

Antti Tolvanen

NÄKEMYKSIÄ KEITTOKIRJAN TEOSTA

Opinnäytetyö
Restonomi
R646SN


Toukokuu 2011



MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä 20.5.2011	
Tekijä(t) Antti Tolvanen		Palvelujen tuottaminen ja johtaminen	
Nimeke Näkemyksiä keittokirjan teosta			
Tiivistelmä Opinnäytetyöni kohteena oli selvittää keittokirjan tekemiseen kuuluvia asioita sekä keittokirjan tekijöiden kokemuksia. Työn tarkoituksena ja tavoitteena oli tuoda esille seikkoja, jotka auttaisivat uusia keittokirjan tekijöitä. Vastaavaa tutkimusta ei ollut aiemmin tehty, ja siksi aihe olikin monella tapaa haastava. Kartoitin kirjan teosta oppaita muiden kirjatyöliien tekemiskirjojen perusteella, pyrkien kuitenkin kokoajan etsimään tietoa keittokirjan tekemistä ajatellen. Perehdyin keittokirjojen nykytilanteeseen, maineen tärkeyteen, julkiseen kuvaan, sekä rahoituksen hankkimiseen yhteistyökumppaneiden kautta. Tein puhelinhaastattelut neljälle keittokirjantekijälle. He avasivat uusia näkökulmia ja vahvistivat myös osittaisia teorioitani todeksi koko tekemisprosessista. Heidän haastattelut ovat merkittäviä tutkimukseni tuloksia tarkastellessa. Heidän haastatteluissa tuli myös paljon informaatiota, jotka ovat aiheen kannalta merkittäviä, vaikka eivät suoranaisesti vastanneet kysymyksiini. Työstä on hyötyä jokaisella keittokirjan tekoa harkitsevalle. Opinnäytetyöni kautta pystyy hahmottamaan kokonais kuvaa sekä keittokirjan tekemisessä mahdollisesti ilmeneviä ongelmia ja ratkaisuja niihin.			
Asiasanat (avainsanat) Kirjat, kirjailijat, keittokirjat			
Sivumäärä 31	Kieli Suomi	URN	
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Eliisa Kotro		Opinnäytetyön toimeksiantaja Sport Fountain	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 20.5.2011	
Author(s) Antti Tolvanen		Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Visions about making a cookbook			
Abstract The target of my thesis was to solve issues concerning the making of a cookbook. The main goal was to make visible the facts and problems, that would help new cookbook makers, on their way to publish their visions. Similar research had not been made, and that is why this was in many ways a very challenging subject. I made a survey concerning guides of different types of books, thinking all the time how I could use the information for my subject. I took a look at the selling numbers of cookbooks, importance of reputation, public picture, and how to obtain funding through partnerships. I also investigated widely how to present dishes and aesthetics. I interviewed four cookbook makers via phone. They opened new perspectives, and also verified my theories, in a whole making of process. I concern their interviews to be very important for my whole research. Their interviews also gave me very much extra information that I could not even imagine. This project can be a benefit for all those, who think of making a cookbook. From this thesis, it is possible to perceive problems and solutions that appear when making a cookbook.			
Subject headings, (keywords) Books, authors, coockbooks			
Pages 31	Language Finnish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Eliisa Kotro		Bachelor's thesis assigned by Sport Fountain	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	MENETELMÄT	1
3	MIELIKUVAT JA JULKINEN KUVA	2
4	SUUNNITTELU	6
5	BUDJETTI	7
	5.1 Yhteistyökumppanuus.....	7
	5.2 Tekstit.....	9
	5.3 Kuvat.....	10
6	ESILLE LAITTAMINEN	11
	6.1 Kauneuden taito	11
	6.2 Riskit ja neuvot esille laittamisessa.....	12
	6.3 Ruoan asettelu	14
	6.4 Komponentit ja tahallinen huolimattomuus	14
7	HAASTATTELU TUTKIMUSMENETELMÄNÄ	15
	7.1 Haastatteluun perehtyminen.....	15
	7.2 Laaduntarkkailu ja kohdennettu haastattelu.....	16
	7.3 Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta.....	17
	7.4 Haastattelemisen	18
	7.5 Yleisimpiä virheitä ja äännähtely.....	19
	7.6 Yhteydenotot	20
8	HAASTATTELU JA TULOSTEN TARKASTELU	21
	8.1 Haastattelut.....	21
	8.2 Tulosten tarkastelu	26
	8.3 Keittokirjan teko pähkinänkuoressa.....	26
	8.4 Pohdinta	27
9	LOPPUOHJEET KIRJAN TEKIJÄLLE	29
	LÄHTEET	30

1 JOHDANTO

Kesäisenä päivänä ravintola Anttolanhovin keittiössä työvuorossani pohdin, että olisi mukavaa tehdä opinnäytetyönä keittokirja. Keittiössä oli eräs keittokirjan jo tehnyt kokki, ja kyselinkin häneltä paljon informaatiota keittokirjan tekemisestä. Silti minulle jäi kovin hatara tietopohja, kuinka minun täytyisi todellisuudessa alkaa koota keittokirjaa, ja mitä kaikkia ongelmia siinä vastaani tulisikaan.

Työ oli tarpeen tehdä, sillä aiheesta ei ole olemassa vastaavaa aiempaa tutkimusta. Näin oleellisenä selvittää, mitä kaikkea kuuluu keittokirjan valmistusprosessiin.

Opinnäytetyöni antaa lukijalle vastauksia keittokirjojen tekemisestä. Työ toimii tutkimuksena keittokirjan teosta ja siitä, mitä kaikkea se tekijältään vaatii.

Tutkimusta tehdään urheilumarkkinointiyritykselle nimeltä Sport Fountain. Tavoitteena minulla oli luoda perustat urheiluteemaisen keittokirjan tekemiseen sekä luoda teos, jota tutkimalla lukija pääsee hyvin perille siitä, mitä keittokirjan tekemiseen todellisuudessa kuuluu. Pysin myös luomaan tietopaketin kaikille, jotka keittokirjan tekemisestä ovat kiinnostuneita, sekä alentamaan kynnystä keittokirjan tekemiseen.

2 MENETELMÄT

Tein neljälle keittokirjailijalle haastattelut, joissa etsin vastauksia keittokirjailijaksi päättymiseen. Haastatteluideni kysymykset asetin vastaamaan niitä tutkimusongelmia, joihin en saanut kirjallisuudesta vastauksia.

Tutkimushaastattelussani selvitin, miten keittokirjailijat päätyivät tekemään ensimmäisen keittokirjansa. Miten he aloittavat keittokirjan teon sekä mitkä ovat haastavimpia asioita keittokirjan teossa. Tahdoin tietää, onko kirjan tekeminen viihdyttävää, ja miten aiheisiin perehtyminen tapahtuu. Selvitin miten tapahtuu käytännössä kuvaajien ja muiden kirjan teossa olevien henkilöiden kanssa tapahtuva yhteistyö.

Selvitin yleisimpiä ongelmia sekä voiko keittokirjoilla tienata rahaa Suomessa. Kysyin myös keittokirjan tekijöiltä, onko heillä antaa tulevaisuuden varalle ohjeita keittokirjan tekijöille ja miltä heidän mielestään keittokirjojen tulevaisuus näyttää.

Tutkimuksessani perehdyin keittokirjan teon kannalta myös suunnitteluun, yhteistyökumppanuuteen, maineen tärkeyteen, mielikuviin ja julkiseen kuvaan, kirjan tekstien luomiseen, kuviin, esille laittamiseen, kauneuden taitoon, ruoan asetteluun ja asettelun peruslähtökohtiin.

Käsitteenä keittokirja tarjoaa nimikkeen kaikkeen ruokaa, juomaa ja muuta syömistä liittyvää materiaalia koskien. Keittokirja onkin hyvin laaja käsite.

3 MIELIKUVAT JA JULKINEN KUVA

Tämän tutkimuksen aluksi perehdytään kirjan tekemisessä eri alojen julkaisuihin kirjan teosta, selvittäen yleisesti tilannetta kirjan asemasta ja sen maineen tärkeydestä, ennen kuin syvemmin siirrytään keittokirjan nykytilanteeseen, ja sen tekemisprosessiin.

Kirjassaan Paavonheimo (2006, 16) viittaa mainiosti kirjoihin liittyviin mahdollisuuksiin tulevaisuudessa, sekä kirjojen nykytilanteeseen. Kirjoilla on Suomessa paljon kulttuurisia merkityksiä ja kirjoista puhutaankin paljon enemmän symbolisena kuin realistisena esitteenä. Kirjan tie ei kuitenkaan ole pelkästään yksisuuntainen, vaan painetun ja digitaalisen materiaalin jatkuva vuorovaikutus, luo kehitykselle vuorovaikutusta. Kehityksen liikkuvuus niin, että vastakkaiset kehityssuunnat pikemminkin vahvistuvat kuin kumoavat toisiaan on mahdollista. Kirjan tiet ovat tulevaisuuden kannalta tutkimattomat, ja voikin olla niin, että löydämme kirjan esihistorian edestämme, ja kuvitellun tulevaisuuden takanamme.

On kiinnostavaa nähdä, mitä kirjoille tulevaisuudessa tapahtuu. Tällä hetkellä kirjoja menee vielä paljon kaupaksi, mutta tulevaisuutta on vaikeata ennustaa. Nykypäivänä keittokirjoista herää paljon erilaisia mielikuvia. Keittokirjojen maine on kuitenkin

yleisesti ottaen positiivinen, koska kirjojen reseptejä noudattamalla pystyy melkein kuka vaan kirjan lukija onnistuneesti valmistamaan ruokaa.

Keittokirjojen myynnin kannalta niiden kirjoittajien maine on hyvin tärkeässä roolissa. Monien julkisuudessa esiintyvien henkilöiden keittokirjoilla onkin juuri hyvän maineen takia suuri menekki. Keittokirjailijoiden maine on oleellisena osana heidän kirjansa saavuttamaan suosioon. Seuraavassa hyvän maineen merkityksestä yrityksen näkökulmasta, samat arvot pätevät myös pitkälti keittokirjan tekijöiden ja keittokirjojen kohdalla.

Hyvä maine on monelle yritykselle suuri voimavara. Hyvä maine parantaa yrityksen asemaa markkinoilla, vahvistamalla kuluttajien hyviä mielikuvia yrityksen toiminnasta. Huono maine toimii päinvastaisesti kuin hyvä. Huono maine heikentää mielikuvia yrityksestä, ja aiheuttaa enemmän negatiivisia kuin positiivisia mielikuvia. Yrityksen maine muodostuu ihmisten välisistä vuorovaikutuksista, kun he jakavat kokemuksia keskenään yrityksen toiminnasta ja palveluista. (Malmelin 2007, 143.)

Maineen rakentaminen on systemaattista ja pitkäjänteistä toimintaa. Jotta maineesta kehittyisi vahva ja arvostettu, täytyy yrityksen olla valmis investoimaan siihen ja rakentaa sen persoonallista asemaa. Asiakkaiden ja muiden sidosryhmien tarpeet on tyydytettävä aina, ja varmistettava, että heidän odotuksensa täyttyvät jokaisella kerralla kun he asioivat yrityksen kanssa. (Vuokko 2003, 109.)

Aula & Mantere (2005, 169 - 175) kertovat kirjassaan Hyvä Yritys maineen tärkeydestä, mikä on olennaisessa osassa myös keittokirjojen kokonaiskuvassa. Mitä paremmin yritys pystyy tyydyttämään asiakkaidensa tarpeet, sitä positiivisempia mielikuvia asiakkaat jakavat keskenään. Huono maine heikentää yrityksen kilpailuasetelmaa ja on yritykselle suuri taakka. Tämän vuoksi yritykset pyrkivät luomaan itselleen hyvän maineen. Karioidusti sanottuna hyvän maineen saavuttamiseen riittää, että organisaatio tekee sidosryhmiensä mielestä työnsä hyvin. Hyvämaineiset tekijät tunnetaan laadukkaasta palvelusta, hyvistä tuotteista ja luotettavasta toiminnasta. Rehellinen yritys säästyy ikäviltä paljastuksilta, jotka heikentävät yrityksen mainetta entisestään. Kun virheitä on tehty, ne on hyvä myös rehellisesti myöntää. Näin sidosryhmillä pysyy yrityksestä luotettava ja ammattimainen kuva.

Kirjojen ympärille on muotoutunut vuosisatojen aikana melkoinen määrä erilaista harastustoimintaa. Keittokirjat ovat osana tietokirjallisuutta, jotka kuvaavat eri alojen tietoa eri osaamistason osaaville ihmisille. Tietokirjallisuus voi olla laaja-alaista, kuten tietosanakirjat tai muut tietoteokset, tai jonkin, tieteen tai tutkimuksen alan erikoistietoa. Tietokirjoiksi kutsutaan kirjoja, joissa esitettyjen asioiden väitetään perehtyvän tutkittuun tietoon, joita siis väitetään todeksi.

Seuraavassa informaatiota tietokirjallisuudesta Virve Mertasen kirjasta (2007, 1). Tietokirjallisuutta on kaikki, mikä ei ole kaunokirjallisuutta, ja vielä siten että lasten tietokirjat luokitellaan kaunokirjallisuudeksi. Tietokirjoja ovat niin väitöskirjat kuin keittokirjat, komiteanmietinnöt kuin kokoamisoppaat. Tietokirjoja yhdistävät se, että ne eivät perustu pelkkään mielikuvitukseen. Hyvässä tietokirjassa tieto esitetään lukijoille käyttö- ja lukukelpoisessa muodossa. Erityisesti tämä koskee oppikirjoja, joita tarvitaan esikoulusta yliopistoon saakka, mutta se koskee myös tieteellisiä tutkimuksia, sillä tutkimustuloksetkin selvitetään lukijoita, ei kirjoittajaa varten. Moni alkaa kirjoittaa kirjaa liian aikaisin ja ripeästi. Kirjoittajat tarjoavat kustantajille valmiiksi olettamaan käsikirjoituksia, ja hämmästys onkin suuri, kun kustantaja alkaa arvioida tekstiä tuotteen näkökulmasta. Mitä lajityyppiä kirja on, mikä kirjan viestissä on tärkeää, onko tämänkaltaiselle kirjalle markkinoita, kenelle kirja on kirjoitettu, kuinka kohderyhmä on otettu kirjassa huomioon.

Seuraavassa lyhyt katsaus yleisesti ottaen tietokirjojen nykytilanteeseen myynnin kannalta. (Talukko 1.)

TAULUKKO 1. Myydyimmät tietokirjat vuonna 2009 (Suomen kustannusyhdistys 2009)

	Myydyimmät tietokirjat vuonna 2009		Myynti kpl
1.	Guinnes World Records	Sanoma Magazines	45 900
2.	John Simon: Koneen Ruhtinas	Otava	42 100
3.	Mitä Missä Milloin 2010	Otava	37 700
4.	Saara Törmä: Maailman ihanimmat leivonnaiset	Gummerus	36 800
5.	Hägglund – Lagerblohm – Simula: Me olimme sotilaita	Otava	34 600
6.	Juha Berglund - Antti Rinta-Huumo: Viinistä viiniin 2010	Otava	34 400
7.	Torey Hayden: Lapsi muiden joukossa	Otava	30 700
8.	Ulla Svensk: Pipareista pitsikakkuun	Otava	27 400
9.	Craig Doyle: Matkaan	Otava	25 500
10.	Patrik Borg: Löydä tie keveään oloon	Otava	25 100
11.	Bonnie Schwartz: Olohuoneet. Tyyliä ja tunnelmaa oleskelutiloihin	WSOY	24 000
12.	Louise Pickford: Grilliruoat	Gummerus	22 300
13.	Andrew Weaving: Kauneimmat klassikot	Gummerus	20 800
14.	Portraying Finland, Kiinankielinen	Otava	20 200
15.	Peter McHoy: Uudista puutarhaasi	Gummerus	20 300
16.	Portraying Finland, Venäjänkielinen	Otava	
17.	Maija Pelkonen – Vesa Kylmälä: Pihalle! Piharakentajan opas	Otava	20 00
18.	Paula Ritanen-Närhi: Puutarhapäivälirja	Otava	15 300
19.	Paulo Coelho: Elämän kauneimmat mietelauseet	Bazar	13 900
20.	Matti Simola toim.: Ratakatu 12. Suojelupoliisin historia 1949-2009	WSOY	13 900

Neljännellä sijalla taulukossa on Saara Törmän teos ”Maailman ihanimmat leivonnaiset”. Kuudentena on Juha Berglundin ja Antti Rinta-Huumon ruoka-aiheinen kirja ”Viinistä viiniin”, kahdeksantena Ulla Svenskin teos ”Pipareista pitsi-kakkuun” ja kymmenentenä Patrick Borgin teos ”Löydä tie keveään oloon”. Viimeisenä keittokirjana listalta löytyy Louise Pickfordin teos ”Grilli-ruoat”, joka on sijalla 12. Edellä mainitut teokset ovat osa tietokirjallisuutta, mutta ne voidaan myös poimia keittokirjoiksi.

4 SUUNNITTELU

Ideoiden kirjoittaminen muistiin on yksi tunnetuimpia keinoja alkaa luomaan keittokirjoja. Tietysti tapoja on lukemattomia, mutta yleisimmin niissä toistuu sama luomisen kaava, missä useista ideoista pyritään luomaan konkreettinen käsitekartta.

Keittokirjan kirjoittajalle asiakkaita on vain yksi, lukija. Kirjoittaja on asiakas, sillä ilman kirjoittajaa kustantajalla ei ole, mitä kustantaa. Kustantaja edustaa myös lukijaa ja kustantajan muutosehdotukset tehdään lukijan vuoksi.

Kirja syntyy yleensä, kun kirjoittaja tekee julkaisuehdotuksen kustantajalle tai kustantaja tilaa kirjoittajalta kirjan. Kirjoittaja ja kustantaja suunnittelevat kirjan sisällön ja päättävät, millaista tuotetta aletaan tehdä. Kirjoittaja laatii käsikirjoituksen ja laatii kuvaussuunnitelman. Keittokirjoissa on kuvien merkitys hyvin suuri, ja sen takia kuvaussuunnitelma on korostetun tärkeä.

Graafikko suunnittelee keittokirjan ulkoasun ja taittaa sen itse tai tekee siihen suunnitelmat. Kirjoittaja ja kustantaja tarkistavat kirjan taittovedoksen, ennen kuin se menee painoon. Kirjoittaja usein osallistuu markkinointisuunnitelman tekemiseen ideoimalla kampanjan kohderyhmää, ja tarkistamalla markkinoinnissa käytettävien tekstien asiasisällön.

Koska keittokirjan valmistaminen on ryhmätyötä, kaikilla osallistujilla pitää olla ammattitaito alastaan ja selkeä kuva vastuun jakamisesta. Suullisen sopimisen vuoksi työn yksityiskohdat kirjataan muistiin. Muistiinpanot jaetaan osapuolten käyttöön.

Keittokirjan teko on luova prosessi eikä siihen ole olemassa tiettyjä sääntöjä. Suuressa osassa keittokirjoja toistuu kuitenkin sama suunnitelmallinen kaava. Yleisimmin ensiksi tulee sisällysluettelo, jota seuraa johdanto tai esipuhe. Johdanto johdattelee lukijan keittokirjan aiheeseen. Se on kirjan tärkeimpiä lukuja ollessaan kirjan alussa, jolloin lukijan aistit ovat vielä hereillä. Onnistuessaan johdanto innostaa lukijan kiintoisalle matkalle keittokirjan maailmaan. Epäonnistuessaan voi käydä täysin päinvastoin. Seuraavana on ohjeistusta raaka-aineista ja valmistustekniikoista. Niiden jälkeen alkaa reseptikirjo, jossa melkein poikkeuksetta aukeaman toiselle sivulle on sijoitettu ruokakuva ja toisella on ohjeistusta resepteistä. Kirjan lopussa on myös useimmiten aakkosellinen hakemisto.

5 BUDJETTI

Kirjan teon aloittamisessa nousee esille ensimmäisinä asioina rahoitus. Tehdessäni tutkimushaastatteluita keittokirjojen tekijöiltä minulle selvisi usein keittokirjan teossa rahoituksen raaka totuus. Kokenut kirjailija voi saada kustantajalta kirjoista jonkinlaisen ennakon, mutta se on yleensä kovin pieni ja sillä ei pysty paljoa kirjan teossa syntyviä menoja kustantamaan. Laskut on siis maksettava itse, tai yhteistyökumppanien kautta.

5.1 Yhteistyökumppanuus

Perehdyin yhteistyökumppanien hankintaan, sillä kirjan tekeminen voi olla suurikin investointi. Keittokirjan tekemisessä yhteistyökumppanuutta voi hyödyntää monella tavalla, esimerkiksi yhdistämällä keittokirjan oman yrityksen imagon rakentamiseen.

Seuraavassa on yhteiskumppanuuden 20 luonteenpiirrettä siitä, miksi, mitä ja milloin sekä sponsorin että kohteen puolelta Valanko (2009, 60 - 62). Sponsoroinnissa on kaksi osapuolta: sponsoroiva yritys (sponsor) ja sponsoroinnin kohde (kohde). Nämä molemmat ovat erillisiä juridisia yrityksiä, yhteisöjä tai toimintoja. Se on sopimussuhde (yhteistyökumppanuus) näiden välillä. Se on vuokra- ja kauppasopimus molemmille. Kohde omistaa oikeudet, sponsor vuokraa oikeudet yhdistämiseen. Suhde perustuu yhteistyöhön, josta molemmat hyötyvät. Sponsorointi vaikuttaa mielikuvien avulla,

jotka toimivat molempiin suuntiin. Yhteistyökumppanuus sisältää sekä suoritteiden että vastasuoritteiden, samoin se antaa aineellista ja aineetonta lisäarvoa molemmille. Sponsorin aineelliset suoritteet, aineettomien suoritteiden lisäksi, annetaan rahassa, tuotteena, materiaalina tai palveluna, ja näille sovitaan rahallinen arvo. Kohteen vastasuorite sisältää sekä aineellista että aineetonta vastinetta. Sen vaikutukset voivat olla pitkäaikaisia sekä lyhytaikaisia, perustuen yrityksen strategiaan tarpeisiin ja ovat aina investointi. Sille asetetaan aina mitattavat tavoitteet, joiden toteutumista seurataan. Sponsoroinnilla haetaan näitä tavoitteiden mukaisia mitattavia lisäarvoja sekä yrityksen liiketoimintaan että kohteen toimintaprosessiin. Se rakentaa brändiä, sen erottavuutta ja merkitystä ja on yleensä osa strategista markkinointiviestintää. Se osoittaa ainutlaatuisen tehokkaasti ja konkreettisesti yrityksen arvot käytännön toiminnan avulla. Se vaatii työtä: molempien, sekä sponsorin että kohteen, yhteinen ja oma yhteistyökumppanuuden hyödyntäminen ratkaisee yhteistyön tuloksellisuuden. (Valanko 2009, 61.)

Sponsoroinnin tavoitteena on lisätä yrityksen myyntiä joko lyhyellä tai pitkällä aikavälillä; yritystoiminnan tavoitteenahan on liiketaloudellinen tulos ja voitto. Sama pätee kohteeseen; myös siten, että hyöty tulee toiminnan kehittymisestä. Yhteistyökumppanit mahdollistavat erilaisia lisäresursseja tähän. Se menee parhaimmillaan kohdeyleisön iholle ja mieliin, antaa kaikki aistit käyttöön ja tarjoaa elämyksiä. Se on myös ”win – win - win” – tilanne: sponsori – kohde – kohdeyleisö. Nykyaikaisen sponsoroinnin eli yhteistyökumppanuuden voi määritellä seuraavasti: Sponsorointi on sponsorin ja kohteen välinen, aineellisiin ja aineettomiin suoritteisiin perustuva, mielikuvien vuokraamista koskeva juridinen yhteistyösopimus, joka perustuu molempien osapuolten erilaisiin tarpeisiin. Se on molemmille strateginen ratkaisu ja kaupallinen investointi, joka suunnitellaan luovasti ja jota hyödynnetään käytännössä sekä yhdessä että erikseen markkinointiviestinnän eri keinoin. Se tuo mitattavaa lisäarvoa molempien osapuolien toimintaprosessiin. (Valanko 2009, 62.)

Ideaali tilanne ja suurin hyöty yhteistyökumppanuudesta sekä keittokirjalle että yhteistyökumppanille saadaan molempien osapuolten huomioidessa toisensa jo kirjantekovaiheessa sekä markkinoinnissa. Yhteistyökumppaneiden hankinnassa on hyvä tutustua huolellisesti haluttujen imagotekijöiden samankaltaisuuteen ja rakentaa sen pohjalta yhteisiä arvoja tukevia yhteistyökumppanuuden keinoja.

Keittokirjan tekemisessä tämä tarkoittaa esimerkiksi yhteistyökumppanin brändin positiivisen arvon nostamista. Sitä voidaan tehdä tuotesijoittelun tai näkyvyyden kautta keittokirjassa. Yhteistyökumppanuus mahdollistaa keittokirjan käyttämisen yrityksen omassa mainonnassa. Keittokirjaa yhteistyökumppanit voivat lisäksi hyödyntää esim. yrityksen messutilaisuuksissa, lahjoina jne. Keittokirjan tekijälle yhteistyökumppanit kustantavat kirjan tekemisestä aiheutuvia kuluja.

5.2 Tekstit

Keittokirjat ovat yleisemmin laadittu jonkin teeman pohjalta, mihin liittyen niissä on kirjoituksia. Pyrkimyksenä on saada lukija samaistumaan niihin tilanteisiin ja tunnelmaan, joita keittokirjan tekijä luonnehtii.

Seuraavassa on viitteitä Antti Tuurin ja Mika Waltarin kirjoista, joissa molemmat antavat ohjeita kirjan tekijöille. Nämä kirjailijat lukeutuvat molemmat Suomen ehdottoon kärkekaartiin ja ovat laajasti tunnettuja. Seuraavista neuvoista voi ottaa yhtymäkohtia, mitä voi käyttää ohjeina myös keittokirjan tekemisessä.

Kirjailijan ammatti samoin kuin jokainen muukin ammatti edellyttää luontaisia taipumuksia juuri tälle alalle, mutta taipumukset yksin eivät riitä, ne on kehitettävä, harjoitettava ja terästettävä kokemuksen avulla. (Waltari 1994, 17.)

Romaanikirjailija ei ole opettaja eikä saarnaaja, hän on etsijä jonka mukana lukija voi etsiä hänen mukanaan. (Tuuri 2004, 150.)

Kirjailijan edellytykset ja sivistyksen merkityksellisyys, ovat kirjailijalle tärkeää. Nämä ovat tärkeässä roolissa keittokirjojen tekemisessä, missä monesti on oleellista tietää reseptien taustoja tarkasti. Resepteihin, raaka-aineisiin ja paikkoihin liittyy usein paljon historiallisia faktoja, mitkä ovat oleellista kuvailla, oikeiden tunteiden herättämiseksi lukijassa.

Mika Waltari kuvailee kirjassaan (1994, 59 - 60), kirjailijalla täytyy olla mielikuvitusta, ja hänen tulee osata nähdä, ajatella ja ymmärtää elämän eri ilmiöitä, ihmisiä ja heidän tekojaan. Hänen täytyy osata eläytyä mitä erilaisimpien ihmisten elämään, ajatus-

ja toimintatapoihin. Kirjailijalla täytyy olla tyylytaitoa. Ilman mielikuvitusta ei voi eläytyä toisen ihmisen elämään.

Keittokirjan teossa on tärkeässä roolissa edellä mainitut lauseet esimerkiksi resepteihin perehtyessä ja opiskellessa kokkien ajatuksia, mielikuvia, mielikuvitusta.

Kirjailijan täytyy olla sivistynyt ihminen. Niin sanottu sydämen sivistys ei yksinään riitä, kirjailijan täytyy myös tavoitella sitä sivistystä, jonka ulkonaisina tunnusmerkeinä ovat oppiarvot. Suoritetut tutkinnot eivät tietenkään ole mikään ratkaiseva tekijä, koska ne ainoastaan osoittavat että henkilö hallitsee hankkimiaan tietoja. Ilman tietoja ja ihmistuntemusta, ei voi ymmärtää elämää. Sivistymätön ihminen ei koskaan voi saavuttaa lukijoita miellyttävää persoonallista tyyliä. Mahdollisimman laajat tiedot mahdollisimman monelta alalta ovat välttämättömyys, jotta kirjailija pystyy kirjoittamaan uskottavasti tekemättä asiavirheitä. (Waltari 1994, 59 - 60.)

Eriyisen tärkeänä huomiona pidän Mika Waltarin perehtymistä kirjailijan oman persoonallisen tyylin esille tuomiseen, jokaisessa kirjoittamassaan lauseessa, mistä Waltari kirjoittaa seuraavasti (1994, 59 - 60).

Sinun on opittava sanomaan se, minkä haluat sanoa, sillä tavoin että sanasi elävät ja tehoavat lukijaan, pakottaen hänet kuuntelemaan ja herättämään hänessä juuri ne tunteet ja ajatukset, mitä haluat hänessä herättävä. Jokaisesta lauseesta täytyy näkyä, että vain sinä olet voinut sen kirjoittaa omalla tavallasi. Tyyli merkitsee kirjoittamisessa kaikkea. Kirjailija jonka tyyli on persoonallista ja värikästä voi kirjoittaa vähäpätöisestäänkin pikkuseikasta nautittavaa, ja taiteellisesta vaikuttaa tekstiä. Kirjailija jolta puuttuu elävä tyyli, ei voi kirjoittaa parhaastakaan aiheesta vaikuttavasti.

Vaikka keittokirjoissa monesti tarinan kerronta jää vähempään osaan, pystyy myös sen kautta tavoittamaan lukijoita nautinnollisella persoonallisella tekstillä, kuten Waltari edellä kuvaili.

5.3 Kuvat

Käsittelen ruokakuvauksen teknistä puolta vain lyhyesti, koska aihe on sen verran laaja, ja sopii paremmin kyseisen teknisen ammattialan taitaville. John Hedgecoe käsitte-

lee kirjassaan Valokuvaajan suuri tietokirja (2006, 138) hieman aihetta, ja on hyvä pieni informaatio aiheeseen, joka on keittokirjan teossa olennaista. Tuoreiden kasvis-ten ja eksoottisten hedelmien tapaisissa yksinkertaisissa ruoka-aineissa on sellaista aistillisuutta ja värien ja pintojen monimuotoisuutta, jolle ei löydy vertaa muista elotomista esineistä. Ruokakuvaus on kukoistava kaupallisen valokuvauksen muoto, ja ammattilaisilla on omat erityistekniikkansa ruoan ulkonäön korostamiseksi. Ruokakuvauksessa annosten herkullisuuden korostamiseksi käytetään esimerkiksi vettä koristeena, eikä ruoka ole aina muutenkaan syömäkelpoista, vaan päälle on usein ruiskutettu kiinnikkeitä. Kuvat otetaan monesti keinovaloilla, ja jälki käsitellään vielä kuvankäsittelyohjelmilla parhaan mahdollisen lopputuloksen saamiseksi.

6 ESILLE LAITTAMINEN

Keittokirjan tärkeimpiä asioista on annosten esille laittaminen katsojia tavoittavasti. On keittokirjan yksi oleellisimmista seikoista, saada ruoka-annokset näyttämään herkulliselta ja kiinnostavalta, jotta niillä saavutetaan lukijan kiinnostus. Herkullisenkin makuisen annoksen voi helposti pilata huono esille laitto.

6.1 Kauneuden taito

Kauneutta ja estetiikkaa käsittelee kirjassaan Kauneuden taito, suomalainen filosofi Juha Varto. Hänen tulkintoihin on hyvä tutustua, ennen perehtymistä esille laittamiseen tarkemmin.

Nähtävä todellisuus on usein samankaltainen kokemustodellisuuden kanssa. Kun kokemustodellisuus on sekä välittömään kokemukseen liittyvä, että käsitteellisen jäsentämä, kauneus on se jäsentäjä, joka keskeisemmin tulee esille. Kokemuksen jäsentyminen sellaiseksi, että sitä voi lähestyä muutenkin kuin kokeilemalla, että sitä voi ajatella myös silloin kuin se ei ole paikalla, että sitä voi vertailla, on aina riippuvainen kauneuden osallisuudesta. (Varto 2003, 21.)

Keittokirjassa värit, muodot ja kauneus tulevat annoksissa korostetusti esille, ja on tärkeää saavuttaa niiden kautta positiivisia mielikuvia aiheuttavia tunnetiloja. Kauneus on meille läheisin ja intensiivisin oikean mitan arvioimisen kannalta. Sokrates esittää

monesti, kuinka juuri silmän kautta me saamme kaikkein vakuuttavimmat, ja siten myös usein harhaanjohtavimmat kokemuksemme. Näön antamaa mielikuvaa on usein vaikea asettaa kyseenalaiseksi. (Varto 2003, 24.)

Estetiikka on usein katsojan silmässä, ja keittokirjaa tehdessä hyvin merkittävässä osassa ruoan esille laiton yhteydessä, sekä oikeanlaisen tunnelman luomisessa. Valokuvissa oikeaan teemaan sopivat astiat, sekä välineet vaikuttavat suuresti siihen, mitä kaikkia mielikuvia lukijassa halutaan herättää.

6.2 Riskit ja neuvot esille laittamisessa

Seuraavassa on Mestarikokin käsikirjasta (Lehtinen ym. 2003, 94), esille laittamisen tärkeydestä ja riskeistä. Ruokia esille laittaessa on tavoitteena säilyttää hyvä tuntuma alusta loppuun saakka. Ruoka-annoksen taso saattaa laskea huomattavasti aivan sen viime hetkillä. Annoksen esille laittaminen on yksi sen valmistamisen kriittisistä kohdista. Jonkin pikkuasian unohtaminen tai huomiotta jättäminen saattaa pilata monen tunnin työn. Lämminruoka-annos voi esimerkiksi jäähtyä, kun annokseen kuuluvat osat eivät mahdu siististi lautaselle ja asettelua joudutaan pohtimaan samalla, kun annosta pitäisi jo laittaa esille. Toistuva virhe on kylmän ruoka-annoksen kokoaminen liian aikaisin lautaselle odottamaan sitä hetkeä, jolloin se voidaan tuoda esille. Annosta säilytetään jääkaapissa, jossa siitä lämpötilan vaihtumisen vuoksi haihtuu nestettä, ja ruoka kuivuu; tämän huomaa selvimmin lautaselle laitetuissa kastikkeissa. Asettelu perustuu geometriaan ja sen kuvioihin, kuten kolmioon, neliöön ja ruoanvalmistuksessa usein esiin tulevaan ympyrään. Annosta käsiteltäessä tulee muistaa värien merkittävyys ja tasapaino, joidenka kautta pystyy tehokkaasti luomaan annoksessa vallitsevan tunnelman.

Mestarikokin käsikirjassa (Lehtinen ym. 2003, 95 - 96) mainitaan merkittävinä asioina annosta suunniteltaessa, myös uskonnot ja uskomukset, minkä kanssa on oltava erityisen tarkkaavainen. Kannattaa pyrkiä suunnittelemaan kuvioista ja väreistä mahdollisimman vähän kanta-aottavia ja mielipiteitä herättäviä, ellei niin nimenomaan haluta. Ristin muodostamista annoksissa kannattaa välttää. Uskontoihin ja uskomuksiin liittyvät asiat saattavat herättää päinvastaisia reaktioita kuin haluat. Tärkeinä asioina ovat annosta suunniteltaessa myös uskonnot ja uskomukset, niiden kanssa on oltava erityi-

sen tarkkaavainen. Kannattaa pyrkiä suunnittelemaan kuvioista ja väreistä mahdollisimman vähän kantaaottavia, ja mielipiteitä herättäviä, ellei niin nimenomaan haluta. Ristin muodostamista annoksissa kannattaa välttää.

Esille laitossa huomattavassa roolissa toimivat ruoka-annosten alustat, jotka luovat haluttua tunnelmaa, sekä persoonallisuutta. Monesti annoksia tehtäessä on myös hyvä perehtyä astioiden tarinoihin ja historiaan. Niitä voi käyttää luovasti kuvissa, sekä teksteissä. Seuraavassa on esimerkkinä (kuva1) posliinilusikat, joidenka kuvailua lukiessa jokainen voi hahmottaa mielessään, kyseiseen teemaan soveltuvia annoksia.



KUVA 1. Posliinilusikat (Träskelin 2008)

Käsityömäinen valmistus sallii keskittymisen viimeistelyyn ja väritykseen, sekä sopivan sattumanvaraisen vaikutelman luomiseen. Tuotteet ilmenevät samanaikaisesti alkuperäänsä savimassana, että muodon harkittua ja hioutunutta luonnetta. Astioiden ulkopintaa peittää karhea maanläheinen harmaanruskea mattalasite, sisäpuolella lasite on hyvin hienostuneesti sävytetty ja kiiltävä. Kontrasti on sekä esteettinen että käytännöllinen. Karheus käy hyvin käteen, ja kiiltävä pinta erottaa ruoan ja huokoisen posliinin toisistaan. Osaavan muotoilijan käsityö antaa astioille niiden herkkyyden, joka

välittyy ruokailuhetkeen. Koristelemattomat muodot ja tunnelmalliset värisävyt kutsuvat kattauksen seurakseen luonnonmateriaaleja, kuten himmeänkiiltävää pellavaa. (Vihma 2009, 234.)

6.3 Ruoan asettelu

Tämä on todella tärkeä alue annosten suunnittelussa, ja monesti joko lannistaa tai elävöittää koko ruoka-annoksen.

Keittokirjan kuvia varten aseteltaessa tulee vielä erityisesti miettiä, mistä kuvakulmas- ta halutaan ruokaa kuvata, sillä ainoastaan se on tässä tapauksessa merkittävässä roolissa. Seuraavassa yleisiä periaatteita, sekä ohjeita ruoan esille laittamisesta. Keit- tokirjan kuvissa, annosten esille laittaminen ja oikeanlaiset muodot, sekä väritasapai- not korostuvat entisestään.

6.4 Komponentit ja tahallinen huolimattomuus

Mestarikokin käsikirjassa (Lehtinen ym. 2003, 94), kerrotaan seuraavat tärkeät ohjeet asettelusta. Kun suunnittelee annosta, jossa on samaa ruoka-ainetta eli komponentteja useampi kuin yksi, esimerkiksi kaksi selystä, kolme röstiperunaa tai viipaleina pariloi- tua lohta, on syytä muistaa, ettei hajauta komponentteja ympäri lautasta, vaan pitää ne omina ryhminään. Tällöin ne korostavat itse itseään ja toinen toisiaan tehden lopputu- loksesta selkeän. Lautaselle jää samalla hieman tyhjää ja puhdasta tilaa, mikä korostaa komponentteja ja saa aikaan sen, ettei vaikutelma ole liian täysi. Kun annos sisältää kaksi erikokoista ja muotoista komponenttia on asettelussa hyvä ottaa huomioon, ettei pane suurinta lautasen keskelle ja pienintä yläosaan, jolloin lautasen alaosa jää tyhjäk- si. Se antaa vaikutelman, että ruoka ”leijuu” ilmassa.

Kun annoksessa on kaksi samankokoista ja muotoista komponenttia, ei niitä kannata asetella vierekkäin tai peräkkäin lautaselle, koska silloin annos näyttää massiiviselta. On hyvä laittaa suuret kappaleet alas ja pienet ylös. Tällöin vaikutelma on tasapainoi- sempi. Jos haluaa tuoda annokseen tahallista huolimattomuutta, ei kannata käyttää hajasijoittelua, ja täyttää lautasen koko pinta-alaa, sillä se jättää rauhattoman tunteen. Kannattaa ryhmitellä komponentit mieluummin eri puolille lautasta. Ne voi ryhmitellä

myös toistensa viereen vain toiselle puolelle lautasta ja jättää toisen puolen avoimeksi. Näin viestittää, että annoksen esille laittamiseen ei ole käytetty aikaa vaan se on tehty yksinkertaisesti ja kauniisti. Esimerkkejä tahallisesta hieman huolimattomasta esille laittamisen vaikutelmasta ovat pastat ja risotot, joissa huolimattomuuden luovat kastikkeet. (Lehtinen ym. 2003, 94.)

7 HAASTATTELU TUTKIMUSMENETELMÄNÄ

7.1 Haastatteluun perehtyminen

Perehdyin ja tein katsauksen samasta aihealueesta tehtyyn tutkimukseen, joka oli Kaisa Jouhkin vuonna 2007 tekemä tutkimus Tampereen ammattikorkeakoulussa: Viestinnän koulutusohjelman opinnäytetyö, Tuotannon suuntautumisvaihtoehto/kuvausjärjestäjä.

Hän perehtyi tutkintotyössään kahden aikakausilehden ruokajuttujen kuvaosioon ja kahteen caseen. Hän perehtyi ruokakuvan tekemiseen, käyttäen valintaperusteena kuvien valitsemisessa molemmissa jutuissa mukana olleita kuvausjärjestäjiä.

Rakensin tutkimukseni perehtymällä haastateltavieni kirjailijoiden taustaan ja perehtymällä keittokirjan teosta kysymyksiin, jotka olivat vielä selvittämättä. Tarkastelin Kaisa Jouhkin (2007) tutkimusta, ja pohdin haastatteluni kysymykset käyttäen avuksi hänen tutkimustaan. Pyrin asettamaan kysymykset sellaisiksi, mitkä avaisivat vielä asioita, mitä en pystynyt itse kirjoja tutkimalla selvittämään, asioita mistä perillä ovat ainoastaan keittokirjojen todelliset tekijät.

Sirkka Hirsiaho ja Helena Hurme ovat kirjassaan Tutkimushaastattelu (2001, 41), kuvaileet hyvin tutkimushaastattelun ominaispiirteitä. Haastattelua tekevän tutkijan tehtävänä on välittää kuvaa haastateltavan ajatuksista, käsityksistä ja tunteista. Tutkijan käsitys todellisuuden luonteesta määrää, miten hän tätä tehtäväänsä lähestyy. Mikäli hän pitää ihmismieltä (tajuntaa, tietoisuutta) olennaisena käyttäytymisen kannalta, hän suuntaa tiedonkeruunsa tuohon kohteeseen. Hän voi lähestyä tätä tehtävää usealla ta-

valla, suorasti tai epäsuorasti. Suora ja yleinen tapa on kysyä ihmiseltä hänen uskomuksiaan, kokemussisältöjään ja arvoituksia.

Tiivistäen voidaan sanoa, että haastattelemisen tutkimuksen osana on vuorovaikutustilanne, jolle ovat luonteenomaista seuraavat piirteet:

- (1) Haastattelu on ennalta suunniteltu, haastattelija on tutustunut tutkimuksen kohteeseen sekä käytännössä että teoriassa. Tavoitteena on, että haastattelija saa luotettavaa tietoa tutkimusongelman kannalta tärkeitä alueilta.
- (2) Haastattelu on haastattelijan alulle panema ja ohjaama.
- (3) Haastattelija joutuu tavallisesti motivoimaan haastateltavaa sekä ylläpitämään hänen motivaatiotaan.
- (4) Haastattelija tuntee roolinsa, mutta haastateltava oppii sen haastattelun kuluessa. Haastateltavan on voitava luottaa siihen, että annettuja tietoja käsitellään luottamuksellisesti. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 43.)

7.2 Laaduntarkkailu ja kohdennettu haastattelu

Laadukkuutta voidaan tavoitella etukäteen sillä, että tehdään hyvä haastattelurunko. Eduksi on myös se, että mietitään ennalta, miten teemoja voidaan syventää, ja pohditaan vaihtoehtoisia lisäkysymysten muotoja. Toisaalta täytyy muistaa, että koskaan ei voida ennalta varautua kaikkiin lisäkysymyksiin eikä varsinkaan niiden muotoiluun. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 184.)

Haastatteluaineiston luotettavuus riippuu sen laadusta. Jos vain osaa haastateltavista on haastateltu tai jos tallenteiden kuuluvuus on huonoa, haastatteluaineistoa ei voi sanoa luotettavaksi. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 185.)

Pidän haastatteluistani luotettavina, koska lukuunottamatta lyhyttä teknistä katkoa ensimmäisessä haastattelussani. Haastattelut sujuivat ilman ongelmia.

Hirsjärvi & Hurme kuvaavat kirjassaan Tutkimushaastattelu (2001, 78), myös hyvin käyttämäni kohdennettua haastattelua. Kohdennettu haastattelu (the focused interview) eroaa monessa suhteessa muista tutkimushaastattelun lajeista, jotka ensi silmä-

yksellä voivat tuntua samanlaisilta. Laajasti ottaen sen ominaispiirteet ovat seuraavat: Ensinnäkin tiedetään, että haastateltavat ovat kokeneet tietyn tilanteen. Toiseksi haastattelija on alustavasti selvitelty tutkittavan ilmiön tärkeitä osia, rakenteita ja kokonaisuutta. Tämän analyysin avulla hän on päätenyt tiettyihin oletuksiin tilanteen määrävien piirteiden seurauksena. Analyysin perusteella hän kehittää haastattelurungon. Neljänneksi haastattelu suunnataan tutkittavien henkilöiden kokemuksiin tilanteista, jotka tutkija on ennalta analysoinut.

7.3 Haastatteluaineiston analyysi ja tulkinta

Aineiston runsaus ja elämänläheisyys tekevät analyysivaiheen mielenkiintoiseksi ja haastavaksi mutta samalla ongelmalliseksi ja työlääksi. Monet tutkijat kokevatkin juuri analyysivaiheen erityisen aikaa vieväksi ja tuskalliseksi prosessiksi.

Useasti tutkija viettää viikkoja, usein kuukausia, yrittäessään luoda järjestystä ilmiöihin, etsiessään merkityksiä ja yrittäessään tulkita oikein haastateltavien vastauksia.

Jos aineistoa ei ole jo keruuvaiheessa samanaikaisesti purettu ja tarkasteltu, on sen käsittelyyn ja analyysiin ryhdyttävä mahdollisimman pian keruuvaiheen jälkeen. Tähän on monia syitä. Aineisto on tällöin vielä tuore ja inspiroikin tutkijaa. Jos käy ilmi, että tietoja on joltain osin vielä täydennettävä tai selvennettävä, tämä on helpommin tehtävissä heti haastattelun jälkeen.

Hirsjärvi & Hurme (2001, 134 - 135) esittävät, että haastatteluaineiston analyysin voi tehdä ainakin kolmella tavalla.: 1) aineisto puretaan, ja edetään suoraan analyysiin enemmän tai vähemmän tutkijoiden intuitioon luottaen, 2) aineisto puretaan, minkä jälkeen se koodataan ja siitä edetään analyysiin, 3) purkamis- ja koodaamisvaiheet yhdistetään ja siirrytään analyysiin. Haastatteluaineistoihin perustuvissa tutkimuksissa erityisesti kvalitatiivisesti suuntautuneissa analyysissä, tutkijan pyrkimyksenä on päätyä onnistuneisiin tulkintoihin. Samaa haastattelutekstiä voidaan tulkita monin tavoin ja eri näkökulmista. Onnistuneen tulkinnan avainkriteerit ovat siinä, että myös lukija, joka omaksuu saman näkökulman kun tutkija, voi löytää tekstistä ne asiat jotka tutkijakin löysi, riippumatta siitä, onko hän näkökulmasta samaa mieltä vai ei.

Haastatteluista oleellisten asioiden kerääminen, oli tutkimukseni vaikein osa. Oli erityisen haastavaa poimia ja rajata vastauksista asioita, jotka eivät suoranaisesti vastanneet esittämiini kysymyksiin, mutta olivat silti merkittäviä kirjanteon kannalta. Koin myös todella vaikeaksi oleellisimpien vastauksien poimimisen, kun kyseessä olivat neljän eri haastateltavan kommentit koskien yhtä kysymystä. Monien kysymysten kohdalla, jouduin tekemään raakoja yhteenvetoja vastauksista. Pyrin aina huomioimaan, mitkä kysymykset vastasivat esittämiini kysymyksiin tai olivat muuten merkittäviä opinnäytetyöni kannalta. Poimin myös haastateltavien suoria lainauksia, koska halusin saada heidän sanallisia ilmauksia esille.

7.4 Haastatteleminen

Haastattelin neljää kokenutta keittokirja-alan ammattilaista. He tiesivät, mitä prosessiin teoreettisen pohjan lisäksi kuuluu.

Seuraavassa haastattelun määritelmiä Hirsjärven ja Hurmeen kirjasta Tutkimussuunnitelma (2001, 42). Arkikielessä sana haastatella on hyvin lähellä verbejä haastattaa, jututtaa. Työtoverisi saattaa istahtaa pöytäsi viereen ja kysyä, saako hän jututtaa sinua hetken viikonlopun seminaarista. Tällä hän tarkoittaa olevansa kiinnostunut kokemuksestasi. Sana viittaa tällöin ajallisesti melko lyhyeen ja improvisoituun vuorovaikutustapahtumaan. Monet kirjoittajat vertaavat haastattelua keskusteluun. Yksinkertaisin tapa määritellä haastattelu, onkin nimetä se keskusteluksi, jolla on ennalta päätetty tarkoitus. Haastattelu muistuttaa keskustelua monessa suhteessa. Molempiin sisältyy kielellinen ja ei-kielellinen kommunikaatio, joiden avulla välittyvät ajatukset, asenteet, mielipiteet, tiedot ja tunteet. Keskustelussa, kuten myös haastattelussa, molemmat osapuolet vaikuttavat toinen toisiinsa. Kummassakin tilanteessa ollaan kasvotusten. Kuitenkin haastattelu eroaa yhdessä olennaisessa suhteessa keskustelusta: haastattelu tähtää informaation keräämiseen, ja on siis ennalta suunniteltua päämäärähakuista toimintaa, kun taas keskustelulla saattaa olla myös pelkkä yhdessäolofunktio.

Pyrin haastatteluissani saamaan tietoja kysymysteni kautta, mutta kuitenkin samalla olemaan tarkkaavaisena ja välittömästi improvisoimaan, mikäli näkisin tarvetta uusille kysymyksille.

Toteutin haastattelut soittamalla puhelut, Skype-ohjelman kautta tietokoneeltani, ja nauhoitin samalla haastatteluni tietokoneelleni, josta myöhemmin kirjoitin haastattelut muistiin.

7.5 Yleisimpiä virheitä ja äännähtely

Haastattelussa voi monet asiat tehdä väärin. Näiden virheiden seurauksena haastattelu voi epäonnistua täysin tai jäädä haastateltavan puolesta vaisuksi. Tätä varten on tärkeää tietää, mitkä ovat suurimpia virheitä, ja millä tavoin pystyy haastateltavaa motivoimaan haastattelun aikana. Tähän opastavat kirjassaan Merton ym. (1956, 4) seuraavasti. Yleisimpiä virheitä haastattelevalla ovat, haastattelijan pysyminen liiaksi teemaluettelon alueilla. Haastattelija ei aina ole kyllin vastaanottavainen muulle aiheen kannalta tärkeälle tiedolle, joka voisi selittää haastateltavan mielipiteitä ja olla tulkinnan kannalta merkityksellinen. Haastattelija saattaa kuunnella vastauksia huolimattomasti ja kysyä uudelleen kysymyksiä, mihin haastateltava on jo vastannut ehkä hieman eri sanoilla kuin haastattelija on odottanut. Tällaisen menettelyn toistuminen vähentää haastateltavan motivaatiota. Huono tapa on myös kysyä useita kysymyksiä, ennen kuin haastateltava on ehtinyt vastata yhteenkään niistä.

Haastattelijalla on monia keinoja motivaation virittämiseksi. Äännähtely on näistä keinoista yleisin ja tehokkain. Jos seuraa kahden henkilön keskustelua, huomaa pian, että toisen puhuessa toinen reagoi puheeseen eri tavoin äännähdellen. Tällä tarkoitamme kaikkia sellaisia äännähtelyjä, joita ei varsinaisesti voida nimittää sanoiksi, esim. hm, uhuh, uu, öö, sekä sellaisia pikkusanoja joilla ei varsinaisesti ole muuta tehtävää, kuin vahvistaa toisen puhetta, esimerkiksi niin just, justiinsa, totta, ihan totta. Äännähtelylle on merkittävää, että se ei keskeytä meneillään olevaa puhetta, vaan enemmänkin ylläpitää sitä. Haastattelijan äännähtelyn tarkoituksena on pidentää haastateltavan vastauksia. Ihmiset poikkeavat toisistaan siinä, miten paljon ja minkälaisia äännähtelyilmaisuja he käyttävät. Kuuntelemalla omia esihaastattelujaan voi havaita, käyttäkö kenties liikaa, vai liian vähän tällaisia äännähdyksiä, ja tarvittaessa voi pyrkiä muuttamaan puhetapaansa. (Merton ym. 1956, 3-5.)

7.6 Yhteydenotot

Otin yhteyttä haastateltaviin kirjailijoihin ensin soittamalla heidän kustantajille ja tiedustelemalla heidän yhteystietojaan, monet kustantajat eivät olleet halukkaita antamaan suoria puhelinnumeroita kirjailijoihin, heitä lähestyin alustavasti sähköpostin kautta.

Aluksi kerroin sähköpostilla opiskelevani restonomiksi Mikkelin ammattikorkeakoulussa sekä tekeväni opinnäytetyötä keittokirjan tekemisestä.

Seuraavaksi selvitin osana opinnäytetyötäni olevan tutkimushaastattelut keittokirjan jo tehneille henkilöille. Kerroin selvittäväni haastattelussa mahdollisia ongelmia ja näkökulmia keittokirjan tekemisestä. Kerroin myös, suorittavani haastattelun puhelimen välityksellä, samalla nauhoittamalla haastattelut, ja kirjoittamalla haastattelut jälkeensä muistiin.

Mikäli olin jo ehtinyt suorittaa haastatteluita, kerroin myös motivoitakseni, ketä olin jo ehtinyt haastatella. Loppuun tiedustelin, olisiko minun mahdollista haastatella heitä tällä viikolla, ettei haastatteluprosessi pitkittyisi ja pääsisi mahdollisesti unohtumaan.

Soittaessa suoraan haastateltaville pyrin esittämään edellä mainitsemani asiat rauhallisesti puhuen sekä tiedustelemaan, olisiko minun mahdollista haastatella heitä ja minä mahdollisena ajankohtana.

Kuten ennalta arvelinkin, osoittautui puhelimen kautta yhteydenotto paljon tehokkaammaksi tavaksi saada haastatteluita, sillä sähköpostin kautta on helpompi jättää yhteydenotto huomioimatta.

8 HAASTATTELUT JA TULOSTEN TARKASTELU

8.1 Haastattelut

Haastattelemillani keittokirjantekijöillä ei ollut yhtäläisyyksiä koulutuksissa. Keittokirjan tekijäksi he olivat päätyneet harrastuksen, kiinnostuksen, hassuttelumielen sekä opettajatyön kautta.

Aiheet ensimmäisen keittokirjan tekemiseen vaihtelivat keittokirjan tekijöillä, spontaanista ideasta, aina omien kokemusten kautta tehtäviin aiheisiin. Ensimmäisen keittokirjan tekemisestä kokemukset vaihtelivat, hauskaasta kaoottiseen. Eniten yllätyksiä oli tullut liittyen kustantamiseen, taittamiseen ja kuvaussuunnitelmiin liittyen.

Tekijä 3: Kokemukset ensimmäisestä keittokirjasta olivat kaoottisia, koska jokainen asia mikä tuli eteen oli uusi. Aina oli seuraava ongelma tai haaste, mitä emme osanneet odottaa.

Kirjan tekemisen keittokirjan tekijät aloittavat ideasta, ja he lähtevät viemään projektia eteenpäin, mikäli aiheessa on jotain uutta, ja siitä ei ole tehty kirjaa. Kirjan teon aloittaminen vaihteli haastateltavilla, mutta yhteisinä seikkoina voidaan mainita: aihealueen ja teorian tutkiminen, ja reseptien laatiminen.

Tekijä 1: Yleiskeittokirjoja ei enää nykyään kannata hirveästi tehdä, sillä ulkomaisia käännöksiä tulee niin paljon.

Kirjan tekstien tekeminen vaihteli haastateltavilla. He tekivät tekstejä haastatteleminen, lukemisen sekä aiempien kokemustensa kautta. He kertoivat tekstien syntyvän välillä helposti, välillä tuskaisesti. Teksteinä on myös materiaalia, mikä on ajankohtaisuuden vuoksi mukana.

Tekijä 3: Kirjan tekstit syntyvät välillä helposti, välillä tuskaisesti, lähinnä pieninä paloina. Kirjan rakentaminen on pienien kokonaisuuksien kirjoittamista.

Haastavimmat asiat vaihtelivat haastateltavilla keittokirjanteossa haastateltavien välillä.

Tekijä 1: Haastavin asia keittokirjan tekemisessä on ymmärrettävän reseptiikan kirjoittamisen, joka on yllättävän vaikeaa.

Tekijä 2: Kulttuuri ja historia ovat minulle, keittokirjan teossa haastavimmat osat.

Tekijä 3 mainitsi haastavimmaksi asiaksi kokonaisuuden hallinnan, kun tehdään monella tasolla yhtä aikaa. Hänen mielestä leipätekstin, siihen liittyvien asiahakemistojen, kuvasuunnitelmien, kuvaus sessioiden, raaka-ainehankintojen ja rekvisiitan suunnittelun tuominen järkevään aikatauluun, on haasteellista. Hän mainitsee myös, yhden kirjan tekemisessä kuluvan suunnilleen puolitoistavuotta aikaa.

Tekijä 3: Jo pelkästään vuodenaikojen takia täytyy kirjan tekemistä jaksottaa, jos halutaan esimerkiksi kuvata ulkona.

Keittokirjojen tekemisen kaikki haastateltavat kertoivat mielenkiintoiseksi ja positiiviseksi, mutta joitain osa-alueita myös rankaksi.

Tekijä 1: Keittokirjojen tekeminen on hirveän mukavaa hommaa. Eri-tyisesti siinä vaiheessa kun ruokia pääsee maistamaan ja tekemään. Työnä sen sijaan on kirjoittamisen.

Tekijä 3: Parasta antia on kun intensiivisesti kuvataan ja näkee konkreettista. Loppuhiominen ja muu, on tylsää ja tuskastuttavaa.

Aiheisiin perehtyessään keittokirjantekijät tutustuvat, tutkimalla aiheisiin liittyvää kirjallisuutta kirjastoista, museoista, sekä tilaavat netin kautta aihepiirin kirjoja. Ruokayleisivistys on tärkeässä roolissa, sekä teorian tiedon hallitseminen. Keittiömestareiden haastatteleminen on tärkeätä, jotta pystyy paremmin ymmärtämään reseptien takana olevaa kokonaisuutta.

Tekijä 2: Perehdyn aiheisiin käymällä museoissa ja tutkimalla, sekä yli opiston kirjastojen vanhojen keittokirjojen lukemisella, silloin kun kyseessä on historiallinen keittokirja.

Tekijä 3: On laajan tiedonhankinnan vyyhti, että saa kokonaisuudesta riittävästi tietoa irti, niin että voi luotettavasti kirjoittaa.

Yhteydenoton kuvaajiin keittokirjantekijät kertovat tapahtuvan riippuen projektista, ja se alkaakin heti idean hahmotuttua. Kuvaajan valitseminen lähtee siitä, minkälainen kirjan tunnelma on. On merkittävää, haluaako tarkan lähikuvan, rauhallisen vai huomiota herättävän. Aikataulut ovat myös tärkeässä osassa. Kuvaajan valinta on merkittävä, koska hänen täytyy olla sellainen ihminen, jonka kanssa tulee hyvin toimeen. On tärkeää, että kuvaaja on sellainen, joka toteuttaa omia ajatuksia ja ideoita. Ruokien kuvaamisessa on monta eri tapaa ja tekijää.

Tekijä 2: Minulle on merkittävää haluanko ottaa tarkan lähikuvan, rauhallisen vai huomiota herättävän.

Tekijä 3: Kuvaaminen kiireisen ammattikuvaajan kanssa voi olla vaikeata, freelancerit ovat parempia.

Ruokien kuvaaminen tapahtuu yleensä parin päivän rupeamissa. Keittokirjantekijät kertovat, tekevänsä suurimman osan ruoista itse. Studiovarusteilla Suomessa kuvataan harvoin, koska se on hirveän kallista.

Tekijä 1: Se on samanlaista kuin aikoinaan muodostelmakuvaus, koska on niin paljon erilaisia kuvaajia, pelkkiä studiokuvaajia jotka siellä rakentavat, tai sellaisia, jotka kuvaavat luonnonvalossa ja livetilanteissa.

Haastateltavien mukaan, esille laittaminen riippuu paljon projektista, kuitenkin ihan tilanne on, että annokset on täysin mietitty valmiiksi ja päästään kuvaamaan, jonka jälkeen katsotaan reseptiikkaa. Jos yhteistyö on kuvaajan kanssa hyvä, pääsee vielä

kuvaushetkellä improvisoimaan paljon. Ulkona kuvatessa vaikeutena on tuuli, sade ja valon vaihtelevuus.

Tekijä 3: Huomaan kuvaustilanteessa monesti ettei kuva toimikkaan. Se johtuu siitä, että ihminen näkee asiat kolmiulotteisesti, mutta valokuva on kaksiulotteinen. Ei auta vaikka näyttääkin silmään lautasella tai pöydällä hyvältä, koska voikin olla että kuvana näyttää mitään saamattomalta.

Haastateltavien rahoituksen järjestäminen keittokirjan tekemiseen vaihteli. Tekijät 1 ja 4 kertoivat hankkivansa budjetin keittokirjan tekoon pääosin itse. Tekijät 2 ja 3 järjestävät keittokirjan rahoituksen saamalla ennakkoa kustantajalta, ja joissakin töissä kustantajat maksavat matkoja, sekä hankkivat ruoka-aineita.

Tekijä 1: Kustantaja saattaa maksaa kirjoista jonkunlaisen ennakon, mutta se on yleensä niin pieni, ja sillä on useampia jakajia, että niillä ei hirveästi pysty kustantamaan.

Tekijä 3: Täytyy tehdä tarkat suunnitelmat siitä, kuka mahdollisesti kirjaa voi ostaa, ja kuinka paljon sitä voi mennä, että saa kustantajan kiinnostumaan siitä.

Yleisimmiksi ongelmiksi kirjan teossa haastateltavat kertovat Suomen pienen markkinointialueen, henkilökemioiden toimivuuden, taittajalle oman näkemyksen saannin, aikataulutusten, sekä asioiden lopullisen rajaamisen kustantajalle.

Rahaa voi tienata Suomessa keittokirjalla, jos kirja on todella menestys. Suomen rajallinen kielialue on silti ongelma; sen takia Suomessa ei pysty keittokirjoilla rikastumaan. Ulkomaille on harvinaista saada keittokirjoja kustannetuksi, mutta tällä hetkellä on parempi mahdollisuus, koska skandinaavikeittiö on muodikasta maailmalla. Ongelmana on, vaikka tekee kuinka hyvän kirjan tahansa, sitä ei pakolla kukaan lähde kääntämään ulkomaille.

Tekijä 2: Keittokirjalla pystyy tienamaan rahaa Suomessa silloin kun se on oikein menestys. Ei voi silti sanoa pääsevän rikastumaan, sillä eihän kirjoilla kukaan rikastu, korkeintaan kustantaja.

Keittokirjan tekijät haluavat tulevaisuuden keittokirjailijoiden tietävän, ettei samaa juttua mitä muut ovat tehneet kannata tehdä. On tärkeää keksiä oma kulma tekemiseen, koska keittokirjoja on maailma täynnä. Se myös innostaa paremmin tekemään, jos on jo alkuvaiheessa kustantaja tiedossa.

Tekijä 3: Pitäisi olla rehellinen siinä mitä tekee, ja täytyisi tehdä oman näköistä, eikä yrittää miellyttää muita.

Keittokirjailijat kertovat keittokirjojen tulevaisuuden haasteena olevan Internetti. He näkevät kuitenkin valoisana tietynlaisen keittokirjan tulevaisuuden, koska sähköistä kirjaa ei haluta jauhojen joukkoon viedä, sekä lahjaksi ostettu keittokirja on miellyttävämpi kuin muistitikku.

Tekijä 1: Keittokirja on siinä mielessä monen muun opas- ja käsikirjan kanssa kiintoisassa tilanteessa, että on kiinnostavaa nähdä mitä keittokirjoille käy.

Mitä ideoita ja ajatuksia on noussut haastattelun aikana?

Tekijä 1: On kiintoisaa tuleeko keittokirjasta tulevaisuudessa yhä enemmän katselukirja ja lukukirja kuin reseptikkaapas.

Tekijä 2: Kaikki meidän suurimmat keittokirjat olemme tehneet yhdessä aviomieheni kanssa, tai ruokakirjojen, en tykkää käyttää sanaa keittokirja. Suurin osa on ruokakulttuurikirjoja.

Tekijä 3: Opinnäytetyösi aihe on mielenkiintoinen ja ajankohtainen.

Tekijä 4: Toivon, että keittokirjantekijät saavat tukea kiinnostukseen sa.

8.2 Tulosten tarkastelu

Haastatteluiden vastaukset olivat mielenkiintoisia, ja monesti avasi paljon reilummin kysymyksiin liittyviä aiheita, kuin olin alun perin uskaltanut edes kuvitella. Vaikka suoritinkin haastattelut puhelimen kautta, pystyin elävästi tuntemaan keittokirjan tekijöiden intohimon ruoanlaittoa ja tekemistä kohtaan.

Haastatteluista kävi ilmi keittokirjan tekemisestä asioita, mitä oli mahdotonta saada selville pelkästään keittokirjoja tutkimalla. Merkittävimpinä seikkoina tulivat tietoon keittokirjan tekemisen mukavuus sekä ruokakuvien ottamisen hidas eteneminen ja korkea hintataso. Huomiota herättävää oli myös keittokirjan tekijöiden kokemukset ensimmäisen keittokirjan tekemisestä sekä yllätykset kustantamisesta, taittamisesta aina kuvaussuunnitelmiin.

Yllättävää olivat ammattikokkien vaikeudet, kirjoittaa reseptejä normaaleille lukijoille. Haastateltavieni keittokirjojen tekemistyyleissä, oli myös havaittavissa eroavaisuuksia. Tämä toisaalta tukee jo ennakkoon asettamaani hypoteesia, missä keittokirjan tekemisellä ei varsinaisesti ole olemassa sääntöjä, kaavaa tai minkäänlaisia rajoituksia.

Lukijoiden mielikuviin pystyy parhaiten vaikuttamaan mielenkiintoisella teemalla, herkullisen näköisillä ruoka-annoksilla sekä kiinnostavilla kirjoituksilla. Kirjan teeman ainutlaatuisuus on olennaista, mikäli haluaa saada kustantajan mielenkiinnon herätetyksi. Kirjan rahoituksen järjestäminen on haastavaa, eikä kirjan teolla Suomessa pienen markkina-alueen takia pääse juurikaan rikastumaan.

8.3 Keittokirjan teko pähkinäkuoressa

Keittokirjan tekeminen on ryhmätyötä, johon löytyy melko rutiininomainen ”sapluuna”, luovaa tekotapaa kuitenkin unohtamatta. Yleisesti sanottuna keittokirjassa on ensiksi sisällysluettelo, jota seuraa johdanto tai esipuhe. Niiden jälkeen alkaa reseptien ja kuvien välinen yhteistyö, millä pyritään saavuttamaan lukijassa haluaman kaltaisia tunnetiloja, sekä inspiraatioita ruoan ihasteluun ja uuden luomiseen. Kirjan lopussa on myös useimmiten aakkosellinen hakemisto.

Merkittävimmät asiat keittokirjan tekemisen kannalta ovat: kustantajan kiinnostuksen saaminen, sekä kuvaajan kanssa tehtävä yhteistyö.

Budjetti on keittokirjan teossa ongelmallinen ja Suomessa ei puhtaasti keittokirjailijoita, pienen kielialueen mahdollistamien rajallisten tulojen vuoksi löydy. Kustantajalta pystyy saamaan ennakkoa, mutta useimmiten se on kovin pieni. Budjetin hankintaan voi hankkia yhteistyökumppaneita tai rahoitusta muulla tavoin.

Teksteillä pyritään saamaan lukija samaistumaan tilanteisiin ja tunnelmiin, joita keittokirjan tekijä luonnehtii. Mielikuviutus ja luovuus ovat tärkeitä keittokirjan luomisessa ja uusien aihealueiden etsimisessä, sekä niihin perehtymisessä. Keittokirjailijalle on myös hyödyksi oppia persoonallinen tyyli, jolla pystyy kirjoittamaan pikkuseikoistakin vaikuttavia tekstejä, jotka miellyttävät lukijoita.

Valokuvat ja annosten esille laittaminen ovat keittokirjan oleellisimpia asioita. Niiden kautta pystyy luomaan mielikuvia, joita on vaikea asettaa kyseenalaisiksi. Valokuvissa oikeaan teemaan sopivat astiat, ja välineet vaikuttavat suuresti lukijassa herääviin mielikuviin. Esille laittamisessa oleellisia asioita ovat myös toimivat värit, uskonnot, komponenttien asettelu, sekä ajoitus.

Keittokirjojen maine on arvostettu, ja tilanne myyntitilastoissa korkealla. Reseptien etsiminen onnistuu nykyään muutamassa sekunnissa Internetin kautta, ja vielä ilmaiseksi. Keittokirjat pystyvät kuitenkin kilpailemaan Internetin kanssa, koska ne toimivat hyvin lahjoina, sekä keittiössä elintarvikkeiden seassa. Tällä hetkellä keittokirjat ovat kiinnostavassa tilanteessa tulevaisuutta ajatellen. Erityisen ratkaisevaksi muodostuu kysymys. Mitä seuraa painetun ja digitaalisen jatkuvan vuorovaikutuksen seurauksena keittokirjoille?

8.4 Pohdinta

Tavoitteena minulla oli luoda perusta urheiluteemaisen keittokirjan tekemiseen sekä luoda teos, jota tutkimalla lukija pääsee perille siitä, mitä keittokirjan tekemiseen todellisuudessa kuuluu. Pyrin myös luomaan tietopaketin kaikille, jotka keittokirjan tekemisestä ovat kiinnostuneita, sekä alentamaan kynnystä keittokirjan tekemiseen.

Perehtyminen aiheeseen oli hyvin vapaamuotoista, koska vastaavaa keittokirjan teosta olevaa teosta, ei ollut olemassa. Tämä loi tietynlaisen vapauden, mutta myös hankaluuden siitä, mitä minun tulisi lopulliseen opinnäytetyöhön sisällyttää. Eli mitkä asiat ovat oikeasti hyödyksi keittokirjan luomisessa ja mitkä eivät.

Tutkimukseni lisäsi tietoa aiheeseen, johon keittokirjan tekijät ovat useimmiten lähteneet muita keittokirjoja tutkimalla. Pitkälti samoin tavoin lähdin opinnäytetyöhöni itsekin. Uskon opinnäytetyöni toimivan hyödyllisenä oppaana, keittokirjan tekemisestä suunnitteleville tuleville keittokirjailijoille. Toivon mahdollistavani opinnäytetyöni kautta, myös kokeneemmillekin keittokirjan tekijöille informaatiota, mitä he eivät aiemmin ole osanneet huomioida.

Mahdollisissa jatkotutkimuksissa aihettani on mahdollista kohdistaa keskitetysti moneen keittokirjanteossa oleviin aiheisiin. Esimerkiksi annosten kuvaamiseen, kustantajan kanssa tehtävään yhteistyöhön, omakustanne mahdollisuuksiin, netissä julkaistaviin keittokirjoihin etc. Budjetti ja aika tietysti luovat tietyt rajat tutkimuksille, kuten kohdallanikin kävi, mutta keittokirjojen teko on hyvin laaja alue, ja toivonkin saavani joidenkin innostumisen heräämään ajankohtaisesta opinnäytetyöni aiheesta.

Opinnäytetyössäni tulosten yleistäminen, onnistuu, mutta toisaalta, tässä on hyvä muistaa keittokirjojen, sekä myös haastattelemieni keittokirjan tekijöiden toteutustavat. Onko arvostettu kirja merkittävämpi, joka tehdään isolla rahalla, runsaan mainonnan, hyvän maineen ja yhteistyökumppanuuden siivittämänä, jolloin keittokirja saavuttaa suuren suosion. Vai onko omakustannettu kirja parempi, jossa on persoonallisia tekstejä, sekä loppuun asti hiotut reseptit ja ruoka-annokset, joihin on jokainen yksityiskohta on viimeiseen asti mietitty, mutta se ei ikinä saavuta suuren yleisön huomiota. Näillä esimerkeillä, halusin kiinnittää huomioita keittokirjojen tekemisen vapaaseen prosessiin, luomiseen ja erilaisiin mahdollisuuksiin. Keittokirjan tekemisessä on paljon asioita mitkä on mahdollista tehdä väärin, en kuitenkaan usko, että on olemassa tiettyä oikeaa tapaa tehdä keittokirjaa.

9 LOPPUOHJEET KIRJAN TEKIJÄLLE

Edesmennyt kirjailija Mika Waltari jonka ennätysellisen laaja kirjallinen tuotanto käsittää niin romaaneja, runoja, satuja, näytelmiä kuunnelmia, propagandamateriaalia, arvosteluja, elokuvakäsikirjoituksia, matkakertomuksia kuin sarjakuvariimejäkin.

Mika Waltari (1994, 210) antaa ”Aitko kirjailijaksi” kirjansa loppukirjoituksessa, hyvin tyhjentävästi ohjeita, joita jokainen keittokirjan tekijäkin voi inspiraatiotaan kohottaessa käyttää. Koskaan ei pidä kuvitella olevansa kypsä ja suuri kirjailija. Koskaan ei pidä kuvitella, ettei ole mitään oppimista elämästä, ihmisistä, kirjoista ja neuvoista. Tietoja pitää aina kartuttaa! Mikään asiantieto ei ole niin vähäpätöinen, ettei sitä kannattaisi omistaa. Kannattaa yrittää tutustua mahdollisimman perusteellisesti erilaisiin ihmisiin, heidän ammatteihinsa, yhteiskunnallisiin mahdollisuuksiinsa, elintasoonsa ja näistä kaikista seikoista aiheutuviin ennako- ja harhakäsityksiinsä. Teokset voivat kasvaa ja kehittyä vain sillä ehdolla, että itse lakkaamatta pyrkii kasvamaan ja kehittymään henkisesti. Muista, että koskaan ei ole valmis. Koskaan ei pidä ihaila itseään ja ihmetellä, miten hyvin olet jonkin osannut kirjoittaa. Teosten onnistuneet kohdat eivät merkitse itselle mitään, vain niiden vajanaisuudet on pystyttävä havaitsemaan. Koskaan ei pidä ryhtyä puolustelemaan teoksia ja selittämään, mihin niillä pyrkii tai mitä niillä on tarkoittanut. Elleivät ne sinänsä kykene puhumaan riittävän hyvin puolestaan, ne ovat epäonnistuneita.

Viimeisessä tutkimukseni tekstissä on ohjeistus Mika Waltarin (1994, 212) vahvoina sanoina, joidenka kautta haluan motivoida jokaista keittokirjan tekijää.

Ei pidä kuvitella itseään väärinymmärretyksi, älä masennu, älä pelkää, usko itseesi! Työ itsessään kauniin luomisen vuoksi on suuri ilo, tyydytys, palkinto ja elämäsi arvo. Kaiken vihan, intohimon, vallanpyyteiden, kunnianjanon ja aineen raskaan vyörynnän keskellä, kaikesta murheesta, pettymyksestä ja tyhjin käsin rauenneista toiveista huolimatta., kärsimyksen, häpeän ja kuoleman uhallakin rakasta ihmistä ihmisenä ja koeta uskoa, että yksilönkin elämällä on suuri sisällyksensä, arvonsa ja tarkoituksensa. Ja lopuksi muista, että kaikki säännöt on luotu rikottavaksi ja että suuri taiteilija luo itse omat lakinsa. Muista osoittaa ensin, että olet suuri taiteilija!

LÄHTEET

Aula & Mantere. 2005. Hyvä yritys. Porvoo: WSOY.

Hirsjärvi, Sirkka, Hurme Helena. 2001. Tutkimushaastattelu. Helsinki: Yliopistopaino.

Hedgecoe, John. 2006. Valokuvajan suuri tietokirja. Karkkila: Kustannus Mäkelä Oy.

Lehmusoksa, Ritva. 2010. Haastattelu.15.10.2010. Eläkeläinen, kirjailija. Otava.

Lehtinen, Mika, Peltonen, Harri, Talvinen, Päivi. 2003. Werner Söderström Osakeyhtiö. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WSOY.

Lehtovaara, Tatu. 2011. Haastattelu. 11.1.2011. Opettaja, kirjailija. Helsingin palvelualueen oppilaitos. Otava.

Mertanen, Virve. 2007. Tietokirjoittajan käsikirja. Tampere: Vastapaino.

Merton, Robert, Fiske, Marjorie, Kendall, Patricia. 1956. The Focused interview.

Myydyimmät tietokirjat vuonna 2009. Suomen Kustannusyhdistys. PDF-dokumentti. www.kustantajat.fi/attachements/2010-01-27T15-57-3438.pdf. päivitetty 16.11.2010
Luettu 10.10.2010.

Paavonheimo, Jari. 2006. Digitaalisen ja painetun rajalla. Vaajakoski: Gummerus.

Traskelin, Rauno. 2008. Fiskarsin käsityöläisten, muotoilijoiden ja taiteilijoiden osuuskunta. Lusikat. WWW-dokumentti. www.onoma.org Päivitetty 23.5.2009. Luettu 16.3.2011.

Tuuri, Antti. 2004. Kuinka kirjoitan romaanin. Pieksamäki: RT-Print Oy.

Valanko, Eero. 2009. Sponsorointi. Hämeenlinna: Kariston kirjapaino Oy.

Varto, Juha. 2003. Kauneuden taito. Tampere: Yliopistopaino.

Vihma, Susanna. 2009. Suomalainen muotoilu. Porvoo: Weilin+Göös Oy.

Virkki, Juha. 2010. Haastattelu 12.10.2010. Yrittäjä, kolumnisti, kirjailija, johtaja. Comida communication Oy. WSOYpro Oy.

Virtanen, Kaarina. 2011. Haastattelu 12.1.2011. Eläkeläinen, kirjailija. WSOY.

Vuokko, Pirjo. 2003. Markkinointiviestintä: Helsinki: WSOY.

Wahlroos, Lasse. 2000. Opas historiakirjan tekijälle. Saarijärvi: Oy Finn Lectura Ab.

Waltari, Mika. 1994. Aiotko kirjailijaksi. Juva: WSOY.

Haastattelukysymykset

1. Mikä on koulutuksenne?
2. Miten päädyitte keittokirjan tekijäksi?
3. Millaista oli ensimmäisen keittokirjan tekeminen?
4. Kuinka aloitatte keittokirjan tekemisen?
5. Kuinka kirjan tekstit syntyvät?
6. Haastavin asia keittokirjan tekemisessä?
7. Miten olette viihtynyt tehdessänne keittokirjoja?
8. Teettekö paljon perehtymistä aiheisiin ja miten?
9. Missä vaiheessa otatte yhteyttä kuvaajiin, onko mukana teossa muita, millä perusteella valitset heidät?
10. Miten ruokien kuvaus käytännössä tapahtuu?
11. Onko aina selvät visiot valmiina esille laitosta, joudutteko/pääsettekö paljon vielä kuvaushetkellä improvisoimaan?
12. Kuinka järjestätte keittokirjan teon rahoituksen?
13. Mitkä ovat yleisimmät ongelmat kirjanteossa?
14. Pystyykö keittokirjalla tienaamaan rahaa Suomessa?
15. Olisiko jotain mitä haluaisitte kaikkien tulevien keittokirjojen tekijöiden tietää?
16. Mikä on keittokirjojen tulevaisuus?
17. Mitä ideoita ja ajatuksia on noussut haastattelun aikana?