

Emilia Niinisaari

## Blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista



Restonimi  
Matkailu  
Kevät/Syksy 2020



KAMK • University  
of Applied Sciences

## **Tiivistelmä**

**Tekijä:** Emilia Niinisaari

**Työn nimi:** Blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista

**Tutkintonimike:** Restonomi (AMK), Matkailun koulutusohjelma

**Avainsanat:** blogi, Meksiko, ruokakulttuuri

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogin tavoitteena oli levittää tietoa aidosta meksikolaisesta ruokakulttuurista Meksikoon matkustaville ihmisille sekä meksikolaisesta ruokakulttuurista kiinnostuneille henkilöille. Toisena tavoitteena oli saada lukijoita blogille sekä innostaa heitä kommentoimaan blogikirjoituksia. Taus-tatiedot kirjoituksiin hankittiin havainnoimalla meksikolaisten arkea sekä haastatteleamalla paikallista väestöä tekijän asuessa Meksikossa.

Opinnäytetyön viitekehys koostuu meksikolaisesta ruokakulttuurista, blogista ja toiminnallisesta opinnäytetyöstä. Työssä perehdytään meksikolaisen ruoan ainesosiin ja tyyppisiin meksikolaisiin ruokiin sekä siihen, miten meksikolainen ruoka on muuttunut vuosien varrella. Tämän lisäksi työssä esitellään blogin termistöä, luomista ja kirjoittamista sekä toiminnallisen opinnäytetyön tunnuspiirteitä ja kirjoitusvaiheita.

Työn toiminnallinen osuus koostui blogista, jossa julkaistiin 9 artikkelia helmi-syyskuun aikana 2020. Blogissa julkaistiin sekä aihe- että reseptipostauksia. Blogikirjoitusten aiheita olivat muun muassa meksikolaiset ruokakaupat, torit ja katuruoka. Reseptit, joita blogissa jaettiin, olivat tyyppisiä meksikolaisia ruokia, mutta vähemmän tunnettuja muissa maissa. Blogissa kävi vierailijoita yhteensä 340 ja he olivat kotoisin 24 eri maasta. Kommentteja blogiin kertyi yhteensä 45. Opinnäytetyön raportissa kuvaillaan blogin suunnittelu-, luomis- ja kirjoitusvaiheita.

Opinnäytetyö saavutti asettamansa tavoitteet kohtuullisesti. Blogin lukijat jakoivat omakohtaisia kokemuksia blogikirjoitusten aiheisiin liittyen kommentoimalla blogiin. Suurin osa kommenteista ja palautteesta tuli kuitenkin tekijän sosiaalisen median kanavien kautta. Tekijä olisi toivonut saavansa enemmän kommentteja blogikirjoituksiin, jotta tavoite kommenttien saannista olisi täyttynyt. Blogi koettiin inspiroivana ja mielenkiintoisena tapana oppia meksikolaisesta ruokakulttuurista.

**Abstract****Author:** Emilia Niinisaari**Title of the publication:** A Blog about Mexican Food Culture**Degree title:** Bachelor's Degree in Tourism**Keywords:** blog, Mexico, food culture

The purpose of this practice-based thesis was to create a blog about Mexican food culture. The aim for the blog was to disseminate information about authentic Mexican food culture to people traveling to Mexico as well as to people interested in Mexican food culture. Another goal was to acquire readers for the blog and to inspire them to comment on the blog posts. Background information for the articles was obtained by observing the daily lives of Mexicans and by interviewing local people while the author was living in Mexico.

The framework of the thesis consists of Mexican food culture, a blog, and a practice-based thesis. The work explains which ingredients are used in Mexican cooking, which are the typical Mexican dishes and how Mexican food has changed over the years. In addition to this, the work introduces the terminology, creation and writing of a blog, as well as the features and writing stages of a practice-based thesis.

The functional part of the work consisted of a blog with 9 articles published in February-September 2020. Both topic and recipe posts were published in the blog. Topics for blog posts included Mexican grocery stores, markets, and street food. The recipes shared on the blog were typical Mexican dishes, but less well known in other countries. The blog was visited by a total of 340 visitors and they were from 24 different countries. A total of 45 comments were received on the blog. The thesis report describes the planning, creation and writing stages of the blog.

The thesis achieved the goals reasonably. Blog readers shared their personal experiences on blog posting topics by commenting on the blog. However, most of the comments and feedback came through the author's social media channels. The author would have liked to receive more comments on the blog posts so that the target of obtaining comments would have been met. The blog was seen as an inspiring and interesting way to learn about Mexican food culture.

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	4
2	RUOKAKULTTUURI.....	5
	2.1 Ruokakulttuurit maailmalla.....	6
	2.2 Ruokakulttuuri Meksikossa.....	8
	2.2.1 Ruoka-aineet.....	11
	2.2.2 Tyypilliset meksikolaiset ruoat.....	12
	2.2.3 Alueelliset erot.....	13
3	BLOGI.....	18
	3.1 Blogin termistöä.....	19
	3.2 Blogialustat.....	20
	3.3 Hyvän blogin tunnuspiirteet.....	22
	3.4 Blogikirjoittaminen.....	24
4	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ.....	26
5	A TASTE OF MEXICO -BLOGI.....	29
	5.1 Blogin luominen ja kirjoittaminen.....	30
	5.2 Blogin tilastot.....	33
	5.3 Blogin onnistumisen arviointi.....	35
6	POHDINTA.....	38
7	LÄHDELUETTELO.....	41

## LIITTEET

## 1 JOHDANTO

Meksikolainen ruokakulttuuri tunnetaan ympäri maailman sen tulisine ruokineen. Meksikon ruokaperinteet ovat saaneet alkunsa jopa yli 5000 vuotta sitten. Meksikon perinteinen keittiö on heidän kansallisen identiteettinsä symboli, sekä se on yksi maailman merkittävimmistä, monipuolisimmista ja rikkaimmista kulinaarisista perinteistä.

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on luoda blogi, joka käsittelee meksikolaista ruokakulttuuria. Opinnäytetyöni kirjoituksen aikana asun Meksikossa paikallisessa perheessä, josta jaan omien kokemuksieni pohjalta tietoa meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogini kohderyhmänä ovat Meksikosta kiinnostuneet matkailijat sekä ihmiset, joita kiinnostaa meksikolainen ruokakulttuuri. Blogini tavoitteena on levittää tietoa aidosta meksikolaisesta ruokakulttuurista Meksikoon matkustaville, sekä siitä kiinnostuneille ihmisille. Toisena tavoitteena on ”tuoda” meksikolaiset maut blogin lukijoiden kotiin. Muita tavoitteita opinnäytetyölleni on oppia perustamaan blogi, sekä löytää blogilleni lukijoita ja innostaa heitä kommentoimaan blogikirjoituksiani. Tavoitteenani on myös kehittää kirjallista ilmaisutaitoani.

Blogin luominen ja kirjoittaminen on kiinnostanut itseäni jo pidemmän aikaa. Mielestäni blogin tekeminen osana opinnäytetyötä on mielenkiintoinen tapa tuoda meksikolainen ruokakulttuuri tutummaksi muihin maihin. Tykkään myös siitä, että blogia kirjoittaessa pääsee käyttämään omaa luovuuttaan, sillä tekijä saa itse suunnitella ja toteuttaa blogikirjoitukset haluamallaan tavalla.

Ohjaavia kysymyksiä opinnäytetyölleni ovat mm. miten ruokakulttuuri näkyy meksikolaisessa arjessa, miten meksikolainen ruokakulttuuri on muuttunut vuosien varrella sekä miten globaalit ruokatrendit näkyvät meksikolaisessa ruokakulttuurissa.

Opinnäytetyön teoriaosuus koostuu ruokakulttuureista, syventyen erityisesti meksikolaiseen ruokakulttuuriin. Kerron meksikolaisen ruokakulttuurin historiasta, ainesosista, joista ruokaa valmistetaan, tyypillisistä meksikolaisista ruoista sekä ruokien alueellisista eroista. Tämän lisäksi käsitelen blogia ja bloggaamista. Teoriaosuudessa käyn myös läpi toiminnallista opinnäytetyötä, kuinka toiminnallinen opinnäytetyö tehdään ja mitkä ovat sen tunnuspiirteitä.

## 2 RUOKAKULTTUURI

Ruokakulttuuri tarkoittaa tietyn alueen tai ryhmän yhteisiä ruokatapoja, kuten mitä ainesosia käyttää ruoanlaitossa sekä miten ruokaa valmistetaan. Ruokakulttuuriin vaikuttavat maan tai alueen historia ja uskonto. (Mäkelä ym. 2003, 7.) Nykypäivänä ruokakulttuuriin vaikuttavat myös globalisaatio sekä elintarvikkeiden ja teknologian kehitys (Niva 2006).

Ruoka on osa maan tai alueen kulttuuria. Se muodostaa alueen oman identiteetin, määrittelee kulttuurin persoonallisuutta, sosiaalista luokkaa, elämäntapoja, perheen merkitystä, sukupuoli-rooleja sekä erilaisiin ryhmiin kuulumista. Ruoan avulla voidaan kuvata historiallisia muutoksia sekä yhteiskunnan järjestäytymistä. Suhde ruokaan ja kulttuuriin pitää yllään jännityksen, joka määrittelee identiteettimme. Suhde ruokaan voi luoda oman turvapaikan, mutta myös pakotien uusien makujen maailmaan. (Becut, Boutaud & Marinescu 2016.)

Ruoan ja kulttuurin välillä oleva suhde jakautuu kahteen eri identiteettiin: *narrative dimension* eli kertomuksellinen ulottuvuus ja *figurative dimension* eli kuvallinen ulottuvuus. Kertomuksellisessa ulottuvuudessa ajatellaan, että syöminen on tapa elää ja olla itsekseen. Ruoka luo vetoa, mutta voi myös syrjäyttää kaikista hyvistä mauista huonoihin. Kuvallisella tasolla ruoka ja kulttuuri yhdistävät meidät sosiaaliseen tapaan elää. Ruoka yhdistää ihmiset erilaisiin paikkoihin, tilanteisiin, tavoitteisiin sekä tapaan käyttäytyä. Se yhdistää ihmisiä ja kulttuurin identiteettiä. Ruoan estetiikka on tärkeää kuvallisella tasolla. Se auttaa ymmärtämään ruoan maun ja näön. (Becut ym. 2016.)

Päivittäiset ruokailuun liittyvät asiat, kuten ruoan hankinta, valmistaminen, tarjoilu ja syöminen jäljentävät kulttuurin näkökohtia ja siten yhteisöllisiä tapoja. Ruoka on osa perhe- ja yhteiskunnallisia suhteita. Ruokakäytäntöjen toistuvuus sekä vanhat perinteet antavat ihmisille mahdollisuuden ylläpitää perhesuhteita tuomalla vanhat käytännöt nykypäivään ja siirtämällä ne tuleville sukupolville. (Becut ym. 2016.)

Globalisaatio ja muuttuvat trendit vaikuttavat ja muokkaavat ruokakulttuureja. Syöminen muuttuu koko ajan. Globalisaatio mahdollistaa eri ainesosien ja ruoka-aineiden tuonnin ja viennin ympäri maailmaa. Nykyään on mahdollista mukailla ruokia eri ruokavalioiden mukaan. Esimerkiksi suomalaisen joulupöytään kuuluva joulukinkku voidaan nykyään valmistaa vegaanisesti. (Mäkelä 2020.) Globalisaation huonona puolena on se, että nykyään yhä useammat ostavat ruokansa ja näin ollen ruokaa ei valmisteta enää kotona yhtä paljon kuin ennen. Ihmiset unohtavat kuinka

kulttuurille tyypillisiä aineksia viljellään ja mitä niistä valmistetaan. Perinneruokien reseptit häipyvät ja unohtuvat vähitellen kulttuureista ja uudet ruokatrendit tulevat tilalle. (Global Gastros 2018.)

Maailmalla ruokatrendit vaihtelevat, tällä hetkellä suositaan paljon kasvis- ja vegaaniruokaa. Nykypäivänä ihmiset myös kiinnittävät enemmän huomiota ruoan ympäristövaikutuksiin ja näin ollen lähiruoan ja sesonkituotteiden käyttö on ollut nousussa. Halutaan syödä terveellisesti ruoan ympäristövaikutukset huomioiden. (Suomen ruokamatkailustrategia 2020–2028.)

## 2.1 Ruokakulttuurit maailmalla

Eri maiden ruokakulttuureihin vaikuttavat merkittävästi maan sijainti, historia ja uskonto. Ruokakulttuuri muovaa ihmisten ajattelua ruoasta, sekä miten ruokaa syödään. Maan sijainnilla on iso merkitys siihen, millaista ruokaa maassa tehdään. Sisämaissa viljellään ja rannikoilla kalastellaan, näin ollen rannikoilla ja saarivaltioissa merenelävillä on yleensä iso rooli maan ruokakulttuurissa. Esimerkiksi Uudessa-Seelannissa tunnettu herkku on fish and chips, paneroitua kalaa ja ranskanperunoita. Tämä juurtaa maantieteelliseen sijaintiin, sillä Uusi-Seelanti on saarivaltio, joten kalat ja merenelävät saa pyydystettyä läheltä. (Frisk & Tulkki 2005, 66.)

Sisämaissa, kuten Keski- Euroopan valtioissa viljellään paljon sekä tuotetaan lihakarjaa. Ruoka on lihaisaa ja rasvaista. Italiasta tunnetut pizza ja pasta ovat levinneet lähes koko maailmaan. Viinitilat ovat myös suosittuja etenkin Ranskassa ja Italiassa, jossa ilmasto ja maaperä ovat sille suotuisat. Viinitilat ja erilaiset viinit ovatkin iso osa Keski-Eurooppalaista ruokakulttuuria, jossa viini toimii usein ruokajuomana. Välimeren valtioissa ruoka on paljon mausteisempaa verrattuna muihin Euroopan maihin. Ruoan valmistuksessa käytetään paljon yrttejä ja voimakkaita mausteita. Välimeren ruoka tunnetaan oliiviöljystä, merenelävistä, kasviksista ja oliiveista. (Frisk & Tulkki 2005, 66.)

Aasiassa ruokien perustana on usein riisi tai nuudelit. Aasialainen ruoka on melko kasvispainotteista, mutta kana on myös suosittu lihalisuke ruoissa, sekä rannikkovaltioissa merenelävät. Ruokajuomana Aasiassa toimii yleensä keitetty vesi tai tee. Aasialaiset keittiöt ovat levinneet hyvin eri maihin tarjoten heidän erityisherkkuihin, kuten kiinalaisia nuudeliruokia ja japanilaista sushia. (Frisk & Tulkki 2005, 67.)

Afrikassa ruoka valmistetaan tyypillisesti erilaisista jauhoista, kuten durrasta, hirssistä tai vehnästä. Afrikassa maantieteellinen sijainti näkyy myös eri osien ruoanlaitossa. Sisämaassa jauhoista valmistetaan puuroja ja vellejä, Pohjois-Afrikassa syödään kuskusia sekä lihaa ja alueille tyypillisiä vihanneksia ja rannikkovaltioissa syödään kalaa. Ruokajuomana käytetään yleensä vettä ja hedelmämehua. (Frisk & Tulkki 2005, 67.)

Pohjois-Amerikkalaiseen ruokakulttuuriin kuuluvat isot annokset sekä pikaruoka. Aamiaiset ovat usein runsaita sisältäen mm. makeita herkkuja, kuten pannukakkuja ja muffinsseja, sekä suolaista täyttävää ruokaa, kuten perunaa ja lihaa. Ruokajuomina toimii usein kolajuomat ja jäätee. Pikaruokaravintoloita löytyy lähes joka nurkan takaa, mutta etnistä ruokaa tarjoilevia ruokapaikkoja on myös hyvin saatavilla. Maailmalla tunnetut suuret pikaruokaketjut, kuten McDonald's, Pizza Hut ja KFC ovat kaikki Amerikasta lähtöisin olevia pikaruokaketjuja. (Frisk & Tulkki 2005, 67.)

Maantieteellisen sijainnin lisäksi eri uskonnot muovaavat ihmisten ruokatottumuksia. Juutalaiset eivät saa syödä sianlihaa laisinkaan, sekä muiden lihatuotteiden ja maitotuotteiden samanaikainen syöminen on kiellettyä. Myös osaa raaka-aineista pidetään epäpuhtaana, eikä niitä saa syödä, kuten joitakin äyriäisiä, lintuja ja kaloja. (Frisk & Tulkki 2005, 67.) Juutalaisten tapaan, myös Islam usko kieltää sianlihan syömisen, mutta tämän lisäksi myös veri ja alkoholi ovat kiellettyjä (Islam opas, 2020).

Tapa syödä ruokaa vaihtelee eri maissa ja maanosissa. Afrikan maissa on yleistä syödä ruoka sormin, Aasiassa puikoilla ja Euroopassa ruokailuvälineitä käyttäen. Myös pöytätavat vaihtelevat eri maissa, joissakin kulttuureissa on kohteliasta jättää ruokaa lautaselle merkinä kylläisyydestä, kun toisissa kulttuureissa se otetaan merkinä, ettei ruoka maistunut. Pohjoismaisessa kulttuurissa arvostetaan, ettei ruoka suussa puhuta, jolloin ruokapöydässä on usein hiljaista. Keski-Euroopassa hiljaisuus puolestaan koetaan epäkohteliaana. Eri kulttuureissa ilmaistaan myös eri tavalla pitääkö ruoasta vai ei. Pohjoismaalaisittain on epäkohteliasta röyhtäillä, maiskuttaa ja ryystää ruokapöydässä. Aasiassa se on merkki siitä, että ruoka on maistunut. (Frisk & Tulkki 2005, 68.)

Ruokailuajat ja määrät vaihtelevat myös paljon eri kulttuureissa. Pohjoismaalaisessa kulttuurissa, etenkin Suomessa syödään viisi kertaa päivässä eli aamiainen, lounas, välipala, päivällinen ja iltapala. Useissa muissa maissa tämä on karsittu kolmeen eli aamiaiseen, lounaaseen ja päivälliseen. Suomessa molemmat lounas sekä päivällinen ovat usein lämpimiä ruokia. Monessa muussa maassa vain toinen ruoista syödään lämpimänä. Esimerkiksi Saksassa lounas on usein lämmin ja täyttävä, mutta illallisella syödään vain leipää ja lisukkeita. Ruokailuajat vaihtelevat myös suuresti



verraten Suomen päivällisaikoihin. Useassa maassa päivällinen syödään vasta illalla auringon laskettua. (Frisk & Tulkki 2005, 68.)

Useissa kulttuureissa ruoka on yhdistävä tekijä perheiden elämässä. Monet perinteet ja juhlat rakentuvat ruoan ympärille. Esimerkiksi Amerikan Samoassa ruoka on tärkeässä roolissa perheen yhteisen ajan vietossa. Ruoka on useiden kulttuureiden ydin; se tuo ihmiset yhteen nauttimaan ja jakamaan ruokaa toistensa kanssa. Ruoka ei ole pelkästään ravintoa, vaan tapa, joka tuo ihmiset yhteen. (Study.com n.d.)

Globaalissa maailmassa ruokakulttuurit muuttuvat jatkuvasti mukailien muita kulttuureita. Kulttuurit saavat vaikutteita muista kulttuureista matkailun ansiosta. Elintason nousu sekä ihmisten maailmankuvan laajeneminen ovat nopeuttaneet ruokakulttuurien sekoittumista. Nykypäivänä elintarvikkeita on mahdollista kuljettaa lähes kaikkialle maailmassa, mikä edesauttaa eri ruokakulttuurien yhdentymisen sekä levinneisyyden eri maihin. Hyvänä esimerkkinä ovat alun perin italialaisesta ruokakulttuurista olevat pizzat, jotka ovat levinneet keittiöihin ympäri maailmaa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2020.)

## 2.2 Ruokakulttuuri Meksikossa

Meksikolaiset ruokaperinteet ovat saaneet alkunsa jo yli 5000 vuotta sitten. Alkuaikoina ruokien pääraaka-aineina käytettiin maissia, papuja, kurpitsaa, tomaatteja ja chilejä, joita paikalliset maanviljelijät viljelivät. Meksikolainen ruokavalio on palvellut meksikolaisia hyvin vuosien saatossa. Ruoka on ollut monipuolista, terveellistä ja siitä on saanut hyvin energiaa työskennellä. (Long-Solis & Vargas 2005, xiii.)

1500-luvusta lähtien meksikolainen ruoka on tunnettu samanlaisena, mitä se tänäkin päivänä on. Se on saanut vaikutteita Euroopasta, etenkin Espanjasta sillä Meksiko oli ennen Espanjan siirtomaan. Euroopasta tuotiin Meksikoon erilaisia elintarvikkeita, kuten vehnää, sokeria, munia, valkosipulia ja sitrushedelmiä. Meksikolainen ruoka on saanut vaikutteita myös arabialaisesta ruoasta, sillä 1600-luvun espanjalaisessa keittiössä oli vahva arabialainen vaikutus. Arabialaisen keittiön helmiä, kuten riisiä, makeutta, sokeroituja hedelmiä sekä mausteiden runsautta näkee yhä tänäkin päivänä meksikolaisessa keittiössä. (Long-Solis & Vargas 2005, 13.)

1800-luvulla Meksiko itsenäistyi viimein 300 vuoden Espanjan ylivallasta. Tällöin espanjalaisten tuotteiden tuonti Meksikoon kiellettiin ja tuotteita alkoi saapua muista maista, kuten Ranskasta,

Saksasta ja Englannista. Ranskasta lähetettiin mm. öljyä, etikkaa, viiniä, juustoa, viinirypäleitä, rommia, pikkelöityä lihaa ja kalaa. Saksasta tuli riisiä, giniä, kaljaa, keksejä sekä tölkkivihanneksia. Englannista saatiin puolestaan viskiä, riisiä, kanelia, kaljaa, voita, keksejä, mustapippuria ja teetä. (Long-Solis & Vargas 2005, 24–25.)

1900-luvulla meksikolaiset alkoivat kiinnittämään huomiota ruoan ravintosisältöön, kun sitä ennen he pitivät vain huolta riittävästä energiansaannista. Maatalouden ja teollisuuden nykyaikais- tamista yritettiin tasapainottaa. Uusia ruoanlaittovälineitä keksittiin ja ruoanlaitosta tuli entistä helpompaa. Yhdeksi suosituimmaksi ruoanlaittovälineeksi nousi tortilloiden tekokone, jolla tortil- laletut saavat litteän muotonsa. Ennen koneen keksimistä tortillaletut muotoiltiin käsin, joten tor- tillakone nopeutti tortilloiden tekoa huomattavasti. Toinen merkittävä ruoanlaittoväline, joka rantautui hyvinkin nopeasti meksikolaisiin keittiöihin, oli sähkövatkain. Sähkövatkaimen avulla kastikkeiden ja keittojen teko alkoi sujumaan paljon nopeammin ja helpommin, kun ennen säh- kövatkainta kastikkeet tehtiin käsin huhmarella. (Long-Solis & Vargas 2005, 26,27.)

Ruoan valmistuksessa käytettävät tavat ovat peräisin jo ennen latinalaisamerikkalaista aikaa, jol- loin vain naiset laittoivat ruokaa. Sillä ajalla keksityt ruoanlaittovälineet ovat yhä päivittäisessä käytössä meksikolaisessa keittiössä, tosin päivitetynä nykypäivään. Vulkaanisesta kivistä kaiver- rettu kolmijalkainen hiontakivi *metate* on ollut yksi tärkeimmistä keksinnöistä meksikolaisessa keittiössä. Hiomakivellä hienonnettiin kaikki kuivat ainesosat jauheiksi, kuten mausteet, pavut ja kaakaopavut. Hiomakivi tai siitä päivitetty nykyaikaisempi muoto on yhä päivittäisessä käytössä meksikolaisessa keittiössä. (Long-Solis & Vargas 2005, 68.)

Toinen tärkeä ruoanlaitto väline on *molcajete* eli vulkaanisesta kivistä kaiverrettu syvä kastike- kulho. Ennen vanhaan *Molcajetella* valmistettiin ja soseutettiin kastikkeet, mutta nykyään sähkö- vatkaimet ovat löytäneet tiensä *molcajeten* tilalle helpottamaan ja nopeuttamaan kastikkeiden tekoa. Aidot sekoituskulhot löytyvät myös tänä päivänä lähes jokaisesta meksikolaisesta keitti- östä. Monet taloudet haluavat pitää niitä muistoina vanhoista ajoista, mutta valmistavat niiden avulla kastikkeita erityistilaisuuksiin. (Long-Solis & Vargas 2005, 68, 69.)

Meksikossa ajatellaan yhä, että naisten kuuluu laittaa ruokaa. Köyhemmissä perheissä perheen- äiti laittaa ruokaa itse, mutta varakkaimmissa perheissä ruoanlaitto yleensä ulkoistetaan kotiapu- laisille. Kotiapulaiset auttavat ruoanlaitossa ja pitävät kodin siistinä. Varakkaimpien perheiden naiset eivät välttämättä edes osaa laittaa ruokaa, sillä he ovat tottuneet siihen, että heidän keit- tiöapulaisensa tekevät ruoan heidän puolestaan. Nykyään naiset haluavat mieluummin koulut-

tautua kuin jäädä kotiaideiksi, jos heillä on siihen mahdollisuus. Kotitalouksissa, joissa nainen laittaa ruoan, on usein tapana mennä sunnuntaisin torille tai ravintolaan syömään, jotta nainen saa vapaapäivän ruoanlaitosta. (Long-Solis & Vargas 2005, 79, 80.)

Nykyään on yhä yleisempää ostaa ruoka-aineita, kuten tortillat kaupasta tai torilta isompina erinä, kuin valmistaa ne itse kotona. Vaikka tortillaprässin keksiminen nopeutti ja helpotti tortilloiden tekoa, silti yhä harvemmat kotitaloudet niitä kotonaan valmistavat. Tortilloja syödään Meksikossa lähes joka aterialla, joten niiden ostaminen kaupasta tai torilta valmiina säästää paljon aikaa. (Long-Solis & Vargas 2005, 79.)

Meksikolainen ruokakulttuuri tunnetaan ympäri maailmaa. Monien meksikolaisten ruokien reseptien juuret ulottuvat kauas jo ennen maan valloitusta ja näin ollen ovat hyvin arvokas osa perinteistä meksikolaista ruokakulttuuria. Meksikon perinteinen keittiö on heidän kansallisen identiteettinsä symboli, sekä se on yksi maailman merkittävimmistä, monipuolisimmista ja rikkaimmista kulinaarisista perinteistä. Vuonna 2010 YK:n konferenssi julisti, että Meksikon gastronomia sisällytetään ihmiskunnan aineettoman perinnön luetteloon, UNESCO:n. (Fundación UNAM n.d.)

Globalisoituminen näkyy meksikolaisessa ruokakulttuurissa elintarvikkeiden ja vaihtoehtojen lisääntymisenä. Monet maahanmuuttajat pystyttävät ruokakojuja eri puolelle Meksikoa tarjoten ruokaa omista kulttuureistaan. Globalisaatio mahdollistaa tarjonnan lisääntymisen ruokatoreilla sekä kaupoissa. Myös meksikolainen ruokakulttuuri muokkautuu globalisaation sekä maailmalla näkyvien ruokatrendien myötä. Meksikolaisille tärkeää on ostaa ruokatarvikkeet paikallisilta toreilta suosien lähiruokaa ja tukien paikallisia viljelijöitä ja yrittäjiä. Näin ollen myös ruoan hiilijalanjälki pienenee, sillä ruoka tuotetaan lähellä eikä ruoan kuljetukseen kulu aikaa ja energiaa. (Bertrán & Flores 2014.)

Kasvis- ja vegaaniruoka ei ole saavuttanut vielä yhtä hyvää suosiota Meksikossa, kuten esimerkiksi Euroopassa. Meksikolainen ruoka on pääosin lihapainotteista, sekä juustoista, joten varsinkin vegaanien on vaikeaa löytää sopivia ruokia ravintoloista Meksikossa, erityisesti pienemmissä kaupungeissa. Isommat kaupungit, kuten Mexico City, ovat edistyneempiä globaalien ruokatrendien suhteen, sillä kaupungissa vierailee miljoonia turisteja vuosittain. Itsetehtynä meksikolainen ruoka on helppo valmistaa vegaanisena, sillä kaupoista löytyy paljon erilaisia lihankorvikkeita, kuten seitania, tofua sekä paljon erilaisia papuja. Kaupoissa on myös hyvät valikoimat kasvipohjaisia maitoja ja juustoja. Globaalit ruokatrendit saapuvat Meksikoon viiveellä, mutta ne otetaan kuitenkin hyvin vastaan ja tyypillisiä meksikolaisia ruokia mukaillaan niiden mukaan. (Vegaffinity 2015.)

### 2.2.1 Ruoka-aineet

Eniten käytetyimpiä ainesosia Meksikossa ovat maissi, pavut ja kurpitsa, jotka kuuluvat Meksikon alkuperäiseen maatalouteen. Maissi on hyvin arvostettu ainesosa meksikolaisessa keittiössä ja onkin sanottu, että ilman maissia ruoka ei ole kunnollinen. Maissia sisältäviä tuotteita tai ruokia syödään jokaisella päivän kolmesta ateriasta sekä myös välipalana. (Long-Solis & Vargas 2005, 32, 34.)

Pavut ovat hyvä täydennys ruokavalioon maissin lisäksi, sillä pavut ovat proteiinipitoisia. Meksikolaisen ruokavalion kolmasosa proteiininlähteistä tulee pavuista. (Long-Solis & Vargas 2005, 39.) Pavut muistuttavat käyttötavoiltaan Suomessa yleisesti käytettyjä perunoita. Ne ovat halpoja, sopivat moneen eri ruokalajiin sekä korkean proteiinipitoisuutensa vuoksi ne ovat täyttäviä. (Telegin & Tennek 1996, 14.) Meksikossa on yli kaksikymmentä eri papulajiketta. Eri papulajikkeiden käyttö vaihtelee Meksikon eri alueilla. (Long-Solis & Vargas 2005, 39.)

Kurpitsat ovat ravinnerikkaita kasviksia, sisältäen magnesiumia, sinkkiä ja kaliumia sekä proteiinia. Kurpitsaista valmistetaan yleensä keittoja, pataruokia, kastikkeita sekä täytettyjä kurpitsoja. Kurpitsa on täydennys maissien ja papujen kanssa meksikolaiseen ruokavalioon. (Long-Solis & Vargas 2005, 40.)

Meksikolainen ruoka tunnetaan sen tulisuudestaan. Ruoan tulisuus tulee chileistä, joita on monia eri lajia. Suosituimpia chilejä meksikolaisessa keittiössä ovat jalopeno, poblano, habanero, pasilla ja mulato. Chili antaa ruokiin potkua, syvää makeutta ja tulisuutta riippuen chilin valmistustavasta. Meksikolaisessa keittiössä käytetään paljon kuivattuja chilejä, joista kastikkeet saavat tulisen, mutta makean chilin vivahteen. (Ola 2014, 17.) Chilin lisäksi muita Meksikossa käytettyjä mausteita ovat kaneli, mustapippuri, kumina, oregano ja korianteri (Long-Solis & Vargas 2005, 60). Korianterista käytetään sekä siemenet että lehdet, mutta etenkin korianterin lehtiä käytetään monessa meksikolaisessa ruoassa. Korianteri on maultaan sitruksinen, mintun vivahteella. (Cruz & Fordham 2012, 8.)

Chilien ja korianterin lisäksi limettä puristellaan lähes joka ruokaan antamaan raikasta makua. Chiliruoissa limetti raikastaa ruokaa ja tuo ruokaan hapokkuutta. Ravintoloissa pöydillä on aina kulhollinen limen lohkoja, jotta jokainen voi halutessaan puristaa limen mehua annoksensa päälle tuomaan raikkautta. Limen lisäksi pöydillä on myös korianterin lehtiä, sipulia ja salsaa, joilla jokainen voi maustaa oman annoksensa. (Long-Solis & Vargas 2005, 47.)

Meksikossa kasvaa monia kymmeniä kaktuslajikkeita. Meksikossa kaktuksesta käytetään nimeä *nopal*. Kaktuslajikkeista *opuntia cacti* on syötävää. Syötävää kaktuslajiketta kutsutaan myös piikkikääksi päärynäksi sen muodon ja piikkiensä takia. Ruoanlaittoa varten kaktuksen lehdistä poistetaan piikit. Kypsennettyjä kaktuksia voidaan käyttää salaateissa, tacoissa, pataruoissa tai syödä sellaisenaan. (Long-Solis & Vargas 2005, 42.) Kaktus sisältää paljon C- ja D-vitamiinia, ja on sen takia terveellinen lisä meksikolaiseen ruokavalioon (Tausend & Muñoz Zurita 2012, 23).

Hyvän ja rikkaan maaperän ansiosta Meksikossa kasvatetaan paljon erilaisia trooppisia hedelmiä. Suosituimpia viljeltyjä hedelmiä ovat mm. ananas, mango, passionhedelmä, banaani, papaija sekä erilaiset melonit ja sitruhedelmät. Hedelmät ovat parhaita tuoreimmillaan, mutta niistä valmistetaan myös hedelmäisiä mehuja ja jälkiruokia. (Liimatainen & Riipi 2003, 92, 105.)

Muita meksikolaisessa keittiössä paljon käytettyjä ruoka-aineita ovat riisi, vehnä, avocado, chayote, tomaatti, tomatillo, suklaa, sokeri sekä lihat. Näistä tomaatti, tomatillo, chayote, avocado ja suklaa ovat Meksikon omaperäisiä ruoka-aineita, kun riisi, liha, vehnä ja sokeri ovat alun perin olleet tuontituotteita. Tomaatti ja tomatillo sekä avokado ovat tärkeitä ainesosia erilaisissa salsoissa. Euroopasta tuotu liha otettiin nopeasti käyttöön meksikolaisessa keittiössä ja nykypäivänä suurin osa meksikolaisista ruoista sisältää lihaa. Myös riisi, sokeri ja vehnä olivat erittäin tervetulleita meksikolaiseen keittiöön. Riisi on suosittu hiilihydraattien lähde meksikolaisessa keittiössä. Sokeria käytetään makeisiin leivonnaisiin, karamelleihin sekä alkoholin valmistukseen. Vehnän tuominen Meksikoon kasvatti leiväntuotantoa Meksikossa. (Long-Solis & Vargas 2005, 41–61.)

### 2.2.2 Tyypilliset meksikolaiset ruoat

Meksikolainen ruokavalio koostuu maissista ja sen ympärillä olevista muista ruoka-aineista, kuten pavusta, kurpitsasta, tomaateista, tomatilloista, chileistä ja lihasta. Tyypilliset ruoat vaihtelevat eri puolilla maata, jokaisessa osavaltiossa on omat alueelle tyypilliset ruoat. Erilaisia trooppisia hedelmiä on saatavilla eri puolilla maata, ja niitä tykätään nauttia sellaisenaan tai trooppisissa hedelmämehuissa. Tortillat ja chilikastikkeet kuuluvat perustana meksikolaiseen ruokavalioon. Tortillat leivotaan maissijauhoista, vedestä ja suolasta, taputellaan litteiksi letuiksi ja paistetaan kuumalla pannulla. Muita tyypillisiä maissista valmistettavia ruokia ovat mm. tacot, tamales, elo-

tes, gorditas ja tostadas. Chilitä valmistetaan tyypillisimmin erilaisia kastikkeita. Kastikkeiden tulus vaihtelee chilin tyypistä ja määrästä riippuen. (Long-Solis & Vargas 2005, 83, 84; Rekiaro 2006, 240.)

Meksikolaiset syövät kolme ruokaa päivässä: aamiaisen, lounaan ja illallisen (Long-Solis & Vargas 2005, 85). Heidän ruokavaliossaan näkyy tunnetut meksikolaiset ruoat. Aamu aloitetaan usein kupilla kahvia, teetä tai kaakaota, jonka jälkeen syödään esimerkiksi *quesadilloja* eli pannulla paistettuja tortilloja, joiden välissä on juustoa. Aamupalaksi on myös tyypillistä syödä hedelmiä, muroja ja paahdettua leipää. Aamupalan ja lounaan välissä on tyypillistä hakea katuruokakojuista tai ravintoloista pientä nopeaa purtavaa, kuten tacoja. Lounas syödään usein kahden ja neljän välillä. Lounas on päivän tärkein ateria ja mahdollisuuksien mukaan se nautitaan oman perheen seurassa. Aina siihen ei kuitenkaan ole mahdollisuutta. Lounas koostuu muutamasta eri ruoasta. Aluksi syödään alkukeitto, jonka jälkeen pääruokana on usein lihaa, kanaa tai kalaa ja kasviksia. Pääruoan yleisin hiilihydraattipitoinen lisuke on riisi. Papuja on myös lähes aina tarjolla jossakin muodossa. Päivällinen on yleensä lounasta kevyempi ja se syödään illalla puoli yhdeksän tai yhdeksän aikaan. Päivälliseksi syödään usein lounaalta jääneitä tähteitä, tai muuten kevyesti esimerkiksi keittoa. (Long-Solis & Vargas 2005, 89, 90; Rekiaro 2006, 240.)

Meksikon kansa jakautuu karkeasti kahteen osaan; maalaisiin ja kaupunkilaisiin. Ihmiset, jotka elävät maaseudulla elävät kaupunkilaisia huonommissa olosuhteissa. He viljelevät kasveja ja kasvattavat karjaa sekä omaan, että kaupunkilaisten ruokapöytiin. Sunnuntaitorit ovat heille erityisen tärkeitä, sillä silloin torit täyttyvät heidän viljelemistensä kasviksista, vihanneksista ja hedelmistä ja kaupunkilaiset tulevat niitä toreille ostamaan. (Long-Solis & Vargas 2005, 83, 85.)

Sunnuntai on tärkeä päivä meksikolaisille perheille. Sunnuntaisin nautitaan perheen yhteisestä ajasta, joko kokoontumalla kotiin syömään yhdessä tai käydään ruokailemassa torilla tai ravintolassa koko perheen kanssa. Sunnuntai onkin yleisin päivä syödä ulkona. (Long-Solis & Vargas 2005, 89, 90; Rekiaro 2006, 240.)

### 2.2.3 Alueelliset erot

Meksikon gastronomia erottuu monimuotoisuudellaan, koska jokaisella osavalttiolla on omat ruokaperinteet. Osa ruokalajeista tunnetaan maailmanlaajuisesti ja niille tunnusomaista on yhteiset ainesosat ja ruoanvalmistustavat. Alueelliset vaihtelut johtuvat osin eri alueiden historiasta, kult-

tuurista, maantieteellisestä sijainnista, ilmastosta sekä chililajikkeista. Koko maassa meksikolaisen ruokakulttuurin perustana ovat maissi, pavut, tomaatti ja chilit, mutta niiden valmistustavat vaihtelevat eri alueilla. Lähes jokainen meksikolainen ruoka sisältää ainakin yhden edellä mainituista aineksista. (Long-Solis & Vargas 2005, 97; Milton 2000, 10.)

Pohjois-Meksiko, johon kuuluu Meksikon kuusi pohjoisinta osavaltiota, on suurimmaksi osaksi vuoristoista ja kuivaa aavikkoista aluetta. Tyypillinen Pohjois-Meksikossa syötävä ateria sisältää punaisia papuja, lihaa, vehnätortilloja ja kahvia. Nauta on yleisin käytetty liha Pohjois-Meksikossa ja sitä yhdistellään moniin ruokiin, kuten muhennoksiin kasvien kanssa tai tacojen täytteenä. Alueen erikoisruokaa erityisesti Chihuahuan osavaltiossa on siellä valmistettu juusto. Paikallisesta Chihuahuan juustosta valmistetaan mm. juustoisia keittoja ja *quesadilloja*. (Long-Solis & Vargas 2005, 99, 100; Milton 2000, 11.)

Pavut ovat todella suosittuja Pohjois-Meksikon alueella, etenkin punaiset ja pinto pavut. Muutamia tyypillisiä pavuista valmistettavia ruokia ovat *frijoles borrachos* eli humalaiset pavut, *frijoles maneados* eli keitetyt pavut sekä *frijoles charros* eli cowboy pavut. Humalaiset pavut ovat saaneet nimensä niiden valmistustavasta sillä pinto pavut syödään yhdessä paikallisten oluiden kanssa. Keitetyt pavut valmistetaan soseuttamalla keitetyt pavut ja tarjoillaan ancho chilien ja Chihuahuan juuston kanssa. Cowboy pavut valmistetaan maustamalla pavut chileillä ja yrteillä sekä tarjoillaan naudanlihan kera. (Long-Solis & Vargas 2005, 100.)

Tyypillisiä Pohjois-Meksikossa nautittavia jälkiruokia ovat *capirotada* eli leipävanukas, *arroz con leche* eli riisivanukas sekä *buñuelos* eli munkit, siirapilla ja karamellisoidulla maidolla. Erilaiset hedelmäpiiraat ovat myös suosittuja. Pohjois-Meksikossa valmistetaan lisäksi erilaisia maitopohjaisia makeisia, kuten *cajetas*. (Long-Solis & Vargas 2005, 100.)

Meksikon rannikko-osavaltioiden ruokakulttuuriin kuuluu vahvasti kalaruoat sekä merenelävät. Kalifornian lahdella, Baja Californian ja Sonaran välissä, on jopa 250 eri kalalajia. Tyypillisesti kaloista valmistetaan salaatteja, keittoja, merenelävä lautasia sekä kalapullia, joita alueella kutsutaan *albondigas de pescado*. Kalojen lisäksi Pohjois-Meksikon tapaan päivittäin syödään vehnätortilloja, papuja ja juodaan kahvia. Baja California tunnetaan myös sen hyvistä viineistään, ja se onkin yksi Meksikon hienoin viinituotantoalue. Maailmalla tunnettu ceasar salaatti on myös aikoinaan keksitty Baja Californian niemimaalla. Sonara puolestaan tunnetaan herkullisista katkarapuannoksista, kuten katkarapukeitosta, joka alueella tunnetaan nimellä *huatapé de camarón*. (Long-Solis & Vargas 2005, 101.)

Tyyntenmeren rannikko-osavaltioita ovat Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacan, Guerrero sekä Oaxaca ja Chiapas. Sinaloan yksi tyypillisistä ruokalajeista on savustettu marliini. Se valmistetaan laakerinlehtien kanssa tarjoiltuna sellaisenaan tai salaattissa. Sinaloan osavaltiossa viljellään myös paljon tomaattia, riisiä, vesimelonia, chilejä ja munakoisoa. Sinaloan viljelytuotteita viedään Yhdysvaltoihin, mikä tekee siitä tärkeän viljelyalueen. Nayareilla on tyypillistä syödä muun ruoan kanssa maissitortilloja, kun Pohjois-Meksikossa vehnätortillat ovat yleisempiä. Annos nimeltä *tatemado* on kotoisin Coliman osavaltiosta. Se sisältää lihaa, joka kypsennetään *chile pasilla* kastikkeessa tomaattien kera, mausteina käytetään laakerinlehtiä, pippuria, kuminaa ja inkivääriä. (Long-Solis & Vargas 2005, 102, 103.)

Jalisco tunnetaan erityisesti Tequila -nimisessä kaupungissa valmistetusta alkoholijuomasta, Tequilasta, joka on nimetty kaupungin mukaan. Tequila on Meksikon tunnetuin alkoholijuoma. Se valmistetaan agaavekasvista. Tequila kuuluu nauttia shottina suolan ja sitruunan tai limen kera. Suolan ideana on herättää jano ja sitruunan tarkoituksena peittää tequilan kitkerä jälkimaku. (Long-Solis & Vargas 2005, 102; Rekiaro 2006, 241.)

Oaxaca on yksi monipuolisimmista osavaltioista siellä valmistettavan ruoan suhteen. Monet Meksikolaiset ja Meksikoon matkustavat sanovat syöneensä parasta meksikolaista ruokaa Oaxacassa. Oaxaca tunnetaan erityisesti *molesta*, isokokoisista tortilloista, juustoista ja makeisista. (Tausend & Muñoz Zurita 2012, 110; Long-Solis & Vargas 2005, 115). Oaxacassa kasvatetaan myös chililajikkeita, kuten *chilcoztli* ja *chilhuacle*, joita on muualta Meksikosta vaikea löytää (Long-Solis & Vargas 2005, 115). Oaxaca tunnetaan myös Mezcal nimisestä alkoholijuomasta. Tequilan tavoin Mezcal valmistetaan agaavekasvista, mutta juomien tekotapa on erilainen. Mezcalpullon erikoisuutena on *gusano de maguey* eli perhosen toukka. Pullon pohjalle painautunut toukka on meksikolaisten mieltämä herkkupala. (Rekiaro 2006, 241.)

*Mole* on alun perin keksitty Pueblan osavaltiossa, josta se on levinnyt koko Meksikoon, ja siitä on aikojen saatossa muodostunut yksi Meksikon tyypillisimmistä ruoista. *Mole* on myös nimitetty Meksikon kansallisruoaksi. *Moleja* on erilaisia, mutta sen pääraaka-aineet ovat chili ja suklaa. Suklaa tasapainottaa chilin tulista makua, muttei dominoi *molen* makua. *Mole* on yli kahdenkymmenen mausteen ja ainesosan kastike. Sen maku on täydellinen yhdistelmä kaikkia sen ainesosia. (Barrios 2019.)

Etelämpänä Tyyntenmeren rannikolla sijaitseva Chiapas on Meksikon eteläisin osavaltio. Chiapas jakaa rajansa Guatemalan kanssa ja on saanut sieltä vaikutteita omiin ruokalajeihinsa. Chiapaksessa on tyypillistä tarjoilla chili ruoan lisukkeena sen sijaan, että chiliä olisi mausteena ruoissa.



(Milton 2000, 12.) Tyypillinen ruokalaji alueella on *tamales*, joka valmistetaan käärimällä ruoka-aineet, kuten kana ja chilikastike joko banaanin tai maissin lehteen ja hauduttamalla ruoka kypsäksi. Tamaleita voidaan valmistaa monella tapaa ja monella eri makuyhdistelmällä, mutta sen tunnistaa maissi- tai banaanikääreestä. (Long-Solis & Vargas 2005, 119.)

Meksikonlahden ympäröimä Jukatanin niemimaa on saanut vaikutteita mayoilta, jotka elivät alueella ennen eurooppalaisten saapumista Meksikoon. Mayavaikutteet näkyvät erityisesti pibiltyyppisissä ruokalajeissa, sillä mayat höyryttivät ruokansa kiviunissa eli *pibissä*. Kalaruoat ovat Jukatanin niemimaalla tyypillisiä ruokalajeja. Alueella yksi tunnetuimmista ruokalajeista on *ceviche*. Ruokalaji valmistetaan kala- ja äyriäislajeista. Toinen alueella tunnettu ruoka on *huevos con motuleños* eli munat paputomaattikastikkeen kera. Chililajikkeista *habanero* on tyypillinen osa jukatanilaisia ruokia, jota kasvatetaan ainoastaan Jukatanin alueella. (Milton 2000, 12.)

Keski-Meksiko on vuorten rajaamaa hedelmällistä aluetta. Alueen ruokakulttuuri on saanut eniten vaikutteita Euroopasta tuoduista ruoka-aineista. Keski-Meksikon alueella tehdään paljon liharuokia, mutta myös *nopalin* ja agaavekasvin käyttö on suurta. Erityisesti Mexico Citylle tyypillisiä ovat katuruokakojut ja siellä valmistetut erilaiset ruokalajit, kuten suosituimpina tacot. Muita tyypillisiä Keski-Meksikon ruokalajeja ovat *carnitas* eli rapeita sianlihanrasvassa paistettuja sianlihan paloja, joissa on pieni appelsiinin vivahde. (Long-Solis & Vargas 2005, 107; Milton 2000, 12, 13.)

Meksikon katuruokakulttuurilla on pitkät perinteet. Katuruoka tarkoittaa kaduilla myytäviä ruokia ja juomia, ei pysyvien myyjien tarjoamana. Ruoka ostettuna katukojulta on valmis kulutukseen eli sen voi halutessaan nauttia heti ostettua. Katuruokakojut toimivat köyhemmän ja vähemmän koulututtuneiden ihmisten työllistäjinä. Ihmisillä, joilla ei ole varaa koulututtua tai taitoa työskennellä haastavassa ympäristössä usein hakeutuvat töihin katuruokakojuille. Katuruokat myös mahdollistavat monien pienituloisten ja köyhien ihmisten syömisen, sillä katuruokan hintataso on reilusti alhaisempi ravintoloihin verrattuna. Katuruoka on myös kiireisille kaupungissa työskenteleville ja opiskelijoille mahdollisuus nauttia lounasta nopeasti työ- tai koulupäivän keskellä. Katuruokaloita on yleensä paljon koulujen, toimistorakennusten ja tehtaiden lähellä, jotta ihmiset pääsevät tauoillaan hakemaan ruokaa nopeasti ja läheltä. (Long-Solis & Vargas 2005, 123, 124.)

Katuruokakojuja on laidasta laitaan. Osa myy tuotteitaan rekkojen sisältä, jolloin he aamulla parkkeeraavat tienlaitaan ja myyvät tuotteensa päivän mittaan, kunnes kaikki on loppu ja he ajavat pois. Toiset kantavat erilaisia koreja ja kävelevät pitkin katuja myymässä tuotteitaan. Kolmansilla on vakituiset toripaikat, jolloin he saavat myös sähkön ja juoksevan veden kojuilleen. Isoimmissa kaupungeissa katuruokaa on sekä kaduilla että isoissa ruokahalleissa, ruokatoreilla. Ruokatoreilla

kojuille on saatavilla sähkö ja juokseva vesi. Kojuissa ruoka valmistuu usein grilleissä tai isoissa muurinpohjapannuissa, joissa ruoat saa pidettynä lämpiminä pitkän aikaa. (Long-Solis & Vargas 2005, 124.)

Meksikon katuruokakojuilta saa ostettua lähes mitä vain ruokaa, joka kuuluu meksikolaiseen ruokakulttuuriin, mutta myös kansainvälisiä ruokalajeja. Yleisimpiä katuruokia Meksikossa ovat tacot eli täytetyt pienet tortillaletut sekä erilaiset tuoreet hedelmät. Tuoreita hedelmiä myydään paloiteltuna kulhoissa pienissä hedelmäkojuissa, suosituimpia hedelmiä ovat vesimeloni, ananas, appelsiini ja mango. Muita tyypillisiä katuruokia ovat erilaiset keitot, *quesadillas*, *tortat*, *elotes*, *esquites*, *churros* sekä jäätelöt ja mehujäät. (Long-Solis & Vargas 2005, 125.) *Torta* on meksikolais-tyyppinen täytetty voileipä, *elotes* ja *esquites* maissinjyvistä valmistettuja ruokia (Long-Solis & Vargas 2005, 126, 135). *Elote* on grillattu maissintähkä, jonka päällä on majoneesia, juustoa ja chilijauhetta (Long-Solis & Vargas 2005, 126). *Esquite* valmistetaan *eloten* tapaan, mutta maissinjyvät tarjoillaan kupista, kun *elote* tarjoillaan tikusta. Churrot ovat pitkulaisen muotoisia uppo-  
paistettuja munkkeja, jotka Meksikossa täytetään usein makealla kastikkeella, kuten suklaalla tai karamellilla. (Martinez 2018.)

Meksikon katuruokakulttuuri ei ole kovin kestävä kehityksen tai luonnonmukaista, sillä ruoka tarjoillaan muovilautasilta muovisten aterimien kera. Asiakkaille saatetaan antaa mahdollisuus pestä kädet pesukulhoissa ja kuivata kädet paperipyyhkeisiin. Yleiset pesukulhot eivät ole kovin hygieenisia, jos monet ihmiset huuhtovat kätensä samassa pesukulhossa. Ostettaessa katuruokaa on syytä tarkkaan katsoa kojun tyyli valmistaa ruokaa, onko heillä puhdasta vettä käytössä, miten ruokaa valmistetaan, tarjoillaan ja varastoidaan. Etenkin hedelmäkojuissa pitää olla varuillaan, sillä on vaikea sanoa, onko hedelmät huuhdottu puhtaalla vedellä ennen tarjoilua. Usein näin ei ole, sillä hedelmäkojut ovat pieniä kärryjä teiden varsilla, joilla ei ole pääsyä juoksevaan veteen. Hyvänä huomiona myös on, että Meksikon vesijohtovesi ei ole juotavaa, eli ruokia ei kraanavedellä tulisi pestä. (Long-Solis & Vargas 2005, 125.)

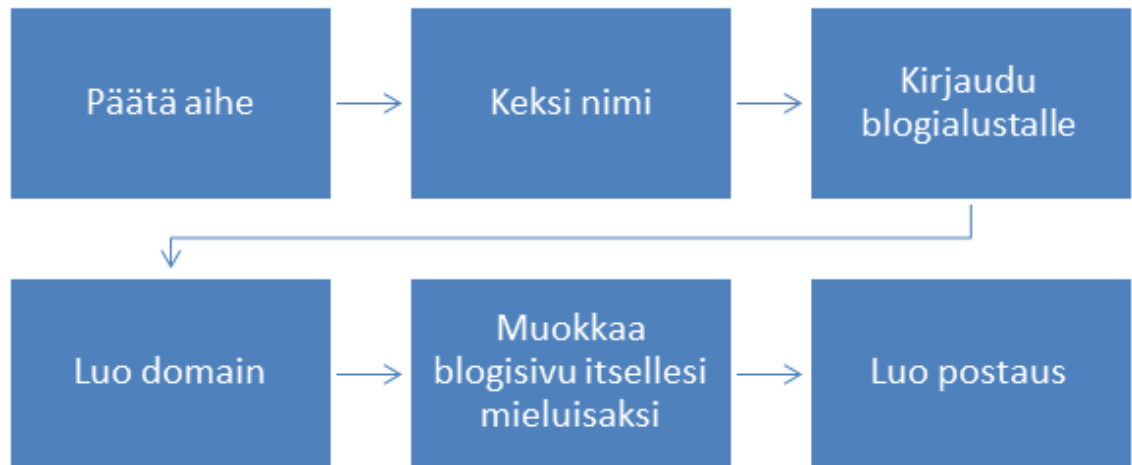
### 3 BLOGI

Tässä luvussa käsitellään mikä on blogi, mikä on tyypillistä blogille ja miten blogin voi luoda. Aluksi syvennyn kertomaan blogiin liittyvistä termeistä, jotta lukija ymmärtää paremmin opinnäytetyössä käytettyjä termejä.

Blogi on yksilön, ryhmän tai organisaation pitämä verkkosivusto, jossa on kronologinen järjestys, uusien sisältö on aina ylimpänä. Blogia voi pitää julkisena, jolloin se on kaikille avoin tai salattuna, vain tietyille käyttäjryhmälle rajattuna. Blogissa tulee olla mahdollisuus kommentointiin, jolloin lukijat voivat olla vuorovaikutuksessa blogin kirjoittajan kanssa. Blogin vanhoihin teksteihin ei tule palata myöhemmin muokkaamaan tekstiä tai kuvia, vaan niiden tulee olla alkuperäisessä kirjoitusasussaan. (Korteso & Kurvinen 2011, 10.)

Blogeja on hyvin erilaisia ja monesta kategoriasta. Blogia voi kirjoittaa esimerkiksi päiväkirjamaisesti, jakaen omia ajatuksia muille tai omien tutkimusten julkaisupaikkana, ansioluettelona tai jopa tulonlähteenä. Nykypäivänä menestyvät bloggaajat ovat saaneet blogista työn ja tulonlähteenä. (Korteso & Kurvinen 2011, 16.)

Bloggaaminen on useimmille elämäntapa. Aihe kannattaa valita oman kiinnostuksen kohteen mukaan. Bloggaaminen on paljon helpompaa, kun nauttii siitä mitä tekee ja mistä aiheesta kirjoittaa. Lukijat myös nauttivat lukea sellaista tekstiä, mistä paistaa läpi kirjoittajan innostuneisuus ja rakkaus aihetta kohtaan. Blogin näkökulma eli persoona kannattaa valita huolella ja pysyä samassa näkökulmassa blogia kirjoittaessa. Blogia voi kirjoittaa esimerkiksi vastakkaisesta näkökulmasta, tai hyvin kriittisellä silmällä. Näkökulma määrittää blogin persoonan. (Korteso & Kurvinen 2011, 16–17.)



Kuvio 1. Blogin luominen (Kortesuo & Kurvinen 2011, 16–35; Juslen 2011, 102–104).

Blogin luominen lähtee aiheen valinnasta, josta haluaa blogata (Kuvio 1). Tämän jälkeen tulee keksiä blogille hyvä nimi. Nimen keksimiseen kannattaa panostaa, sillä usein bloggari tullaan muistamaan bloginimensä perusteella. Tämän jälkeen valitaan blogialusta, jota haluaa käyttää esim. WordPress. Jos valitsee maksuttoman blogialustan, alustalle pitää luoda tunnukset ja kirjautua sisään. Mikäli haluaa käyttää maksullista alustaa, tulee alusta ladata tietokoneelle. Kirjaututtua blogialustalle tulee blogille keksiä domain eli verkko-osoite, josta blogin löytää. Kun domain on luotu, voi aloittaa muokkaamaan blogisivusta omannäköisen. Kun blogi on ulkoisesti valmis, on aika julkaista ensimmäinen postaus. (Kortesuo & Kurvinen 2011, 16–35; Juslen 2011, 102–104.)

### 3.1 Blogin termistöä

*Postaus* on blogin yksi artikkeli, kuva, video, piirros tai mikä tahansa julkaisu, jonka blogin kirjoittaja on blogissaan julkaissut. Jokaisella postauksella on oma suora osoite, jotta postaukset ovat helpommin lukijoiden löydettävissä. Kaikissa postauksissa näkyy aikaleima eli milloin teksti on julkaistu, jotta tekstin tuoreuden ja ajantasaisuuden pystyy tarkistamaan. (Kortesuo, Kurvinen 2011, 10.)

*Some* tarkoittaa sosiaalista mediaa. *Some* sisältää mm. blogit, verkkosivut, verkkokeskustelut, videon- ja kuvanjakopalvelut ja yhteisöpalvelut. Kaikki sähköiset mediat, joissa käyttäjät jakavat, luovat ja kommentoivat sisältöjä, ovat sosiaalista mediaa. Tunnetuimpia somepalveluita ovat mm. YouTube, Twitter, Instagram ja Facebook. (Kortesuo & Kurvinen 2011, 11.)

*Syötteen* eli feedin avulla lukija pysyy ajan tasalla blogin uusista postauksista ilman, että hänen tarvitsee mennä blogiin jatkuvasti kurkkimaan, onko uusia postauksia tullut. *Syötteen* voi tilata joko sähköpostiohjelmaan tai syötteenlukijaan. (Kortesuo & Kurvinen 2011, 11.)

*Tagit* eli tunnisteet ja avainsanat auttavat lukijaa pääsemään suoraan heitä kiinnostavaan aihepiiriin tagia klikkaamalla. Jos lukija lukee blogista häntä kiinnostavan postauksen, hän voi etsiä blogista muita saman aihepiirin postauksia tagien avulla. Tunnisteen ovat usein blogin sivupalloissa tagipilvenä, jossa suosituimmat tagit ovat suurempikokoisia ja kertovat, että niitä avainsanoja blogista löytyy eniten. (Kortesuo & Kurvinen 2011, 11–12.)

*Arkistossa* näkyy kaikki blogin postaukset blogin aloituksesta asti, usein ne on tosin lajiteltu joko kuukausittain tai vuosittain. Arkisto on yleensä sijoitettu blogin vasempaan tai oikeaan sivuun, josta lukija voi helposti nähdä kuinka monta blogipostausta kirjoittaja on blogissaan ajansaotossa julkaissut. (Kortesuo 2014, 66.)

*Domain* tarkoittaa verkko-osoitetta eli millä verkko-osoitteella blogisi löytyy. (Kortesuo & Kurvinen 2011, 12.) Esimerkkinä minun blogini domain on <https://atasteofmexico.food.blog>.

### 3.2 Blogialustat

Blogi on mahdollista perustaa kahdelle erityyppiselle alustalle, joko maksuttomalle tai maksulliselle. Maksuttomia alustoja ovat mm. blogger.com, wordpress.com ja wix.com. Maksuttomien alustojen hyviä puolia ovat, ettei bloggaamisesta tarvitse maksaa, joten kuka vain rahatilanteestaan huolimatta voi halutessaan perustaa blogin. Maksuttomat blogialustat on myös usein tehty helppokäyttöisiksi, jotta bloggaaminen on helppoa aloittaa. Alustat ovat kuitenkin rajallisempia käyttötavoiltaan, eikä blogista näin ollen välttämättä saa omannäköistä. (Giovanni 2018, 41–43.)

Huonoja puolia maksuttomille alustoille ovat, ettei blogia omista itse, vaan blogialusta omistaa blogin. Maksuttomille alustoille ei voi myöhemmin perustaa kaupallista tulonlähdettä, esim. verkkokauppaa sillä verkkosivusto ei ole blogin kirjoittajan alaisuudessa. Maksuttomilla blogialustoilla on myös mainoksia, eikä mainoksia voi itse valita. Maksuttoman blogialustan valitseminen ei ole aina paras mahdollinen valinta, jos toivoo tienaavansa blogilla ja kehittää blogia jatkossa. (Giovanni 2018, 41–43.)

Vaihtoehtoinen tapa perustaa blogi, on perustaa blogi maksulliselle alustalle. Maksullinen blogialusta tarkoittaa blogialustaa, jossa täytyy maksaa domainista, blogin hostaamisesta sekä mahdollisesti myös blogisivustolle kuukausi- tai vuosimaksuja. Maksullista blogialustaa käyttämällä bloggaaja luo itselleen oman verkkosivun, josta hän on itse vastuussa. Maksullista blogialustaa käyttäessä tarvitsee usein tietää verkkosivun luomisesta enemmän kuin maksutonta blogialustaa käyttäessä. Kun omistaa oman verkkosivunsa, on mahdollista tehdä blogista ihan omanlaisensa ja ainutlaatuinen muihin blogeihin verrattuna. Blogin luomiseen tarvitaan kuitenkin perustaitoja sekä bloggaajan tulee olla kiinnostunut kehittämään itseään ja oppimaan miten perustaa blogi. (Giovanni 2018, 43–46.)

Paljon käytettyjä maksullisia alustoja ovat wordpress.org ja squarespace.com. Squarespace.com toimii verkkosivun rakentamistekniikalla. Verkkosivu on helppo luoda squarespace.com avulla. Sivusto toimii ”raahaa ja pudota” ominaisuudella, eli helppojen mallien ja työkalujen avulla voi sivulleen tuoda kuvia, videoita, logoja, tekstiruutuja sekä mitä vaan blogisivustolleen haluaa laittaa. Blogi on helppo luoda vaikkei blogia perustaessa olisi paljoa teknisiä taitoja. (Giovanni 2018, 45.) Wordpress.org on myös helppokäyttöinen alusta, joka mahdollistaa blogin luomisen sekä ensikertalaisille että kokeneemmille bloggaajille (Wordpress n.d.).

Valitessa blogialustaa omalle blogille on tärkeää ajatella mitä blogillaan haluaa saavuttaa. Jos perustaa blogin omana harrastuksena, eikä ota bloggausta vakavasti, maksuton blogialusta on oiva tapa perustaa blogi. Toisaalta, jos omana tavoitteena on perustaa blogi tulonlähteeksi, sekä haluaa blogista persoonallisen, maksullinen alusta on silloin parempi vaihtoehto. Blogialustan valinta on aina yksilöllistä, joten omat tavoitteet täytyy tuntea blogialustaa valitessa. (Giovanni 2018, 46.)

### 3.3 Hyvän blogin tunnuspiirteet

Blogin yksi tärkeimpiä ominaisuuksia on sen ulkoasu. Blogin ulkoasu on kuin blogin käyntikortti, lukija tekee ensihavainnot blogista ulkoasun perusteella. Ulkoasuun kannattaa panostaa, erityisesti sen selkeyteen, raikkauteen ja isoihin hyvälaatuisiin kuviin. Siisti, raikas blogi saa todennäköisimmin lukijan kiinnostumaan blogista lisää. Ulkoasua on myös hyvä päivittää tietyin väliajoin, kuten puolen vuoden välein pitämään lukijoiden kiinnostuksen yllä pidempään. Ulkoasun päivittäminen kertoo blogin kirjoittajan panostuksesta bloginsa pitämiseen, hän haluaa luoda uutta ja pitää lukijat kiinnostuneina. (Kananen & Toikkanen 2014, 16.)

Blogikirjoitusten tekstiosuuksien tulee olla helppolukuisia. Fontti ja kirjasinkoko on hyvä pitää normaalina, ei liian suurena mutta ei myöskään liian pienenä, sellaisena että tekstiä on helppo lukea. Tekstin otsikot on hyvä erottaa varsinaisesta tekstiosuudesta erilaisella fontilla. Fontti voi olla koukeroinen ja massiivinen, mutta kuitenkin blogin ulkoasuun ja teemaan sopiva. Tietynlainen selkeys ja raikkaus on hyvä pitää mielessä fontteja valitessa. (Kananen & Toikkanen 2014, 16.)

Blogin teema ja väritys kannattaa valita blogin aiheen ympärille. Ihmisillä on erilainen maku blogien ulkoasujen suhteen, mutta hyvä vinkki blogia perustaessa on katsella muiden saman aihealueen blogeja ja hakea niistä inspiraatiota omaansa. Toisten blogeja ei kannata kopioida, mutta inspiraation hakeminen on sallittua. Blogista kannattaa tehdä omannäköinen, muistaen pitää blogi selkeänä ja raikkaana. Yleisimpiä värimaailmoja blogeissa ovat vaaleat ja selkeät värit. Oma värimaailmaa voi myös suunnitella katsomalla erilaisia värikarttoja ja lukemalla, mitä väriä suosittelaaan käyttämään mihinkin aihekokonaisuuteen. (Kananen & Toikkanen 2014, 16.)

Yleisimmin blogin ulkoasu koostuu bannerista, pääsivusta, sivupalkista ja erilaisista gadgeteista. Banneri on blogin ylälaidassa oleva kuvapalkki, johon sijoitetaan blogin nimi. Banneria luodessa voi käyttää luovuuttaan ja vaikka blogin teema ja sävyt olisivat muuten simppeleitä, banneri voi tuoda kuvituksellaan blogiin eloa ja värikkyyttä. Myös banneri, jossa on pelkkä blogin nimi tyylikkäällä fontilla kirjoitettuna antaa tyylikkään kokonaiskuvan blogille. Bannerin tekemiseen kannattaa panostaa, muistaen luoda siitä yksilöllisen ja omaan tyyliin sopivan. (Kananen & Toikkanen 2014, 16.)

Blogin varsinainen pääsivu on se sivu, jolle lukija pääsee domainin kautta. Pääsivu voi olla joko tieto-osio blogista ja sen kirjoittajasta tai sivu, jolta blogipostaukset löytyvät. Useimmilla blogeilla on päävalikossa monta eri sivua, joista pääsee lukemaan eri kategorioiden alta eri tekstejä. Esi-

merkiksi lifestyle-blogin päävalikossa voi olla erikseen kategoriat lifestyle, muoti, reseptit, valokuvaus. Näin ollen lukijan on helppoa löytää häntä itseään kiinnostava sisältö. (Kananen & Toikkanen 2014, 18.)

Sivupalkki on pääsivun joko oikealla tai vasemmalla puolella oleva palkki, josta usein löytyy pieni tieto-osuus blogin kirjoittajasta, arkisto, linkit sosiaaliseen mediaan, sekä muuta tietoa blogista, jota kirjoittaja haluaa helposti lukijoiden nähtäväksi. Sivupalkissa olevia tiedostoja kutsutaan gadgeteiksi. Gadgettien avulla lukijan on helppo navigoida blogisivustolla, löytää lisätietoa blogin kirjoittajasta sekä palata vanhempiin postauksiin arkistopainikkeen avulla. Sivupalkkiin kannattaa lisätä vain itselle sekä lukijoille tärkeitä tiedostot, ettei palkista tule liian runsas ja siten sotkuinen. Gadgetit koristavat blogisi ulkoasua, joten sivupalkista kannattaa luoda kaunis, siisti ja selkeä. (Kananen & Toikkanen 2014, 18.)

Hyvälaatuiset ja runsaat kuvat koukuttavat lukijaa seuraamaan blogia. Bloggaajan kannattaa panostaa ottamiinsa kuviin, jotta ne ovat hyvälaatuisia. Liian suuri tiedostokoko voi puolestaan käännäyttää lukijan pois, sillä kuvien latautuminen blogisivustolla vie usein enemmän aikaa. Kuvatiedostoja kannattaakin muokata pienempi kokoisiksi ladatessa kuvat postauksiin, jotta sivulle tultaessa kuvien latautuminen ei vie turhaa aikaa. Jos kamera ei valmiiksi ota loistavan laatuista ja saman sävyisiä kuvia, kuvat on hyvä muokata ennen niiden liittämistä postaukseen. Hyviä vinkkejä kuvanmuokkaukseen ovat kirkkauden lisääminen, sekä kuvien sävyttäminen samalla sävyllä muiden postauksen kuvien kanssa. Näin kuvista saadaan samantyylliset ja kuvat sopivat samaan postaukseen paremmin. Huolitellut kuvat ja värimaailma hioo postauksen paremmaksi ja lukijan silmää miellyttävämmäksi. (Kananen & Toikkanen 2014, 21.)

Kuvia ladatessa blogiin, tulee ottaa huomioon tekijänoikeudet. Omia kuvia voi käyttää merkitsemättä kuviin lähteitä, mutta jos kyseessä on jonkun toisen ottama kuva, lähde tulee merkitä kuvaan. Jos bloggaajalla on oma kuvaaja, joka ottaa hänestä kuvia, on myös kohteliasta antaa kuvakrediitti kuvaajalleen mainitsemalla hänet kuvatekstissä. Kaikista muista kuvista kuin bloggaajan itseottamista, lähdemerkinnät tulee aina merkitä kuvaan tai kuvatekstiin. Kaikkein selvintä erottaa omat kuvat muiden kuvista, on muokata omiin kuviin pieni vesileima, esim. oman blogin tai bloggaajan nimi. Tällöin lukijat tietävät kuvan olevan bloggaajan itseottama, sekä kuvien jakaminen ja väärinkäyttö hankaloituvat. Kuvatessa omia kuvia blogiin muista ihmisistä, tulee aina muilta kysyä lupa kuvaamiseen ja blogissa kuvan julkaisemiseen. Kenestäkään ei saa ottaa kuvia jakoon ilman heidän lupaansa. (Kananen & Toikkanen 2014, 45, 46.)



Kuvat ja selkeä ulkoasu eivät takaa yksinomaan menestyvää blogia. Blogin kirjoitustyyllillä on myös painoarvoa bloggaamisessa. Tekstiosuoksien ei tulisi olla liian pitkiä ja tylsiä, vaan bloggaajan tulisi osata pitää lukija kiinnostuneena kirjoituksia lukiessa. Blogin kirjoitustyyliä on monia. Osa kirjoittaa blogiaan leikittelevästi, osa vakavammalla otteella ja toiset tuttavallisesti. Blogia kirjoittaessa on hyvä löytää oma kirjoitustyyli, joka sopii bloggaajalle mutta myös inspiroi ja saa lukijat koukuttumaan lukiessaan. Bloggaaja on silloin onnistunut postauksissaan, jos samat lukijat palaavat aina uudelleen ja uudelleen lukemaan sekä seuraamaan blogia. Kirjoituskieltä valitessa tulee huomioida, että kielioppi on kunnossa. Englannin kielellä voi tavoittaa paljon suuremman yleisön, kuin suomen kielellä, mutta tärkeää on, että kielioppi on kunnossa ja osaa kirjoittaa myös englannin kielellä sujuvaa tekstiä. Aina kannattaa valita blogin kieli siten, mikä tuntuu itselle luontevimmalta, jolloin blogia on helppo kirjoittaa ja oman persoonallisuuden saa näkymään. (Kananen & Toikkanen 2014, 26.)

Blogimaailmassa on tärkeää olla oma itsensä, eikä yrittää kopioida muita. Jokainen ihminen on erityinen sellaisena kuin on, ja oma erityistaito on hyvä löytää blogia aloittaessa. Lukijat eivät halua seurata montaa sataa samanlaista blogia, vaan heitä kiinnostaa usein erityisesti bloggaajan oma persoona ja erityisyys. Bloggaaja haluaa erottua joukosta, eikä olla samaa massaa muiden kanssa. Hyvä bloggaaja osaa nähdä omat erityistaidot ja yhdistää ne omaan blogiinsa antaen blogilleen persoonallisen kosketuksen. (Kananen & Toikkanen 2014, 26.)

Hyvässä blogissa näkyy kirjoittajan sitoutuminen työhönsä, sekä jatkuva halu kehittää itseään ja blogiaan. Bloggaaja pitää blogiaan tärkeänä kanavana, jossa hän haluaa jakaa itselleen tärkeitä asioita omaan blogiaiheeseensa liittyen, mutta ottaa myös lukijoiden toiveet huomioon. Kirjoittaja on nähnyt vaivaa bloginsa perustamiseen, blogin ulkoasu on huoliteltu sekä kuvat ovat hyvälaatuisia. Verkostoituminen muiden somevaikuttajien kanssa sekä vuorovaikutus lisää blogin tunnettavuutta. Blogikirjoitukset on tarkoin suunniteltu ja luotu, mutta bloggaajan persoonallisuus näkyy silti kirjoituksissa. Menestyvässä blogissa blogikirjoituksia kirjoitetaan säännöllisesti. (Luoma 2019, 87–89.)

### 3.4 Blogikirjoittaminen

Hyvä blogikirjoitus lähtee suunnittelusta. Postaus on parempi suunnitella huolella, kuin kirjoittaa siitä mikä päähän sillä hetkellä juolahtaa. Blogikirjoitusten suunnitteluprosessi on viisi vaiheinen.

Ensin tulee miettiä, mistä näkökulmasta haluaa jutun kirjoittaa. Näkökulman miettiminen etukäteen helpottaa kirjoitustyötä ja saa todennäköisemmin jutun sopimaan blogin muihin blogikirjoituksiin. Näkökulman tulee palvella omia lukijoita ja seuraajia. (Luoma 2019, 89–91.)

Näkökulman valinnan jälkeen alkaa blogikirjoituksen materiaalin kerääminen ja laatiminen. Ruokablogissa tämä kohta on työläs, sillä kirjoittajan pitää suunnitella resepti, hankkia ruoka-aineet, tehdä ruoka ja kuvata se. Erilaisiin blogikirjoituksiin tarvitsee eri tavalla käyttää aikaa materiaalin keräämiseen. Joihinkin kirjoituksiin tarvitsee hakea faktatietoa, toisiin tehdä haastatteluja. Materiaalin keruussa tärkeää on hakea ja valmistella kaikki materiaali valmiiksi, mitä jutun kirjoitukseen tarvitsee. (Luoma 2019, 91.)

Näkökulman valinnan ja materiaalin keruun jälkeen voi aloittaa itse jutun kirjoittamisen. Blogikirjoitus kannattaa kirjoittaa kahdessa eri osassa. Ensin kirjoittaa raakaversioon ja seuraavana päivänä kirjoittaa jutun puhtaaksi. Kaksivaiheisella kirjoitustyyllillä on hyvää se, että toisena päivänä huomaa paljon todennäköisemmin aiemmat kirjoitusvirheet ja kömpelöt lauserakenteet. Tekstistä saa sujuvan ja kieliopillisesti paremman, kun jutun antaa levätä hetken ennen sen läpikäymistä. (Luoma 2019, 91–93.)

Kun kirjoitus on valmis, on aika kuvittaa juttu. Tässä vaiheessa tulee valita, mitä kuvia blogikirjoitukseen haluaa liittää. Mitkä kuvat tukevat kirjoitusta ja mitkä sopivat aiheeseen. Jos kuvat ovat omaottamia, ne tulee käsitellä jollakin kuvankäsittelyohjelmalla. Kuvista tulee tehdä yhtenäiset, siten että niiden muokkausvärimaailma sopii yhteen. Seuraavaksi tulee miettiä, miten kuvat asettelee blogikirjoitukseen. Tekstiä ja kuvia kannattaa laittaa vuorotellen, siten että kuvat täydentävät tekstiä. (Luoma 2019, 93.)

Kun blogikirjoitus on valmis, viimeisenä vaiheena on kokonaisuuden läpikäyminen. Tähän osioon kannattaa varata aikaa. Blogikirjoitus on hyvä lukea huolella läpi vielä kerran ennen julkaisemista. Kirjoituksen voi myös halutessaan luetuttaa jollakin toisella ihmisellä ja kuulla heidän mielipiteensä ja mahdolliset korjausideat. Hyvä keino on myös käyttää blogialustan esikatselutoimintoa, jolloin näkee miltä juttu tulee näyttämään blogisivullaan. Kun kirjoitus on käyty huolellisesti läpi, voi jutun julkaista julkaisunappia painamalla. (Luoma 2019, 93–94.)

#### 4 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Ammattikorkeakouluissa on mahdollista tehdä tutkimuksellisen opinnäytetyön sijaan toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnalliselle opinnäytetyölle olennaista on käytännön toiminnan opastamista, ohjeistamista tai toiminnan järjestämistä ja järjeistämistä. Toiminnallisen osuuden voi suorittaa esimerkiksi järjestämällä tapahtuman tai tekemällä tuotoksen, kuten kirjoittamalla oppaan, ohjeistuksen tai blogin. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tulee yhdistää käytännön toteutus sekä sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilka & Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnallinen opinnäytetyöni koostuu tuotoksesta eli blogista sekä raportista. Blogiini kirjoitan näkemyksiäni ja kokemuksiani meksikolaisesta ruokakulttuurista siellä asuessani. Kevään 2020 vietän vaihto-opiskelijana Meksikossa, jonka aikana tutustun meksikolaiseen kulttuuriin ja ruokakulttuuriin ja omien kokemuksieni kautta jaan näkemyksiäni muille ihmisille. Blogini tarkoituksena on levittää tietoa meksikolaisesta ruokakulttuurista, asiasta kiinnostuneille sekä Meksikoon matkustaville. Blogipostausten aiheita mietin kokemuksieni pohjalta vaihtoajallani.

Tuotoksen lisäksi toiminnallisen opinnäytetyön raportti eli itse opinnäytetyö kertoo mitä, miten ja miksi on tehty, millainen tuotoksen työprosessi on ollut sekä millaisiin johtopäätöksiin ja tuloksiin lopulta päädyttiin. Raportissa tulee myös ilmi oman prosessin, tuotoksen ja oppimisen arviointi. Raportin perusteella lukija voi tehdä omat johtopäätökset tuotoksen ja opinnäytetyön tekijän onnistumisesta. Opinnäytetyö kertoo lukijalle tekijänsä ammatillisesta osaamisesta ja osoittaa tekijälleen sekä ammatillisen että persoonallisen kasvun. (Vilka & Airaksinen 2003, 65.)

Raportissa tulee näkyä yleisiä tutkimusviestinnän piirteitä, joita ovat muun muassa argumentointi, eli valintojen, väitteiden ja ratkaisujen perusteleminen, lähteiden oikeanlainen käyttö ja viittaaminen, tietoperustan käsitteiden ja termien käyttäminen sekä täsmällinen sanavalinta ja johdonmukainen aikamuotojen käyttäminen. Parhaimmillaan opinnäytetyön raportti on tutkimusraportin tavoin johdonmukainen ja yhtenäinen tuotos, joka antaa mahdollisuuden lukijalle ymmärtää ja tulkita tekstiä sekä lukea tuotoksen työprosessista. (Vilka & Airaksinen 2003, 66.) Opinnäytetyön raporttia kirjoittaessa tulee tekijän hallita kriittinen työote omaa tekstiä kohtaan sekä itsenäinen ja päämäärätietoinen työnteko. Opinnäytetyössään opiskelija näyttää pystyvänsä tuottamaan omalta ammattialueeltaan itseään ja alaansa kehittävän opinnäytteen. Opinnäytetyö toimii samalla näytteenä opiskelijan viestintäosaamisesta. (JAMK n.d.)

Opinnäytetyön tekoon kuuluu työn onnistumisen arviointi. Arvioinnissa kiinnitetään huomiota työn ideaan, tavoitteiden saavuttamiseen, toteutustapaan sekä kieliasuun. Opinnäytetyössä tulee selkeästi selostaa työn aihepiiri, työlle asetetut tavoitteet, työn kohderyhmä sekä teoreettinen viitekehys. Lukijan tulisi helposti ymmärtää mistä opinnäytetyössä on kyse. (Vilka & Airaksinen 2003, 154, 155.)

Tärkein arviointiperuste on opinnäytetyölle asetettujen tavoitteiden saavuttaminen (Vilka & Airaksinen 2003, 154, 155). Opinnäytetyöni tarkoitus on kirjoittaa blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista, jonka avulla meksikolaisesta ruokakulttuurista kiinnostuneet ihmiset näkisivät, millaista on aito meksikolainen ruoka, sekä mitä meksikolaiseen ruokakulttuuriin kuuluu. Muita omia tavoitteita, joita itselleni asetin ovat blogin luomisen oppiminen sekä lukijoiden löytäminen blogilleni. Tavoitteenani on myös kehittää kirjallista ilmaisutaitoani. Tulen arvioimaan blogini onnistumista, lukijoiden saamista sekä lukijoideni kommentointia blogiteksteihini.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimusmenetelmiä hyödynnetään idean tai tuotteen toteutustapaan. Toteutustavalla tarkoitetaan sekä keinoja, joilla materiaali tuotoksen sisällöksi hankitaan, että keinoja, jolla tuotoksen tai tapahtuman visuaalinen ilme toteutetaan. Tutkimusmenetelmien käyttäminen osana toiminnallista opinnäytetyötä ei ole välttämätöntä, mutta tällöin tulee perustella hyvin niiden käyttämättä jättäminen. Opinnäytetyön tekijän tulee huomioida omat ajalliset, henkiset ja taloudelliset resurssit sekä tunnistaa omat osaamisensa. Lopullinen toteutustapa muodostuu omien resurssien sekä kohderyhmän tarpeiden ja oppilaitoksen opinnäytetöitä koskevien vaatimusten perusteella. (Vilka & Airaksinen 2003, 56, 57.)

Laadullisesta tutkimusmenetelmästä on hyötyä, kun tarkoituksena on ymmärtää kokonaisvaltaisesti jokin ilmiö. Lähtökohtana on halu saada kirjoittamatonta faktatietoa tai ymmärtää, millaiset ihanteet, uskomukset, halut ja käsitykset vaikuttavat ihmisten toimintaan. Aineistoa voi kerätä joko yksilö- tai ryhmähaastattelulla, riippuen millaista tietoa ja sisältöä oman idean tueksi haluaa saada. Haastattelun voi tehdä joko kasvotusten paikan päällä tai puhelinhaastatteluna. (Vilka & Airaksinen 2003, 63.)

Osallistuva havainnointi on aineistonkeruumenetelmä, jossa tutkija osallistuu jollakin tapaa tutkimansa yhteisön toimintaan. Osallistuva havainnoija toimii yleensä itselleen oudossa ympäristössä, jossa hänellä ei ole omaa asemaa, toisaalta poikkeuksiakin on; havainnoija voi toimia myös tutussa yhteisössä. Etnografinen havainnointi eroaa osallistuvasta havainnoinnista siten, että tut-

kija osallistuu aktiivisesti tutkittavan yhteisön arkielämään. Etnografista havainnointia hyödynnetään, kun halutaan tutustua vieraaseen kulttuuriin ja sen elintapoihin. Tutkijan tehtävänä on päästä tutustumaan yhteisöön ns. sisältäpäin, elämällä arkipäivää heidän yhteisössään. Etnografiselle havainnoinnille tärkeää on kokemalla oppiminen, joka tapahtuu havainnoimalla, kuuntelemalla ja kysymällä sekä olemalla läsnä ja osallistumalla. (Eskola & Suoranta 1998, 98–106.)

Opinnäytetyöni toiminnallisessa osuudessa tulen käyttämään laadullista tutkimusmenetelmää osittain osallistuvan havainnoinnin ja etnografisen havainnoinnin avulla sekä haastattelun muodossa. Asuessani paikallisessa perheessä tulen tarkkailemaan heidän ruokatottumuksiaan sekä kulttuuriaan. Kirjoitan blogiini meksikolaisesta ruokakulttuurista omien kokemuksieni pohjalta. Havainnoinnin lisäksi tulen tekemään haastatteluja, joiden avulla hankin lisätietoa tarvitsemiini aihealueisiin, joista tulen blogissani kirjoittamaan. Haastattelut tulen tekemään joko paikan päällä kasvatusten tai puhelinhaastatteluna.

## 5 A TASTE OF MEXICO -BLOGI

Opinnäytetyöni tarkoituksena on luoda blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogin kohderyhmänä ovat matkailijat sekä kaikki meksikolaisesta ruokakulttuurista kiinnostuneet ihmiset. Blogisani jaan sekä aihe- että reseptipostauksia omien kokemuksieni pohjalta sekä paikallisia haastattellen. Blogin tarkoitus on jakaa tietoutta ja vinkkejä aidosta meksikolaisesta ruoasta ja kulttuurista, sekä tuoda meksikolainen ruoka lukijoiden keittiöihin blogissa julkaisemieni reseptien avulla. Reseptit, joita julkaisen blogissani, ovat valittu paikallisten suosittelimina ja heidän reseptejään mukailen. Blogin tavoitteena on lisätä tietoutta aidosta meksikolaisesta ruoasta ja tavoista, jotka kuuluvat meksikolaiseen ruokakulttuuriin. Tavoitteena on myös saada lukijoita blogilleni sekä innostaa lukijoita kommentoimaan blogipostauksiani.

Vietin kevään 2020 vaihdossa Meksikossa. Halusin opinnäytetyöni aiheen liittyvän Meksikossa asumiseen, jotta motivaatio opinnäytetyön kirjoittamiselle säilyisi koko vaihdon ajan. Meksikolainen ruokakulttuuri on aina kiinnostanut minua, joten ajattelin, että opinnäytetyö voisi liittyä siihen. Ohjaava opettajani antoi minulle idean tehdä opinnäytetyö toiminnallisena opinnäytetyönä, perustamalla blogin. Blogin kirjoittaminen vaikutti minusta kivalta idealta, joten päätin ottaa haasteen vastaan ja tutustua, kuinka toiminnallinen opinnäytetyö sekä blogi tehdään. Päädyin tekemään blogin, jossa tulen jakamaan Meksikon ruokakulttuuriin liittyvistä asioista. Toivon, että blogini välittäisi tietoa meksikolaisesta ruokakulttuurista Meksikoon matkustaville ja meksikolaisesta ruokakulttuurista kiinnostuneille ihmisille.

Tarkoituksenani oli asua meksikolaisessa perheessä viiden kuukauden ajan, mutta tämänhetkinen maailmantilanne ja Covid-19 sekoitti pahasti suunnitelmani. Jouduin palaamaan Meksikosta takaisin Suomeen yli kolme kuukautta normaalia aiemmin. Näin ollen alkuperäiset suunnitelmani blogille eivät täysin toteutuneet ja jouduin mukailemaan niitä parhaani mukaan.

Haluan blogillani tuoda matkailijoiden ja muiden tietouteen millaista aito meksikolainen ruoka on. Kirjoituskielenä käytän englannin kieltä, jotta blogini olisi saatavilla mahdollisimman monille matkailijoille ja kansalaisuuksille. Minusta on mielenkiintoista saada näkemys paikallisten ruokattumuksista, eikä pelkästään nähdä ruokakulttuuria turistin silmin. Paikallisessa perheessä asuminen mahdollistaa minut jakamaan asioita meksikolaisesta ruokakulttuurista ja opastamaan myös muita sinne matkustavia ihmisiä.

Blogissani julkaisen postauksia erilaisista aiheista, kuten mitä kuuluu meksikolaiseen keittiöön, mitä erikoisuuksia löytyy meksikolaisesta ruokakaupasta, torilla ja street food kojuista. Tämän lisäksi jaan reseptejä, jotta ihmiset voivat halutessaan kokeilla meksikolaista ruokaa matkustamatta Meksikoon. Meksikolainen ruoka Meksikossa eroaa lähes täysin, siitä meksikolaisesta ruoasta mitä syömme Euroopassa. Haluan blogissani tuoda tämän asian esille ja näin ollen myös jakaa sellaisia reseptejä, joita voi helposti valmistaa, mutta eivät ole niin tunnettuja Meksikon ulkopuolella, etenkin Euroopassa. Suurin osa meksikolaisista ruoista olivat minulle ihan vieraita ennen Meksikoon menoa, ja opinkin että Euroopassa saatava meksikolaistyyppinen ruoka on enemmänkin Tex-Mex ruokaa, joka on Yhdysvalloista kotoisin jäljitelmää meksikolaisesta ruoasta.

### 5.1 Blogin luominen ja kirjoittaminen

Suunnitellessani aikataulua opinnäytetyön kirjoittamiseen, aikataulutin kirjoitusprosessin keväälle 2020. Tammikuun lopussa, ennen Meksikoon menoa aloitin toiminnallisen osuuteni luomalla itselleni blogin (kuvio 1). Ensimmäiseksi päätin blogin aiheen, eli aiheeni on meksikolainen ruokakulttuuri. Tämän jälkeen työstin toista vaihetta eli nimen valitsemista blogille. Mietin erilaisia nimivaihtoehtoja, kuten *makumatka Meksikoon* ja *A Taste of Mexico*. Näistä päädyin jälkimmäiseen, sillä halusin kirjoittaa blogini englanniksi. Nimen valitsemisen jälkeen valitsin blogialustan. Päädyin maksuttomaan, verkossa olevaan blogialustaan, sillä en halua maksaa blogin pitämisestä. Päätin tehdä blogini WordPress -alustalla, sillä se vaikutti monipuoliselta blogialustalta. Loin alustalle ensin tunnuksen, sen jälkeen tuli päättää blogin domain. Halusin blogin nimeni näkyvän domainissani, joten omastani tuli *atasteofmexico.food.blog*. Jotta verkko-osoitteesta saa ilmaisen, tulee sen perään väkisin jokin loppuliite, niin kuin omassani *food.blog*. Domainin luotua pääsin vihdoin muokkaamaan blogini ulkoasua. Ulkoasussa tulee ajatella värimaailmaa ja lisätä kauniita kuvia, jotta blogista tulee houkutteleva lukijoille.

Blogin ulkoasun luomisen haasteeksi koitui taidon puute WordPress-sivustolla. Onnekseni WordPress-alustalla on valittavana erilaisia ulkoasuteemoja, jotka ovat valmiita käyttöön. Valitsin teemoista Twenty Eleven nimisen teeman, sillä se vaikutti mielestäni selkeältä ja siistiltä. Halusin blogistani yksinkertaisen ja selkeän, josta on helppo löytää postaukset. Värimaailman halusin pitää puhtaana ja selkeänä, joten päädyin valkoiseen taustaan mustalla tekstillä. Blogibannerissani käytin leikkisää kuvitusta sombreroista ja chilistä blogin nimen lisäksi, Meksikolaiseen tyyliin sopien (liite 1).

Blogin vasempaan reunaan sijoitin arkisto widgetin, josta lukijoiden on helppo nähdä, kuinka monta postausta olen kirjoittanut ja missä kuussa. Arkisto näyttää kuukausittain kirjoittamieni blogipostausten määrän, josta jokaisesta kuukaudesta voi klikata päästäkseen lukemaan kyseisen kuukauden blogikirjoituksia (liite 2). Toisena widgettinä lisäsin ”follow me” -painikkeen sosiaalisiin medioihini. Painikkeisiin laitoin Instagram, sekä LinkedIn -tilini. Painikkeita painamalla lukijat pääsevät suoraan Instagram ja LinkedIn profiileihini ja voivat halutessaan seurata minua myös niissä kanavissa. Instagram profiilistani lisäsin ”follow me” painikkeen alapuolelle myös erillisen Instagram painikkeen, josta lukijat voivat suoraan kurkistaa, millaista sisältöä Instagram tililläni julkaisen. Instagram kuvapalkki näyttää kuusi tuoreinta kuvaa profiilistani, kuvapalkki päivittyy automaattisesti julkaistessani tililleni uusia kuvia. Blogisivuni alareunaan lisäsin myös ”follow my blog in WordPress” -painikkeen, josta lukijat voivat halutessaan ottaa blogisivustoni tilauksen haltuun.

Blogin luomiseen ja ulkoasun muokkaamiseen käytin kaksi viikkoa. Halusin blogin ulkoasun olevan valmis ennen Meksikoon lähtemistä. Helmikuun ensimmäisellä viikolla lensin Meksikoon. Ensimmäiset viikot käytin pelkästään tutustumalla meksikolaiseen kulttuuriin ja keräämällä materiaalia tulevia blogikirjoituksia varten. Havainnoin elinympäristöäni, tutustuin ruokakulttuuriin sekä haastattelin paikallisia ihmisiä aiheista, joista halusin tietää lisää ja ymmärtää paremmin. Helmikuun lopussa kirjoitin ensimmäisen blogipostaukseni.

Ennen blogipostausten kirjoittamista, suunnittelin jokaisen postaukseni hyvin. Suunnitellessa hankin tarvittavat materiaalit postausta varten, joko haastatteleamalla meksikolaisia tai käymällä läpi muistiinpanojani resepteistä ja Meksikossa oppimistani asioista. Mietin, jokaisen aiheen huolella sekä mitä postauksessa halusin sanoa ja välittää lukijoilleni. Ensimmäisessä blogikirjoituksessa halusin kirjoittaa itsestäni, eli tuoda lukijoille ilmi kuka blogin takana on kirjoittajana. Halusin myös kertoa miksi ja mihin tarkoitukseen aloitin blogia pitämään. Päätin myös tehdä blogin tehtävapalkkiin erillisen ”about” osion, jossa tämän julkaisun jaoin, jotta uusien lukijoiden on helppo nähdä mitä blogi pitää sisällään.

Tekstiosuuden suunnittelun lisäksi valitsin blogipostauksen aiheeseen sopivat kuvat. Kaikki blogissani julkaisemat kuvat ovat oma ottamiani. Muokkasin kuvat Adobe Photoshop Lightroom - mobiilisovelluksella, siten että kaikki postauksen kuvat olivat yhtenäisiä sävyiltä ja värimaailmaltaan. Kuvien muokkaamisen jälkeen sommittelin kuvat tekstiosuuden kanssa sopiviksi, niin että tekstiä ja kuvia on vuorotellen. Jätin kirjoitelmani hautumaan yön yli ja seuraavana päivänä ennen blogikirjoituksen julkaisua, oikoluin tekstin vielä kertaalleen ja korjasin mahdolliset kirjoitusvir-



heet. Julkaisuvaiheessa lisäsin kirjoitukseen liittyvät tagit eli avainsanat, jotta aiheesta kiinnostuneiden olisi helpompi löytää kirjoitus. Kun kaikki oli valmista, julkaisin postauksen. Postauksen kirjoittamisen ja julkaisemisen jälkeen markkinoin blogiani sosiaalisen median kanavoissani sekä jatkoin keskustelua kommenttilaatikossa lukijoideni kanssa vastaamalla heidän kommentteihinsa. Toistin samat vaiheet kaikissa blogikirjoituksissani.

Blogin menestymiselle on tärkeää markkinoida blogia hyvin. Hoidin markkinoinnin pääsääntöisesti sosiaalisen median kanavoideni kautta eli Instagram ja Facebook tileilläni. Tämän lisäksi jaoin blogilinkkiäni ystäville ja tuttavilleni. Instagramissa laitoin blogilinkkini profiiliini, ja vinkkasin siitä Instagram tarinoissani. Julkaistuani uuden blogikirjoituksen, markkinoin sitä Instagram tarinasani kertoen millaisen blogikirjoituksen olin kirjoittanut sekä kehotin seuraajiani lukemaan ja kommentoimaan kirjoitustani. Instagram tarinoitani seuraa säännöllisesti noin 400 henkilöä, joista aiheesta kiinnostuneet menivät Instagram profiiliini ja blogilinkin kautta lukemaan blogiani.

Facebook profiilissani julkaisin blogin perustamisen alkuvaiheilla linkin blogistani sekä kerroin kirjoittavani blogin osana opinnäytetyötäni ja kehotin Facebook kavereitani tutustumaan blogiini. Jaoin myös Facebook tarinassani tietoa uusista blogikirjoituksista, samalla kaavalla kuin Instagram tarinoissani.

Instagramin ja Facebookin lisäksi jaoin blogini linkkiä ystäville ja tuttaville sekä kehotin heitä jakamaan linkkiä myös eteenpäin. Eräs puolalainen ystäväni jakoi blogilinkkiäni hänen Instagram tarinassaan ja suositteli ystäviään lukemaan blogiani. Ystävien suositukset ovat arvokas tapa saada uusia lukijoita, sillä jos hän tykkää blogista ja suosittelee hyvälle ystävilleen mahdollisesti myös he kiinnostuvat aiheesta ja hyvässä tapauksessa suosittelevat blogia taas eteenpäin.

Alkuperäisessä suunnitelmassani olin ajatellut, että kirjoittaisin postauksiani blogiini aluksi helmimaaliskuussa joka toinen viikko ja huhtikuussa julkaisisin jokaisella viikolla uuden postauksen. Blogikirjoitusten tekeminen ei toteutunut suunnitelmani mukaan, sillä maaliskuussa jouduin palaamaan Suomeen Covid-19 takia. Ennenaikainen palaaminen Suomeen sekoitti opinnäytetyökirjoitusprosessin melko voimakkaasti. Maaliskuuhun mennessä en ollut ehtinyt tutustua meksikolaiseen ruokakulttuuriin toivomallani tavalla, eikä minulla näin ollen ollut tarpeeksi materiaalia suunnittelemani postausten kirjoittamiseen.

Huhtikuun alussa tein itselleni uuden suunnitelman, johon kirjoitin blogiaiheet, joihin uskoin, että minulla olisi tarpeeksi materiaalia tai joihin uskoin pystyväni haastattelemaan meksikolaisia omien kokemuksieni tueksi. Suunnittelin kirjoittavani kaksi postausta viikossa koko huhtikuun ajan. Halusin, että joka viikolla julkaisisin sekä resepti-, että aihepostauksen. Ensimmäiset kolme

blogipostausta onnistuin kirjoittamaan ja julkaisemaan suunnittelemani tahtiin, jonka jälkeen tajusin, että kaksi postausta viikkoon oli liikaa. Muut koulutyöt ja kurssit veivät minulta aikaa blogin kirjoittamiselta, joten jouduin hidastamaan postausväliäni. Toukokuussa julkaisin kaksi uutta blogikirjoitusta ja viimeiset kaksi syyskuussa. Kesäkuussa kirjoitin opinnäytetyön raportin teoria-osuuksia, joiden kirjoittamista jatkoin syys-lokakuussa. Heinä-elokuussa pidin taukoa kirjoittamisesta kesätöideni takia. Elokuun lopulla päivitin blogini ulkoasua, vaihdoin bannerikuvan sekä taustakuvan ja muutin fonttia. Halusin blogisivustolleni uutta ilmettä ja mielestäni lopputuloksesta tulikin paljon selkeämpi ja kauniimpi, kuin mitä edeltävä oli (liite 3). Ajattelin myös, että blogin uusi ilme toisi mielenkiintoa lukijoilleni ja sainkin heiltä hyvää palautetta.

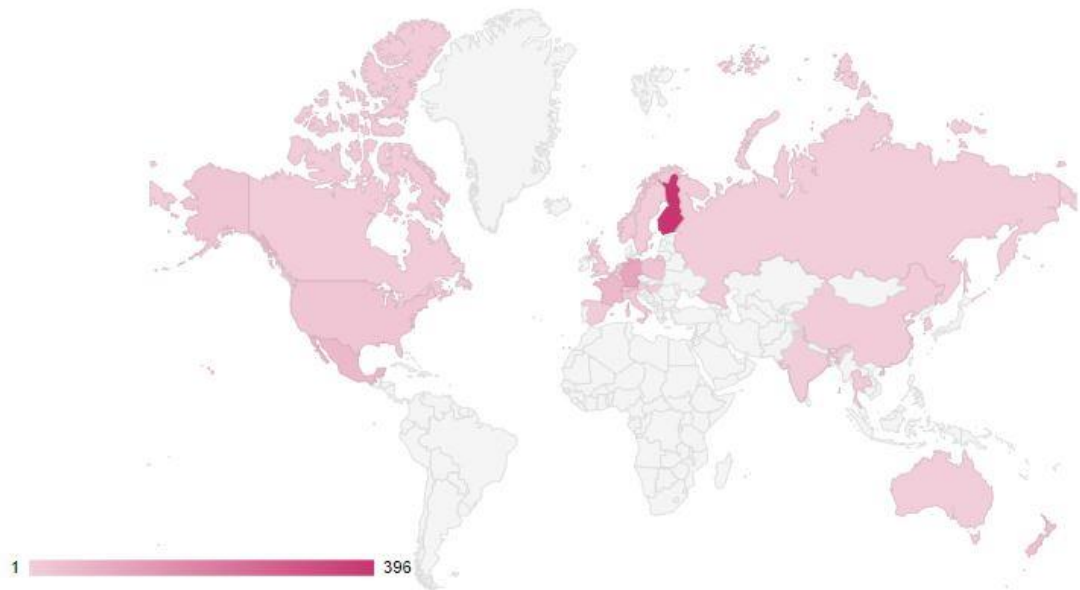
Ohjaavia kysymyksiä opinnäytetyölleni olivat mm. mitä on aito meksikolainen ruoka, miten ruokakulttuuri näkyy meksikolaisessa arjessa, miten meksikolainen ruokakulttuuri on muuttunut vuosien varrella sekä miten globaalit ruokatrendit näkyvät meksikolaisessa ruokakulttuurissa. Käsitteelin näitä aiheita blogikirjoituksissani. Materiaalin hankin havainnoimalla Meksikossa asuesani, sekä haastatteleamalla paikallisia ihmisiä.

## 5.2 Blogin tilastot

Wordpress.com sivustolla pystyy seuraamaan oman blogin tilastointia. Tilastoista voi muun muassa nähdä kuinka paljon lukijoita blogilla on, kuinka monia vierailijoita sivustolla on käynyt, kuinka monta näyttökertaa, tykkäystä tai kommenttia artikkelit ovat saaneet. Sivusto tilastoi myös vierailijoiden kotimaan sekä sen mitä kautta vierailijat ovat löytäneet blogin. Tilastoja voi seurata joko päiväkohtaisesti tai pidemmällä aikavälillä.

Blogillani on kokoaikana ollut yhteensä 340 vierailijaa, joista kymmenen seuraa blogia joko WordPress -sivuston tai sähköpostilistan kautta. Näyttökertoja blogini on saanut yhteensä 735. Kommentteja kaikkiin blogikirjoituksiin on kertynyt yhteensä 45 (liite 4). Blogillani on käynyt vierailijoita 24 maasta ja eniten näyttökertoja on tullut Suomesta (396), Saksasta (100), Meksikosta (52), Ranskasta (52) ja Uudesta-Seelannista (33). Blogillani on ollut vierailijoita kaikilta muilta mantereilta paitsi Afrikasta eli blogi on levinnyt melko hyvin maailmanlaajuisesti (Kuva 1). Suosituimmat väylät, joista vierailijat ovat päätyneet lukemaan blogiani ovat Instagram ja Facebook. Näiden lisäksi blogini löydettiin muuan muassa WordPress.com Reader ja WordPress Android Apin kautta sekä Googlesta.

## Tilastot 2020



Kuva 1. Maat, joista blogissa kävi vierailijoita. Värin vahvuus näyttää maakohtaisen suosion; mitä tummempi väri, sitä enemmän kyseisestä maasta ollut näyttökertoja. (A Taste of Mexico -blogi)

Julkaisin blogissani yhteensä 9 artikkelia. Artikkelit sisälsivät sekä aihe- että reseptipostauksia. Blogikirjoitusten nimet olivat: About, Introduction to Mexican food culture, Recipe: Mexican tortillas, Food markets, Recipe: Chilaquiles, Specialities in Mexican grocery stores, Typical Mexican breakfast recipe: Molletes, Street Food Culture in Mexico sekä Authentic Mexican Food in Finland. Eniten näyttökertoja (385) sai Etusivu, jossa kaikki blogipostaukseni oli luettavissa. Toiseksi eniten näyttökertoja (166) kertyi About -sivulle.

Suosituimmaksi artikkeliksi nousi blogikirjoitus, jossa jaoin reseptin meksikolaisista tortilloista. Artikkeliksi sai erityisesti suosiota ulkomaalaisilta, jotka joko asuivat Meksikossa tai olivat matkustaneet Meksikoon ja olivat kiinnostuneita meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogikirjoituksen lopussa heitin lukijoilleni kysymyksen, että aikovatko he kokeilla reseptiä. Kommentteja kirjoitukseen kertyi yhteensä 10. Lukijat vastasivat kysymykseeni kommentoimalla aikomuksensa valmistaa tortilloja myös kotonaan reseptin avulla sekä kiittivät reseptistä. Aihepostauksista suurimman suosion sai blogikirjoitus meksikolaisesta ruokakaupasta, jossa kerroin meksikolaisten ruokakauppojen erikoisuuksista. Aihe herätti paljon keskustelua lukijoideni parissa ja oli mielenkiintoista kuulla lukijoideni ajatuksia aiheesta. Tämä kirjoitus sai myös 10 kommenttia. Artikkelin kommentit olivat kotoisin Suomesta, Yhdysvalloista ja Meksikosta.

Lukijat, jotka kommentoivat blogiani vaihtelivat aika paljon. Useimmat lukijat kommentoivat blogissani vain yhtä postausta, mutta muutama lukijoistani sitoutui blogin lukemiseen enemmän ja kommentoi lähes kaikkia postauksiani. Huomasin, että postaukset, joissa kehotin lukijoitani kommentoimaan ja esitin heille jonkun kysymyksen postaukseni lopussa, sai enemmän kommentteja. Tällöin lukijoiden oli helppo kommentoida vastaamalla kysymykseeni. Sain myös paljon kommentteja postauksistani ja blogistani blogin ulkopuolella, esimerkiksi Instagramissa ja Facebookissa. Lukijoiden oli helpompi vastata ja reagoida markkinointipostauksiini, kuin blogiini, sillä blogin kommentointiin tarvitsee jättää sähköpostiosoite kommentin lisäksi.

### 5.3 Blogin onnistumisen arviointi

Opinnäytetyön produktin arvioinnissa tulee kiinnittää huomiota työn ideaan, toteutukseen ja tarpeellisuuteen. Opiskelijan tulee miettiä, saavuttiko hän työlle asettamansa tavoitteet ja onnistuiko työssään suunnittelemallaan tavalla. Työn arviointiin on hyvä kerätä palautetta myös työn kohderyhmältä, jotta arviointi ei jäisi subjektiiviseksi. (Vilka & Airaksinen 2003, 154, 157.)

Asetin blogini arviointi kriteereiksi blogin onnistumisen, lukijoiden löytämisen sekä kommenttien saamisen. Blogin tarkoituksena oli jakaa tietoutta ja vinkkejä aidosta meksikolaisesta ruoasta ja kulttuurista, sekä tuoda meksikolainen ruoka lukijoiden keittiöihin blogissani julkaisemieni reseptien avulla.

Ongelmakohdakseni muodostui suunnittelemassani aikataulussa pysyminen, sillä Covid -19 sekoitti blogin kirjoittamista pahasti. En pystynyt toteuttamaan kaikkia ennalta mietittyjä postauksia, sillä minulla ei riittänyt niihin materiaalia, kuvia, eikä omia kokemuksia. Sain kuitenkin mukailtua postausideoita sellaisiksi, jotka pystyin toteuttamaan Suomesta käsin. Sain kirjoitettua yhteensä yhdeksän blogipostausta, niin kuin alun perin olin ajatellut. Postautahdissani olisi ollut parantamisen varaa, enkä tässä asiassa yltänyt omiin suunnitelmiini.

Koin onnistuvani luomaan selkeän ja siistin ulkoasun blogilleni. Alkuperäiseen ulkoasuun en ollut niin tyytyväinen, mutta uusittuani sen muutaman kuukauden jälkeen sain blogista paremman näköisen. Sain lukijoiltani hyvää palautetta ulkoasuun liittyen, muun muassa sain kommentit "looks very professional" ja "I really like your blog".

Olisin toivonut saavani blogilleni enemmän kommentteja ja jatkaa keskustelua postausteni aiheista lukijoideni kanssa. Vaikka kehotin ihmisiä kommentoimaan blogitekstissäni, monet vain lukivat tekstin läpi kommentoimatta. Olen kuitenkin hyvin tyytyväinen kaikkiin kommentteihin mitä blogissani sain, kaikkiin postauksiin sain yhteensä 45 kommenttia. Osaan postauksista sain luotua lukijoideni kanssa mielenkiintoisia keskusteluita, joissa lukijat jakoivat omia tarinoitaan aiheeseen liittyen. Tästä esimerkkinä Cassandran viesti Street Food Culture in Mexico blogipostauksessani:

*”I have never realized, as a Mexican, that street food connects us. I started remembering all the times my friends and I decided a puesto de tacos as a meeting point or how I called the taquero by his name because he is my friend. That was really interesting to read. Also, as you were talking about hygiene, it is true that it is not as clean as a restaurant, but, I would say, that is the fun part about it. Some types of food, as tacos, esquites or papas, taste better in the street and they only have that taste because they were made by an specific family or recipe in the street. I really like your blog, I will keep reading it 😊 Greetings from México”*

Mielestäni vastaavat kommentit kuten tämä tuovat huomattavasti lisäarvoa blogille. Blogini tarkoituksena oli jakaa tietoutta ja vinkkejä aidosta meksikolaisesta ruoasta ja kulttuurista, sekä tuoda meksikolainen ruoka lukijoiden keittiöihin blogissa julkaisemieni reseptien avulla. Kommenttien sekä viestien perusteella onnistuin tässä hyvin, sillä reseptipostaukseni saivat hyvää palautetta lukijoiltani. Monet kertoivat aikovansa kokeilla reseptejä kotonaan tai lähettivät minulle kuvia valmistamistaan annoksista.

Jos aloittaisin opinnäytetyön ja blogin kirjoittamisen alusta, en asettaisi tavoitteita blogin kommenttien saamiseen. Opin blogia kirjoittaessa, että monet ihmiset laittavat mieluummin henkilökohtaisesti viestiä muissa somekanavissa ja lähettävät kuvia ruoistaan mitä ovat valmistaneet reseptieni avulla. Muualla on helpompi ja kätevämpi laittaa viestiä kuin blogissa. Blogia kommentoidessa pitää henkilön jättää sähköpostiosoitteensa ja nimimerkki, kun muualla somessa he voivat yksinkertaisesti kirjoittaa viestin ja lähettää sen.

Löysin lukijoita blogilleni kohtuullisen paljon. Olin hyvin positiivisesti yllättynyt, kuinka laajasti blogini oli levinnyt maailmalla. Sain blogilleni vierailijoita ympäri maailmaa, 24 eri maasta (liite 5). Tässä asiassa onnistuin omasta mielestäni hyvin. Tietysti aina on varaa parantaa ja jos olisin markkinoinut blogiani muuallakin, kuin omissa sosiaalisen median kanavissani, olisi blogin voinut löytää vielä useammat ihmiset. Lopputulokseen olen silti hyvin tyytyväinen.

Mielestäni onnistuin saavuttamaan kaikki opinnäytetyölleni asettamani tavoitteet kiitettävästi. Opin luomaan blogin maksuttomalle blogialustalle, löytämään blogilleni lukijoita, sekä kirjoittamaan innostavia ja hyödyllisiä blogikirjoituksia, joihin sain kohtuullisen verran kommentteja, ja jotka herättivät keskustelua lukijoideni parissa. Blogin pitäminen opetti minulle pitkäjänteisyyttä, kärsivällisyyttä sekä sen, että kaikesta selviää vaikkei asiat menisikään aina suunnitelmien mukaan.

## 6 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda ruoka-aiheinen blogi meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogini kohderyhmänä olivat Meksikosta kiinnostuneet matkailijat sekä ihmiset, jotka ovat kiinnostuneita meksikolaisesta ruokakulttuurista. Blogini tavoitteena oli levittää tietoa aidosta meksikolaisesta ruokakulttuurista Meksikoon matkustaville, sekä aiheesta kiinnostuneille ihmisille. Blogin tavoitteena oli myös löytää blogille lukijoita sekä innostaa lukijat kommentoimaan blogipostauksia. Muita tavoitteita opinnäytetyölleni olivat blogin luomisen ja kirjoittamisen oppiminen. Tavoitteenani oli myös kehittää kirjallista ilmaisutaitoani.

Toteutin opinnäytetyöni toiminnallisena opinnäytetyönä luomalla blogin. Mielestäni toiminnallinen opinnäytetyö sopi itselleni hyvin, sillä tykkään havainnoida asioita sekä luoda ja kirjoittaa omaa tekstiä. Blogissani pystyin käyttämään luovuuttani tekemällä blogista haluamanlaiseni sekä sain itse ideoida kaikki postausaiheet. Blogikirjoituksiini keräsin materiaalia haastatteleamalla paikallisia ihmisiä Meksikossa sekä itse havainnoimalla heidän ruokatottumuksiaan ja -tapojaan siellä asuessani. Blogikirjoituksia luodessa koin kehittäväni kirjallista ilmaisutaitoani sekä opin markkinoimaan blogipostauksiani. Olen myös huomannut kehittäväni kirjallista ilmaisutaitoani opinnäytetyön raporttia kirjoittaessa. Uskon, että saamastani verkkokirjoittelun taidosta on hyötyä myös työelämässä.

Blogille asettamani tavoitteet täyttyivät osittain. Koen, että blogistani oli hyötyä etenkin meksikolaisesta ruokakulttuurista kiinnostuneille henkilöille. Blogini lukijat jakoivat omakohtaisia kokemuksiaan postauksen aiheisiin liittyen sekä sain lukijoiltani kuvia ja kommentteja reseptipostauksieni ruoista, joita he olivat innostuneet kokeilemaan blogini ansioista. Suurin osa blogipostauksiini liittyvistä kommentteista tuli minulle sosiaalisen median kanavien kautta, joissa blogiani markkinoin. Olisin kuitenkin toivonut saavani enemmän kommentteja myös blogini puolelle. Toisaalta en ollut asettanut mitään tarkkaa tavoitetta kommenttien saamiseen, joten olen hyvin tyytyväinen, että jokaiseen blogikirjoitukseeni tuli ainakin muutama kommentti. Lukijoita sain blogilleni kohtuullisen verran. Aito meksikolainen ruoka ei ole kovin tunnettua Meksikon ulkopuolella, etenkin Suomessa, joten lukijani oppivat blogipostauksieni avulla millaista aito meksikolainen ruoka on. Sain lukijoiltani hyvää palautetta blogistani ja osa heistä kiitteli jakamiani reseptejä ja niistä saamastaan ruokainspiraatiosta. Blogi oli inspiroiva ja mielenkiintoinen tapa oppia meksikolaisesta ruokakulttuurista. Koen siis onnistuneeni blogin pitämisessä.

Vaikka opinnäytetyön aihe tuli valittua aika nopealla aikataululla, eikä itselläni ollut aikaisempaa tietoa aiheesta, olen silti hyvin tyytyväinen aiheen valintaan. Opinnäytetyön kirjoittaminen meksikolaisesta ruokakulttuurista avasi silmiäni, sillä opin paljon uutta ennalta lähes tuntemattomasta kulttuurista sekä blogini kautta tutustuin uusiin ihmisiin, joihin ilman blogia ja kyseistä aihetta en olisi tutustunut. Minusta oli ilo huomata, kuinka ihmiset olivat avuliaita kertomaan omista kokemuksistaan meksikolaiseen ruokakulttuuriin liittyen.

Covid-19 tilanne sekoitti suunnitelmiani sekä opinnäytetyölle suunnittelemani aikatauluani. Alun perin olin suunnitellut kirjoittavani opinnäytetyön Meksikossa asuessani keväällä 2020, mutta ennen aikainen paluuni Suomeen sekoitti pahasti opinnäytetyöni sekä blogini kirjoitustah-  
tia. Jouduin suunnittelemaan kokonaan uudet postausaiheet siten, että saisin kirjoitettua ne Suomesta käsin vähäiseksi jääneen havainnoinnin pohjalta. Päädyin tekemään haastatteluja puhelimitse blogipostaukseni tueksi, sillä halusin nimenomaan saada paikallisten ihmisten näkökulman blogiteksteihini. Jatkoin opinnäytetyöni kirjoitusta syksyllä 2020, jotta sain hiottua siitä mahdollisimman hyvän sekä kirjoitettua blogiini suunnittelemani määrän laadukkaita blogikirjoituksia. Koen, että onnistuin luomaan johdonmukaisen ja laadukkaan kokonaisuuden esitellen meksikolaista ruokakulttuuria.

Opinnäytetyöni etenee loogisessa järjestyksessä taustasta teoriaan ja blogin luomisesta sen ylläpitämiseen ja arviointiin. Aihekokonaisuudet ovat myös luotu asteittain toistensa johdattelemina. Esimerkiksi ensin avaten ruokakulttuuria käsitteenä yleisesti, jonka jälkeen kerrottu ruokakulttuureista maailmalla ja lopuksi syntyen meksikolaiseen ruokakulttuuriin.

Pyrin valitsemaan luotettavia lähteitä opinnäytetyöni aiheiden tueksi. Lähteinä käytin kirjallisuutta yleisesti ruokakulttuureista sekä meksikolaisesta ruokakulttuurista. Tämän lisäksi luin kirjoja blogin luomisesta ja bloggaamisesta. Haasteena oli löytää monipuolisesti luotettavia lähteitä meksikolaisesta ruokakulttuurista, sillä kirjallisuutta ei ollut käännetty kovin paljon suomeksi, eikä myöskään englanniksi. Onnekseni Meksikossa opin puhumaan espanjaa ja näin ollen pystyin hyödyntämään myös espanjankielistä materiaalia.

Opinnäytetyöprosessin aikana osaamiseni kehittyi koulutus- ja alakohtaisten osaamistavoitteiden eli kompetenssien kautta. Opin hankkimaan ja arvioimaan tarvitsemani tietoa ja lähteitä, joita opinnäytetyössäni käytin. Eettistä osaamistani kerrytin muun muassa ottamalla vastuun omasta työstäni ja sen kirjoittamisesta itsenäisesti loppuun asti. Selvitin ensin, miten blogi tehdään, jonka jälkeen oppimieni tietojen avulla loin itselleni blogin ja suunnittelin ja kirjoitin kaikki postaukset.



Blogin pitäminen vaatii kärsivällisyyttä ja pitkäjänteisyyttä, sillä kirjoituksia tulee kirjoittaa säännöllisin väliajoin sekä kirjoitusten tulee olla selkeitä, mielenkiintoisia ja mahdollisesti myös inspiroivia. Lukijoiden hankkimiseen saa myös käyttää paljon aikaa, sillä lukijat harvoin löytävät blogia itseksensä. Blogia ja uusia blogikirjoituksia pitää markkinoida hyvin.

Koen, että aihe oli ajankohtainen, sillä aito meksikolainen ruoka on ollut esillä tänä vuonna, etenkin Suomessa. Helsingin Sanomat ovat kirjoittaneet artikkeleita uusista meksikolaisista ravintoloista, joita on perustettu Helsinkiin ja siitä, kuinka ihmiset ovat kiinnostuneita aidosta meksikolaisesta ruoasta. Netflixistä löytyy myös tänä vuonna tuotettu sarja nimeltä taco: monipuolinen herkku. Tästä voi siis päätellä, että aito meksikolainen ruoka on puhuttu aihe ja jota halutaan tutustuttaa muihin maihin.

Jatkokehitysideani blogilleni olisi luoda blogilleni oma Instagram tili, jossa blogia voitaisiin markkinoida ja joka toimisi verkostoitumiskanavana muiden ruokabloggaajien kanssa. Instagramissa voitaisiin jakaa kuvia, faktoja ja vinkkejä meksikolaisista ruoista sekä siellä voisi myös pitää Instagram livejä, joissa voisi yhdessä laittaa meksikolaista ruokaa seuraajien kanssa ja opastaa heitä tarpeen tullen. Tämä voisi olla hauska tapa tutustua blogin seuraajiin ja auttaa heitä tutustumaan syvemmin blogissa jaettuihin resepteihin ja meksikolaisiin ruokiin. Toinen jatkokehitysideani olisi jakaa blogi matkajärjestöille ja muille matkantarjoajille, jotka tekevät matkoja Meksikoon. Heidän asiakkaansa voisivat tutustua blogiini ennen heidän matkaansa Meksikoon ja saada sieltä vinkkejä Meksikossa syömiseen sekä oppia meksikolaisesta ruokakulttuurista.

## 7 LÄHDELUETTELO

Alasilta, A. (2009). *Blogi tulee töihin*. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Barrios, B. (2019). *Mole poblano, el plato más famoso de México*. Viitattu 19.10.2020. <https://cocinateelmundo.com/recetas-cocina-mexicana/mole-poblano/>

Becut, A., Boutaud, J-J., Marinescu, A. (2016) *Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life. Introduction*. Julkaistu: De Cruyter Open.

Betrán, M. & Flores, N.A. (2014) *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Editorial Uoc.

Cruz, F.F. & Fordham, B. (2012) *Aittoa Meksikon ruokaa: Burrito, taco ja salsa – suosikkiherkkujen alkuperäisiä reseptejä*. UK: Ryland Peters & Small.

Eskola, J. & Suoranta, J. (1998) *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.

Evans, L. (2010). *Social Media Marketing: Strategies for Engaging in Facebook, Twitter & Other Social Media*. United States of America.

Finfood – Suomen Ruokatieto ry, (2009). Viitattu 16.1.2020. [https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru\\_katsaus\\_2702091.pdf](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru_katsaus_2702091.pdf)

Fundación UNAM (N.d.) *Conoce la cultura alimenticia en México*. Viitattu 14.10.2020. <https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/conoce-la-cultura-alimenticia-en-mexico/>

Giovanni, M. (2018). *A Lifestyle Bloggers Guide To Your First Week of Blogging*. Viitattu 14.1.2020. [A+Lifestyle+Bloggers+Guide+To+Your+First+Week+Of+Bloggig+By+Marina+De+Giovanni.pdf](#)

Global Bastros. (2018). *The Modern Destruction of Food Culture*. Viitattu 22.9.2020. <https://globalgastros.com/food-culture/modern-destruction-of-food-culture>

Islam opas. Viitattu 9.6.2020. <https://www.islamopas.com/matregler.html>

JAMK. Opinnäytetyön ohjaajan käsikirja (N.d.) Viitattu 9.9.2020. <https://oppimateriaalit.jamk.fi/yamk-kasikirja/tyoelaman-tutkiva-kehittamistoiminta/projektityo-vs-ns-toiminnallisen-tutkimuksellinen-kehittamishanke-opinnaytetyo/>

Juslen, J. (2011). *Nettimarkkinoinnin karttakirja*. Tietosykli Oy.

Kananen, N. & Toikkanen, M. (2014). *Blog by the book: blogiopas*. Helsinki: Tammi.

Kilpi, T. (2006). *Blogit ja bloggaaminen*. Helsinki: Gummerus Kirjapaino Oy.

Kortesuo, K. (2014). *Sano se someksi 1: Ammattilaisen käsikirja sosiaaliseen mediaan*. Viro: Media Zone Oy.

Kortesuo, K. & Kurvinen, J. (2011). *Blogimarkkinointi: Blogilla mainetta ja mammonaa*. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Liimatainen, A. & Riipi, H. (2003). *Ruokapurjehdus Karibianmereltä Meksikoon*. Helsinki: WSOY.

Long-Solis, J. & Vargas, L. (2005). *Food Culture in Mexico*. Westport: Greenwood Publishing Group, Inc.

Luoma, M. (2019). *Minustako bloggaaja? Bloggaajan käsikirja*. Kerava: Painojussit.

Martinez, M. (2018). *Receta de Churros Mexicanos*. Viitattu 19.10.2020. <https://www.mexicoenmicocina.com/receta-de-churros-mexicanos/>

Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. (2003). *Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Mäkelä, J. (2020) Ruokatrendit muuttuvat jatkuvasti, ja tulevaisuuden ruoka voi olla yksilölle räätälöity ravintojuoma – "Onko ruokamme peräisin luonnosta vai laboratorion?" ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä kysyy. Viitattu 22.9.2020. <https://www.helsinginuutiset.fi/paikalliset/1197846>

Niva, M. (2016). *Muuttuva ruokakulttuuri ja kuluttajien valinnat*, dosentti Mari Niva. <https://www.youtube.com/watch?v=N9vtqU3btAk> katsottu 20.1.2020.

Ola, S. (2014). *Meksikolaista meksikolaisittain: Death by Burrito*. Helsinki: Kustannusyhtiö Nemo.

Ontto-Panula, T. & Puska, R. (2005). *Ruokaa maailmalta*. Helsinki: Werner Söderström Oy.

Rekiaro, I. (2006). *Meksiko*. Helsinki: Tammi.

Ruokatieto Yhdistys ry. *Maailman makuja*. Viitattu 22.9.2020. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/maailman-makuja>

Suomen ruokamatkailustrategia 2020-2028. Viitattu 24.9.2020. <http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf>

Telegin, M. & Tennek, J. (1996). *Helppoa ja hyvää Meksikosta*. Västerås: ICA Förlaget Ab.

Vegaffinity (2015). *Gastronomía vegana de México*. Viitattu 14.10.2020. <https://www.vegaffinity.com/comunidad/articulo/gastronomia-vegana-de-mexico--a50>

Vilkka, H & Airaksinen, T. (2003). *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

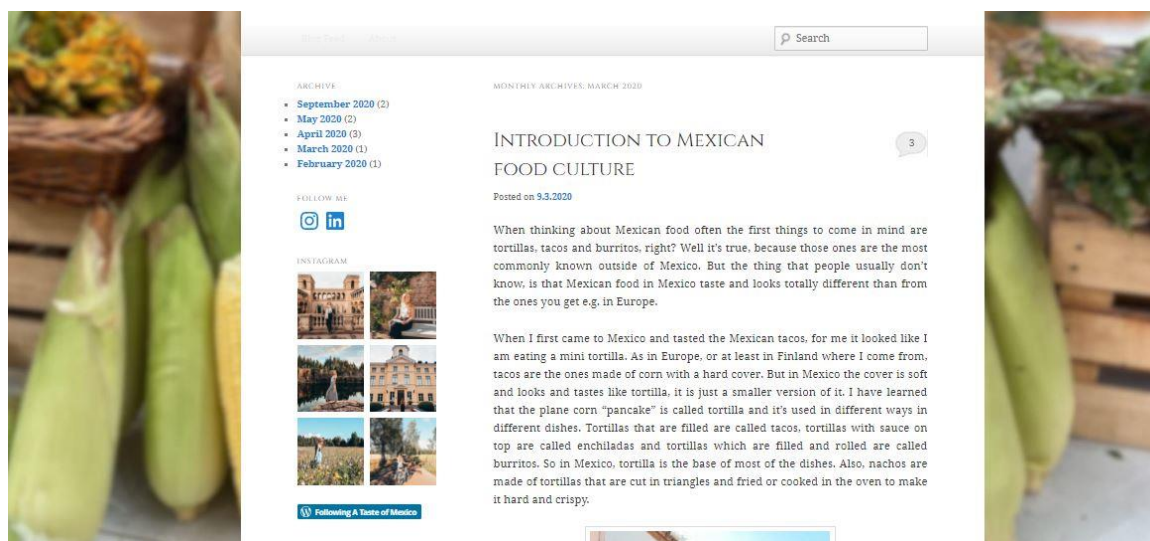
Villaseñor & V., I. (1998). *Gastrosofía de la comida mexicana: Vol. 2*. ed. Editorial Conexion Grafica.

Wordpress (n.d.). Viitattu 19.10.2020. <https://fi.wordpress.org/about/>

## LIITTEET



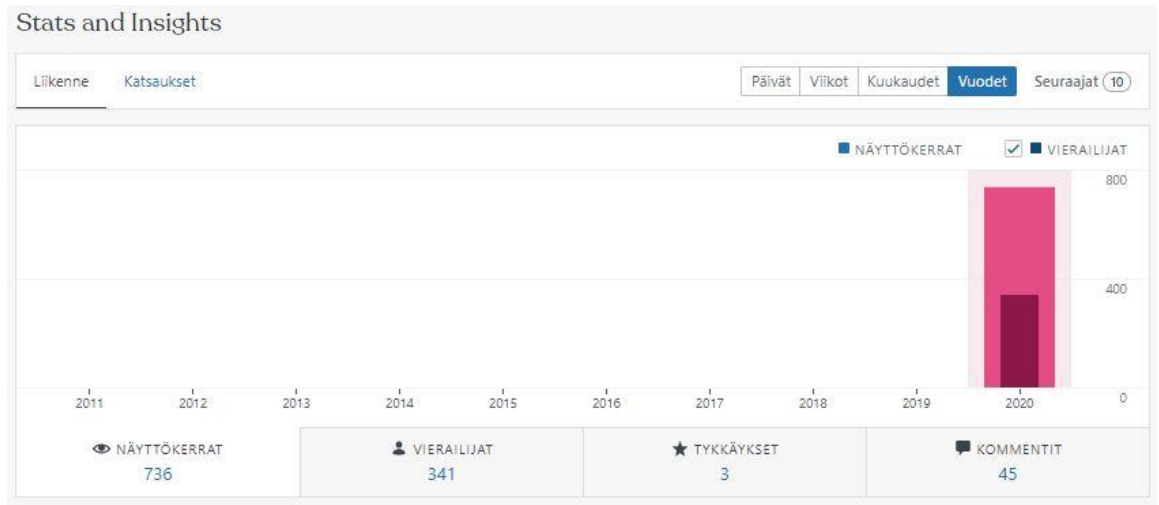
Liite 1. Ensimmäinen blogibanneri (A Taste of Mexico -blogi)



Liite 2. Blogin widgetit (A Taste of Mexico -blogi)



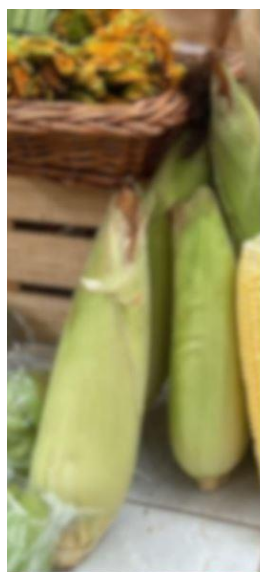
## Liite 3. Toinen blogibanneri (A Taste of Mexico -blogi)



## Liite 4. Blogin tilastot koko blogin ajalta. (A Taste of Mexico -blogi)

Maa	Näyttökerrat
Suomi	396
Saksa	101
Ranska	52
Meksiko	52
Uusi Seelanti	33
Yhdysvallat	24
Puola	23
Italia	8
Alankomaat	6
Unkari	6
Kanada	4
Belgia	4
Itävalta	4
Kiina	3
Thaimaa	3
Norja	3
Espanja	3
Iso Britannia	2
Venäjä	2
Ruotsi	2
Intia	2
Australia	1
Etelä-Korea	1
Sveitsi	1

## Liite 5. Lista blogin vierailijoiden kansalaisuuksista. (A Taste of Mexico -blogi)



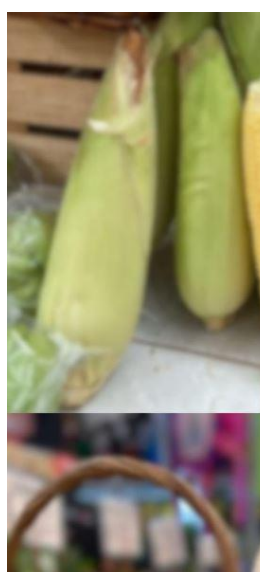
## SPECIALTIES IN MEXICAN GROCERY STORES

Posted on 15.5.2020

I find it interesting to walk around in grocery stores in different countries and see the different products and specialties each country has. I think with just going into a grocery store abroad you can already see what the food culture is like in that country. It's also fun to try to think and guess which ingredients are used in each dish that is special to that country. In this post, I want to point out a few of the common things you can find in a Mexican grocery store but are not as common in my home country, Finland.



## Liite 6. Esimerkki blogikirjoitus (A Taste of Mexico -blogi)



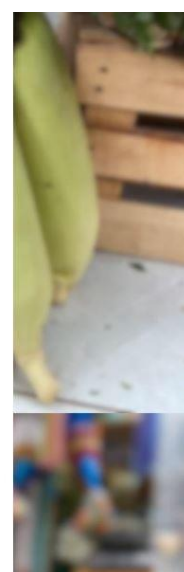
## RECIPE: MEXICAN TORTILLAS

Posted on 9.4.2020

Like I already mentioned in my [previous post](#), tortillas are the base of almost every Mexican dish. Tortillas are eaten for breakfast, lunch, snack and dinner. It's kind of like bread for Mexicans, even though they do eat bread as well but not as much as tortillas. You can always find tortillas in a Mexican's fridge. I thought it would be a good idea to share a recipe with you all, so if you're interested, you can make tortillas the Mexican way too. Something to do during quarantine. 🍌

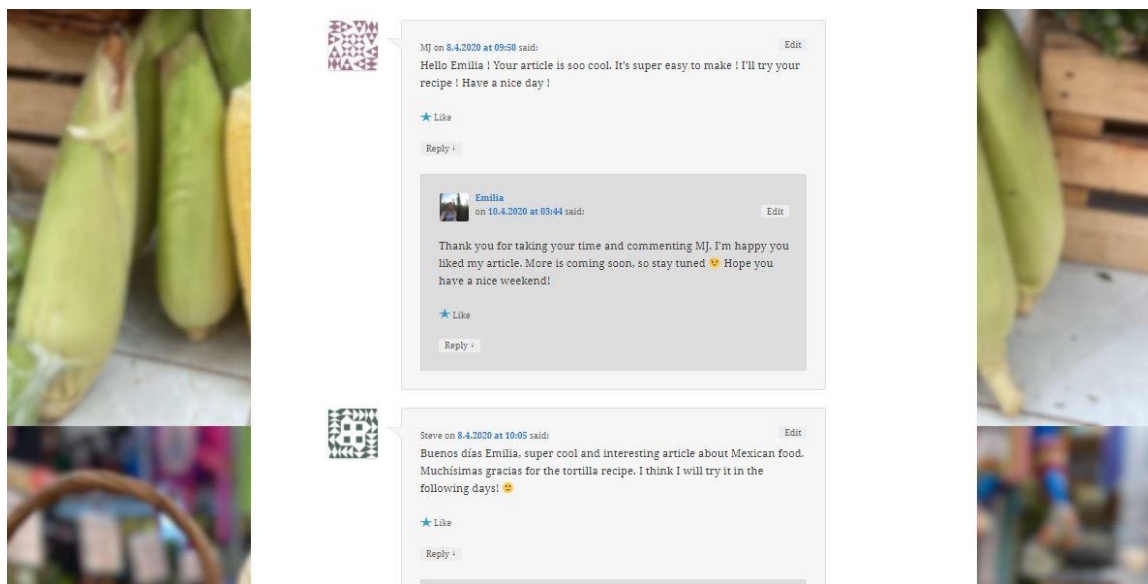
A few days ago, I was lucky enough to learn how to make tortillas the Mexican way; from the scratch. I made the tortillas with my Mexican host family, which was a great experience. To learn more about the local food culture, it's the best to cook together with the locals. One thing in my bucket list for Mexico was to learn to make tortillas, and I'm super excited to share the recipe with you. Surprisingly, it's very easy to make them, you only need three ingredients: corn flour, water and salt.

Recipe:  
2 cups of corn flour  
1 1/4 cups water (lukewarm)  
1 tsp salt

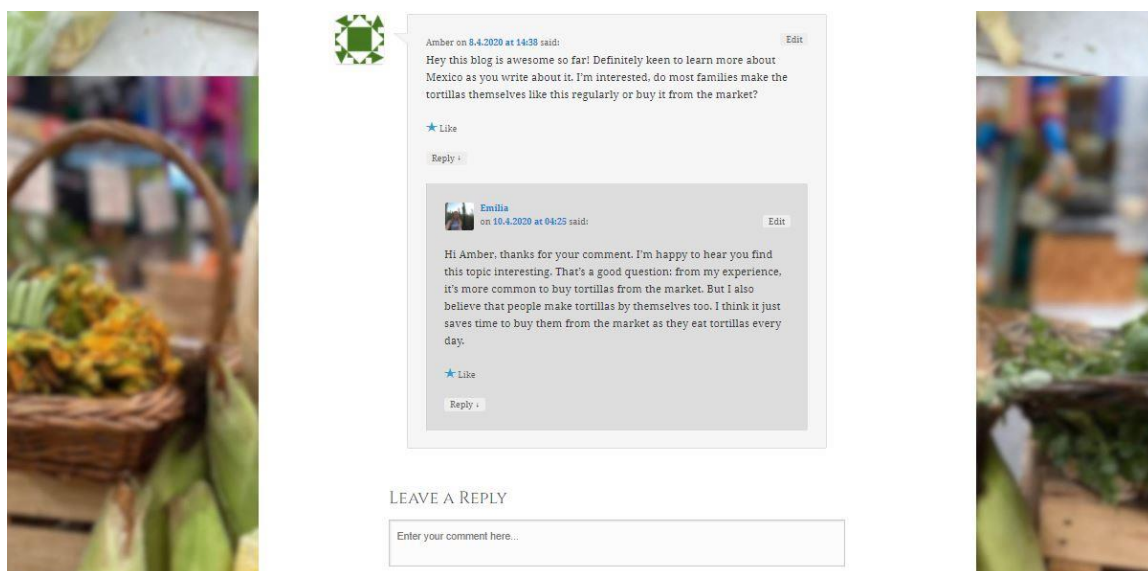


## Liite 7. Esimerkki reseptipostaus (A Taste of Mexico -blogi)





### Liite 8. Esimerkki kommentteja (A Taste of Mexico -blogi)



### Liite 9. Esimerkki kommentti ja keskustelua lukijan kanssa (A Taste of Mexico -blogi)