kylässä piilevien mahdollisuuksien huomioimisen. Tietenkin on tärkeää keskustella asianosaisten kanssa heidän halukkuudestaan lähteä mukaan toimintaan ja sopia heidän panostuksestaan. Etuna tässä on se, että yrittäjät tuntevat toisensa henkilökohtaisesti ja myös tilojen omistajat tuntevat toisensa. On tärkeää muistuttaa, että maaseuduilla tapahtuvalla matkailunkehitystyöllä on vaikutus koko väestöön, kuuluvat he sitten edunsaajiin tai eivät (George ym. 2009, 161). Pal-

veluiden kehittäminen maaseudulla, hyvät kulku- ja tietoliikenneyhteydet sekä hyväksyvä yhteisö, auttavat kilpailussa osaavasta työvoimasta niin Suomessa kuin Euroopassakin (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2007).

3 TYÖN TAVOITE

3.1 Toiminnallinen pulma

Mitkä ovat rajoittavat tekijät maaseutumatkailulle? Minkälaisia ruokatuotteita matkailijoille kehitetään? Nämä olivat tärkeimpiä kysymyksiä tätä työtä tehdessä. Työssä on toiminnallinen ongelma, ja työn tuloksena pyritään kehittämään tulevia asiakkaita, toimeksiantajaa ja opinnäytetyön kirjoittajaa tyydyttäviä ruokatuotteita ja näiden annoskortit. Tässä työssä kuvataan kehitysprosessia, jonka avulla ruokatuote saadaan ideasta paperille ja asiakkaille myytäväksi tuotteeksi. Lopullisena tuotoksena toiminnallisessa opinnäytetyössä on aina jokin konkreettinen, käsin kosketeltava tuote, kuten kirja, ohjeistus, tietopaketti, portfolio, messu- tai esittelyosasto tai tapahtuma (Airaksinen–Vilkkä 2003, 5). Tämän työn konkreettinen tuote on menukirja, johon kokosin kaikki testatut ruokatuotteet. Kirja on tarkoitettu erityisesti ruokien valmistajalle, mutta se toimii myös apuna asiakkaille, jotka haluavat olla mukava ruokien valmistuksessa. Kirjasta asiakkaat myös näkevät mitä raaka-aineita ruoissa käytetään, ja miten ruoat valmistetaan.

Silloin voidaan puhua tuotteesta, kun asiakas tietää mitä palvelu maksaa ja mitä siihen sisältyy, sekä mitä lisäpalveluita on mahdollisuus ostaa. Kuitenkin monet matkailuyritykset ja kohteet markkinoivat tuotteiden sijasta mahdollisuuksia. Esimerkiksi moni yrittäjä kertoo, mitä kaikkea mökillä voi tehdä omatoimisesti, mutta jos asiakas haluaa esimerkiksi kalastukseen liittyvää opastusta, ei sellaista joko ole tarjolla tai tuotetta ei ole hinnoiteltu. (Komppula–Boxberg 2002, 92–93.)

Tuotteita suunniteltaessa lähtökohtana olivat siten sesonkiraaka-aineet, lähiruoka ja tuotteet, jotka miellyttävät etenkin lapsiperheitä. Tarkoituksena on tarjoilla jokaisena vuodenaikana sille tyypillistä ruokatuotetta. Esimerkiksi mansikkakakku kuuluu kesään ja mustikkapiirakka syksyyn. Tavoitteena on myös kehittää tuotteet, joita on helppo muunnella asiakkaan toiveiden ja vuoden aikojen mukaan. Esimerkiksi hillakakku on helppo muuntaa mansikkakakkuksi, yhtä raakaainetta vaihtamalla.

3.2 Työn rajaukset

Asiakaslähtöisessä palveluiden suunnittelussa asiakkaan tarpeet ja ongelmat ovat kaiken lähtökohta. Tällöin ajatellaan, että palvelun tulevat käyttäjät ovat tiettyyn ryhmään kuuluvia asiakkaita. On myös mahdollista jättää yksi tai useampi kohderyhmä lanseerauksen ulkopuolelle, jos yrityksen resurssit eivät tule riittämään jokaisen olemassa olevan asiakasryhmän palvelemiseen. (Kinnunen 2004, 118.) Vaikka haluaisi aloittaa itse ruokatuotekehityksen, on lähdettävä liikkeelle asiakkaista ja ensin on kartoitettava sekä rajattava asiakassegmentit. Segmentoinnin periaate on, että tuotteen erilaisia osia korostamalla, samaa tuotetta voidaan markkinoida erilaisille kohderyhmille. On myös mahdollista, että erilaisille kohderyhmille markkinoidaan täysin erilaista tuotetta (Komppula–Boxberg 2002, 78).

Tässä opinnäytetyössä tehtiin ensin rajaukset ja asiakaskartoitukset ennen kuin päästiin ruokatuotteiden suunnitteluun ja kehittämiseen. Suunnittelun ensimmäinen vaihe oli rajaus: Mitkä tuotteet on mahdollista toteuttaa? Mitä raaka-aineita käytetään? Raaka-aineiden saatavuus oli yksi tärkeistä kysymyksistä. Toimeksiantaja halusi käyttää hyödyksi kaikkea, mitä luonnosta on mahdollista saada ja tehdä itse mahdollisimman paljon. Valmis- ja puolivalmistuotteita käytetään mahdollisimman vähän, jos ollenkaan. Tässä opinnäytetyössä keskitytään tilan ruokatuotteiden kehittämiseen. Majoitusta ja tilan muuta liiketoimintaa on otettu mukaan sen verran, kuin ruokatuotteiden kehityksen kannalta on tarpeellista. Kehitettävät ruokatuotteet rajattiin ensin noin kymmeneen kappaleeseen, minkä jälkeen lopulliset tuotteet löytyivätkin helposti. Haasteena oli, että käytettävät raaka-aineet, kuten ternimaito, marjat, vihannekset ja liha, tulevat suoraan luonnosta ja niiden saatavuus ja laatu voi vaihdella vuosittain. Työstä rajattiin pois myös kaikki erikoisruokavaliot, joihin paneudutaan myöhemmin.

4 MAASEUTUMATKAILU

4.1 Maaseutumatkailu käsitteenä

Maaseutumatkailu ei ole uusi asia, mutta kuten matkailu yleensä, se oli pääosin rikkaiden ja vaikutusvaltaisten henkilöiden etuoikeus 1900-luvulle asti pakotienä arjesta ja stressistä (George ym. 2009, 10). Maaseutumatkailu muodostuu käsitteistä maaseutu ja matkailu. Maaseudun käsitteellistäminen ei ole helppoa, ja koska maaseutualueiden luonne ja taso vaihtelevat, sitä tulisikin tarkastella kansallisista lähtökohdista. Maaseudun määrittelyyn liitetään alkutuotannon keskimääräistä suurempi osuus elinkeinosta, haja-asutusvaltaisuus ja syrjäisyys suurista keskuksista. (Lassila 2004, 99.) Maaseutumatkailu voidaan ymmärtää monella eri tavalla. Yksinkertaisimmillaan sen voi nähdä yhtenä matkailutalouden erityismuotona, joka perustuu tietynlaisen ympäristön, resurssin, matkailulliseen hyödyntämiseen. (Lassila 2004, 51.) Maaseudulle kohdistuvaa matkailua voidaan määritellä joko maantieteellisistä tai kulttuurisista lähtökohdista, jolloin rajaveto joissakin tapauksissa voi olla vaikeaa (Lassila 2004, 100).

Kuten olen aikaisemmin maininnut, ja Lüthje kirjassaan toteaa, suomalaisten maaseutumatkailuyritysten tämänhetkisestä toiminnan laajuudesta ei ole saatavissa kattavaa ja luotettavaa tilastotietoa. Saatavilla olevien, suuntaa antavien tietojen perusteella pienyritysten harjoittama maaseutumatkailuun liittyvä yritys-toiminta on usein sesonkiluontoista ja sivutoimista. (Lüthje 2005, 59.) Liiketoimintaa laajennetaan matkailuun, jotta maatilan elinkelpoisuuden säilyisi. Maaseutumaisen talonpoikaisen elämäntavan säilyttäminen on tavoitteita asetettaessa tärkeämpi, kuin rahan ansaitseminen tai maineen ja aseman hankkiminen perheelle. Liiketoiminnan pitäminen hallittavalla tasolla ja työstä nauttiminen olivat liiketoiminnan kasvattamista tärkeämpiä asioita. (Lassila 2004, 103.) Massatuotannon ja monikansallisten brändien rinnalle tarvitaan tuoteinnovaatioita, jotka nousevat alueellisista lähtökohdista. Toisaalta ne luovat uutta markkinaa mutta toisaalta osuvat jo olemassa oleviin, kuluttajien tarvealueisiin niin kotimarkkinoilla kuin viennissäkin, joita ei kuitenkaan ole täytetty. (Kehittyvä Elintarvike 2002.)

4.2 Maaseutumatkailija

Matkailija on henkilö, jolla on käytettävänään mielensä mukaan aikaa ja rahaa matkustaa ja käyttää varansa omien mieltymysten mukaan. Koska tarjolla on lukuisia vapaa-ajan aktiviteetteja ja matkailu elämyksiä, nykyajan matkailijat enenemissä määrin valitsevat paon rauhaisalle ja idylliselle maaseudulle. Ihmiset haluavat uusia kokemuksia, jotka ovat vastakohtia nopeatahtiselle arjelle nykyajan yhteisöissä ja työpaikoilla. (George ym. 2009, 145.) On odotettavissa, että tulevaisuudessa luonto- ja maaseutumatkailun sekä maalla asumisen kysyntä kasvaa (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2007).

Lähdettäessä tarkastelemaan maaseutumatkailua asiakkaan perspektiivistä, törmätään heti käsitteelliseen ongelmaan: kuka on maaseutumatkailija? Jos maaseutumatkailu määritellään matkailuksi, joka tapahtuu taajama-alueiden ja matkailukeskusten ulkopuolella, pienissä yrityksissä, ja että se tukeutuu vahvasti maatalouteen ja/tai luontoaktiviteetteihin, sekä paikalliseen perinteeseen, on maaseutumatkailija hyvin monitahoinen toimija. Maaseutumatkailija on siis esimerkiksi omalla autolla matkustava perhe tai pariskunta, joka pysähtyy viettämään erimittaisia aikoja maaseudulla. Maaseutumatkailijan määritelmä ei sulje pois sellaistaakaan matkailijaa, joka ehkä yöpyy kaupungissa, mutta vierailee maaseudun kylillä, käyttää maaseudun kyläkauppoja ja käyntikohteiden palveluja ja ihailee maaseudun maisemia. Omavaraismokin vuokraava matkailija, tai omalla tai tuttavien mökillä majoittuva matkailija, luetaan myös maaseutumatkailijaksi joka käyttää maaseudulla tarjottavia palveluja. Maaseutumatkailija on myös erilaisten maaseudulla toteutettavien aktiviteettien harrastaja, riippumatta siitä, miten tärkeä motiivi kyseinen harraste on matkailijalle. (Lassila 2004, 16.)

5 MAASEUTUMATKAILUN TUOTTEET

5.1 Mitä maaseutumatkailija haluaa

Asiakas näkee matkailutuotteen kokonaispakettina, mutta tuottajan kannalta matkailutuote voi olla yksittäinen, asiakkaan ostaman kokonaispaketin osana oleva palvelu, kuten kuljetus, ruokailu, majoitus tai ohjelmapalvelu. Matkailutuote johon kuuluu aineellisia ja aineettomia osia, ja joka perustuu johonkin toimintaan kohteessa, voidaan määritellä palvelupaketiksi. (Verhelä–Lackman 2003, 15.) Asiakkaan perimmäiset tarpeet ja niiden tyydyttämisen on aina oltava tuotteiden taustalla, jotta tuotteet kiinnostaisivat matkailijoita (Verhelä–Lackman 2003, 30).

Hyvää matkailutuotetta voidaan tarkastella monesta eri näkökulmasta. Tuotteeseen kohdistuu odotuksia asiakkaalta, tuottajalta, jälleenmyyjältä ja usein myös alueelta tai kunnalta, jossa tuote tuotetaan ja parhaimmassa tapauksessa nämä odotukset tukevat toisiaan. Ne voivat myös olla ristiriidassa keskenään ja pitemmän päälle lopputulos ei voi tyydyttää kaikkia osapuolia. (Kompplu–Boxberg 2002, 90.)

Hyvä tuote on sen tuottajalle liiketaloudellisesti kannattava. Helposti toteutettavissa ja myytävissä oleva tuote on hyvä tuote. Hyvä tuote myös synnyttää asiakkaassa halun uusintaostoon ja tuote erottuu muusta tarjonnasta, ja sillä on markkinoilla selkeä kohderyhmä/käyttäjärühmä. Hyvä tuote on pitkäikäinen, eikä siihen liity ulkopuolisia epävarmuustekijöitä ja tuotteen jälleenmyynti on helppoa. Hyvä tuote antaa toimeentulon kaikille osallistuville toimijatahoille sen tuottamisesta toteuttamiseen saakka. (Verhelä–Lackman 2003, 75.)

Moni uusia kokemuksia ja elämyksiä hakeva matkailija käyttää matkansa aikana ohjelma- ja opaspalveluita. Jokainen ihminen kokee elämyksen eritavoin. Elämyksellisuuden osaamiskeskukseen (Rovaniemi) määritelmän mukaan elämys on positiivinen, muistijäljen jättävä, yleensä ainutkertainen ja henkilökohtainen kokemus. (Verhelä–Lackman 2003, 34–35.) Nykyajan matkailijat toivovat voimakkaita elämyksiä antavia kokemuksia, he tahtovat irtautua arjesta, rentoutua, he tahtovat elää tapahtumia. Voimakkaan kokemuksen ja elämyksen syntymi-

nen vaatii ajan, paikan, tekniset puitteet sekä asiakkaalta oikean henkisen tilan. Aikaa kokemiseen ja sisäistä henkistä tilaa kokemuksen muuttumiseksi elämykseksi eivät ohjelmapalvelujen tuottajat voi asiakkaille tarjota. Teknisiin puitteisiin ja paikkaan pystytään ja pyritään vaikuttamaan kaikin mahdollisin keinoin. (Verhelä–Lackman 2003, 30.) Tämän ajan ihmiset haluavat pitkäaikaisen muistijäljen matkastaan, eivät hetkittäisiä ja erillisiä kokemuksia vaan kokonaisen suuren kokemuksen, josta jää jälki loppuelämäksi.

5.2 Ruokatuotteet

Ruokaperinteeseen kuuluvat raaka-aineet, valmistus ja käyttötilanteen sekä sidokset aikaan ja ympäristöön eli niiden historiaan, näistä syntyy kansankulttuurin perinneruuat. Yleensä perinneruulla tarkoitetaan jonkin maantieteellisen alueen tai henkilöryhmän sukupolvelta toiselle siirtyvää tai siirtynyttä ruokalajia valmistustapoineen ja jopa kattausta. (Verhelä–Lackman 2003, 171–172.) MTK:n Tulevaisuusasiakirjan mukaan Suomessa on itäisen, läntisen ja pohjoisen ruokareitit, joita tullaan tulevaisuudessa markkinoimaan tehokkaasti matkailijoille (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2007). Ranua sijaitsee idän, lännen ja pohjoisen välimaastossa ja tämän takia Ranualla ei ole montaa omaa perinneruokaa. Ranualla yhdistyy idän pataruoat, lännen kalaruoat ja pohjoisen vahva-aromiset riistaruoat. Ranualla käytetään monipuolisesti niin raaka-aineita kuin valmistusvälineitä ja -tapoja. Yksi Ranuan pitäjäruoista on lihavelli, missä näkyy kaikkien ruoka-alueiden vaikutus (Kolmonen 1986, 189).

Kun on haluttu korostaa kansallista omaleimaisuutta, eksotiikkaa on haettu raaka-aineilla, jotka ovat metsästä, merestä tai Lapin erämaista saatuja. Karhusta ja porosta, lohesta ja hillasta on valjastettu suomalaisten raaka-aineiden kanta-äitejä. Kansainvälisessä vertailussa Suomen ruokatuotteilla on monta uniikkia ominaisuutta. Ruokaa on aina osattu tehdä lähellä olevista aineista, koska Suomessa harjoitettiin pitkään omavaraistaloutta. Perinteeseen ja suomalaiseen kulttuuriin on myös kuulunut korostaa maakuntaruokien erikoislaatuisuutta. Kiinnostus alueelliseen ruokaperinteeseen näkyy historian kartoittamisena ja ruokakirjojen julkaisemisena. Vanhan pohjalta kehitetään uutta ja maaseudun yritysten pienimuotoista elintarviketuotantoa edistetään. (Kolbe 2008.)

5.3 Palvelutuotteet

Matkailun ohjelmapalvelut määritellään kauppa- ja teollisuusministeriön matkailun ohjelmapalvelujen toimialakatsauksessa matkailutuotteeseen liittyväksi aktiviteetiksi, mikä muodostaa matkan toiminnallisen osuuden (Verhelä–Lackman 2003, 16). Verhelä ja Lackman (2003, 17.) toteavat myös että; matkailun ohjelmapalvelut ovat toimintoja, joko omatoimisia tai ohjattuja, jotka perustuvat asiakaslähtöisesti luontoon, kulttuuriin, viihteeseen, liikuntaan tai terveyteen. Osana ohjelmapalvelukokonaisuutta palvelun tuottaja voi myös tarjota kohderyhmälle palveluita, jotka liittyvät aamiaismajoitukseen, kokous- tai koulutustilaisuuksien järjestämiseen, matkailualan hankkeistamiseen, matkailuneuvontaan, ruokapalvelujen toteuttamiseen, teemaopettamiseen tai yleisötapahtumien toteuttamiseen (Verhelä–Lackman 2003, 17).

Ohjelmapalveluiden tuotannossa on jouduttu erikoistumaan johtuen sekä tuotteiden monipuolistumisesta, että asiakkaiden vaatimusten lisääntymisestä. Verkostoitumisesta eli yhdessä toimimisesta on tullut osa matkailupalvelujen tuotantoa. (Verhelä–Lackman 2003, 21.) Ranua ja etenkin Piittisjärvi on pieni kylä, jolloin verkostoituminen ja yhteistyö ovat elinehto pienille yrityksille. Toivon, että tämän työn sivutuotteena saadaan toimivampi kyläyhteisö, jossa otetaan kaikki asukkaat huomioon ja ajatellaan kylän parasta.

6 ASIAKASSEGMENTTIEN KARTOITUS

6.1 Segmentoinnin perusteet

Segmentoinnilla tarkoitetaan markkinoiden jakamista keskenään homogeenisiin asiakasryhmiin käyttäen hyväksi jotain segmentointikriteeriä. Segmentoinnin lähtökohtana ovat asiakkaan tarpeet eli pyritään löytämään asiakasryhmiä, joilla on tarve samanlaisille tuotteille. (Komppula–Boxberg 2002, 75.) Yksittäisen yrityksen on mahdotonta tavoittaa kaikkia asiakkaita, joille sen tuotteet sopisivat. On myös muistettava, että vaikka hotellihuone tai rantamökki periaatteessa soveltuu jokaiselle asiakkaalle, on erilaisilla asiakkailla erilaisia tarpeita. (Komppula–Boxberg 2002, 74.)

Segmentoinnin perusajatuksena on, että yhtä ja samaa tuotetta voidaan markkinoida erilaisille kohderyhmille korostamalla tuotteen eri osa-alueita, erilaisille kohderyhmille voidaan myös markkinoida täysin toisenlaisia tuotteita. Keskeistä tässä kuitenkin on, että jokainen kohderyhmä kokee tuotteen omakseen ja että se täyttää jokaisen kohderyhmän odotukset. (Komppula–Boxberg 2002, 78.) Ruokatuotteiden tulee olla riittävän yksinkertaisia, jotta ruokapalveluita voidaan tarjota mahdollisimman monille asiakkaille. Maaseutumatkailu viehättää kuitenkin myös asiakkaita, jotka haluavat ja ovat valmiita kokemaan uutta ja erilaista. Kuitenkin on otettava huomioon, etteivät kaikki halua kokeilla kovin erikoisia ruokia, toisille riittää erilainen ympäristö.

Useimmat matkailijatyypittelyt ryhmittelevät matkailijat sen mukaan, minkä tyyppistä lomaa he haluavat viettää. Tyypittelyjen lähtökohtana käytetään erilaisia kohteita, kuten luontokohteet, aurinkokohteet ja kulttuurikohteet, loman aikana harrastettavia toimintoja esimerkiksi rauha, rentoutuminen auringossa, kulttuuriin tutustuminen ja luontoretkeily, tai onko matkailija enemmän yksilö- vai massamatkailija. Pohdittaessa tyypittelyjä on muistettava, että ihminen voi käyttäytyä hyvin eri tavalla riippuen siitä, missä roolissa hän kulloinkin toimii ja mikä on matkustamisen primääri motiivi. Matkailijan tarpeet, toiveet ja odotukset vaihtelevat matkan luonteen mukaan, samalla tavalla voi vaihdella myös matkailijan

tapa toimia. (Komppula–Boxberg 2002, 76.) Lüthjekin on tullut tutkimuksissaan siihen tulokseen, että koska maaseutumatkailupalveluita on monenlaisia, myös niiden käyttäjät koostuvat monesta ryhmästä. Mitään yhtä suomalaista maaseutumatkailijatyyppeä ei siis ole olemassa. (Lüthje 2005, 61.)

6.2 Salmenniementilan potentiaaliset asiakkaat

Mahdollisia asiakkaita on paljon, mutta on otettava huomioon se, että yhdessä kohteessa ei välttämättä käy kaikkiin edellä mainittuihin ryhmiin kuuluvia matkailijoita. On siis tarkasteltava tätä asiaa juuri Piittisjärven kylää ajatellen. Ranualla ja juuri Piittisjärvellä on paljon mökkejä, jotka ovat enimmäkseen kesäkäytössä. Kylällä ja sen läheisyydessä vierailee paljon entisiä paikkakuntalaisia sukuloimassa ja tapaamassa vanhoja tuttuja. Piittisjärven ohi ajetaan pääasiassa silloin, kun ollaan matkalla pohjoiseen kuten Kemijärvelle tai Sallaan. Eniten aktiiviteettien harrastajia tulee syksyisin metsästämään ja marjastamaan.

Tilaan kuuluvaa mökkiä on vuokrattu Lomarenkaan kautta jo useamman vuoden ajan. Asiakasmäärää ja -rakennetta kartoitettaessa käytettiin hyödyksi vuosien aikana saatuja kokemuksia ja asiakastietoja. Tietoja oli kesästä 2007 syksyyn 2010 asti, vaikka ajanjakso ei ole kovin pitkä, on siitä selkeästi nähtävissä ajanjaksolle osunut lama. Vuosien 2007 – 2008 aikana vuokrakertoja oli 8, kun taas 2009 vuokrauskertoja oli vain 3. Vuonna 2010 asiakkaita on taas ollut hyvin ja he ovat viipyneet pitempiäkin aikoja. Mökin vuokraajat viipyivät kolmesta päivästä kahdeksaan päivään. Asiakkaat olivat enimmäkseen keski-ikäisiä pariskuntia tai lapsiperheitä Etelä-Suomesta. Myös ulkomaalaisia vuokralaisia oli muutamia; kahdesti Venäjältä, kerran Liettuasta, Saksasta ja Espanjasta. Syksyisin vuokralaiset ovat keski-ikäisiä, enimmäkseen miehiä, jotka tulevat tänne metsästämään ja nauttimaan ruska-ajasta.

7 MAATILAN RESURSSIT JA ELINTARVIKELAKI

7.1 Resurssit

Asiakkaan arvo, tarpeet ja osallistumisen taso on hahmotettava, ennen kuin yrityksessä pohditaan resursseja, joita sillä on käytettävissään tuotteen tuottamiseen ja valmistamiseen. Resurssit koostuvat aineellisista sekä aineettomista resursseista, joita ovat: henkilökunnan osaaminen, välineet ja laitteet, paikka sekä yhteistyökumppanit ja heidän resurssinsa. (Komppula–Boxberg 2002,102.) Osa näistä aisoista sisältyy omavalvontasuunnitelmaan, joka jokaisen yrityksen on tehtävä jotta yritystoiminta voidaan aloittaa. Omavalvontasuunnitelma kuuluu liiketoimintaosuuteen, jonka olen rajannut pois tästä työstä. Tässä kappaleessa tarkastellaan, mitä resurssit pitävät sisällään Taivalkosken perheen maaseutu-matkailuyrityksessä.

7.1.1 Laitteet ja tilaresurssit

Saavuttaakseen yrityksen tavoitteet ja tuotevaatimukset jotka se on tuotteelleen määrittänyt, organisaation tulee määrittää, hankkia ja ylläpitää tiloja ja laitteita. Tilojen ja laitteiden lisäksi on huomioitava ja kuvattava myös seuraavat asiat: toimitilat, koneet, työolosuhteet, mittaus- ja testausvälineet, järjestelmät, tukipalvelut ym., IT, tietokannat ja tietoturva. (Sivonen–Työppönen 2006, 30.) Jotta tilalla tuotettavia ruokia voidaan myydä ja tarjota asiakkaille, on ruoanvalmistustilojen oltava lakien ja säädösten mukaisessa kunnossa. Elintarvikehuoneiston on oltava asianomaisen valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista (Elintarvikelaki. 1:13§).

Vuokrattava mökki pihoineen ja saunoineen kuuluvat tilaresursseihin. Maitotilan rakennukset kuuluvat myös tilaresursseihin, tässä tapauksessa erityisesti keittiö ja tarjoilutilat. Ruokapöydässä tilaa on kuudelle, mutta ruokailut voidaan ajoittaa esimerkiksi siten, että lapset syövät ensin ja aikuiset vasta sen jälkeen. Kaikki ruokien valmistuksessa käytettävät laitteet: monitoimikone, hella, sähkövatkain, leivin- ja sähköuuni sekä käytettävät valmistus- ja tarjoiluastiat kuuluvat laiteresursseihin. Myös ruokien säilytyksessä käytettävät laitteet kuten pakastin ja jääkaappi ovat osa laiteresursseja, joihin kohdistuu eniten vaatimuksia, niin laki-

en ja säädösten kuin niiden kestävyysdenkin kannalta. Kun raaka-aineita säilytetään, valmistetaan, valmiita ruokia säilytetään ja tarjoillaan asiakkaille, on noudatettava säädettyjä lakeja.

7.1.2 Työvoimaresurssit

Suurin osa matkailuyrityksistä on pieniä perheyriksii, joissa johtaminen on lähempänä yhteistyötä ja yhdessä tekemistä ja kauempana perinteisestä johtamisesta. Jonkun on kuitenkin aina tehtävä päätökset ja kannettava vastuu tehdyistä päätöksistä. Esimiehen tai johtajan tehokkuuden mittari tutkimusten mukaan on se, millaisen ilmapiiirin tai yrityskulttuurin hän luo. (Pesonen–Mönkkönen–Hokkanen. 2002, 109.) Tämäkään perustettava yritys ei ole poikkeus, vaan organisaatio toimii juuri niin kuin edellä on mainittu. Maitotilalla ei ole varsinaista johtajaa, vaan yrittäjäpariskunnan työt ja vastuu ovat jakaantuneet vuosien varrella, ja tämä johtamiskäytäntö tulee varmasti jatkumaan samanlaisena liikeidean muututtuakin.

Ulkopuolisia työntekijöitä tuskin tarvitaan pitkään aikaa, sillä yritystoiminta tulee olemaan alussa niin pieni muotoista, että perheen voimin pärjätään melko pitkälle. Perheeseen kuuluu vanhempien lisäksi neljä lasta, jotka syntyneet vuosien 1988 ja 1998 välillä. Tietenkin on otettava huomioon, että sisarukset lähtevät jossain vaiheessa opiskelemaan ja asuvat siten suurimmanosan viikosta jossain muualla.

7.1.3 Rahalliset resurssit

Rahaa tarvittiin jo kehittämissvaiheessa, sillä joitain raaka-aineita oli ostettava, jotta testaukset voitiin suorittaa. Kustannukset pysyvät kurissa, koska monet tuotteet on kasvatettu, poimittu ja valmistettu itse. Testattavat ruoat tehtiin myös syötäväiksi, esimerkiksi päivälliseksi, eikä ruoka tai raha mennyt hukkaan. Tulevaisuudessa rahaa tarvitaan investointeihin, markkinointiin ja kaikkeen tilalla tapahtuvaan kehitykseen ja maaseutumatkailutilan sekä maatalouden pyörittämiseen.

Tutkimusten mukaan maaseudun pienyrityksissä on tuotekehitys- ja tuotanto-osaamista, kuitenkin markkinoinnin, mikä käsittää enemmän kuin pelkän myynnin, järjestämisessä näyttää olevan ongelmia, etenkin elintarvikealalla. (Kehittyvä Elintarvike 2002). Osaava Maaseutu 2020 pitää hyvin mahdollisena sitä, että matkailumaatilat ovat tulevaisuudessa verkostuneita ja siten kykeneviä tehokkaaseen markkinointiin ja laadukkaaseen tarjontaan. Yritykset osaavat myös markkinoida kuluttajille, niin eettisesti kuin ekologisestikin, vastuullista tapaansa toimia. (Osaava Maaseutu 2020.)

7.2 Elintarvikelaki

Elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa ei saa käyttää asumiseen tai muuhun tarkoitukseen niin, että siitä saattaa aiheutua terveysvaaraa. Elintarvikehuoneistossa ja alkutuotantopaikassa on oltava sen toimintaan nähden riittävät työtilat. Elintarvikehuoneiston ja alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sekä siellä käytettävän veden laadusta säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 3 artiklassa. (Elintarvikelaki 1:10§.) Rovaniemen ja Ranuan elinkeinoviranomainen Päivi Romakkaniemi (2010), piti erittäin tärkeänä yrityksen omavalvontasuunnitelmaa ja sen hyväksyttämistä viranomaisilla. Hän painotti eritoten ruokien valmistustiloja ja sitä, että tilojen tulisi olla Elintarvikelain mukaiset.

8 TUOTEKEHITYSPROSESSI

8.1 Asiakslähtöinen tuotekehitys

Pelkistetysti asiakslähtöisyydellä tarkoitetaan sitä että palvelu, tai tässä tapauksessa tuote, perustuu asiakkaan tarpeisiin. Kuluttaessaan ostamaansa tuotetta tai palvelua asiakas saa oman arvionsa mukaan sellaiseen kokemukseen, jonka on odottanut saavansa (Verhelä–Lackman 2003, 199).

Koska tuotekehityksen tärkeä kohta on asiakkaan huomioiminen, on ensimmäisenä saatava selville, kuka asiakas on. On kartoitettava mahdolliset asiakassegmentit, kuka käyttää tuotteita, ja kuinka paljon käyttäjiä on. Kun maaseutu-matkailuyritystä ollaan vasta perustamassa, on asiakslähtöisyys helpompi ottaa tuotekehityksen lähtökohdaksi. Mökillä ei ole montaa niin sanottua vakioasiakasta, jotka tulisi pitää yrityksessä.

Asiakaskeskeisyys on ajattelutapa, joka ohjaa yrityksen toimintaa. Tämä tarkoittaa sitä, että matkailuyrityksen palvelujärjestelmän pohjana ovat asiakkaan tarpeet. Jo yrityksen toiminta-ajatuksessa on otettu huomioon asiakkaan tarpeet, mikä ilmaisee yrityksen perustehtävän, eli syyn miksi yritys on olemassa. (Komppula–Boxberg 2002, 66.) Usein matkailijat tyydyttävät saman matkan aikana useampia tarpeitaan, kuten yhdistävät työ- ja vapaa-ajan matkustusta tai viettävät lomaa matkailukohteessa ja samalla osallistuvat aktiviteetteihin. Verhelä ja Lackmankin (2003, 24.) toteavat, että matkailijaa voidaan harvoin luokitella vain yhteen luokkaan/ryhmään kuuluvaksi.

8.2 Prosessin vaiheet

Tuotekehitysprosessi jaetaan suunnittelu- ja toteutusvaiheeseen. Tuotekehityksen merkitystä yrityksen kokonaisstrategiassa sekä uusien tuoteideoidensysteemattista etsimistä korostetaan suunnitteluvaiheessa. Varsinaisen palvelun kehittämisen ja markkinoiden testaus korostuvat toteutusvaiheessa. (Komppula–Boxberg 2002, 97.) Ensimmäinen vaihe kehitettäessä uutta tuotetta on sen sisällön ideointi asiakkaan saaman arvon pohjalta. Asiakkaan tarpeet ja odotukset arvosta on tietenkin hahmotettava ennen tätä. Lähdetessä kehittämään tuotteita on tärkeää ymmärtää, että ne on aina suunnattava tietyille kohderyhmälle ja

tiettyyn tarkoitukseen. (Komppula–Boxberg 2002, 100.) Paikkakunnan, alueen tai yrittäjän omista vahvuuksista ja osaamisesta syntyvät parhaat ideat (Verhelä – Lackman 2003, 77). Tuotekehityksessä on suotavaa pohtia asioita myös suuremmissa mittakaavassa, ajatella kokonaiskuvaa, ja ottaa tarvittaessa huomioon myös esim. jakelutien ja ympäristön vaatimukset tuotteesta (Komppula–Boxberg 2002, 90).

Matkailuyrityksen tuotekehitystyö pohjautuu useimmiten joko asiakkailta saatuihin kimmokkeisiin tai yrittäjän päässä kehittyneisiin ideoihin, joita apuna käyttäen pyritään kehittämään yrityksen toimintaa (Komppula–Boxberg 2002, 92). Tässä tapauksessa oli kyse yrittäjän ajatuksista. Yrittäjän mielessä oli ajatus siitä, millaisia tuotteita hän haluaa tarjota asiakkaille; hyvää, aitoa ja oikeaa ruokaa maaseudulta. Tuotekehityksen tulisi perustua tutkittuun tietoon asiakkaiden ja markkinoiden tarpeista, eikä pelkästään yrityksen omiin mieltymyksiin tai tunteuksiin (Komppula–Boxberg 2002, 7). Samalla kun mietittiin, mitä tarjota asiakkaille, pidettiin koko ajan mielessä, mitä asiakas haluaa kokea tullessaan maalle. Luonnon puhtaus, rauha, rentoutuminen ja irtiotto arjesta ovat asioita, joita ihmiset tulevat hakemaan maalta ja ruoan on täydennettävä tätä kokemusta. Yksinkertaisista raaka-ainesta valmistettuja maukkaita ruokia, jotka kuuluvat maatilalla arkeen ja myös juhlaan. Asiakas voi tällöin hyvin, niin henkisesti kuin fyysisestikin, ja hän tuntee olevansa lomalla.

Matkailutuotekehityksen, kuten tuotekehityksen yleensäkin, täytyy olla jatkuvaa. Yrityksen täytyy seurata aikaansa, ja sen on pystyttävä vastaamaan tulevaisuuden haasteisiin. Hyvin toteutettu ja onnistunut tuotekehitystyö pitää yrityksen ajan tasalla ja luomalla uusia tuotteita ja parantamalla olemassa olevien laatua auttaa sitä menestymään. (Komppula–Boxberg 2002, 94.) Paikallinen kulttuuri ja sen monet muodot toimivat usein vetonaulana, joka houkuttelee matkailijan alueelle alun alkaen. Eritoten perinteisiä maaseudun asuinalueita, ja kultaisen munansa muninutta hanhea tulisi hoitaa tuottavuuden säilyttämiseksi pitkällä aikavälillä. (George ym. 2009, 124)

9 LAADULLINEN TUTKIMUS

Laadullisessa tutkimuksessa pystytään lähtemään liikkeelle mahdollisimman puhtaalta pöydältä, ilman mitään ennakoasettamuksia tai määritelmiä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa onkin kyseessä aineistolähtöinen analyysi, joka periaatteessa tarkoittaa teorian rakentamista empiirisestä aineistosta lähtien, ikään kuin alhaalta ylös. Aineiston, eli korpuksen rajausta on tällöin tärkeä pohtia, jotta analysointi olisi sekä mielekästä että järkevää. (Eskola–Suoranta 1999, 19.) Kvalitatiivisessa tutkimuksessa pyritään kuvaamaan jotakin tapahtumaa, ymmärtämään tiettyä toimintaa tai antamaan teoreettisesti mielekäs tulkinta jostakin ilmiöstä, tutkimuksessa ei pyritä tilastollisiin yleistyksiin (Eskola–Suoranta 1999, 61). Laadullisessa tutkimuksessa tutkimussuunnitelma parhaimmillaan elää tutkimushankkeen mukana. Tämä tarkoittaa ainakin osittain sitä, että kvalitatiivisilla menetelmillä saavutetaan ilmiöiden prosessiluonne. (Eskola–Suoranta 1999, 15–16.) Tutkimussuunnitelmaan kuului muun muassa aikataulus, mistä nähdään, mitä tuotteita testattiin minäkin päivänä. Suunnitelmiin tuli toisinaan muutoksia, mitkä johtuivat esimerkiksi raaka-aineiden tai ajan puutteesta. Aikataulua testausten suhteen ei pystytty lyömään lukkoon senkään takia, koska etukäteen ei voinut tietää, mitä tuotteita täytyy testata useamman kerran.

Kirjoittamiseen on kiinnitettävä erityistä huomiota, sillä kirjoittaminen on laadullisessa tutkimuksessa keskeinen tutkimuksen onnistuneisuuden kriteeri ja raportin osasia kerääntyä tutkimusprosessin kuluessa monelta suunnalta. Tutkimus on ylipäätään arvioitavissa nimenomaan tutkimustekstin perusteella. (Eskola–Suoranta 1999, 236.) Yrittäjien, elinkeinosihteerin, terveystarkastajan ja lähellä sijaitsevien matkailupalveluita tarjoavien tilojen haastatteluja ja keskusteluja kerättiin vähitellen koko opinnäytetyön tekemisen ajan. On kuitenkin muistettava, että olen tekemisissä viranomaisten kanssa, ja pyörät pyörivät siellä toisinaan hitaasti, ja kaikkiin kysymyksiin ei saatu vastauksia määräaikaan mennessä

10 RUOKATUOTTEEN KEHITYSPROSESSI

10.1 Kehitysprosessin aloitus

Toimivan prosessin kehittämisen lähtökohtana on yrityksen oma toiminta-ajatus ja liikeidea. Kaikkia kehitysprosesseja tullaan peilaamaan niitä vasten. Tuotteiden kehittäminen lähtee liikkeelle tosiasioiden tunnistamisesta sekä todellisesta ja yrityksen visioon ja tavoitteisiin nähden oikeiden kehityskohteiden havaitsemisesta. Monesti kehitystarpeiden tunnistamisessa kannattaa käyttää ulkopuolista apua. (Pesonen ym. 2002, 89.) Jos huomataan, että yrityksen tuotteet eivät toimi, tavalla tai toisella, tai jos asiakkaat eivät ole tuotteisiin tyytyväisiä, on yrityksen oltava valmis muuttamaan ja korjaamaan tuotteitaan. (Verhelä–Lackman 2003, 85). Jotta asiakkaat ja heidän toiveensa tulivat huomioitua, mukana oli koemaistajat, jotka eivät kuuluneet perheeseen. Tähän ryhmään voidaan lukea muut kyläläiset, sukulaiset Etelä- ja Keski-Suomesta ja vierailijat, jotka halusivat maistaa tuotteita, ja sattuvat oikeaan aikaan kylään. Kerroimme maistajille, että heidän mielipiteellään on arvoa, ja että he voivat vaikuttaa tuotteeseen. Luotimme näihin maistajiin, sillä esimerkiksi sukulaisilta sai varmasti rehellistä ja suoraa palautetta tuotteista.

Annokset tulee suunnitella etukäteen ja laatia niiden valmistusohjeet. Esiteltäessä annoksia, niin asiakkaille kuin henkilökunnallekin, on koettu hyväksi keinoksi käyttää kuvia. Ruoka-annosten valmistaminen on valmistusprosessissa usein vain jäävuoren huippu (Pesonen ym. 2002, 89). Kaikki annokset tulee testata, myös erikokoiset annokset, sillä kaikkia ainesosia ei voi lisätä tai vähentää samassa suhteessa henkilömäärän kanssa. Tuotteiden testauksessa tulee ottaa huomioon myös se, että luonnosta saatavat raaka-aineet ovat parhaimmillaan tuoreina, eli ruokatuotteet ovat suurelta osin sesonkituotteita. Vaikka ruokia tehdään sesonkien mukaan, kannattaa marjoja ja lihaa pakastaa, yrttejä kuivattaa ja juureksia säilöä kellariin. Tämä mahdollistaa sen, että mansikkakakkua ja kirjolohta tillillä maustettuna on mahdollista saada myös talvella.

Tämän opinnäytetyön tuotekehitysprosessi kesti yhteensä noin viisi kuukautta (22 viikkoa) ja prosessi aikataulutettiin näin:

Vko 12-17	Reseptien etsiminen Raaka-aineiden valinta
Vko 17-19	Reseptien ainesosien muuttaminen
2.5.2010	Mustikkapiirakka testaus nro.1
14.5.2010	Hunajaiset uunijuurekset testaus nro.1
19.5.2010	Liharullat testaus nro.1
20.5.2010	Raparperikiisseli testaus nro.1
24.5.2010	Mustikkapiirakka testaus nro.2
Vko 22	Ensimmäisten isojen annosten testaus Kommenttien keruu
5.6.2010	Nokkosmuusi testaus nro.1
7.6.2010	Marjarahka testaus nro.1
Vko 24	Toinen suurten annosten testaus Mielipiteiden ja kommenttien ylöskirjaus
Vko 25-30	Jäljellä olevien annosten testaus
Vko 33-34	Viimeisten tuotteiden testaukset

Tuotteita testattiin kolmessa eri paikassa, eli itse tilalla ja Rovaniemellä opinnäytetyön kirjoittajan omassa asunnossa. Leipäjuuston paisto tapahtui vuokrattavalla mökillä, sillä siellä leivinuuni on ihanteellinen leipäjuuston paistoon. Tilalla valmistetut leipäjuustot on aina paistettu siellä. Puitteet ovat hieman erilaiset, esimerkiksi Rovaniemen asunnossa ei ole leivinuunia, mutta muuten tarvikkeet ja laitteet ovat melko lailla samat.

10.2 Käytettävät raaka-aineet ja niiden vaatimukset

Lähiruoan onnistuneella tuotteistamisella, sekä markkinoinnilla, kyetään luomaan lisäarvoa, josta hyötyvät niin maaseudun yritykset kuin asiakkaatkin. Lähiruoalla viitataan ruoantuotantoon ja -kulutukseen, jossa käytetään hyödyksi paikallisia tuotantopanoksia ja raaka-aineita. Ajallinen ja fyysinen etäisyys tuotteen tarjoajan ja asiakkaan välillä on lähiruokatoiminnassa mahdollisimman lyhyt. Lähiruoka-ajatteluun liitetään hyvin kiinteästi läheisyyden periaate, mikä näkyy mm. eri toimijoiden välisenä aktiivisena informaationkulkuna. (Kehittyvä Elintarvike 2002) Koska välikädet, kuten kauppias, jäävät pois, raaka-aineiden hinnat ovat alhaisemmat, mikä vaikuttaa myös lopullisen tuotteen hintaan.

Yrityksen valitessa keskeisiä perusraaka-aineita ruokatuotantoon, on ravitsemisyriyksessä pohdittava mm. seuraavia asioita. Kuinka hyvin raaka-aineet so-pivat yrityksen toiminta-ajatukseen ja liikeideaan? Tuodaanko yrityksen markki-noinnissa esiin arvoina ympäristöasioita, luonnonläheisyyttä tai terveellisyttä? Onko henkilökunnalla tarvittavaa osaamista käsitellä valittuja raaka-aineita? Mi-ten raaka-aineiden toimittajat valitaan? Pystytäänkö jotain raaka-aineita tuotta-maan itse? Mitkä raaka-aineet on kannattavaa valmistaa itse ja mitkä ostaa? Kuinka kauan eri raaka-aineita voidaan varastoida? Onko kaikkia raaka-aineita saatavissa koko yrityksen toimintakauden aikana? (Pesonen ym. 2002, 87.)

Lihaa käsiteltäessä ja sitä myytäessä eteenpäin tulee myös lait ja luvat vastaan. Tärkeimpänä lihana tilalla on hirvi, josta käytetään hyödyksi niin paistit kuin si-säelimetkin. Muita eläimiä ovat poro ja nauta, joita käytetään vähemmän, sillä ne on hankittava naapuritalalta. Taulukkoon 1 on koottu raaka-aineet, joita saadaan omalta tilalta, naapuritalalta sekä luonnosta. Suurin osa raaka-aineista tuotetaan omalla tilalla.

Taulukko 1. Käytettävät raaka-aineet

Vihannekset		Marjat		Liha/ Kala		Maito
Omalta tilalta	Luonnosta	Omalta tilalta	Luonnosta	Naapuritila	Luonnosta	Omalta tilalta
Peruna Puikulaperuna Nauris Porkkana Keltasipuli Punasipuli Punajuuri Tilli Persilja Salaatti Sokeriherne	Nokkonen Sienet	Mansikka Raparperi Punaherukka Mustaherukka Vadelma	Mustikka Puolukka Karpalo Hilla Omena	Nauta Poro	Hirvi Hauki Ahven Siika Kirjolohi	Maito Ternimaito

Vain viiden kilometrin päässä tilalta on savustamo ja siellä kehitetään kokoajan uusia tuotteita lihasta. Savustamon tuotteet ovat taatusti laadukkaita ja lähiruo-kaa parhaimmillaan, sillä käsiteltävät lihat tulevat läheisiltä karja- ja porotiloilta sekä luonnosta. Tilalla käytetään myös paljon kalaa, jota saadaan läheisistä jär-vistä ja joista vuoden ympäri. Maitotuotteita tullaan tietenkin käyttämään paljon,

etenkin leivonnassa. Mausteita, kuten tilli, persilja ja ruohosipuli kasvatetaan itse ja syksyn tullen ne kuivatetaan, jotta mausteita voidaan käyttää myös talvella.

Ruoan valmistustaitoon kuuluu pieniä, elämää suuresti helpottavia totuuksia. Ne on usein opittu äidiltä, joka on oppinut ne omalta äidiltään, joka taas on oppinut ne omalta äidiltään. Tällainen sukupolvelta toiselle siirtyvä kokeellinen perimätieto muuttuu lopulta totuudeksi. (Hopia 2008, 112.) Kun mietitään maatilalla valmistettavia ruokia, pääraaka-aineina ovat luonnosta ja maatilalta saatavat raaka-aineet. Tärkeimpiä raaka-aineita ovat marjoista mustikka, mansikka, puolukka, vadelma, hilla, karpalo, mustaherukka ja punaherukka. Kasviksista ja vihanneksista tärkeimpiä ovat peruna, porkkana, sipuli, raparperi, lanttu, punajuuri ja lehtisalaatti. Sieniäkin käytetään, mutta niissä on rajoituksia. Jotta sieniä, tai sienistä valmistettuja ruokia, voidaan myydä, on poimijalla oltava sienipassissa merkintä kyseisistä sienistä. Toisella tilanomistajalla on lupa poimia ja myydä kangasrouskuja ja herkkutatteja. Omena ei kasva Ranuan leveydellä hyvin, mutta tilalle saadaan aina syksyisin tutulta myyjältä kotimaisia omenoita, ja niitä oli myös tarkoitus käyttää.

10.4 Tuotekehitykseen valitut raaka-aineet

Raaka-aineiden ja tuotteiden valinnassa käytettiin asiakaslähtöistä ajattelua. Päätimme jättää sisäelimistä valmistetut ruoat pois, koska sisäelimistä valmistetut ruoat jakavat ihmisten mielipiteet vahvasti. Kaikki raaka-aineet ovat siis kaikille tuttuja ja jokainen on varmasti jossain muodossa niitä maistanut, kuten mustikka, raparperi ja porkkana. Hirvenliha voi olla raaka-aine, jota kaikki eivät ole maistaneet, kuitenkin se sopii hyvin ensikertalaisille, koska se on riistalihana aika mieto. Myös maustamisessa käytetään paljon mausteita, joita saadaan luonnosta, kuten tilli, persilja, sipuli ja nokkonen. Ruoissa on ideana se, että raaka-aineiden omat maut tulevat esiin, eikä niitä yritetä peittää joukolla mausteita. Maaseudulla tuotettavat ja syötävät ruoat ovat valmistustavoiltaan ja raaka-aineiltaan yksinkertaisia, joita on helppo muuntaa, jos jotain raaka-ainetta on niukalti saatavilla.

Kun lähdettiin miettimään kehitettäviä tuotteita ja niissä käytettäviä raaka-aineita, periaatteena oli se, että raaka-aineita on saatavilla tasaisesti vuodesta toiseen, ja että raaka-aineita on helppo säilyttää. Näitä tuotteita ovat muun muassa peruna, hirvi, mustikka, puolukka, raparperi, sipuli, salaatti ja persilja. Jos raaka-aineita ei jostain syystä tilaltamme saa, esimerkiksi huonon kasvun takia, niitä on mahdollisuus ostaa. Edellytämme ostettavalta raaka-aineelta tietenkin kotimaisuutta.

11 AISTINVARAINEN ARVIOINTI

Päätös siitä, millaisia ominaisuuksia tuotteesta halutaan selvittää, ja mihin tietoa käytetään, ovat pohjana luotettavalle aistinvaraiselle mittaukselle. On välttämätöntä noudattaa aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä ja käytäntöjä, jotta päästään asetettuihin tavoitteisiin. Laboratorioiden tiedonhallintajärjestelmät vähentävät rutiinityön määrää aistinvaraisen arvioinnin järjestämisessä, lisäävät työn tarkkuutta ja vapauttavat voimavaroja entistä tehokkaampaan menetelmien käyttöön. Pohjana luotettavalle aistinvaraiselle mittaukselle on päätös siitä, mitä tuotteesta halutaan selvittää. Sopivat menetelmät valitaan kysymyksenasettelun perusteella. Ei ole olemassa menetelmää, jolla voisi yhtäaikaan selvittää, onko tuotteen valmistus onnistunut, millaiset tuotteen aistittavat ominaisuudet ovat, kuinka miellyttävä tuote on, ja kuinka se menestyy markkinoilla. (Kehittyvä Elintarvike 2000.)

Perinteisessä aistinvaraisessa arvioinnissa mitataan tuotteiden ominaisuuksia tai pelkästään yhtä ainesosaa, kuten maistuuko mustikkajäätelössä tarpeeksi mustikka. Tässä työssä aistinvarainen arviointi kohdistuu annoksen kokonaisuuteen ja testaukset ovat määrällisesti pienempiä. Annoksia on tehty ennenkin, mutta ei välttämättä kahdellekymmenelle hengelle, joten testaukset ja aistinvaraiset arvioinnit vaihtelevat suuresti annoksesta riippuen.

12 ANNOSKORTIT

Annoskortti on tärkeä väline ruoan valmistuksessa. Sen avulla kuka tahansa voi valmistaa kyseisen aterian seuraamalla ohjeita. Annoskortin tulee siis olla selkeä, informatiivinen ja ennen kaikkea ajan tasalla. Ainesosat on mitattava tarkkaan ja valmistustavat kirjattava tarkasti ylös. Annoskorttien avulla määritämme myös tuotteillemme hinnan. Hintojen täytyy kattaa raaka-aine ja tuotantokustannukset, toisin sanoen myynnin tulee olla kannattavaa. Matkailu-, ravitsemus- ja talousalan lukujen mukaan myyntikateprosentin tulisi olla vähintään 70 %, jotta myynti olisi kannattavaa (Naasko 2008.) Tämän perusperiaatteen mukaan olen tehnyt myös annoskortit jokaiselle annokselle. Osa tuotteista tarvitsee suuremman myyntikateprosentin, kuten sämpylät (liite 25) ja leipäjuusto (liite 26), koska näiden tuotteiden valmistukseen tarvitaan enemmän työtunteja.

Ohjeistuksessa käytetään annoskortteja, joihin merkitään tarkat ainemäärät, ohjeistuksen tulee olla tarkasti ja selkeästi kirjoitettu. Annoskorteista näkee kuinka paljon raaka-aineita on varattava jokaista tuotetta kohden. Liharullissa (liitteet 19–21) käytettävä hirven paistista leikattujen siivujen tulee olla tarpeeksi isoja, jotta ne voidaan täyttää ja rullata, siksi on varattava hieman enemmän lihaa. Liian pienet siivut voidaan kuitenkin käyttää hyödyksi esimerkiksi Grillilihassa (liitteet 35–37).

Annoskortit eivät ole pelkästään tuotteiden tekijää varten, vaan jotta tuotteet olisivat joka kerta samannäköisiä ja saman makuisia. Selkeiden annoskorttien avulla on kenen tahansa helppo valmistaa jokainen annos ja saada aikaan tasalaatuinen ja maukas tuote. Annoskortissa tulee olla myös ohjeet kuuden, kahdentoista ja kahdenkymmenen hengen annoksille. Poikkeuksena ovat täytekkätkut, koska kuuden tai kahdentoista hengen kakkupohjia ei vielä ainakaan ole mahdollista valmistaa. Piirakat ja leivät kuuluvat myös tähän ryhmään, sillä niistä on hankala tehdä pienempiä eriä, ja ne on helppo esimerkiksi pakastaa tai antaa mukaan asiakkaille.

13 DOKUMENTOINTI

13.1 Tuotekehitystyön aloitus

Tiedon keruu ja dokumentointi olivat opinnäytetyöni suurimmat ja tärkeimmät vaiheet, ne veivät myös eniten aikaa. Monet testattavista tuotteista olivat sellaisia, ettei niistä ollut edes olemassa reseptejä, vaan äitini ja hänen äitinsä ovat kokeilemalla löytäneet oikeat raaka-aineet ja mittasuhteet. Jos reseptejä löytyi, ne olivat niin vanhoja, että mittayksikkönä käytettiin kahvikuppia. Minun tehtäväni oli tarkkailla, mitä pataan laitettiin ja kuinka paljon, ja kirjoittaa kaikki ylös.

Leipäjuustosta, sämpylästä, uunijuustosta ja mustikkapiirakasta tehdään vain yhden annoskoot. Uunijuuston koostumus muuttuu huomattavasti, jos se joudutaisiin valmistamaan suuremmassa astiassa. Leipäjuustoa ei ole järkevää valmistaa pienempiä määriä, koska kustannukset nousisivat liian suuriksi, niin asiakkaalle kuin yrittäjällekin. Sama koskee sämpylöitä ja mustikkapiirakkaa, ylijääneet annokset voidaan antaa asiakkaalle matkaan, jos he sitä haluavat. Ylijääneet sämpylät ja piirakat voidaan hyvittää loppusummasta tai pakastaa omaan käyttöön.

Annosten testausaikoja suunniteltaessa törmättiin useampaankin haasteeseen. Ensinnäkin täytyi löytää molemmille, minulle ja äidilleni, sopiva aikataulutusta, mikä ei ollut helppoa. Kun ruoanlaittoon tarvittiin kaksi ihmistä yhden sijaan, niin maatilantöitä ja ruoanlaittoa jouduttiin toisinaan aikatauluttamaan uudelleen, ja koko perhe joutui hieman joustamaan omilla aikatauluissaan.

Ruokien valmistamisessakin ilmeni haasteita. Kuuden hengen talous ei pysty syömään niin suuria määriä ruokaa, kuin mitä suurimmat annosmäärät olivat, mutta onneksi kesän aikana pidettiin kahdet juhlat, joihin ne voitiin valmistaa. Kyseessä oli koulunpäättäjäiset ja rippijuhlat, eli vieraslistalla oli enimmäkseen sukulaisia ja naapureita. Kommenttien ja mielipiteiden keruu heiltä oli helppoa, sillä tiesimme että heiltä saadut vastaukset olivat varmasti totuuden mukaisia.

13.2 Miten testaukset toteutettiin

Ensimmäiset testaukset tehtiin toukokuussa 2010. Silloin testattiin mustikkapiirakkaa jäätelön kerä. Niin mustikkapiirakka kuin jäätelökin kuuluvat tilan suosituihin jälkiruokiin kahvin kanssa syötäviksi. Mustikkapiirakan ohje on vanhasta keittokirjasta, jonka Merja Taivalkoski oli hankkinut vuosikautia sitten. Pakasteessa on aina jäätelöä, sillä maidontuottajille jäätelö on tärkeä elintarvike ja sitä syödään tilalla vuoden ympäri. Tilalla suositaan perinteisiä makuja, mutta ollaan myös innokkaita uusien makujen testaajia.

Jokaisesta testauksesta pidettiin päiväkirjaa. Päiväkirjat ovat liitteinä työn lopussa. Päiväkirjosta käy ilmi testausten päivämäärät, ohjeet, arvioinnit ja mahdolliset parannus ehdotukset. Jotkin annokset ovat tulleet testatuiksi vuosien varrella, mutta reseptejä ei ole koskaan kirjattu ylös. Merja Taivalkoski teki kaikki testaukset yhdessä opinnäytetyön kirjoittajan kanssa, joka toimi enemmän tarkkailijana osapuolena. Valmistin itse osan tuotteista, sillä joidenkin tuotteiden suhteen tietotaito on kulkeutunut jo seuraavalle sukupolvelle.

Tilalla on esimerkiksi aina valmistettu leipäjuustoa. Leipäjuuston tekeminen aloitetaan tuoreen, lämpimän lehmänmaidon talteen ottamisella. Maito pidetään lämpimänä vesihauteessa valmistelujen ajan. Juustonjuoksutin ja suola lisätään maitoon ja huomataan, kuinka maito alkaa saostua. Silloin maito sekoitetaan kunnolla ja annetaan sen jälkeen saeta rauhassa lämpimässä vesihauteessaan. Kun maito sakenee ja siitä alkaa muodostua juusto, siitä erittyy heraa, eli nestettä, joka kauhaa apuna käyttäen painellaan pois. Kun heran muodostuminen heikkenee, ja juusto on tiiviinä astian pohjalla, keikautetaan se voipaperilla peitettylle puiselle neliskulmaiselle paistolevyille. Juusto on keikautettava sievästi, sillä se ei saa juuri repeillä tai haljeta. Kun juusto on asetettu sille tarkoitetulle paistolevyille, laitetaan juuston päälle paino ja annetaan viimeistenkin herojen valua pois. Paperi ei pääse palamaan, koska hera kostuttaa hieman voipaperia. Kun juusto on paksuudeltaan noin 2 senttimetriä, juusto on valmis paistettavaksi.

Juusto paistetaan leivinuunin loisteella ja se tarvitsee paistuaan hyvän tulen. Paistolevyn on siksi oltava puuta, koska puu ei kuumene ja voipaperin päälle keikautettu juusto pysyy myös paremmin paikallaan. Juusto asetetaan leivinuunin suulle hieman kenolleen leivinuunin tulta päin, jotta myös keskiosa juustosta paistuisi, ei kuitenkaan niin jyrkästi, että juusto valuisi levyiltä. Kun ensimmäinen sivu juustosta on paistunut, tähän menee 10 - 15 minuuttia, käännetään levyn seuraava sivu uunia kohden. Tämän jälkeen juusto käännetään ja paistetaan samaan tapaan toiseltakin puolelta. Juusto tulee tarjota lämpimänä, sillä silloin juuston koostumus, maku ja tuoksu ovat parhaimmillaan.

13.3 Tuotteisiin tehdyt muutokset

Kaikki annokset onnistuivat ensimmäisellä testauskerralla, mutta joihinkin annoksiin jouduttiin tekemään pieniä muutoksia. Liharullissa käytettiin ensimmäisellä testauskerralla Kotimaista Meetvurstia ja Arla Emmental Punaleima juustoa. Kävi ilmi, ettei Meetvursti ja juusto maistuneet riittävästi, koska pääraaka-aineena oli kohtalaisen vahva-arominen hirvenliha. Toisella testauskerralla käytimme Venäläistä Meetvurstia ja Arla Emmental Mustaleimaa ja lopputulos oli erittäin hyvä. Juusto maistui ja tuoksui hyvältä ja säilytti koostumuksensa erinomaisesti. Venäläisen Meetvurstin voimakkaampi maku pääsi myös oikeuksiinsa riista-aromisen hirvenlihan seurana. Vaikka hieman epäiltiin, että toisen testauskerran tuote olisi kenties ollut liian voimakas arominen, niin maistajien kommenttien mukaan maku oli erinomainen, ja makujen yhdistelmät olivat vertaansa vailla. Liharullien kastike tehtiin ensimmäisellä kerralla erikseen ja kastike kaadettiin lihojen päälle juuri ennen tarjoilua. Toisella testauskerralla kokeiltiin miten onnistuu, jos ruskistetut lihakääryleet kypsytettäisiin loppuun kastikkeessa. Maistajien mielestä lihoista tuli toisella testauskerralla hieman mehukkaampia, ja liha oli mausteisuudeltaan tasaisempi. Oli siis parempi, jos lihat saivat kypsyä loppuun omassa kastikkeessaan.

Hunajaisten uunijuuresten kanssa tehtiin eniten töitä, suurimpana huolen aiheena oli selleri. Ensimmäisellä testauskerralla selleri hakattiin pieniksi kuutioiksi, mutta maku ei oikein miellyttänyt maistajia. Maistajat eivät pitäneet sen vahvasta mausta, mikä tuli esille aina yllättäen kun ”sellerisattuma” osui suuhun. Toisella

testauskerralla selleri raastettiin juuresten joukkoon, mutta tämäkään ei oikein miellyttänyt maistelijoita. Sellerin ominaishaju valtasi silloin koko annoksen, mutta kuitenkin annoksessa sitä ei juuri maistunut. Lopulta tultiin siihen tulokseen, että selleri jätetään kokonaan pois annoksesta. Maku oli tällöin erinomainen ja kaikki juurekset pääsivät esille annoksessa niin maun, tuoksun kuin näönkin puolesta. Ongelmia ilmeni myös suurimman annosmäärän (20 henkilön) kanssa. Annoksen maun ja tuoksun valtasivat lanttu ja porkkana, annoksesta ei juuri muuta pystynyt aistimaan. Seuraavassa testauksessa vähensimme lantun ja porkkanan määrää ja jotta annoskoko säilyisi samana, lisäsimme poistetun määrän verran perunoita. Peruna on mieto makujen tasapainottaja, ja tällä kerralla tuote oli maistajien mielestäkin parempaa.

Uunijuuston raaka-aineet olivat yksinkertaiset, ternimaitoa, suolaa ja sokeria. Valmiiseen annokseen lisätään vielä päälle hieman sokeria, mikä tuo hieman suutuntumaa ja makeutta. Osa maistajista oli sitä mieltä, että sokeria olisi hieman liikaa, ja että sen määrää voisi vähentää jo valmistusvaiheessa. Uunijuuston rakenne kuitenkin kärsii, jos sokerin määrää vähennetään jo valmistusvaiheessa, joten päätimme, että päälle siroteltavan sokerin määrää vähennetään hieman. Sokeri lisätään annokseen juuri ennen tarjoilua, tällöin sokeri ei ehdi sulaa ja annos säilyttää rakeisen ja pehmeän koostumuksensa.

Mustikkapiirakan valmistaminen on kulkenut perinteenä perheessä kauan, ja sitä on tarjottu niin pienissä kuin suurissakin tilaisuuksissa. Suurin haaste mustikkapiirakan valmistuksessa on paistovaihe. Miten saadaan piirakasta juuri sopivan kypsä? Pinnan on oltava sopivan ruskea, mikä on helppo arvioida uuniin vilkaisemalla, mutta hankalampaa on välttää pohjan ylikokuminen. Sähköuunissa paistettaessa, piirakan tulee olla tasan 20 minuuttia uunissa, jolloin niin päällinen kuin pohjakin on sopivasti paistunut. Tässä kohtaa täytyy muistuttaa, että kaikki uunit ovat hieman erilaisia ja paistoaajat ilmoitetaan yleensä 20–25 minuuttia. Ensimmäisessä testauksessa huomattiin myös, että päälle laitettava muruseos maistui hieman liian jauhoiselta. Seuraavassa testauksessa vähen-

simme hieman muruseoksen vehnäjauhojen määrää. Maku oli tällöin parempi ja koostumuskin pysyi sopivan mureana.

14 POHDINTA

Maaseutumatkailu on melko pieni muotoista, eikä Suomessa ole tehty juurikaan tutkimuksia asiasta, joten kirjallista materiaalia ei ole paljoa saatavilla. Maaseutumatkailu on kuitenkin erittäin nopeasti kasvava matkailumuoto, eikä maaseudun vaikutuksia yhteiskuntaan voi väheksyä. Tätä puoltavat monet tahot ja tutkijat, joista muutamaa olen työssäni esitellyt (Lüthje). On erittäin tärkeää, ettei suomalaista maaseutua unohdeta. Maaseudulla on paljon voimavaroja, joita tarvitaan nyky-yhteiskunnassa, joka on menossa kokoajan materialistisempaan ja hektisempään suuntaan.

Tuotekehitystyön yhteydessä valmistetuissa tuotteissa on paljon raaka-aineita, jotka tulevat suoraan luonnosta. Tuotteet ovat yksinkertaisia, mutta silti ainutlaatuisia ja maittavia. Mielestäni valitut ja kehitetyt tuotteet ja raaka-aineet ovat hyvin sidoksissa maaseutuun, ja etenkin Salmenniemen tilaan. Tilan liikeidean muuttaminen ja maaseutuyritystoiminnan aloittaminen ovat paljolti kiinni elinkeinoviranomaisista ja siitä, mitä muutoksia joudutaan tekemään ja kuinka paljon. Yritystoiminta tulee aluksi olemaan pienimuotoista, mutta tulevaisuudessa se tulisi kasvamaan mahdollisesti jopa pääelinkeinoksi maidontuotannon rinnalle. Vastauksia kaikkiin kysymyksiin koskien ruokien tuotanto- ja valmistustiloista en ehtinyt saada, sain kuitenkin paljon tietoa Suomen Elintarvikelaista.

Erityisenä haasteena ruokatuotteiden kehittämisessä pidin mausteiden mittaamista, sillä mausteet ovat yleensä kuivattuja, eivätkä siksi paina juuri mitään. Määrällisesti niitä käytetään siten erittäin vähän ruoanlaitossa. Maustemäärien merkitsemisessä en niinkään käyttänyt punnitusta, vaan arvioin kuinka paljon kutakin maustetta tuotteisiin laitettiin. Tämä vähentää työni tulosten laadukkuutta. Mausteiden suhteen tulee muutenkin noudattaa tarkkuutta ja huolellisuutta, sillä monet raaka-aineet, kuten lanttu, voivat aromikkuudeltaan vaihdella vuosittain. Haasteena oli myös pysyä tehtyjen rajauksien sisällä, sillä aiheeni oli niin moniulotteinen ja siitä tuli ehkä liiankin läheinen minulle.

Oli erittäin mielenkiintoista seurata äitini ja isoäitini työskentelyä, ja kirjata ylös tietoja, jotka muuten jäisivät unholaan. Havainnointia ja dokumentointia helpotti hieman se, että olen aina ollut kiinnostunut leipomisesta ja ruoanlaitosta. Kyselin monia asioita koskien valmistustapoja ja syitä miksi, juuri näin tehdään. Huomasin myös omassa keittiötyöskentelyssäni tavan, että maistamisen jälkeen lisää vielä hiukan jotain raaka-ainetta, kuitenkin merkitsemättä tätä ylös mihinkään. Tätä opinnäytetyötä voisi seurata ruokatuotteiden kehitys jotain erikoisruokavaliota noudattaville, tai omavalvontasuunnitelman tekeminen yritykselle. Nykyaikana ihmisten ruoka-allergiat ovat yleistyneet ja erilaisia ruokavaihtoehtoja kysellään paljon.

Halusin opinnäytetyössäni saada aikaan jotain konkreettista, jotain, jolla on merkitystä. Tätä työtä tehdessä kuulin myös historian lehtien havinaa mummoni kertoessa, kuinka hän oman äitinsä kanssa valmisti ruokia täysin eri olosuhteissa kuin, mitä meillä tänään on. Vaikka raaka-aineita oli niukasti saatavilla, ruokia tehtiin ja niistä pyrittiin myös tekemään maittavia. Halusin että tekemäni työ koskettaisi mahdollisimman montaa ihmistä, ei vain siten että he lukevat tämän työn, vaan että he ovat osa tätä työtä.

LÄHTEET

- Airaksinen, T. – Vilkka, H. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus
- Angeria, M. – Jokela, S. – Leinonen, T. 2006. Mitä aistimaailma tarkoittaa? – Teoksessa Hiljaisuuden tuotteistaminen Lapin matkailussa (toim. M. Haanpää ja S. Veijola), 26–41. Monitieteellinen proseminarityö. Rovaniemi: Lapin Yliopisto/LEO
- Elintarvikelaki 13.1.2006/23. 1:10 §. Elintarvikehuoneistoa ja alkutuotantopaikkaa koskevat yleiset vaatimukset. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023> 26.10.2010
- Elintarvikelaki 13.1.2006/23. 1:13 §. Elintarvikehuoneiston hyväksyminen. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023> 26.10.2010
- Eskola, J. – Suoranta, J. 1999. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus
- George, E.W. – Mair, H. – Reig, D.G. 2009. Rural tourism development. Localism and cultural change. Great Britain: MPG Books Ltd
- Hopia, A. 2008. Kemiaa keittiössä. Helsinki: Otava
- Kehittyvä Elintarvike 2000. Lehtiarkisto. Nro 2/2000. 19 Sopivat menetelmät ja tiedonhallintajärjestelmät tehostavat aistinvaraista arviointia Osoitteessa <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/19-sopivat-menetelmat-ja-tiedonhallintajärjestelmat-tehostavat-aistinvaraista-arviointia> 6.10.2010)
- Kehittyvä Elintarvike 2001a. Lehtiarkisto. Nro 1 / 2002. 14 Lähiruoka tarjoaa mahdollisuuksia maaseutuyrityksille. Osoitteessa <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/14-lahiruoka-tarjoaa-mahdollisuuksia-maaseutuyrityksille> 23.3.2010
- 2001b. Lehtiarkisto. Nro 1 / 2002. 16 Maakuntien Parhaat -merkki pienyritysten markkinointiapuna. Osoitteessa <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/16-maakuntien-parhaat-merkki-pienyritysten-markkinointiapuna> 23.3.2010
- 2001c. Lehtiarkisto. Nro 1 / 2002. 9 Maaseudun elinvoima on yrittäjyydessä ja pienyrityksissä. Osoitteessa <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/9-maaseudun-elinvoima-on-yrittajyydessa-ja-pienyrityksissa> 23.3.2010

- Kennel Bouncy Buffoon's berneses, labradors & cavaliers. Esittely. Osoitteessa <http://www.boucybuffoons.com/ekasivu.html> 2.8.2010
- Kolbe, L. 2008. Tutkimukset ja teokset. Artikkelit muiden kirjoissa. Kotimaista ruoka- ja juomakulttuuria. Osoitteessa http://www.laurakolbe.net/kirjaesittelyt/kirjat_symbolit2.htm 22.3.2010
- Kolmonen, J. 1986. Suomen pitäjäruoat. Helsinki: Patakolmonen
- Komppula, R. – Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki: Edita
- Lassila, H. (toim.) 2004. Maaseutumatkailun tarkastelua. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu
- Lüthje, M. 2005. Se mukava maaseutu siellä jossain: maaseutumatkailu kokemusten, mielikuvien ja markkinoinnin kohteena. Väitöskirja. Rovaniemi: Lapin Yliopisto
- Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto. 2007. Toiminta. Osaava Maaseutu 2020. Osaava Maaseutu 2020- MTK:n tulevaisuusasiakirja. Osoitteessa http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:vCGDToIXQfwJ:www.mtk.fi/mtk/toiminta/osaava_maaseutu/tulevaisuusasiakirja/fi_FI/tulevaisuusasiakirja/_files/77338522736986425/default/Osaava%2520maaseutu.doc+tutkimus+ruoka+tuotekehitys+maaseutu+yritt%C3%A4jyys&cd=4&hl=fi&ct=clnk&gl=fi 20.10.2010
- Naasko, J. 2008. Talous- ja tilastomatematiikan opinnot. Rovaniemi
- Pesonen, I. – Mönkkönen, T. – Hokkanen, T. 2002. Menestyvä matkailuyritys. Helsinki: Edita
- Romakkaniemi, P. 2010. Rovaniemen ja Ranuan Elinkeinoviranomaisen sähköpostihaastattelut.
- Sivonen, S – Työppönen, K. 2006. Ruokapalvelujen toimintajärjestelmä – Laadun kehittäjän käsikirja. Helsinki: Efeco
- Verhelä, P. – Lackman, P. 2003. Matkailun ohjelmapalvelut. Helsinki: Wsoy

LIITELUETTELO

- Liite 1. Testattavat ruoat
- Liite 2. Tuotetestauksen päiväkirja Mustikkapiirakka
- Liite 3. Tuotetestauksen päiväkirja Hunajaiset uunijuurekset
- Liite 4. Tuotetestauksen päiväkirja Raparperikiisseli
- Liite 5. Tuotetestauksen päiväkirja Hunajaiset uunijuurekset
- Liite 6. Tuotetestauksen päiväkirja Hunajaiset uunijuurekset
- Liite 7. Tuotetestauksen päiväkirja Leipäjuusto
- Liite 8. Tuotetestauksen päiväkirja Uunijuusto
- Liite 9. Tuotetestauksen päiväkirja Mustikkapiirakka
- Liite 10. Tuotetestauksen päiväkirja Nokkosmuusi
- Liite 11. Tuotetestauksen päiväkirja Raparperikiisseli
- Liite 12. Tuotetestauksen päiväkirja Liharullat
- Liite 13. Tuotetestauksen päiväkirja Liharullat
- Liite 14. Tuotetestauksen päiväkirja Grilliliha
- Liite 15. Tuotetestauksen päiväkirja Mustikkarahka vadelmilla
- Liite 16. Tuotetestauksen päiväkirja Sämpylät
- Liite 17. Tuotetestauksen päiväkirja Hillakakku
- Liite 18. Annoskortti Hunajaiset uunijuurekset 6 hlö
- Liite 19. Annoskortti Hunajaiset uunijuurekset 12 hlö
- Liite 20. Annoskortti Hunajaiset uunijuurekset 20 hlö
- Liite 21. Annoskortti Liharullat 6–7 hlö
- Liite 22. Annoskortti Liharullat 12–15 hlö
- Liite 23. Annoskortti Liharullat 20–22 hlö
- Liite 24. Annoskortti Nokkosmuusi 6–7 hlö
- Liite 25. Annoskortti Nokkosmuusi 12–15 hlö
- Liite 26. Annoskortti Nokkosmuusi 20–25 hlö
- Liite 27. Annoskortti Sämpylät 20 hlö
- Liite 28. Annoskortti Leipäjuusto 20 hlö
- Liite 29. Annoskortti Hillatäytekakku 20 hlö
- Liite 30. Annoskortti Mustikkapiirakka jäätelön kera 20–22 hlö
- Liite 31. Annoskortti Mustikkarahka vadelmilla 6 hlö
- Liite 32. Annoskortti Mustikkarahka vadelmilla 12–13 hlö
- Liite 33. Annoskortti Mustikkarahka vadelmilla 20–24 hlö
- Liite 34. Annoskortti Raparperikiisseli 6 hlö
- Liite 35. Annoskortti Raparperikiisseli 12–13 hlö
- Liite 36. Annoskortti Raparperikiisseli 20–22 hlö
- Liite 37. Annoskortti Uunijuusto 6 hlö
- Liite 38. Annoskortti Grilliliha 6 hlö
- Liite 39. Annoskortti Grilliliha 12 hlö
- Liite 40. Annoskortti Grilliliha 20 hlö

Testatut ruoat

Liite 1

Pääruoat 2

- Uunijuurekset
- grilli (liha, kala, kasvikset)

Jälkiruoat 4

- rahka
 - Marjarahkaunelma
- marjapiirakka
 - Mustikkamurupiirakka
- leipäjuusto ja hillahillo
- uunijuusto

Kakku

- hillatäytekakku

Juhla-ateria

- liharullat
- nokkosmuusi
- marjakiisseli
- leipä

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 2

Arviointilomake

2.5.2010

Ateria: Mustikkapiirakka

Hlö: 12

Testaus nro.:1

Aika: 30 min + 20 min, kananmunat ja voi huoneenlämpöön hyvissä ajoin.

4 kpl munaa
 2 dl sokeria
 5 dl vehnä jauhoja
 1 dl voita
 1 dl maitoa

50 g voita
 1 dl sokeria
 1 dl vehnä jauhoja
 2 dl marjoja

1. Sulata voi ja vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella. Sekoita muruainekset keskenään käsin.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon jäähtyneen voin ja maidon kanssa. Sekoita sievästi.
3. Kaada taikina pellille, jossa on leivinpaperi ja levitä tasaiseksi reunoja myöten.
4. Ripottele ensin mustikat tasaisesti taikinan päälle ja lopuksi muruseos.
5. Paista uunissa (keskiritilällä) 225 astetta ja 20 - 25 minuuttia.

Sokeria ja jäätelöpallo, tai kaksi jos ollaan anteliaita, laitetaan piirakan päälle. Vanhanajan mansikka tässä testauksessa, voi olla myös vanilja. Pellillisestä tulee 12 palaa ja pienet palat päälle. Käytettiin jäisiä mustikoita.

Näkö: Väri; Kaunis, hieman tumma reunoilta, punaista ja sinistä. Muru ei levinnyt paljoa paiston aikana.

Asettelu; Jäätelöpallo/t asetella paremmin. kaunis valkoinen lautanen.

Tuoksu: Olisi voinut ottaa uunista hetkeä aikaisemmin, mustikka olisi tuoksunut enemmän.

Tunto: Jäätelön viileys ja pehmeys, piirakan lämpöisyys ja rapeahko pinta ja pehmeä sisusta antoivat kontrasteja. Murussa oli hieman liikaa jauhoja, jauhoinen suutuntuma. Pohja paistui hieman liikaa siksi pohja tummahko ja eikä niin pehmeä kuin voisi olla.

Maku: Muru maistui liiaksi jauhoilta. Mustikka ja mansikka sopivat hyvin yhteen ja annos on parasta lämpimänä kylmän jäätelön kanssa. Mustikoita oli sopivasti, niitä oli sopivasti pinnalla ja myös keskellä.

Muuta: Voisi paistaa pienemmällä pellillä, silloin tulee paksumpaa eikä tule niin paljoa hukkapaloja. Mansikkajäätelön lisäksi hyvä jäätelö olisi vanilja

Arviointilomake

14.5.2010

Ateria: Hunajaiset uunijuurekset

Hlö: 6

Testaus nro.:1

Aika: 30 min valmistus + 60 min paisto

0,200 kg	lanttua
0,250 kg	porkkanaa
0,100 kg	sipulia
0,200 kg	perunaa
0,010 kg	hunajaa
0,005 kg	suolaa
0,020 kg	selleriä raasteena
0,030 kg	öljyä
0,003 kg	mustapippuria rouhittuna

1. Vuoaan pohjalle öljyä, siten että pohja ja reunat saavat hyvän öljykerroksen.
2. Lanttu, porkkanat ja perunat kuoritaan ja paloitellaan peukalonpään kokoisiksi kuutioiksi. Sipuli kuoritaan ja leikataan lohkoiksi, noin peukalon kokoisiksi
3. Suola, hunaja, selleri ja pippuri juuresten päälle ja sekoitetaan hyvin.
4. Uuni 200 astetta ja noin 1 tunti, uunista riippuen.

Ensimmäinen testauskerta on aina hankalin. Reseptiä joudutaan toisinaan muuttamaan joskus paljonkin, kuten tässä tapauksessa kävi. Tahdoimme tehdä meidän näköisen annoksen, joka maistuu ja näyttää meiltä. Selleriä käytetään vain hieman mausteena, koska muutoin sen ominaishaju ja -maku peittää alleen muut miedot juurekset.

Näkö: Väri; Erittäin värikäs ja kaunis väriskaala, syksyiset värit. Juureksissa kaunis karamellisoitunut pinta. Sipulilohkot voisivat olla suurempia, jolloin ne myös erottuisivat paremmin, toisaalta sipuli maistuu juuri sopivasti kun se on juuri tämän kokoisina paloina.

Asettelu; Tasapainottaa annosta tuoden tumman lihan rinnalle väriä ja pehmeyttä.

Tuoksu: Ruoka tuoksuu erittäin houkuttelevalta jo uunissa ollessaan, eikä sen valmistumista malta odottaa. Tuoksu on raikas ja miellyttävä; makean hunajainen, mutta samalla myös hieman pippurinen. Selleri tuoksuu hieman, tuoksu voisi olla voimakkaampikin.

Tunto: Porkkana on jäänyt sopivan kiinteäksi, eikä ole mennyt mauttomaksi mössöksi. Perunan ja lantun pehmeys ovat tasapainossa hieman kiinteämpien porkkanan ja sipulin kanssa. Uuni on myös antanut juureksille rapean pintakerroksen jonka alta erottui pehmyt kerros, jonka jälkeen tuli vielä hieman kiinteämpi ydin. Erittäin hyvän tuntuisia suupaloja.

Maku: Lantun makeus ja sipulin kirpeys eivät peitä alleen miedomman makuisia perunoita tai porkkanoita. Peruna tasapainotti muita makuja neutraalisuudellaan. Sellerinkin maistoi hyvin. Juurekset ovat juuri sopivan suolaisia, eikä hunajaakaan tarvitse olla yhtään enempää, makeus ja suolaisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Muuta: Uunijuuresten kanssa sopii mainiosti niin liha kuin kalakin.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 4

Arviointilomake

20.5.2010

Ateria: Raparperikiisseli

Hlö: 6

Testaus nro.:1

Aika: 30 min

5 dl raparperia

10 dl vettä

5 rkl perunajauhoja

2 dl vispikermaa

2tl vanilliinisokeria

1,5 rkl sokeria

1. 8 dl vettä ja raparperit kiehautetaan, siten että palat hajoavat, jätä kuitenkin muutama suurempi pala
2. Perunajauhot sekoitetaan loppuun (2 dl) kylmään veteen ja kaadetaan ohuena nauhana kiehuvaan veteen kokoajan sekoittaen.
3. Kiehautetaan vain vähän ettei sakene liikaa.
4. Kun kiisseli jäähtyy, vatkataan kermavaahto. Sokerit lisätään melkein valmiiseen vaahtoon ja vatkataan vielä hieman.

Näkö: Palaset olisivat voineet olla suurempia. Kiisseli näytti hieman epäsiistiltä hakkelukselta. Kiisselissä ei myöskään ollut montaa raparperi sattumaa. Kauniin kesäiset värit; värikäs raparperi ja puhtaan valkea kermavaahto.

Asettelu; Kirkkaassa kulhossa raparperi näkyy hyvin. Kiisseli ei saa olla liian kuumaa ettei kermavaahto sula pinnalle kastikkeeksi.

Tuoksu: Niin raparperin raikkaus ja hienoinen happamuus kuin kerman ja vaniljan makeus tulee hyvin esille ja ne sopivat hyvin yhteen.

Tunto: Kiisselissä ei ole klönttejä, joita saattaa kiisseliin tulla, kun perunajauhot lisätään huolettomasti. Siinä ei myöskään toivottuja sattumia, eli suurempia raparperipalasia. Kiisselissä on kuitenkin hieman rakenteellisia eroja ja kerman pehmeys toimii vastakohtana suussa.

Maku: Kielellä tuntee raparperin happamuuden ja kermavaahdon ja vaniljan makeuden. Maut tasapainottavat hyvin toisiaan.

Muuta:

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 5

Arviointilomake

25.5.2010

Ateria: Hunajaiset uunijuurekset

Hlö: 12

Testaus nro.:2

Aika: 30 min + 60 min

0,500 kg	lanttua
0,300 kg	porkkanaa
0,150 kg	sipulia
0,550 kg	perunaa
0,020 kg	hunajaa
0,010 kg	suolaa
0,040 kg	selleriä raasteena
0,035 kg	öljyä
0,0045 kg	mustapippuria rouhittuna

Valmistus tapahtui täysin samalla tavalla, paitsi että tehtiin isompi annos ja selleriä ei raastettu, vaan hakattiin veitsellä hienoksi. Tällä kerralla selleri maustui hieman enemmän, vaikka se tuoksuikin erittäin vahvasti. Lanttu ja porkkana valtasivat hieman annosta niin maullaan kuin tuoksullaankin. Suurimmassa erässä lisätään hieman perunan osuutta ja pienennetään lantun ja porkkanan osuutta.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 6

Arviointilomake

19.7.2010

Ateria: Hunajaiset uunijuurekset

Hlö: 20

Testaus nro.:3

Aika: 40 min + 60 min

0,870 kg	Lanttua
0,540 kg	Porkkana
0,270 kg	Sipuli
0,900 kg	Peruna
0,030 kg	Hunaja
0,020 kg	Suola
0,063 kg	Öljy
0,006 kg	Mustapippuri

Selleri on jätetty pois, mikä on hyvä asia, se sekoitti liikaa makuaisteja. Maut ovat muutekin nyt tasapainossa. Hyvä annos.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 7

Arviointilomake 27.5.2010

Ateria: Leipäjuusto HIö: 20 Testaus nro.:1

Aika: Juuston valmistus 60 min + paisto 80 min

7,000 kg lämmintä maitoa

0,015 kg juustujuoksutinta

0,010 kg suolaa

0,200 kg hillahilloa

1. Pidetään maito lämpimänä vesihauteessa, lisää juoksutin ja suola. Kun massa sakenee, sekoitetaan kunnolla ja annetaan taas olla lämpimässä vedessä. Hera eli neste kaavitaan lusikalla pois, sitä mukaa kun heraa muodostuu.
2. Kun heran muodostus alkaa vähetä ja kovettunutta maitoa on astian pohjalla tiiviisti, keikautetaan juusto vadille leivinpaperin päälle ja annetaan viimeistenkin herojen valua pois.
3. Juusto paistetaan leivinuunin tulella jokaiselta reunalta ja molemmilta puolilta.

Näkö: Väri; Juustolla on kauniin vaalean ja tumman ruskean täplikäs pinta ja vaalean kellertävä sisus. Juuston värytys sointuu tumman ruskeaan ja kultaiseen hillahilloon.

Asettelu; Asettelu on yksinkertainen, ei liiaksi mietitty, koska kyseessä on erittäin vanha jälkiruoka, eikä se tarvitse muuta kuin itsensä.

Tuoksu: Juustoinen, kermainen makea, hillahillon ansiosta myös raikas tuoksu.

Tunto: Lämmin juusto nitisee hieman hampaiden välissä. Hieman rapea ja jämäkkä kuori, ja kuoren alta paljastuu pehmeä juusto. Hillahillon siemenet tuovat myös hieman purutuntumaa.

Maku: Kermainen ja rasvainen juusto, jonka oivallisena seurana on makea ja raikas hillo. Lämpimänä juusto on parhaimmillaan. Jos annetaan olla liian kauan viileässä, on juusto lämmitettävä jotta maku olisi samanlainen.

Muuta:

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 8

Arviointilomake

17.5.2010

Ateria: Uunijuusto

Hlö: 10

Testaus nro.:1

Aika: Valmistus aika 5 min, paisto 1h – 1,5 tuntia (leivinuunin jälkilämmöllä)

1 l ternimaitoa

0,5 tl suolaa

0,5 tl sokeria

1 dl sokeria

1. Sekoitetaan kaikki ainekset uunin kestäväseen korkeaan astiaan ja laitetaan uuniin.
2. Annetaan asettua 5 min.
3. Annostellaan tarjoiluastioihin ja sirotellaan päälle puoli ruokalusikkaa sokeria.

Näkö: Väri; Ruskean ja kullankeltainen pinta, kermankeltainen sisus. Pinta olisi voinut olla hieman ruskeampi.

Asettelu; Asettelu on yksinkertainen, ei liiaksi mietitty, koska kyseessä on erittäin vanha jälkiruoka, eikä se tarvitse muuta kuin itsensä. Tarjoiluastia voisi olla keraaminen, sillä kirkas lasiastia ei ole paras mahdollinen tarjoiluastia, koska se näyttää liikaa.

Tuoksu: Juustoinen sekä makea. Rasvaisuus tulee hieman esille mutta ei liikaa, sillä se kuuluu juuston ominaisuuksiin.

Tunto: Pehmeän juustoinen ja kermainen sisus ja hyvänä vastakohtana rapeahko pinta. Pinnalle siroteltu sokeri tuo myös kaivattua rakeisuutta ja vaihtelua pehmeään suutuntumaan.

Maku: Juustoinen ja kermainen, sokerinen.

Muuta:

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 9

Arviointilomake

4.6.2010

Ateria: Mustikkapiirakka

Hlö: 20

Testaus nro.:2

Aika: 30 min + 20 min, kananmunat ja voi huoneenlämpöön hyvissä ajoin.

sama tulos kuin pienemmässäkin annoksessa.

Sokeria ja jäätelöpallo tai kaksi laitetaan piirakan päälle. Vanhanajan mansikka tässä testauksessa, voi olla myös vanilja. Pellillisestä tulee 12 palaa ja pienet palat päälle. Käytettiin jäisiä mustikoita.

Näkö: Väri; Kaunis, hieman tumma reunoilta, punaista ja sinistä. Muru ei levinnyt paljoa paiston aikana.

Asettelu; Jäätelöpallo/t asetella paremmin. kaunis valkoinen lautanen.

Tuoksu: Olisi voinut ottaa uunista hetkeä aikaisemmin, mustikka olisi tuoksunut enemmän.

Tunto: Jäätelön viileys ja pehmeys, piirakan lämpöisyys ja rapeahko pinta ja pehmeä sisusta antoivat kontrasteja. Murussa hieman liikaa jauhoja, jauhoinen suutuntuma. Pohja paistui hieman liikaa, siksi tummahko ja eikä niin pehmeä kuin voisi olla.

Maku: Muru maistui liiksi jauhoilta. Mustikka ja mansikka sopivat hyvin yhteen ja annos on parasta lämpimänä kylmän jäätelön kanssa. Mustikoita oli sopivasti, niitä oli sopivasti pinnalla ja myös keskellä.

Muuta: Voi käyttää joko mansikka- tai vaniljajäätelöä

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 10

Arviointilomake

5.6.2010

Ateria: Nokkosmuusi

Testaus nro.:1

Aika: 40 min

850 g kuorittuja perunoita

3 dl maitoa

15 g voita

1 tl suolaa

1,5 rkl kuivattua nokkosta

1. Kuori perunat ja laita veteen kiehumaan.
2. Muusaa kypsien perunoiden rakenne rikki ja lisää voi.
3. Lisää kuumennettu maito vähän kerrallaan muusiin. Lopuksi murskatut nokkoset.

Näkö: Väri; vaalean kellertävää perunaa ja vihreää nokkosta. Muusissa näkyy niin nokkosen kuin perunankin sattumia.

Asettelu; Muusi voidaan asetella jokaiselle lautaselle erikseen, tai kuten tässä tapauksessa omaan kulhoon, josta jokainen voi ottaa haluamansa määrän muusia.

Tuoksu: Lämmin perunamuusi tuoksuu miedosti. Nokkosen tuoksu tulee myös miedosti esille, peittämättä perunan aromia.

Tunto: Muusissa olevat sattumat tuovat hyvää purupintaa ja murennettu nokkonen on pehmentynyt hyvin lämpimässä muusissa, eikä narsku hampaissa, vaan on mukavan pehmeä.

Maku: Nokkonen ei maistu niin paljon, mitä tuoksu antaa ymmärtää.

Muuta: Murennettua nokkosta voisi olla hivenen enemmän, sillä se ei maistunut kovin paljoa. Nokkosta ei kuitenkaan tarvitse laittaa kovin paljoa, koska silloin sen ominaishaju peittää miedon perunan alleen.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 11

Arviointilomake

17.8.2010

Ateria: Raparperikiisseli

Hlö: 6

Testaus nro.:2

Aika: 30 min

5 dl raparperia

10 dl vettä

5 rkl perunajauhoja

2 dl vispikermaa

2tl vanilliinisokeria

1,5 rkl sokeria

1. 8 dl vettä ja raparperit kiehautetaan, siten että palat hajoavat, jätä kuitenkin muutama suurempi pala
2. Perunajauhot sekoitetaan loppuun (2 dl) kylmään veteen ja kaadetaan ohuena nauhana kiehuvaan veteen kokoajan sekoittaen.
3. Kiehautetaan vain vähän ettei sakene liikaa.
4. Kun kiisseli jäähtyy, vatkataan kermavaahto. Sokerit lisätään melkein valmiiseen vaahtoon ja vatkataan vielä hieman.

Näkö: Väri; Väri on hieman liian vaalea, ja kiisselissä näkyy joitain klönttejä, mikä johtuu siitä että perunajauhovesi kaadettiin liian nopeasti raparperien sekaan. Vaaleus johtuu siitä että raparperit olivat nuoria, eikä niihin vielä ole ehtinyt tulla väriä.

Asettelu; Lasikipossa oleva kiisseli on kaunis.

Tuoksu: Raikas ja hapahko raparperi ja makea karman ja vaniljan tuoksu sopivat hyvin yhteen.

Tunto: Kiisselissä olevat klöntit eivät kuulu hyvään kiisseliin, pitää olla tarkkana kun jauhot kaadetaan kattilaan.

Maku: Maku on sama kuin edellisellä kerralla, lukuun ottamatta kiisselissä olevia klönttejä.

Muuta:

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 12

Arviointilomake 19.5.2010

Ateria: Liharullat Hlö: 6 Testaus nro.:1

Aika: Lihan sulattaminen ja maustaminen + valmistus 20 min + paisto 35 min

0,750 kg	hirven paisti
15 kpl	Kotimainen meetvursti viipaletta
0,100 kg	Arla Emmental punaleima
0,015 kg	grillimaustetta hammastikkuja
0,200 kg	ruokakermaa
0,0002 kg	jauhettua pippuria
0,0008 kg	grillimaustetta
0,0005 kg	oreganoa

1. Paistista leikataan noin 10x12 cm kokoisia ja puoli senttiä paksuja viipaletta. Lihaa on helpompi leikata hieman jäisenä, silloin saadaan ohuempia palasia ja laatu on tasaisempaa.
2. Palat maustetaan grillimausteella, hieman pinnalle ja annetaan maustua noin tunti samalla kun liha sulaa.
3. Paistin palan päälle laitetaan meetvursti ja juuston viipale, rullataan rullalle ja kiinnitetään hammastikulla.
4. Rullat paistetaan ensin pannulla, jotta ne saavat kauniin ruskean pinnan. Ruskistuksen jälkeen rullat laitetaan pataan, jonka pohjalla on voita ja ne haudutetaan kypsiksi.
5. Kuumalle pannulle kaadetaan kerma ja vettä, jotta kastista saadaan sopivan paksuista. Maustetaan ja annetaan kiehua hetki ja kaadetaan kastike kulhoon.

Näkö: Väri; Liha on tummaa ja rullan sisältä pilkottaa punaista meetvurstia ja valkoista juustoa. Kastike näyttää hieman vetelältä, olisi voitu keittää hieman kauemmin, tällöin myös väri olisi hieman tummempi.

Asettelu; Tarjoilulautaselta jokaisen on helppo ottaa itselleen sopiva määrä rullia. Lautanen olisi kauniimman näköinen jos kastike olisi paksumpaa.

Tuoksu: Hieman suolainen, riistainen ja juustoinen tuoksu. Grillimaustetta ei saa olla liikaa ettei hirven oma aromi peity.

Tunto: Pehmeä ja murea liha, on saanut hautua tarpeeksi. Kun paistin palat ovat ohuita, liha ei tarvitse hautua kauaa. Meetvursti, joka on

hieman kovempaa kuin liha, toimi hyvänä vastakohtana murealle lihalle. Juusto oli suuriltaosin imeytynyt lihaan, eikä sitä tuntunut olevan paljoa jäljellä.

Maku: Lihassa on hyvä mausteisuus, mutta riistan ominaismaku on silti säilynyt. Meetvursti maistuu hieman joka antaa suolaisuutta, samoin myös juusto joka tuo aromikkuutta ja rasvaisuutta.

Muuta: Sopii mainiosti hunajaisten uunijuuresten kanssa. Seuraavalla testauskerralla kokeillaan Venäläistä meetvurstia, joka on hieman suolaisempaa ja mausteisempaa, sekä Arla Emmental mustaleimaa, joka on voimakkaamman makuista. Mustaleima on myös hieman kovempaa, eikä mahdollisesti imeydy lihaan samoin kuin punaleima. Rulliin ei mene koko paistin lihoja, loput lihat voidaan laittaa marinadiin ja antaa marinoitua yön yli ja paistaa seuraavana päivänä pihveinä grillissä tai pannulla.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 13

Arviointilomake

7.9.2010

Ateria: Liharullat

Hlö: 6

Testaus nro.: 2

Aika: Lihan sulattaminen ja maustaminen + valmistus 20 min + paisto 35 min

0,750 kg	hirven paisti
15 kpl	Venäläinen meetvursti viipaletta
0,100 kg	Arla Emmental mustaleima
0,015 kg	grillimaustetta hammastikkuja
0,200 kg	ruokakermaa
0,0002 kg	jauhattua pippuria
0,0008 kg	grillimaustetta
0,0005 kg	oreganoa

Valmistus muuten sama, mutta kastikkeen teon jälkeen esihaudutetut rullat siirrettiin kattilasta pannulle kastikkeen joukkoon ja jatkettiin haudutusta ja kastikkeen kokoon keittämistä.

Näkö: Väri; Tällä testaus kerralla kastikkeeseen ei laitettu vettä niin paljoa ja kastikkeen annettiin kiehua kokoon ja maustua rauhassa, kastikkeesta tuli kauniimman väristä, ei niin vetistä kuin ensimmäisellä kerralla. Juusto näkyy paremmin kuin edellisessä testauksessa.

Asettelu; Tarjoiluastiana tällä kertaa toimi paistin pannu, jossa oli kastike sekä rullat. Valurautapannu sopii mainiosti tarjoiluastiaksi meidän tapauksessamme.

Tuoksu: Nyt riistan lisäksi tuoksui myös juusto sekä meetvursti. Juuston rasvainen meetvurstin suolainen aromi eivät kuitenkaan peittäneet riistan aromeja, paremminkin korostivat sitä. Kastike tasoittaa hyvin kermaisuudellaan ja mausteisuudellaan rullia.

Tunto: Meetvursti ei ole liian kovaa, vaan asteen pari lihaa kovempaa ja juustokin antaa nyt pehmeän suutuntumansa, joka on pehmeämpää kuin liha. Kastike on hyvän paksuista ja tuo myös pehmeän suutuntuman.

Maku: Reseptiin tehdyt muutokset ovat hyvät ja maku on entistä parempi. Juuston maku on erinomainen; rasvainen ja hyvin kypsynyt vahvempi juusto sopii mainiosti hirven lihan kanssa. Samoin kuin Venäläinen meetvursti on suolaisempaa ja mausteisempaa, siten myös erottuu paremmin ja tuo oman arominsa esille.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 14

Arviointilomake

24.7.2010

Ateria: Grilliliha

Hlö: 12

Testaus nro.:1

Aika: Lihan sulattaminen ja marinointi + 5 min paisto

2,000 kg hirven liha (paistia sekä ulkofilettä)

0,050 kg rypsiöljyä

0,040 kg grillimaustetta

1. Lihat otetaan sulamaan edellisenä päivänä, ja leikataan noin puolen sentin paksuisiksi siivuiksi.
2. Melkein sulien lihojen joukkoon lisätään rypsiöljy ja grillimauste.
3. Laitetaan kansipäälle ja annetaan marinoitua, jos mahdollista yön yli jääkaapissa.
4. Paistetaan hyvällä tulella ja kuumalla öljytyllä pannulla pari minuuttia puolelta. Pihvejä voidaan paistaa läpikypsiksi tai jättää hieman raaoiksi, riippuen millaisena haluaa pihvinsä.
5. Tarjoillaan raikkaan salaatin kanssa.

Näkö: Väri; Ruskistunut pinta on houkutteleva ja sisältä liha on mehevää ja hieman punertavaa. Raikkaan värikäs salaatti ja ruskea liha on erittäin kaunis yhdistelmä.

Asettelu; Paistetut lihat laitetaan tarjoilulautaselle tai haetaan suoraan grillimestarilta pannulta.

Tuoksu: Erittäin hyvä, riistainen, suolainen, mausteinen. Salaatti tuo raikkautta.

Tunto: Pihvin rapeahko ruskistunut pinta on todella hyvä ja mehevä hieman raaka sisus tuo pehmeän suutuntuman rapean pinnan vastakohtaksi. Paisti ja ulkofilee ovat parhaimmat grillattavat lihat, ne ovat meheviä ja mureita, sisäfilee on hieman liian kuivaa grillattavaksi.

Maku: Mehevää, mausteista, riistaista.

Muuta: Tarjoillaan raikkaan salaatin tai juuresten kanssa.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 15

Arviointilomake

7.6.2010

Ateria: Mustikkarahka vadelmilla Hlö: 6 Testaus nro.:1

Aika: marjojen sulatus + 20 min

0,200 kg	vispikermaa
0,250 kg	maitorahkaa
0,045 kg	sokeria
0,005 kg	vanilliinisokeria
0,210 kg	mustikoita
0,180 kg	vadelmia

1. Vatkaa kerma melkein valmiiksi vaahdoksi. Lisää rahka sekä sokerit ja vatkaa hieman lisää.
2. Jos mustikat otetaan pakasteesta, on ne hyvä lisätä rahkaan hieman kohmeisina, tällöin mustikat eivät vetistä rahkaa liikaa ja rahkaan tulee myös hieman sattumia.
3. Vatkaa tasaiseksi ja kuohkeaksi rahkaksi ja annostele tarjoiluastioihin. Ripottele päälle kymmenkunta vadelmaa ja tarjoile.

Näkö: Väri; Väri on sinertävän punainen. Vadelmat sopivat hyvin rahkan värimaailmaan.

Asettelu; Tarjoiluastiana käytettävä kirkas lasinen kippo toimii tässäkin annoksessa hyvin.

Tuoksu: Raikas, mustikkainen ja marjainen sekä kermainen tuoksu. Voi myös aistia rahkan happamuuden. Houkuttelee syömään.

Tunto: Samettisen pehmeä ja tasainen rahka, jossa on myös mustikoita ja vadelmia tuomassa purupintaa. Mustikat ovat hieman kohmeisia, mikä on hyvä, koska tällöin yhdessä lusikallisessa on niin pehmeyttä kuin kovuuttakin.

Maku: Raikkaan mustikkainen ja vadelmainen maku, yhdistettynä kermaisuuteen ja sokerisuuteen toimii loistavasti. Ei liian sokerinen, sillä rahkan happamuuden maustaa. Sokeria ei myöskään ole liian vähän, sillä rahka ei ole liian hapanta.

Muuta: 12 hengen rahka onnistuu kun kertoo ainemäärät kahdella jne., suhteet ovat samat riippumatta henkilömäärästä.

Ruokatuotekehityksen päiväkirja

Liite 16

Arviointilomake

2.8.2010

Ateria: Sämpylät

Hlö: 20

Testaus nro.:1

Aika: 5 min + 20 min + 5 min + 10 min + 15 min + paisto 15 min

0,500 kg	maitoa
0,050 kg	hiivaa
0,250 kg	sämpyläjauhoja
0,010 kg	sokeria
0,070 kg	suolaa
0,330 kg	hiivaleipäjauhoja
0,050 kg	öljyä

1. Kädenlämpöiseen maitoon liuotetaan hiiva. Lisää sämpyläjauhot ja sekoita, kunnes taikina on vellimäistä. Anna kohota n. 20 min lämpimässä, liinalla peitettynä.
2. Lisää mausteet ja osa hiivaleipäjauhoista. Sekoita ja vaivaa tarvittaessa käsin.
3. Lisää öljy alustamisen loppuvaiheessa ja sitten viimeiset jauhot.
4. Paista 225 asteisessa uunissa keskitasolla 10 -15 min.

Näkö: Väri; kuori ruskistunut, pinnalle jätetty ohut jauhokerros tekee kuoreen raitoja.

Asettelu; Sämpylät tulee laittaa liinan alle jotta ne pysyvät mehevinä ja lämpiminä pidempään. Asetelma on myös esteettisesti kaunis.

Tuoksu: Mehevän ja lämpimän leivän tuoksu, voi aistia hiivaisuuden ja siemenet. Tuoksussa on myös hieman suolaisuutta ja makeutta.

Tunto: Rapea kuori rasahtaa hampaissa, jonka jälkeen tulee pehmeä ja mehevä sisus. Siemenet ja leseet tuovat myös omanlaisensa suutuntuman leipään.

Maku: Mehevää, suolaista ja makeaa. Hyvää leipää.

Muuta: Tarjotaan voin kanssa, joka antaa hieman suolaisuutta ja mehevyttä. Lisäksi voi olla myös juustoa, joka sulaa sopivasti lempimälle leivälle.

Arviointilomake

19.6.2010

Ateria: Hillakakku Hlö: 20

Testaus nro.:1

0,480 kg	Kananmuna
0,120 kg	Sokeri
0,130 kg	Vehnäjauho
0,140 kg	Perunajauho
0,020 kg	Leivinjauhe
0,500 kg	Vispikerma
0,030 kg	Sokeri
0,030 kg	Sitruuna mehua
0,300 kg	Vesi
0,100 kg	Hillahillo
	Hyytelösokeri
	Vesi
0,200 kg	Hilla

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Vaahdota munat ja sokeri.
2. Lisää jauhoseos siivilän läpi hyvin vatkattuun taikinaan ja sekoita sievästi. Lisää keitetty, hieman jäähtynyt vesi.
3. Paista uunin alimmalla tasolla 50 - 60 min ja 175 astetta.
4. Kumoa hieman jäähtynyt kakku ja anna jäähtyä loppuun vuoaan alla.
5. Vatkaa kerma ja lisää sokeri loppuvaiheessa. Sekoita veteen sitruuna mehu ja sokeria, sekoita kunnes sokeri on liuennut. Maista kostutuslientä.
6. Halkaise kakku kolmeen yhtä suureen osaan ja täytä. Ensin kostutus, sitten hillo, jonka päälle kermavaahtoa, tasoita molemmat kerrokset tasai siksi.
7. Kostuta päällimmäinenkin kerros ja lado hillot tasaisesti kakun päälle. Kuorruta hyytelöllä ja lopuksi reunat kermavaahdolla.

Näkö: Väri; Kullan keltainen hillo ja valkea kermavaahto hyppäävät silmille kahvipöydässä. Värit ovat aitoja ja houkuttelevia.

Asettelu; Kakun paikka on keskellä pöytää, missä jokaisen on helppo leikata itselleen siivut.

Tuoksu: Kermaisuus ja raikkaus ovat hyvin tasapainossa, voi aistia myös sokerisuuden.

Tunto: Sopivasti kostea, ei liian löysä eikä liian kuiva, sopivan kiinteä, kerrokset pysyvät kiinni toisissaan. Kiinteämpi hillo ja huokeampi pohja tuovat jokaiseen lusikalliseen vastakohtaisuutta.

Maku: Raikas, sokerinen, kermainen ja maittava. Hilla maistuu jokaisessa lusikallisessa, koska sitä on hillona jokaisessa kerroksessa, ja kermavaahto tuo hieman rasvaisuutta raikkaalle hillalle.

