

Saimaan ammattikorkeakoulu
Liiketoiminta ja kulttuuri, Imatra
Majoitus- ja ravitsemisala
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Leskinen Mervi

RUOKAKULTTUURI JA LÄHIRUOKA ELÄMYKSELLISEN HÄÄJUHLATUOTTEEN KEHITTÄMISESSÄ

Opinnäytetyö 2011

TIIVISTELMÄ

Mervi Leskinen

Ruokakulttuuri ja lähiruoka elämyksellisen häätuotteen kehittämisessä, 37 sivua, 2 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu, Imatra

Liiketoiminta ja kulttuuri, Majoitus- ja ravitsemisala

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö, 2011, Ohjaaja: Jukka Moilanen

Opinnäytetyön aiheena oli kehittää Pubec Oy:n pitopalvelulle valmis ja toimiva malli elämyshäiden järjestämiseksi. Elämyshäiden ruokapalveluiden kehittämisessä paneuduttiin elämyksien syntymisen lisäksi savolais-karjalaiseen ruokakulttuuriin sekä lähiruoka-ajatteluun. Tarkoituksena oli siis luoda pitopalvelulle toimintamalli, jolla he voivat järjestää asiakkailleen elämysriikkaan ja ikimuistoisen häätuotteen vanhoja ruokaperinteitä kunnioittaen sekä mahdollisimman monipuolisesti lähiruokatuotteita hyväksi käyttäen.

Opinnäytetyössä oli teoriaosuus, jossa keskityttiin edellä mainittuihin aiheisiin sekä toiminnallinen osuus, jossa järjestettäviin elämyshäihin toteutettiin teorian pohjalta suunniteltu ja testattu ruokakonsepti. Tiedonhankintamenetelminä käytettiin keskusteluita, kirjallisuutta sekä Internetiä. Työmenetelmistä keskeisimpänä oli ruokien testaus.

Opinnäytetyön tuloksena kehitettiin toimiva ja kiitosta saanut ruokakonsepti elämyshäihin. Konsepti on myös helposti kopioitavissa pitopalvelun muihinkin juhliin. Näin Pubec Oy:n pitopalvelu voi vastata asiakkaidensa koko ajan kasvavaan elämyshakuisuuteen sekä kiinnostukseen käytettävien raaka-aineiden alkuperästä ja puhtaudesta.

Asiasanat: elämys, karjalainen ja savolainen ruokakulttuuri, häätuotteen kehittäminen, lähiruoka

ABSTRACT

The topic for the thesis is to develop a complete and workable model for arranging wedding of experience for Pubec Oy's catering. In developing of food services for wedding of experience the focus has been - beside of creating the experiences - also on Savonian-Karelian cuisine as well as local food awareness.

The purpose is to create an operations model that could enable the catering to organize a wedding party which is immemorial and full of experiences. At the same time the aim is to respect traditional food and as much as possible to take versatile advantage of local food. Thesis consists of a theory part which is focusing on above-mentioned topics and a functional part in which a theory-based, well planned and tested food concept for the experience wedding has been carried out. Information has been acquired by discussions, literary and internet. The most essential method of working is testing the food.

As an outcome of the thesis a workable and praised food concept for wedding experience was developed. The concept is very easy to copy to other parties in catering services. In that way Pubec Oy's catering could respond to constantly increasing demand of experiences and the interest for the origin and purity of the raw materials used.

Key words: Experience, Karelian- and savonian cuisine, developing of the wedding product, local food

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	6
1.1 Taustatietoja Pubec Oy:n toiminnasta.....	6
1.2 Opinnäytetyön rajaukset ja tavoitteet.....	7
2 ELÄMYS.....	8
2.1 Elämyksen kehittäminen tuotteeksi.....	9
Idea.....	10
Palvelujärjestelmä.....	11
Palveluprosessi.....	11
2.2 Hinnoittelu.....	11
2.3 Elämystäjuhlien ruokailun toteutus.....	12
3 KARJALAINEN-SAVOLAINEN RUOKAKULTTUURI.....	13
3.1 Karjalainen ruokaperinne.....	14
3.1.1 Karjalaisen ruokaperinteen alueellinen raja.....	15
3.1.2 Ruoanvalmistus ja säilöminen karjalaisen perinteen mukaan.....	15
3.1.3 Karjalaisia perinneruokia	16
Kukot ja piirakat.....	16
Vilja, juures- ja kasvisruoat, sienet ja marjat.....	17
Maito- ja munaruoat.....	18
Liha.....	19
Kala.....	19

3.1.4 Karjalaisia häjjuhlaperinteitä.....	20
3.2 Savolainen ruokakulttuuri.....	21
3.2.1 Savolaisen ruokakulttuurin perinneruokia.....	21
3.2.2 Savolainen häjjuhlaperinne.....	23
3.2.3 Savolaisen häjjuhlapöydän antimia.....	24
4 LÄHIRUOKA.....	25
4.1 Lähiruoan määritelmiä.....	25
4.2 Lähiruokatuotteiden etuja ja haittoja.....	26
4.3 Lähiruoka case-häjjuhlassa.....	27
5 JOHTOPÄÄTÖKSET.....	29
KUVIOT.....	32
Kuvio 1 Elämysruokatuotteen suunnitteluprosessin kaavio, s.11.....	32
Kuvio 2 Elämysruokatuotteen hinnoittelu, s.13.....	32
LÄHTEET.....	33
LIITTEET	

1 JOHDANTO

Elämys on tämän päivän trendi. Kaikki haluavat yhä enenevässä määrin persoonallisempaa palvelua ja enemmän extreme-kokemuksia. Nyky-yhteiskunnassa ihmisten perustarpeet ovat tyydytetyt, ja he kaipaavat lisää uusia kokemuksia. Elämystalous onkin vallannut jo monia toimialoja, näistä näkyvimpänä on matkailuala. Nyt ilmiö on kuitenkin valloittamassa myös ravintola-alaa, ja koko ajan enemmän erilaistumista ja elämyksiä hakevien ihmisten kysyntään on vastattava myös tällä alalla. Siksi aiheen valinta opinnäytetyöksi olikin helppo ja tulevaisuuden valossa myös erittäin hyödyllinen.

Myös entisaikojen perinteet ja perinneruoat ovat nousseet yhä tärkeämmiksi aiheiksi ravintola-alalla mietittäessä erikoistumista ja elämyksien hakemista. Suomalaisten jo tutustuttua monien eri maiden ruokakulttuureihin alkaa hiipunut kiinnostus oman maan perinneruokia ja -tapoja kohtaan heräämään. Ihmiset alkavat tänä pikaruokakulttuurin kulta-aikana miettimään omaa hyvinvointiaan ja sitä, kuinka vanhoja perinteitä voidaan herättää henkiin omalta osalta. Myös huoli terveydestä, ruoan puhtaudesta ja hyvinvoinnista on lisääntynyt. Moni on jo kiinnostunut siitä, mistä raaka-aineet ovat peräisin ja mitä lisäaineita niihin on laitettu. Siksi tärkeältä tuntuukin lisätä opinnäytetyöhön osio lähiruokatuotteista.

1.1 Taustatietoja Pubec Oy:n toiminnasta

Opinnäytetyö käsittelee elämyshäiden ruokapalvelutuotteen suunnittelua ja toteutusta. Työ tehdään Pubec Oy:n pitopalvelulle, joka toimii Simpeleen kuntakeskuksessa Rautjärvellä. Pitopalvelulla on olemassa ennestään toimivat juhlienjärjestelykonseptit, joiden mukaan kullekin asiakkaalle räätälöidään heille sopiva juhlapaketti.

Pitopalvelulla on myös toimivat suhteet yhteistyökumppaneihin sekä tavarantoimittajiin. Pubec Oy:ltä puuttuu kuitenkin konsepti, jolla saadaan järjestettyä elämyshäihin toimiva ruokakokonaisuus. Tarkoituksena onkin kehittää Pubec Oy:lle valmis, elämyksellinen ruokakokonaisuus, jolla he pystyvät vastaamaan yhä kasvavaan elämysjuhlatuotteiden kysyntään.

1.2 Opinnäytetyön rajaukset ja tavoitteet

Opinnäytetyö rajataan käsittelemään ainoastaan elämyshäiden ruokapalveluiden suunnittelua ja toteutusta. Kaikki muu häiden osalta jätetään pois. Aihe rajataan näin, koska työssä halutaan keskittyä tarkastelemaan sitä, millä tavalla hyvin suunniteltu ja toteutettu ruokapalvelu voi osaltaan muodostua elämykseksi, joka varmasti muistetaan koko loppu elämän ajan. Pääaiheina opinnäytetyössä käytetään elämysruokatuotteen kehittelyn lisäksi savolais-karjalaista ruokakulttuuria sekä lähiruoka-ajattelua. Opinnäytetyössä halutaan soveltaa perinnetietoa käytäntöön valmistamalla toiminnallisessa osiossa perinteisiä juhlaruokia perinteisillä tavoilla, mutta nykyaikaisilla välineillä. Mahdollisuutta käyttää lähiruokatuotteita koko juhlamenun valmistamiseen haluttiin myöskin kokeilla.

Tavoitteena opinnäytetyössä on siis kehittää Pubec Oy:n pitopalvelulle valmis konsepti elämyshäiden ruokapalveluiden järjestämiseen. Tähän sisältyen tavoitteena on myös selvittää, millaisilla asioilla, ja millaisilla keinoilla voidaan vaikuttaa elämyksien syntymiseen. Työn toiminnallisessa osuudessa elämyshäissä morsiusparille kehitellään ja tuotetaan ihania makuelämyksiä sekä ikimuistoisia kokemuksia. Samalla testataan kehitelty elämysruokakonsepti. Opinnäytetyön tavoitteena on myös kehittää työn tekijän omaa osaamista erilaistumisessa sekä elämysruokapalveluiden suunnittelussa ja toteutuksessa.

Opinnäytetyössä on teoreettinen osuus, jossa keskitytään käsittelemään työn aihealueita teoriassa. Järjestettävässä hääjuhlassa suoritetaan opinnäytetyön

toiminnallinen osuus. Hääjuhlassa toteutetaan sekä testataan teoriaosuuden pohjalta kehitetty elämyksellinen hääruokakonsepti. Lopuksi työssä raportoidaan, kuinka teoria ja sen pohjalta tehdyt suunnitelmat kohtasivat toisensa käytännössä. Tiedonhankintavälineinä opinnäytetyössä käytetään aiheeseen liittyvän kirjallisuuden lisäksi keskusteluja, erilaisia artikkeleita, Internetiä sekä tietysti työvälineenä ruokien ja erilaisten valmistustapojen testausta.

2 ELÄMYS

Elämyksen koetaan useimmiten tarkoittavan emotionaalista kokemusta, jolla on positiivinen, kohottava vaikutus. Elämys on usein hyvin henkilökohtainen asia. Elämyksen kokemisessa korostuu kokijan henkilökohtainen tausta ja historia. Havainnot ja havaitseminen, fyysinen ympäristö sekä aisti ovat tärkeitä elämyksen syntymisessä. Elämyksen prosessissa aistihavainnot ovatkin peruslähtökohta. Esimerkiksi ruoan maku tai leivän tuoksu synnyttää mielikuvia, kuten kylläisyys, turvallisuus tai kodikkuus. Ruoka liitetään myös vahvasti omaan elämän historiaan. Ruokaa voidaankin hyvin luonnehtia makuelämykseksi. Vastaavasti taas hiljaisuus ei ole vain aistihavainto, vaan se liitetään mielikuvien kautta omaan elämäntilanteeseen ja tulkitaan merkityksellisenä elämyksenä. (Borg, Kivi & Partti 2002, 25–26.)

Elämys on voimakkaasti vaikuttava kokemus tai muu sellainen tapahtuma, joka tekee voimakkaan vaikutuksen. Lassilan (2002) teoksessa elämys on lyhyesti määritelty sielulliseksi kokemukseksi. Lipiäisen (2001) mukaan taas elämys on yksilöllinen, voimakas ja todellinen asiakkaan ja työntekijän alitajunnassa tapahtuva kokemus, jonka vaikutukset voivat olla hyvinkin kauaskantoiset. Elämykset siis esiintyvät ainoastaan yksilön mielessä tunnetasolla, fyysisellä tasolla, älyllisellä tasolla ja jopa hengellisellä tasolla.

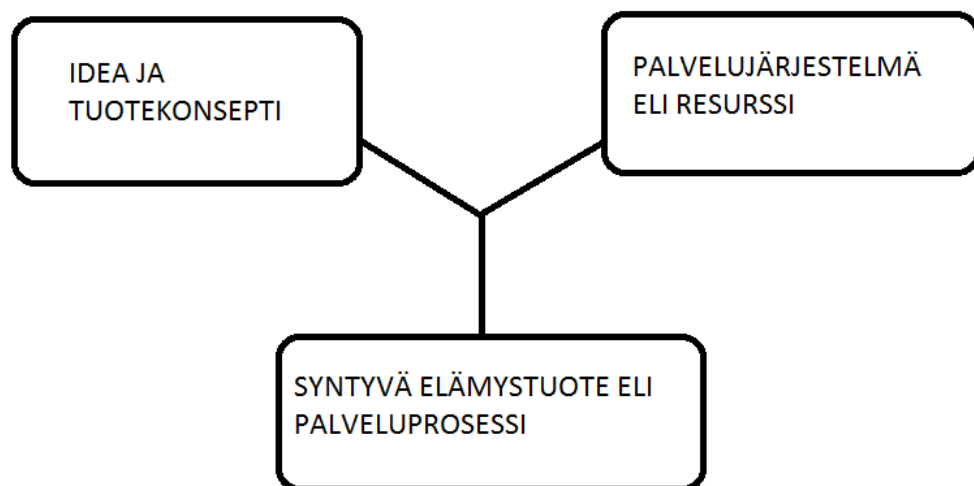
2.1 Elämyksen kehittäminen tuotteeksi

Elämystuotteen syntymisessä olennaista on, että palvelun tarjoajan on kehitettävä ne olosuhteet, joissa elämys voi hyvin syntyä. Asiakasta täytyykin aina kuunnella ja ymmärtää. Palvelun tarjoajan on aina pyrittävä antamaan hänelle se, mitä hän toivoo ja tarvitsee. Sellainen palvelun tuottaja menestyy, joka osaa sovittaa oman tarjontansa kuluttajan vaatimusten mukaisesti.

Case-hääjuhlan elämyksellistä juhlamenua alettiin kehitellä käymällä useita keskusteluja hääparin kanssa heidän toiveistaan. Tässä kohtaa oli äärettömän tärkeitä huomioida se, mitä asiakkaat halusivat, eikä se mitä itse suunnittelija olisi halunnut valmistettavan. Huomioon haluttiin otettavan morsiusparin kotipaikat ja alueiden ruokaperinteet. Samoin tärkeinä asioina esiin nousivat erilaisuus ja elämyshakuisuus sekä lähiruokatuotteiden käyttäminen raaka-aineina. Ideoita hääjuhlan ruokailun toteuttamisesta tuli runsaasti, ja niistä valittiin toteuttamiskelpoisimmat. Samoin kävi ruokalajeja valitessa.

Oman haasteensa ruokalajien valintaan teki tietysti raaka-aineiden saatavuus, vieraiden ruoka-aineallergiat sekä juhlapaikan valmistus- ja tarjoilumahdollisuudet. Ruokalistan suunnittelun yhteydessä joitakin tuotteita, kuten hunajaista kaalia, paahdettuja yrttijuureksia, punajuuripaistosta, rahkalevitettä sekä hirvipullia testattiin ennen varsinaista valintaa ja juhlapäivää. Näin tuotteita pystyttiin vielä kehittämään. Testaaminen suoritettiin myös sen vuoksi, ettei hääpari ollut koskaan maistellut joitakin ruokalistalle valittuja herkuja ja siksi, että esimerkiksi valmistetuista kahdesta eri tuotteesta pystyttiin valitsemaan parille mieluisampi vaihtoehto. Esimerkiksi pääruoan raaka-aineeksi valittiin sianliha, ja hääpari halusi sen valmistettavan kokonaisena paistina, jollain perinteisellä, mutta heille erikoisella tavalla. Raaka-aineiksi valittiin siis sian niskaa eli kasleria ja sian ulkofileetä. Lihat maustettiin ja paistettiin uunissa kokonaisina. Hääpari päätti, että he halusivat juhla-ateriallaan tarjoiltavan sian ulkofileetä jossakin muodossa. Hääjuhla-aterialla päätettiin siis tarjota pekoniin käärittyä sian ulkofileetä, joka kypsennettäisiin perinteisellä tavalla maakuopassa rosvopaistin tapaan.

Elämyspalvelutuotteen kehittämistä voidaan havainnollistaa palvelutuotteen kehittämisen kolmitasoisella mallilla. Se on mukailtu tähän opinnäytetyöhön sopivaksi Borg, Kivi & Partin (kuvio 1) esittämästä matkailutuotteen suunnitteluprosessin kaaviosta (2002, 132). Tuotteen käsitteellinen idea ja tuotekonsepti ovat ylin taso. Konkreettinen taso on palvelujärjestelmä eli ne osatekijät, jotka tuotteen toteuttaminen käytännössä vaatii. Mallin kolmas taso on palveluprosessi, jossa tuote vasta todellisuudessa syntyy. Elämyspalvelutuotteen tuotekehitys onkin näiden kolmen elementin kehittämistä.



Kuvio 1 Elämysruokatuotteen suunnitteluprosessin kaavio (Borg ym. 2002, 132.)

Idea

Ideat syntyvät asiakkaan toiveista ja tarpeista. Ideoiden joukosta valitaan se, joka vastaa eniten asiakkaan tarpeisiin, on kiinnostavin ja toteuttamiskelpoisiin. Esimerkiksi case-hääjuhlassa ideana oli, että halutaan ruokkia häävieraat perinteisiä ruokalajeja ja niiden valmistusmenetelmiä kunnioittaen, mutta tavallisuudesta poikkeavasti, niin että he voivat kokea ruokailun synnyttämiä elämyksiä. (Borg ym. 2002, 132.)

Palvelujärjestelmä

Palvelujärjestelmä ja resurssit toimia täytyy suunnitella ja rakentaa niin, että niiden toimivuus mahdollistaa idean toteutumisen palveluprosessissa. Case häätjuhlassa palvelujärjestelmä ja resurssit tarkoittavat esimerkiksi juhlatiloja, henkilökuntaa, rekvisiittaa eli vanhaa puuvenettä, josta ruoat tarjottiin sekä oikeita raaka-aineita. (Borg ym. 2002, 132.)

Palveluprosessi

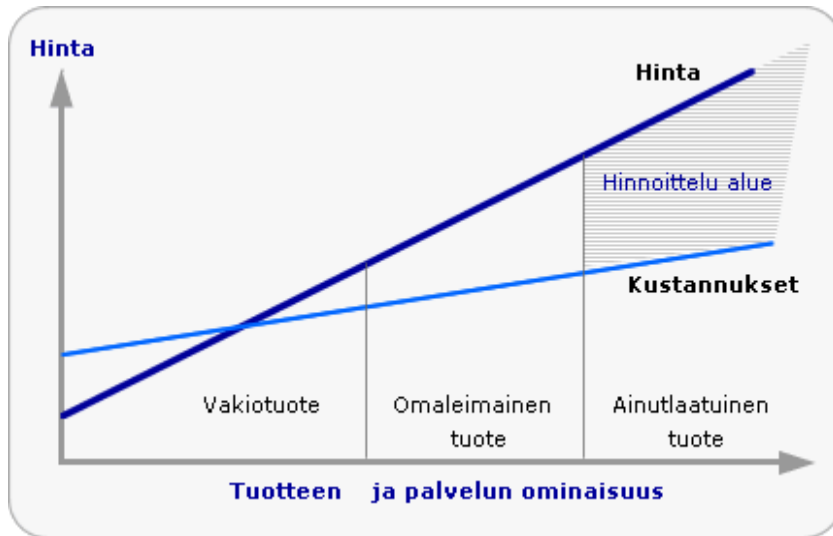
Palveluprosessi on se valmiiksi suunniteltu tuote eli tilaisuus, case juhlassa elämyshäiden ruokailun toteuttaminen. Palveluprosessin aikana asiakkaalle muodostuu lopullinen elämyksellisyyden ja tyytyväisyyden tunne.

Ennen kuin idea on muuttunut valmiiksi tuotteeksi ja palveluprosessiksi, on sen käytävä läpi monta eri vaihetta. Näitä ovat idean muuttaminen konkreettisesti tuotteeksi, tuotteen testaaminen, markkinointistrategian luominen tuotteen esittelemiseksi ja saamiseksi markkinoille, liiketoiminta-analyysien tekeminen tuotteen osalta, hinnoittelu, tuotteen kustannustehokkuuden parantaminen testaamisen jälkeen, markkinointi ja kaupallistaminen. Näiden jälkeen voidaan valmis tuote, eli tässä tapauksessa valmis elämysruokakonsepti, myydä asiakkaalle. (Borg ym. 2002, 132.)

2.2 Hinnoittelu

Tuotteen hinnoitteluun vaikuttavat kustannukset ja niiden ohella kilpailijat ja asiakkaat, jotka yhdessä muodostavat markkinat. Markkinoille tuleva uusi palvelutuote kannattaa hinnoitella asiakkaan siitä saaman hyödyn, eli tässä tapauksessa saatavan elämyksen, perusteella. Jos muilla on markkinoilla jo vastaavanlainen tuote, voi siitä saaduista kokemuksista olla hyötyä hinnan asettamisessa.

Elämystuotteen hintojen nostaminen tavanomaiseen tuotteeseen verrattuna onnistuu vain, mikäli tuotteessa on jokin ainutlaatuinen ominaisuus, tai sen markkina-asema on niin vahva, että siirtymää kilpailijoihin ei tapahdu herkästi. Erilaisten toiminnallisten ja mielikuvatason ominaisuuksien avulla pyritään erilaistamaan tuote ja luomaan siihen ainutlaatuisuutta, joka antaa asiakkaalle jotakin lisäarvoa, kuten elämyksen kokemuksia. Tämän vaikutusta kuvataan seuraavassa kuviossa 2.



Kuvio 2 Elämystuotteet hinnoittelu (Opetushallitus, 2008.)

Esimerkiksi elämystuotteiden pääruokana tarjoiltavaa rosvopaistia voidaan myydä kalliimmalla hinnalla kuin samasta lihasta valmistettua tavanomaista uunissa paistettua sisäfileetä, koska rosvopaisti on monelle asiakkaalle ainutlaatuinen, elämyksellinen ruoka. (Sipilä 2003; Sipilä 2008.)

2.3 Elämystuotteiden ruokailun toteutus

Työ aloitettiin selvittämällä hääparin toiveet sekä mahdolliset rajoitukset ruokailun osalta. Häätjuhlassa ruokavieraita oli 70, joista huomioon otavana oli yksi munaton, kolme gluteenitonta sekä monta laktoositonta ruokavaliota noudattavaa ihmistä. Ruokat valmistettiin mahdollisimman pitkälle niin, että

samat ruoat kävisivät kaikille. Vain muutamat ruokalajit oli valmistettava erikoisruokavalioita noudattaville erikseen. Tällaisia olivat esimerkiksi täytekakun pohjat. Kanamuna-allergikon ruokavalion täytyy siis koostua tuotteista, jotka eivät sisällä missään muodossa kananmunaa. Gluteenitonta ruokavaliota puolestaan käyttää henkilö, joka on yliherkkä kotimaisille viljoille. Laktoositon ruokavalio koostuu taas sellaisista maitotaloustuotteista, joista on poistettu laktaasientsyymi.

Tarvittavien raaka-aineiden hankkimisen jälkeen huolehdittiin oikeanlaisesta kuljetuksesta, säilytyksestä ja käsittelystä ehkäisten näin niiden pilaantumisriskit. Ruoat esivalmisteltiin ja valmistettiin juhlapaikan keittiössä. Näin minimoitiin myös kuljetuksesta aiheutuvat haitat. Mahdollisimman moni raaka-aine hankittiin lähialueen tuottajilta. Näin varmistettiin raaka-aineiden tuoreus ja puhtaus.

Valmistusmenetelminä pyrittiin mahdollisimman paljon käyttämään perinteisiä menetelmiä. Esimerkiksi ruokien valmistuksessa käytettiin suolaamista, hauduttamista, uunissa paistamista ja mausteliemessä marinoimista. Häiden erikoisuutena ja suurena elämyksen tuottajana valmistettiin pääruokana tarjoiltu liha rosvopaistin lailla maakuopassa. Liha oli jo valmiiksi kypsymässä, kun vieraat saapuivat. Juhlapaikan pihalla, suuren koivun alla vihitty hääpari siirtyi vieraineen katsomaan vihkimisen jälkeen, kuinka maasta kaivettiin ylös rosvopaisti, josta hetkeä myöhemmin kokit leikkasivat vieraille maistuvia siivuja. Juhla-ateria oli katettu erilliseen ruokahuoneeseen, vanhaan puuveneeseen. Lautaset olivat pinossa veneen viereen asetetun vanhan matka-arkun päällä. Koristeina veneessä ja tarjoiluastioissa käytettiin oman pihan loppukesän kukkia, kasveja ja yrttejä. Lopputulos oli kaunis, herkullinen ja todella makuelämyksiä sisältävä. Liitteen 2 kuvassa 2 on ruokailu valmiina alkamaan.

3 KARJALAIS-SAVOLAINEN RUOKAKULTTUURI

Case-hääjuhlan menu suunniteltiin sekä karjalaisen että savolaisen

ruokakulttuurin mukaan. Hääparin morsiamen ollessa kotoisin Savosta ja sulhasen Karjalasta, häätjuhlan elämyksellinen juhlamenu suunniteltiin niiden mukaan. Hääpari kieltäytyi heti perinteisistä keitoista ja karjalanpaistista. Myöskään nykyaikaisia erikoisuuksia ei haluttu, vaan perinteiden mukaan valmistettua, suomalaista juhlaruokaa. Liitteen 1 kuvassa 1 esitellään juhlien häämenu.

3.1 Karjalainen ruokaperinne

Karjalainen ruokatalous on saanut vaikutteita sekä idästä että lännestä. Kuitenkin yleisesti karjalainen ruokakulttuuri mielletään enemmän itäeurooppalaiseksi kuin länsieurooppalaiseksi. Yhteys itään on syntynyt jo keskiajalla, eikä Suur-Pietarin vaikutusta toisen maailmansodan jälkeen pidä väheksyä ollenkaan. Karjalan ruokaperinteen alueellinen ydin on entinen Karjalan maakunta, mutta alue on todellisuudessa laajempi, ja se on siirtynyt rajankäyntien ja asutuksen mukana. (Sallinen-Gimpl 2000.)

Toisen maailmansodan jälkeen evakkoon lähteneet ihmiset siirtyivät länteen päin. Näin ollen siirtokarjalaisten ja paikallisen väestön ruokaperinteet kohtasivat, ja niitä omaksuttiin puolin ja toisin. Mainiona esimerkkinä voidaankin pitää siirtokarjalaisten länteen mukanaan tuomaa tapaa käyttää sieniä ruokana. Sieniä on Suomessa käytetty ruokataloudessa juuri Karjalassa, kun taas Länsi-Suomessa sieniä pidettiin lehmän ruokana. Siirtokarjalaisten muuttaminen länteen vaikutti monin paikoin sienten monipuolisen käytön kansanomaisuuteen.

Entisen Karjalan alueelta evakkona tulleet ihmiset levittivät omia ruokaperinteitään muualle Suomeen. Siksi monet karjalaiset ruoat tunnetaankin koko Suomen alueella paremmin kuin muiden maakuntien erikoisuudet. (Pojanluoma 2003.) Näistä lienee tunnetuimpina karjalanpiirakka, suolakurkku sekä hapankaali.

Karjalaiseen ruokaperinteeseen kuuluu myös ruokaan liittyviä tapoja, joita muualla Suomessa ei aiemmin tunnettu. Siitä erinomainen todiste on rotinat, vastasyntyneen äidille vietävät ruokatuomiset. Tyypillistä oli viedä leivonnaisia tai paikallista juhlaruokaa. (Sallinen-Gimpl 2000.)

3.1.1 Karjalaisen ruokaperinteen alueellinen rajaus

Karjalaisesta ruokaperinteestä puhuttaessa jokaisella voi olla olemassa oma mielipiteensä, missä alueen raja kulkee. Myös historian valossa tarkasteltuna Karjalaksi nimitettävän alueen rajat ovat muuttuneet monesti. Siksi onkin syytä määritellä tarkemmin, mitä alueita tässä työssä tarkastellaan karjalaisesta ruokakulttuurista puhuttaessa.

Tässä opinnäytetyössä Karjalan alueeseen kuuluvaksi on luettu historiallinen Karjalan maakunta. Siihen kuuluvat Pohjois- ja Etelä-Karjala sekä talvisodassa Suomen Venäjälle luovuttamat Laatokan Karjala ja Karjalan Kannas. Sallinen-Gimpl (2000) määrittelee Karjalan tärkeimmäksi rajaksi etelässä Länsi-Suomeen nähden Kymijoen. Joki tunnetaan pehmeän ja kovan hapanleivän rajana, pitkän piimän ja kokkelipiimän sekä läntisten imellettyjen ja itäisten hapatettujen ruokien rajana.

3.1.2 Ruoanvalmistus ja säilöminen karjalaisen perinteen mukaan

Karjalaisessa ruoanvalmistuksessa on olennaista runsas uunin käyttö. Se on muokannut karjalaisesta ruokaperinteestä sellaisen, millaisena se yleensä tunnetaan. Uunin runsas käyttö erottaakin karjalaisen keittiön hyvin itäisestä keittoruokakulttuurista. Vanhassa karjalaistuvassa hallitsevimpana oli iso muuri sekä leivinuuni. Se lämmitettiin melkein joka päivä, koska useimmat ruoat valmistettiin uunissa. Ensin paistettiin piiraat ja rieskat, ja jälkilämmössä

haudutettiin kypsäksi paistit, lohkot ja puurot. Jos jotain keitettiin, se tehtiin käyttäen hyväksi hiillosta uunin edessä olevassa syvennyksessä. Päivittäinen ruoka samoin kuin juhlaruokakin kehittyi uunin keskeisyydestä johtuen ruukkuruoka- ja leivonnaisvoittoiseksi. (Pojanluoma 2003.) Uunissa palvaamista käytettiin Karjalan etelä-osissa. Tästä loistavana esimerkkinä toimii kovasti suosiossa oleva Lemminkäinen särä, uunissa erityisessä puukaukalossa kypsytettävä kokonainen paisti. (Sallinen-Gimpl 2000, 16.)

Vanhoja säilöntätapoja karjalaisessa keittiössä olivat hapattaminen, kuivaaminen, jäädyttäminen, suolaaminen ja osittain myös savustaminen. Hapattamisen suuri osuus tulee esiin karjalaisessa ruokavaliossa. Toki myös imellyttämistä käytettiin, mutta ei niin suurella määrällä kuin itä-suomessa. Tunnetuimpia hapattamistuotteita nykyään ovatkin hapankaali, hapankerma eli smetana ja hapan- eli kaurakiisseli.

Case-hääjuhlassa ruokalistalla karjalaista puolta selvästi edustavat hunajainen kaali, kuusenkerkkäsienet, savulohi, karjalan piirakat ja munavoi ja rahkalevite. Nämä ruoka-aineet selvästi liitetään karjalaiseen keittiöön, koska esimerkiksi kaalia käytettiin alun perin paljon Karjalassa ja sitä valmistettiin usein hapattamalla, kuten nyt häämenussakin.

3.1.3 Karjalaisia perinneruokia

Kukot ja piirakat

Karjalainen ruokakulttuuri tunnetaan ehdottomasti kukoista ja piiraista. Kukon ja piirakan eroavaisuutena voidaan pitää sitä, että kukko ummistetaan päältä ja piirakka sivulta, myös kukon kuoritaikina on piirakkaa paksumpi. Kukoon laitetaan yleensä ainekset raakana sisälle, kun taas piirakkaan laitetaan jo kypsennetty täyte. Kukon paistumisaika on huomattavasti piirakkaa pidempi. Pohjoisessa ja itäisessä Karjalassa ylisimpiä olivat myös sultsinat, tsupukat ja pyöröt. Etelä-Karjalassa ja Kannaksella suosittiin myös kovasti lepuskoita ja

vatruskoita. (Kolmonen 1987; Wikipedia 2011.)

Case-hääjuhlassa tarjolla ruokapöydässä oli tietenkin perinteisiä karjalanpiirakoita. Ne olivat kotona paistettuja ja tarjoiltiin kunnan munavoin kanssa.

Vilja, juures- ja kasvisruoat, sienet ja marjat

Karjalaisessa keittiössä käytettiin viljatuotteita ahkerasti. Vanhinta viljelykasvia ohraa käytettiin erityisen paljon, mutta niin myös muita perinteisiä viljoja. Näistä valmistettiin paljon puuroja, huttuja, mämmiä sekä leivottiin leipiä ja kakkaroita. Ero itäisen- ja läntisen Suomen perinteessä näkyikin juuri leivässä. Karjalassa leipä oli pyöreä ja limppumainen, ja sitä leivottiin usein ja syötiin tuoreena. Lännessä leipä oli taas reikäleipää, ja sitä syötiin usein kuivattuna. Tärkeimpänä leivän raaka-aineena oli ruis, josta tehtiin hapanleipää.

Kasviksia ja juureksia osattiin käyttää Karjalassa enemmän kuin muualla Suomessa. Yleisimmin syötiin lanttua, naurista, kaalia, sipulia, perunaa, hernettä ja papuja. Myöhemmin myös porkkanan, punajuuren, tomaatin ja kurkun viljely ja käyttö yleistyivät. Sieniä käytettiin Karjalassa jo paljon ennen muuta Suomea. Sienet säilöttiin suolaamalla, ja niitä lisättiin ruokiin ja kukkoihin sekä käytettiin kermaan sekoitettuna salaatin tavoin. Marjoja käytettiin myös Karjalassa runsaammin kuin muualla maassa. Marjoja käytettiin paljon tuoreena, mutta niitä säilöttiin myös ahkerasti hilloina ja mehuina sekä kuivaamalla ja jäädyttämällä. (Huovila 2011.)

Case-hääjuhlassa alkuruokina tarjoiltiin tuoreita tomaatteja ja erilaisia vihersalaattilaatuja. Pitopöydissä usein niin tylsiä ja tavallisia etikkakurkkuja tai – punajuuria ei tarjoiltu, vaan pöytään valmistettiin perinteisiä tillikurkkuja sekä makeaa sipulihilloketta punasipuleista. Vanhojen karjalaisten perinteiden mukaan hapatettua kaalia mukailten elämispöytään tehtiin etikkaista, hunajalla maustettua kaalia. Tavalliset etikkapunajuuret vaihdettiin pääruoan lämpimänä lisäkkeenä tarjoiltuun punajuuripaistokseen. Paistos haudutettiin uunissa smetanan ja munamaidon kera. Punajuuripaistos sai todella suuren suosion, ja

sen valmistusohjetta onkin pyydetty useasti häiden jälkeen. Toisena lämpimänä lisäkkeenä pääruoalle tarjoiltiin uunissa paahtamalla valmistettuja, yrteillä maustettuja porkkana-, lanttu- ja palsternakkakuutioita. Hääparin toiveesta sieniä voitiin tarjota pöydässä, mutta ei perinteisenä sienisalaattina. Päättötyön tekijä kehitteli tuoreita herkku- ja siitakesieniä sekä kantarelleja hyväksikäyttäen kuusenkerkkä-etikkaliemessä marinoidut sienet. Kuusenkerkkät oli poimittu jo keväällä pakastimeen talteen häitä varten.

Perinteistä juhlien jälkiruokaa marjakiisseliä ei haluttu tarjota. Marjojen osuus korostuukin jälkiruokana tarjotussa hääkakussa, joka valmistettiin itse poimituista mansikoista sulhasen toiveen mukaan. Vaikka häät pidettiin elokuun lopussa, saatiin monikerroksisen hääkakun koristeeksi tilattua vielä tuoreita mansikoita.

Maito- ja munaruokat

Maidosta ja munista valmistetut ruokat olivat arvostettuja ruokia, joita syötiin pääasiassa pääsiäisen ja juhannuksen välissä, koska se oli kanojen ja lehmien parasta tuottoaikaa. Tuoretta maitoa annettiin vain pienille lapsille, ja aikuiset joivat pääasiassa piimää. Juustoja Karjalassa ei juurikaan valmistettu, poikkeuksena ternimaidosta tehty uunijuusto. Maidosta valmistettiin rahkaa, viiliä ja hapanmaitotuotteita jokapäiväiseen käyttöön. Munista tehty munamaito oli arvokasta. Sitä tarjottiin varsinkin sulhasmiehille tai vävyille vierailujen aikana. Munavoita valmistettiin perinteisesti juhliin, ja sitä nautittiin piirakoiden kanssa. (Huovila 2011; Sallinen-Gimpl 2000.)

Case-hääjuhlassa piirakoiden lisänä olleen munavoin kanssa tarjolla oli rahkasta tehtyä, valkosipulilla ja persiljalla maustettua rahkalevitettä. Levite maistuikin vieraille hyvin tuoreen ruisleivän kera.

Liha

Vanhakantaiseen ruokatalouteen kuului, että tuoretta lihaa oli harvoin saatavilla. Riistanruokien osuus on ollut aiemmin melko tärkeä, sillä niillä saatiin vaihtelua ruokiin esimerkiksi talvella, jolloin tuoretta lihaa ei muuten ollut saatavilla. Yleensä käytettävä liha oli kuitenkin sikaa tai nautaa, myös lammasta käytettiin hieman. Kananlihan käyttö Karjalassa oli vähäistä. Liharuoat valmistettiin yleensä uunissa kokonaisina paisteina tai pienempinä palasina kypsentaen. Liharuoista tunnetuin on arvatenkin Karjalanpaisti, eli aikaisemmin kutsuttu lihapotti tai ruukkupaisti. (Sallinen-Gimpl 2000.)

Case hääjuhlan menussa lihapuolta edustivat hivenlihasta valmistetut lihapullat, joita tarjottiin tyrnihillokkeen kera sekä kuopassa kypsennetty rosvopaisti. Riistanmakua haluttiin tuoda pöytään kypsentämällä hirvipullat uunissa, rosmariinilla ja laakerinlehdillä maustetussa lihaliemessä. Tyrnihilloke toi pullille niiden kaipaamaa kirpeyttä ja samalla saatiin pöytään sitä erilaisuutta ja elämyksellisyyttä makumaailmaan. Vanhojen perinteiden mukaan valmistettiin pääruokana tarjottu rosvopaisti. Isot sian ulkofileet maustettiin ja käärittiin pekoniin, jotta ne pysyisivät mehevinä. Paistit käärittiin folioon, sanomalehtipaperiin ja ne kypsennettiin maakuopassa, jossa oli runsaasti hiillosta pohjalla. Kuoppa lapioitiin umpeen, ja päälle laitettiin vielä pienet tulet. Liitteessä 2 kuvassa 3 laitetaan rosvopaistia kuoppaan. Hääparin siunauksen jälkeen paistit kaivettiin esille ja vietiin ruokasaliin tarjottavaksi. Siellä kokki leikkasi vieraille sopivia siivuja, ja paistin lisänä tarjottiin tummaa paistinkastiketta. Rosvopaistin valmistamisen historiasta kerrotaan, että se on ollut jo esihistoriallinen ruoanvalmistusmenetelmä, jota pääosin metsämiehet ovat käyttäneet. Myös maatalousyhteisöissä sitä on käytetty esimerkiksi perunannoston yhteydessä suurille syöjämäärille. (Ruokatietyhdistys ry, 2011.)

Kala

Kala on yksi Karjalaisen keittiön perusruokia. Kalaa pyydettiin Suomenlahdelta,

Laatokalta ja monista järvistä. Kala valmistettiin yleensä tuoreeltaan joko keittämällä, paistamalla tai uunissa. Kalaa myös säilöttiin myöhempää käyttöä varten suolaamalla tai kuivaamalla ja sitä käytettiin arkena ja juhlissa monin eri tavoin. Suolakala oli jokapäiväistä särvintä. (Huovila 2011.) Kalaa alettiin savustaa ensikerran tiettävästi kalastajien keskuudessa Laatokan rannalla.

Case-hääjuhlan menussa kala oli tärkeässä osassa. Siikaa tarjottiin katajanmarjagraavattuna ja lohta savustettuna. Savustettu lohi on hääparin herkkua, ja sitä saatiin kätevästi hankittua läheisestä Lohelan savustamosta. Siika valittiin ruokalistalle, koska graavattua eli tuoresuolattua kalaa haluttiin, ja siika sopii siihen opinnäytetyöntekijän mielestä erinomaisesti. Katajanmarjagraavauksella haettiin kalaan sitä elämyksellisyyttä ja uusia, metsäisiä makuja.

3.1.4 Karjalaisia hääjuhlaperinteitä

Arkisen aherruksen katkaisivat vain juhlakaudet. Juhlat olivat usein monipäiväisiä kokonaisuuksia, ja niihin tultiin usein pitkiltäkin matkoilta. Yöpyminen tapahtui sukulaistaloissa. Sallinen-Gimpl (2000) mukaan suosituksi häiden viettoajaksi muodostui syyskausi ja etenkin joulukuusi. Nykyisin suosittu kesähäät yleistyivät vasta 1900-luvulla. Aiemmin pääpaino hääjuhlissa oli ohjelmalla ja rituaaleilla, ja vihkimisen jälkeen tarjottiinkin varallisuuden ja vuodenaikojen mukaan kahvia, viinaryyppyä, piiraita ja keittoa.

Vasta 1930-luvulla alettiin suosia erilaisia pitopöytiä. Tällöin alkoi yleistyä myös pitokokkien tilaaminen juhlaa varten. Pitopöytään kuului leipää ja monenlaisia piirakoita paikkakunnan mukaan ja juomana oli kaljaa. Aluksi nautittiin alkupaloja ja juuressalaattia, rosollia. Lämpimänä ruokana oli uunissa kypsytetty liharuoka, joka oli karjalanpaistia tai kokonaista uunipaistia. Lisäkkeinä oli useimmiten juureksista tai perunasta haudutettu uunipotti. Jälkiruokana tarjottiin marjakiisseliä tai sekahedelmäsoppaa. Kahvit tarjottiin erikseen pullakiekon tai makeiden kakkujen kera. Täytekakut tulivat muotiin oikeastaan vasta sota-ajan

jälkeen. (Sallinen-Gimpl 2000, 333–335.)

3.2 Savolainen ruokakulttuuri

Savolainen ruokaperinne kuuluu itäiseen perinnealueeseen. Se näkyy runsaana uunin käyttämisenä ruoanvalmistuksessa aivan kuten karjalaisessakin perinteessä. Monet savolaiset herkut ovatkin uuniruokia, kuten kalakukko. Savolainen keittiö jakautuu eteläiseen ja pohjoiseen. Etelä-Savon ja Pohjois-Savon perinneherkut eroavat hieman toisistaan, vaikka raaka-aineet ovatkin usein samoja. (Kookas 2011.)

Savolainen ruokakulttuuri kokonaisuudessaan ei päällisin puolin tarkasteltuna eroa kovinkaan paljoa karjalaisesta. Toki alueella on olemassa lukuisia omia perinneruokia, joita ei muualta Suomesta löydy, mutta pääperiaatteissaan valmistustavat, vuodenaikojen mukaiset raaka-aineet, säilömistavat ja ruokailutavat eivät suurestikaan poikkea karjalaisesta perinteestä. Tämä osaltaan voi johtua siitä, ettei alueiden välinen matka ole maantieteellisesti kovinkaan suuri, sekä siitä, että karjalaisevakoita sijoitettiin myös Savoan. Näin siirtolaisten tuodessa mukanaan omat perinteensä niitä omaksuttiin puolin ja toisin.

3.2.1 Savolaisen ruokakulttuurin perinneruokia

Savolaisen ruokakulttuurin keskeiset elementit ovat leipä ja kala monissa muodoissa. Ruisleipä ja erilaiset rieskat ovat kuuluneet sekä arkiruokien lisäksi että pitopöytien tarjottaviin. Perimätiedon mukaan savolaisessa ruokapöydässä oli aina kaksi leipää päällekkäin. Syöminen aloitettiin ja lopetettiin leivällä. Piirakoitakin Savossa valmistetaan, mutta ei niin monipuolisesti kuin Karjalassa. Muikku on aina ollut tärkeä osa savolaista arkea

ja juhlaa, mutta muitakin järvikaloja käytetään runsaasti. Kukko on savolaisen keittiön maineikkain ruokalaji. Taikinakuoren sisään on Savossa kätetty ruoka-aineita muikusta mustikkaan. Kalakukosta tuttua tapaa yhdistää lihaa ja kalaa käytettiin myös muissa kalaruoissa. Pyrkimyksenä oli tehdä kevyestä kalaruoasta ruokaisampaa ja jatkaa niukkoja lihavaroja. Kalakeittoja keiteltiin pyhinä, arkipäivinä, juhlissa, kesällä ja talvella. Kesäaikana keittoja syötiin joka päivä. Savolaisen kalakeiton liemeen kuuluu aina maito ja usein suuruskin. Talvea varten kalaa säilöttiin kuivaamalla runsaiden kevätosaalien aikana. Suolakalaa käytettiin särpimenä ympäri vuoden, aivan kuten karjalaisessakin ruokakulttuurissa. Suolakala kelpasi myös pitopöytiin kauniisti lasiasetille aseteltuna, asettikalana. (Ollikainen, Määttä & Hämäläinen 2000.) Case-hääjuhlassa suolakalan asemasta tarjottiin katajanmarjoilla maustettua, graavattua siikaa. Karjalaisten piirakoiden lisäksi tarjolla oli juuri häitä varten Kerimäeltä tilattua Muhosen leipomon Luomuruisleipää. Leipä oli valmistettu savolaisten perinteiden mukaan ja oli todella hyvää.

Savossa perinteiset ateriat on valmistettu uunissa kypsentämällä tai liedellä pitkään hauduttaen. Sen todistavat vanhojen muistiinpanojen lohkot, ruukkuun kerrostetut ja uunissa hauduttaen kypsennetyt liha- ja kasvispadat, kuten potlohko, loutat eli laatikkoruoat, tuuvingit eli jauhoilla tukevoitetut juuressoseet, hutut eli puurot sekä rokat eli tuhdit sopat. Tätä perinnetietoa hyväksikäyttäen valittiin case-hääjuhlan ruokalistalle lukuisia uunissa kypsennettäviä ruokia. Perunapöttö esimerkiksi on perisavolainen uuniruoka, joka valmistetaan kuten nykyajan kermaperunat uunissa kerman kanssa hauduttaen, mutta perunoiden lisäksi sekaan laitetaan ohraryynejä. Perunapöttö olikin yksi elämyshäiden suosikkiruoista.

Kun maito jalostettiin savolaiseen tapaan, kermasta saatiin voita, kurrista kokkelia ja lisäksi vielä kirnumaitoa ja sintua. Piimää käytettiin monipuolisesti sekä juomana että ruokana. Lehmän poikimisen jälkeen saatiin ternimaitoa eli juustomaitoa, josta tehtiin uunijuustoa. (Pojanluoma 2003.) Juuston valmistaminen Savossa oli yleisempää kuin muualla maassa. Ensin valmistettiin munajuustoja, mutta myöhemmin myös kypsytettäviä juustoja. Case-hääjuhlan ruokalistalla ollut juhlujuusto perustuukin juuri savolaiseen tapaan tarjota

lehmänmaidosta valmistettua juustoa juhlapöydässä. Koska kuitenkin lähialueilta ei löytynyt sopivaa kotijuuston valmistajaa ja aikataulullisesti se oli mahdotonta toteuttaa itse, niin hääjuhlassa tyydyttiin tarjoamaan valmista juustosekoitusta. Tämä päätös osoittautuikin loistavaksi valinnaksi, sillä juuri sekoittamalla erilaisia juustoja keskenään, niiden maut pääsivät täydentämään toisiaan, ja lopputulos oli mainio.

Case-hääjuhlan toteutuksessa monet juhlamenun ruoista ja perinteistä sopivatkin molempiin sekä karjalaiseen että savolaiseen ruokakulttuuriin, ja monille eri historiallisille aikakausille.

3.2.2 Savolainen hääjuhlaperinne

Ennen vanhaan juhlat olivat kylillä merkittäviä tapauksia, ja ne katkaisivat mukavasti arjen. Juhlat kestivät useita päiviä, ja vieraille tarjottiin pitotalossa ruokaa, saunaa ja yöpaikka. Usein juhliin saapui myös kuokkavieraita, eikä heitä ollut kohteliasta ajaa pois. Juhlien jälkeen sukulaiset saattoivat jäädä vielä kylällemään. Vieraat toivat usein ruokaa tullessaan ja savolaisista juhlista, pidoista sanottiinkin, että ne olivat koko kylän nyyttikestejä. Näin kävi myös case-hääjuhlissa, joissa osa sukulaisista majoittui hääparin kotiin. Sukulaiset autoivat juhla valmisteluissa ja muissa käytännön asioissa sekä olivat apuna hääjuhlapaikan koristeluissa ja loppusiivouksessa.

Juhlien lähestyessä taloon hankittiin pitojen laittaja. Tarvittaessa sellainen haettiin kauempaakin. Muistettu pitokokki Kuopion seudulla oli Vaajasalon Leskelän talon isäntä Tahvo Leskinen (1818–1873), joka sai tunnustuksena taidoistaan kunniakirjan kenraalikuvernööriltä. Ensimmäiseksi pantiin kalja, sillä se vaati aikaa valmistuakseen. Sitten leivottiin leivät, piirakat ja pasteijat. Voileipäpöytää varten paistettiin leikkelelihaksi kuivia paisteja ja laitettiin painolihaa. Viimeisinä päivinä tehtiin tärkein, eli leivottiin kakut, vehnäset ja rieskat. Ruokailu juhlassa tapahtui yleensä istumapöydässä, jossa ruokavadit kiersivät. Seisomapöytä olikin harvinaisuus, joka alkoi yleistyä vasta ennen

sotia. Vielä 1950-luvulla Ylä-Savossa käytettiin pelkästään istumapöytiä. (Pojanluoma 2000; Ollikainen ym. 2000.)

3.2.3 Savolaisen häjäjuhlapöydän antimia

Maljan asemasta vihkimisen jälkeen tarjottiin mehua: talvella kuumana, kesällä kylmänä. Juomana aterialla tarjottiin kaljaa, piimää ja maitoa. Voileipäpöytään tarjolle laitettiin suolakalaa, kylmää savukalaa sekä lämmintä kalaa. Lihaleikkeleinä oli alatoopia ja palvattua tai savustettua lihaa. Salaattina tarjottiin rosollia, juuresraasteita, sienisalaattia, etikkapunajuurta, kurkkua sekä kesällä riisisalaattia, jossa oli kalaa ja kananmunaa. Toisin kuin karjalaisessa pitopöydässä tarjolla oli juustoa ja munajuustoa. Leipänä tarjottiin ruisleipää, pyöreitä savolaismallisia piirakoita ja kalakukkoa. Lämpiminä ruokina tarjoiltiin maksalaatikkoa voisulan kanssa, makaronilaatikkoa, porkkanatuuvinkia, perunoita ja pieniä lihapullia. Lusikkaruokana tarjolla oli usein kalakeittoa, puljonkia tai hernesosekeittoa. Pääruokana häjäjuhla-aterialla oli yleensä tarjolla liharuokaa. Tällaisia olivat lihamureke, uunipaisti tai palavipaisti, lihatuuvinki ja lammastuuvinki. Lisukkeina tarjottiin porkkanasuikaleita, potatteja, lanttulaatikkoa tai lanttukuutioita. Jälkiruokina oli usein sekahedelmiä, soppaa tai marjakiisseliä. Kahvin kera tarjolla pitopöytään laitettiin yleensä kuivakakkua ja pikkuleipiä. (Ollikainen ym. 2000.) Ruokailun juomiksi valittiin savolaisen perinteen mukaan marjamehua ja kotikaljaa. Lisäksi tarjolla oli tietysti raikasta vettä. Maidot ja piimät jätettiin pois, koska entisaikaan niitä ei tarjoiltu juhla juomina. Arkisinkin maitoa juotettiin vain pienille lapsille. Marjamehu oli opinnäytetyöntekijän oman puutarhan viinimarjoista valmistettua, ja kotikalja tehtiin perinteisen ohjeen mukaan, savolaisittain ei niin vahvaksi käytettynä ja hieman makean makuisena.

Omia juhla-astioita ei yleensä taloissa ollut tuohon aikaan, joten niitä lainattiin usein toisista taloista, sukulaisilta ja myöhemmin Martoilta. Case-häjäjuhlassa Kuokkalammin seurojentalolla oli uusien tarjoiluastioiden lisäksi paikallisten

Marttojen omistama suuri, perinteikäs astiasto. Uudet astiastot päätettiin unohtaa kaappeihin, ja häiden ruokatarjoilussa käytettiinkin Marttojen perinteikästä astiastoa.

4 LÄHIRUOKA

Ainoastaan 50 vuotta sitten ihmisillä oli tarkasti tiedossa, mistä ruoka tulee heidän keittiöönsä: omilta pelloilta, metsistä, järvestä, lähialueiden tutuilta kasvattajilta ja tuottajilta. Heillä oli vahva yhteys luontoon ja tieto siitä, kuinka ruoka oli tuotettu. Tänä päivänä tilanne on toinen. Ruoka tulee globaaleilta markkinoilta, eikä ihmisillä ole minkäänlaista käsitystä siitä, millaisista ympäristöistä se on peräisin. (Kurppa 2011.)

Lähiruoka on tuttua ja turvallista, oman kodin lähialueelta saatavaa ruokaa. Sen tuottaja ja toimittajat ovat usein tiedossa, tai ainakin ne saa helposti selvitettyä. Koska kuljetus ja säilytysajat ovat suhteellisen lyhyitä, ei turhia pakkausmateriaaleja ja lisäaineita tarvitse käyttää. Lähiruoka on näin tuoretta ja ympäristö kuormittuu vähemmän. Lähiruoka antaa työtä oman alueen ihmisille.

4.1 Lähiruonan määritelmiä

Lähiruoka on todella monitulkintainen kokonaisuus. Sille onkin kehitelty monenlaisia määritelmiä. Maa- ja elintarvike talouden tutkimuskeskuksen tutkija Sirpa Kurppa (2011) määrittelee lähiruonan olevan *yksi tärkeimmistä vastuullisen kuluttamisen muodoista*. Ensimmäisen virallisen määritelmän teki lähiruokatyöryhmä vuonna 2000. Sen mukaan lähiruoka on *ruoan tuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä*. Suomen elintarviketeollisuus puolestaan määrittelee lähiruonan *Suomessa tuotetuksi ruoksi*. Marttaliitto

Julistaa yhdeksi määritelmäksi *Lähihuokaa on kaikki se ruoka, joka on kasvanut sillä alueella, minkä voi nähdä oman kyläkirkon tornista.*

Olipa määritelmä millainen tahansa, perusajatuksena on se, että lähiruoan tuotannossa käytetään mahdollisimman tarkkaan talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Karjalle syötettävä rehu tulee omalta pellolta, ja jatkojalostuksessa raaka-aineina käytetään oman alueen tuotteita. Lähihuoka käytetään omalla talousalueella joko kuluttamalla tai myymällä. (Mäkipeska & Sihvonen 2010; Marttaliitto 2011).

Tavallisimmin kuluttajan ostama lähiruokatuote on aivan peruselintarvike. Sitran teettämän kuluttajatutkimuksen mukaan ostetuimpia lähiruokatuotteita ovat vihannekset ja juurekset, peruna, maito, maitotuotteet ja kananmuna, hedelmät ja marjat, viljatuotteet, lihatuotteet sekä kala. Lähihuokatuotteita saa yleensä nettikaupoista, pienistä lähi- ja kyläkaupoista, kauppahalleista, maalaistoreilta sekä suoraan tuottajilta. Lähihuoka on kuitenkin kuluttajille edelleen vaikeasti saavutettavissa. (Mäkipeska & Sihvonen 2010).

4.2 Lähihuokatuotteiden etuja ja haittoja

Lähihuokatuotteilla, niiden tuottamisella, käyttämisellä ja myymisellä on monenlaisia etuja. Esimerkiksi lähiruokatuotteiden tuotannossa käytetään kestävän kehityksen menetelmiä raaka-aineiden tuotannosta kuljetukseen ja kauppaan. Näin ylipakkaamiselta ja turhilta kuljetuksilta vältytään, tuotteet saadaan kuluttajille tuoreempina, ne sisältävät enemmän vitamiineja ja hivenaineita sekä vähemmän lisä- ja kasvinsuojeluaineita. Näin ollen raaka-aineisiin ei tarvitse käyttää kemiallisia kypsytyksiä.

Laadun varmistaminen lähiruokatuotteissa on helppoa, koska tuotteen alkuperä ja toimittaja ovat tiedossa. Tällöin myös palautteen antaminen helpottuu ja tuottaja voi sen perusteella kehittää toimintaansa. Myös turhat välikädet jäävät pois, jolloin tuottajallekin jää enemmän voittoa myydessään tuotteita. Tällainen

lähiruokatuotteiden kauppa mahdollistaa edes pienen kilpailun tai jouston myyntihinnoissa. Lähiruoka suosii vuodenaikojen sesonkeja ja hyödyntää alueellista ruokaperinnettä.

Haittapuolina lähiruokatuotteissa voisi mainita ainakin saatavuuden. Luonnollisin paikka ruoalle olisi lähikauppa. Tämä kuitenkin edellyttäisi kuluttajien suosivan lähikauppoja suurten markettien sijaan sillä pienten tuottajien on vaikea päästä suurten tukkukauppojen valikoimiin. Toinen selvä haittapuoli on kausittaiset vaihtelut tuotannossa. Tämä lisää epävarmuutta saatavuudesta ja kuluttajien uskomusten mukaan sen vuoksi hinta on korkeampi. Massaviljelyn ja -tuonnin avulla mahdollistetaan suurempi valikoima ja halvempi hinta. Pientuottajan on usein vaikeata vastata tällaiseen tuotantoon.

4.3 Lähiruoka case-hääjuhlassa

Elämyshäiden ruokapuolen suunnittelussa keskityttiin siis aiemmin ruokien ja esille laiton elämyksellisyyteen sekä karjalais-savolaisen ruokaperinteen vaalimiseen. Koska kaikille oli selvää, kuinka tärkeästä asiasta lähiruoka-ajattelusta oli kyse, haluttiin se ottaa mukaan yhdeksi juhlan teemoista. Pubec Oy:n pitopalvelulla oli jo olemassa olevia, hyviä suhteita alueen lähiruokatuottajiin, joten niitä päätettiin käyttää ehdottomasti hyväksi. Pyrkimyksenä olikin koettaa toteuttaa koko hääjuhlamenu lähiruokatuotteilla. Odotukset ideaa kohtaan olivat suuret ja toiveikkaat, mutta käytännön toteutus paljastuikin yllättävän haasteelliseksi. Joidenkin raaka-aineiden kohdalla jouduttiin luopumaan toiveesta saada niitä hankituksi lähiseudulta. Tällaisten tuotteiden kohdalla lähiruoka-ajatusta laajennettiin ja hankittiin kotimaisia tuotteita.

Alkuruoista lähiruokatuotteina onnistuttiin valmistamaan melkein kaikki. Ainoastaan huonon sienitilanteen vuoksi paikallisia sieniä ei löytynyt mistään, joten Lappeenrannan Noutotukusta haettiin kotimaisia siitake- ja herkkusieniä sekä kantarelleja. Juhlajuusto oli toinen ongelmallinen tuote. Lähialueilta ei

löytynyt valmista juustoa, joka olisi sopinut tarjoiltavaksi juhlassa eikä kenelläkään ollut poikivaa lehmää, jolta olisi saatu ternimaitoa uunijuustoa varten. Siksiäpä tyydyttiinkin käyttämään Valion valmista juustokuutiosekoitusta. Tuorekasvikset saatiin Savolaisen puutarhalta Imatralta, juurekset ja sipulit maanviljelijä Hänneseltä Ruokolahdelta, savulohet Lohelasta Puntalasta, graavattu siika Vuoksenniskalta lähikaupasta, Hirvenliha rautjärveläiseltä metsästäjältä, Tyrnihillo Kaskeinmarjalta Luumäen Taavetista ja kuusenkerkät, yrtit ja koristeet omalta pihalta ja kasvimaalta. Myöhemmin saatiin selville, että myös sienet olisi saatu hankittua Kaskeinmarjalta.

Leipien osalta lähiruoan käyttäminen oli helppoa. Karjalanpiirakat leivottiin itse morsiamen työkaverin avustamana ja luomuruisleipä tilattiin Muhosen leipomosta Kerimäeltä. Tässä kohtaa haluttiin huomioida erityisesti hääparia, jonka yhteiseksi sukunimeksi tuli Muhonen.

Pääruokien pääraaka-aineet löytyivät kaikki lähiruokana. Juurekset ja perunat saatiin Hänneseltä ja Savolaiselta, porsaan rosvopaistilihat tuotettiin Tilateurastamo Ikoselta Simolasta ja yrtit otettiin jälleen omasta pihasta.

Juomina tarjoiltavat marjamehut olivat kotitekoisia, itse lähimetsästä kerätyistä marjoista keitettyjä. Myös kotikalja valmistettiin itse.

Jälkiruokana tarjottiin mansikka-kermakakkua, johon oli mansikat poimittu itse ja päälliskerroksen tuoreet mansikat saatiin Suonenjoelta lähikauppiiaan avustamana. Suklaakonvehdit olivat kotimaisia, Pandan ja Fazerin valmistamia.

Muita käytettyjä lähiruokaraaka-aineita olivat Liperin myllyn jauhot, joita saatiin Parikkalasta, haminalaisen yksityiskanalan munat, joita saatiin tilattua pitopalvelun kautta sekä maitotuotteet, joita saatiin Parikkalasta Valiolta. Loput tarvittavista aineista haettiin Lappeenrannan Kespro Noutotukusta suosien suomalaisia tuotteita, jos se suinkin oli mahdollista.

Pääosin menun koostaminen lähialueelta saaduista raaka-aineista onnistui hyvin, tosin helppoa se ei ollut. Raaka-aineiden hankintaan meni paljon aikaa, ja kustannukset kasvoivat suuriksi, kun tuotteita haettiin eri paikoista. Kaikki olisikin käynyt huomattavasti helpommin, jos tuotteita ja raaka-aineita olisi saatu

vaikkapa samasta paikasta. Hyvä asia oli, että Pubecin pitopalvelulla oli jo valmiiksi olemassa toimivat ja hyvät suhteet lähiruokatuottajiin. (Pääkkönen 2011.) Juhlamenun koostaminen lähiruokatuotteista oli vaivan väärsti, sillä raaka-aineet olivat loistavia, niistä oli hyvä valmistaa hienosti onnistuneita ja maistuvia ruokia.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET

Opinnäytetyössä elämyksellisen hääjuhlatuotteen kehittämisessä keskityttiin kolmeen pääasiaan: elämyksellisyyteen, perinneruokakulttuureihin ja lähiruokaan. Näiden kaikkien osa-alueiden aiheet ovat nousemassa kovaa vauhtia tärkeiksi, jokaista suomalaista koskettaviksi asioiksi. Lähiruoan ja kotimaisen ruokaperinteen tiimoilta käydään jo vilkasta keskustelua muun muassa arvoihin ja perinteisiin liittyen. Onkin suotavaa, että esimerkiksi perheiden yhteisistä ruokailuhetkistä ja suvun perinneruokareseptien elvyttämisen tärkeydestä jatketaan jo alkanutta keskustelua.

Kotimaiset ruokatuotteiden kuluttajat ovat koko ajan terveystietoisempia ja arvostavat tulevaisuudessa enemmän terveellisiä tuotteita. Tämä johtaa myös lähituotteiden suosion kasvuun, ja näin ollen niiden myynti lisääntyy. Ympäristövaikutusten merkitys koko elintarvikeketjussa tulee kasvamaan koko ajan, ja siksi myös lähiruoan ekologinen merkitys lisääntyy. Lähiruoan kulutuksen oletetaan kasvavan vuoteen 2015 saakka.

Kuten lähiruoka ja ruokaperinteet, myös elämystalous koskettaa Suomessakin jo suurta ihmisjoukkoa. Näin on esimerkiksi matkailun saralla. Toki elämystalous koskettaa muillakin toimialoilla toimivia yrityksiä voimakkaasti eri sidosryhmiensä kautta. Onkin todennäköistä, että elämysten tavoittelu ihmisten osto- ja kulutuskäyttäytymisessä tulee lisääntymään. Taloudellinen tuotanto keskittyykin yhä vahvemmin elämysten tuottamiseen fyysisten tavaroiden tuottamisen sijaan. Tämän päivän maailmassa kuluttajalle eivät riitä enää pelkät tuotteet ja palvelut, vaan ostopäätöksillä haetaan nyt myös elämyksiä. Näin käy,

kun ihmisten perustarpeet tulevat tyydyttyiksi. Kuluttamista ohjaavat tunteet ja brändit sekä kuluttajan omaan elämäntapaan sopivat tuotteet, joten suomalaisilla yrityksillä riittää työsarkaa tuotteisiinsa ja palveluihinsa liittyvien elämysten kehittämisessä. (Tilastokeskus 2002.)

Opinnäytetyössä kehiteltiin teorian pohjalta Pubec Oy:n pitopalvelulle paljon kiitosta saanut ja hyvin testattu hääjuhlien elämyksellinen ruokakonsepti. Lähtökohtana onnistumiselle on kuitenkin aina asiakkaan toiveiden ja tarpeiden huomioonottaminen ja niiden tyydyttäminen. Oman tärkeän lisäarvonsa onnistuneelle tuotteelle tuo tietysti ikimuistoisten ja elämyksellisten hetkien kokeminen.

Elämyshääjuhlien suunnitteluprosessi eteni helposti. Tähän vaikutti se, että hääpari osasi selvästi kertoa, mitä he haluavat juhlaltaan ja mitä eivät. Häämenusta tuli monipuolinen ja mielenkiintoinen. Tärkeätä olikin saada hääparin kanssa yhteinen mielikuva siitä, millaiselta hääjuhlan ruokapöydän tulisi näyttää. Aluksi tuntui vaikealta hyväksyä sitä, ettei opinnäytetyöntekijä voikaan päättää täysin sitä, mitä asiakkaan pöytään laitetaan. Yksi ammattitaidon osoitus lieneekin se, että tällaisessa tilanteessa pystyy ottamaan asiakkaan toiveen huomioon, eikä itsepäisesti lähde toteuttamaan omia unelmiaan.

Toteutus olikin sitten pelkästään tekijöiden vastuulla. Joidenkin epävarmojen ruokien ja tuotteiden testaaminen oli todella järkevää, ja näin välttyttiin kokemasta pahoja epäonnistumisia ja pettymyksiä. Tällainen testaus oli esimerkiksi punajuuripaistos, jota kokeiltiin etukäteen. Punajuurten keittämiseen sekä paistoksen kypsymiseen menikin yllättävän paljon aikaa. Juhlien aikataulun huomioon ottaen paistos ei olisi kerinnyt kypsyä tarjoiluun mennessä.

Rosvopaistia kypsennettäessä epävarmuustekijänä olikin sää. Onneksi sää oli poutainen ja viileä, ja kuopassa kypsennys onnistui hyvin. Jotkin suurimmista lihapaketeista olivat paistomittarilla mitattaessa vielä hieman raakoja. Tämä johtui varmastikin siitä, että vaikka suurimmat paketit olivat keskellä kuoppaa, ei hiillosten lämpö riittänyt täysin niitä kypsentämään. Onneksi tähän oli osattu

varautua ja keittiön uuni oli valmiiksi kuumana, jolloin lihapaketit saatiin sinne vielä hautumaan siksi aikaa, kun pienempiä paketteja alettiin jo avalla tarjoilua varten. Mielestäni tähän ei olisi pystytty paremmin varautumaan tai testaamallaakaan vaikuttamaan, sillä hiillos on joka kerta täysin erilainen.

Myös juhlapaikan keittiö toi oman lisänsä haasteisiin. Jääkaapit olivat hieman vanhanaikaisia, jolloin niiden säätäminen oikeaan säilytyslämpötilaan oli hankalaa. Myös asia, jonka tilan vuokrauksesta vastaava henkilö unohti kertoa, oli ajaa aikataulun kaaokseen. Kahvinkeitin ja astianpesukone olivat kytketty niin, etteivät ne pystyneet toimimaan yhtä aikaa sulakkeita polttamatta. Ruokailun ja kahvituksen välillä osa tarjoilijoista tiskasi astioita ja toiset keittivät kahvia, kun yllättäen kahvitarjoilun alkaessa huomattiin, ettei iso keitin ollutkaan toiminut. Onneksi pienillä keittimillä saatiin nopeasti suodatettua kahvia lisää.

Kaiken kaikkiaan koko hääjuhlien elämysruokailun toteutus onnistui hienosti. Hääpari, vieraat sekä pitopalvelun väki olivat lopputulokseen tyytyväisiä. Mielestäni elämyksellisyys oli vahvasti esillä koko toteutuksessa; sekä ruokien mauissa että niiden kauniissa tarjoiluissa. Rosvopaistin kaivaminen kuopasta vieraiden katsellessa muodostui ikimuistoiseksi ohjelmanumeroksi.

Lähiruokatuotteiden käyttäminen raaka-aineina oli haastavaa, ja joidenkin raaka-aineiden hankintaan olisikin pitänyt ennakoida paremmin. Esimerkiksi juhlujuuston hankintaan olisi pitänyt ryhtyä jo huomattavasti aiemmin, jotta sopiva tuote olisi löytynyt. Mielestäni on hienoa käyttää lähiruokatuotteita raaka-aineina, mutta näköjään niiden hankkimiseen vielä eri paikoista menee todella paljon aikaa, vaivaa ja se nostaa luonnollisesti kustannuksia. Tulevissa juhlissa olisikin järkevää keskittyä ottamaan sellaisia lähiruokatuotteita, joita vaivatta saa ja panostaa muuten kotimaisiin raaka-aineisiin.

Jokainen tilaisuus ja juhla ovat erilaiset. Kaikkiin yllätyksiin valmisteluissa ja toteutuksessa ei voi ikinä varautua, mutta sehän onkin tämän työn suola; aina erilaiset kinkkerit. Ammattitaidolla, hyvällä mielellä ja luovuudella tilanteista aina selvittää. Pääasia on kaikin puolin tyytyväinen asiakas.

KUVIOT

Kuvio 1 Elämysruokatuotteen suunnitteluprosessin kaavio, s.11

Kuvio 2 Elämystuotteen hinnoittelu, s.13

LÄHTEET

Borg, P., Kivi, E. & Partti, M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi. Juva: Pekka Borg, Elina Kivi, Minna Partti ja Werner Söderström Osakeyhtiö.

Huovila, S. 2011. Ruoka. Opetusmateriaali.

<http://www.mv.helsinki.fi/home/shuovila/Opetusmateriaali/Ruoka.htm>. (Luettu 20.3.2011)

Kolmonen, J.1987. Karjalan ja Petsamon pitäjäruoat.

<http://www.luovutettukarjala.fi/perinne/ruoka/ruokaperinne.htm>. (Luettu 12.3.2011)

Kookas. 2011. Mitkä ovat savolaisia perinneherkkuja.

<http://www.kookas.fi/articles/read/6124>. (Luettu 20.3.2011)

Kurppa, S. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Heikin lähiruokaa. Livtv. (Esitetty 14.3.2011)

Lassila, H. 2002. Elämyksillä tuloksiin. Kuopio: Pohjois- Savon ammattikorkeakoulu, Matkailu- ja ravitsemisala, Savonia.

Lipiäinen, T. 2001. Liiketoiminnan kehittäminen uudella vuosituhannella.

Kaupunkitohtorit Oy, Jyväskylä.

Marttaliitto. 2011. Lähiruokaa kotisi alueelta. http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/. (Luettu 22.3.2011)

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29. 28.5.2010.

Ollikainen, E., Määttä, S. & Hämäläinen, M. 2000. Hyvvee ja hyvän parasta, savolainen keittokirja. Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu ja Pohjois-Savon ammatillinen instituutti, Matkailu- ja ravitsemisala, Savonia.

Opetushallitus. 2008. Oppimateriaalit, Edu.fi-sivut 2008.

<http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/markkinointisuunnitelma/pages/hinta.htm>.

(Luettu 18.3.2011)

Pojanluoma, R. 2003. Perinnemakuja maakunnista. Hämeenlinna: Riitta Pojanluoma ja kustannusosakeyhtiö Tammi.

Pääkkönen, P. Yrittäjä. Pubec Oy. Henkilökohtainen tiedoksianto 28.8.2010 ja 22.3.2011.

Ruokatietyhdistys Ry. 2011. Rosvopaisti on metsämiesten herkkua.

http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Arkistoitu_uutinen_tai_tiedote.aspx?id=1078952&NewsItem=20059. (Luettu 24.3.2011)

Sallinen-Gimpl, P. 2000. Karjalainen keittokirja. Sulkava: Pirkko Sallinen-Gimpl ja kustannusosakeyhtiö Tammi

Sipilä, J. 2003. Palvelujen hinnoittelu. Porvoo: Jorma Sipilä ja WSOY.

Sipilä, L. 2008. Käytännön markkinointi. Nyt. Keuruu: Lauri Sipilä ja Infor Oy.

Tilastokeskus. Economic Trends 6/2002.

<http://www.tilastokeskus.fi/tup/economictrends/econ602.html>. (Luettu 13.1.2011)

Wikipedia. Karjalainen ruokaperinne.

http://fi.wikipedia.org/wiki/Karjalainen_ruokaperinne. (Luettu 20.3.2011)

LIITE 1

HÄÄMENU

ALKURUOKIA

Salaattia
Lohko-tomaatteja
Tillikurkkuja
Hunajamarinoitua kaalia
Sipulihilloketta
Juhlajuustoa
Kuusenkerkkäsieniä
Katajanmarjagraavattua siikaa
Savulohta ja valkosipulimajoneesia
Hirvipullia ja tyrnihilloketta

LEIVÄT

Karjalanpiirakoita ja munavoita
Muhosen Luomuruusleipää ja rahkalevitettä

PÄÄRUOKIA

Paahdettu ja yrttijuoksia
Punajuuri-riisistä
Perunapöttöä
Kuopasta kaivettua porsaanrosvoipaisia
Tummaa paistatikettä

JÄLKIRUOKIA

Mansikka-kermahätkä
Suklaakönet ja
Kahvia, teetä

JUOMAT

Kotikalja
Vesi
Marjamehu

Kuva 1 Häämenu



Kuva 2 Elämyshäiden ruokapöytä



Kuva 3 Rosvopaisti laitetaan kuoppaan kypsymään