

Opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen

Vera Koivisto

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Amk-opinnäytetyö

2021

Matkailun liikkeenjohdon tutkinto

Tiivistelmä

Tekijä(t)

Vera Koivisto

Tutkinto

Restonomi

Raportin/Opinnäytetyön nimi

Opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen

Sivu- ja liitesivumäärä

38 + 19

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön eli produktin aiheena on ruoanvalmistus avotulella nuotiokeittopaikkaa käyttäen. Produktina valmistui työn päätavoitteen mukaisesti opas nuotiokeittopaikan käyttämiseen. Työn alatavoitteena oli luoda mahdollisimman selkeä ja helppolukuinen opas, jonka avulla kuka tahansa voi valmistaa ruokaa nuotiokeittopaikalla. Lisäksi työssä tavoiteltiin visuaalista toteutusta ja ruokaideoiden sisällyttämistä oppaseen.

Luonnossa virkistäytyminen on ollut lähivuosina vahvassa nosteessa. Monet ovat innostuneet retkeilystä, ja näin ollen opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen on entistäkin ajankohtaisempi. Ruoanvalmistus avotulella saattaa olla monelle aloittamisen vaikeuden takana, ellei aiempaa kokemusta löydy. Oppaan tehtävänä on kannustaa nuotiokeittopaikan käyttämisessä. Opas suunnattiin erityisesti ensikertalaisille retkeilijöille.

Tämän työn yhteydessä nuotiokeittopaikalla tarkoitetaan rakennettua ja merkittyä tulentekopaikkaa. Niitä löytyy huolletuilta retkeilyalueilta, kuten kansallispuistoista. Tällaista tulentekopaikkaa käyttäessä ei tarvita maanomistajan lupaa. Avotuli sen sijaan tarkoittaa nuotiota tai tulta, jota ei ole eristetty maapohjasta. Näin ollen avotuli voi päästä leviämään maapohjan tai kipinöinnin kautta ympäristöön.

Opinnäytetyössä käsitellään avotulen lainsäädäntöä, jokamiehenoikeuksia sekä tulen- ja ruoanteossa käytettäviä välineitä ja menetelmiä. Lisäksi tarkastellaan vastuullisuutta ympäristön ja sosiaalisen vastuun kautta. Selkeyden vuoksi aihe rajattiin niin, että tässä työssä ei käsitellä tulen tekemistä maastoon, eikä retkikeittimiä. Oppaan pääasiallisena tarkoituksena ei ollut reseptiikkaan keskittyminen, vaikka opas sisältää muutamia ruokaideoita. Aiheet muodostavat opinnäytetyön tietoperustan ja samalla toimivat oppaan rakenteena. Tietoperusta kerättiin käyttäen sähköisiä lähteitä, lukien aihepiirin kirjoja ja hyödyntäen omaa käytännön kokemusta.

Produktin eli oppaan toteutustapoihin kuuluivat kenttätutkimuksen tekeminen ja valokuvien ottaminen nuotiokeittopaikoilla. Opas luotiin käyttäen graafista suunnittelutyökalua. Viimeisenä produktin työvaiheena oli testaus, jossa oppaan toimivuus tarkistettiin käytännössä. Produkti saavutti sille asetetut tavoitteet.

Työ valmistui marraskuussa 2021.

Asiasanat

avotuli, opas, ruoanvalmistus, nuotiokeittopaikka

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Ruoanvalmistus avotulella.....	4
2.1	Avotuli ja lainsäädäntö	4
2.2	Jokamiehen oikeudet	5
2.3	Tulenteko ja välineet	6
2.4	Valmistusmenetelmät ja välineet	8
3	Nuotiokeittopaikat.....	11
3.1	Vastuullisuus nuotiokeittopaikoilla	11
3.2	Pääkaupunkiseudun nuotiokeittopaikat ja kävijämäärien kasvu	13
4	Produktin tekoprosessin kuvaus.....	16
4.1	Produktin aloitus ja suunnittelu.....	16
4.1.1	Hyvän oppaan ominaisuuksiin tutustuminen.....	17
4.1.2	Aikataulusuunnitelma	18
4.2	Produktin toteutus- ja työtapakuvaus	19
4.2.1	Kenttätutkimus nuotiokeittopaikoilla	19
4.2.2	Oppaan sisällön ja rakenteen laatiminen.....	20
4.2.3	Testaus ja sen perusteella tehdyt muutokset.....	21
5	Opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen -produktin esittely	23
5.1	Oppaan sisällys.....	23
5.2	Oppaan muotoilu.....	24
6	Pohdinta.....	27
6.1	Tavoitteiden saavuttaminen	27
6.2	Projektin onnistuminen.....	28
6.2.1	Opinnäytetyön rakenteen täytyminen	28
6.2.2	Aikataulussa pysyminen.....	28
6.2.3	Suunnitelmassa pysyminen.....	29
6.2.4	Produktin hyödynnettävyys ja ajankohtaisuus	29
6.2.5	Johtopäätökset projektin onnistumisesta	31
6.3	Jatkokehittäminen	31
6.4	Opinnäytetyöprosessin ja oman oppimisen arviointi.....	33
	Liite 1. Opas nuotiokeittopaikan käyttämiseen.....	39

1 Johdanto

Nuotiokeittopaikan ääressä nautitaan paitsi herkullisesta ruoasta ja tunnelmasta, myös kaikesta asiaan liittyvästä, kuten tulen tekemisestä. Kiireettömän ajan viettäminen luonnossa on avainasemassa. Ruoanvalmistukseen saa mennä aikaa ja se voi olla yhtä tärkeää kuin syöminen. Ruoanvalmistus avotulen äärellä onkin parhaimmillaan elämyksellinen kokemus, etenkin kun tietämys ja osaaminen siihen ovat hallussa. (Tornblad & Olsson 2018, 6.)

Toiminnallisen opinnäytetyöni aiheena on ruoanvalmistus avotulella. Produktina eli tuotoksena syntyy opas nuotiokeittopaikan käyttämiseen. Pää tavoitteena on oppaan luominen. Alatavoitteena on, että opas on mahdollisimman selkeä ja helppolukuinen, jotta sen avulla kuka tahansa voisi lähteä valmistamaan ruokaa nuotiokeittopaikalle. Toisena alatavoitteena on, että opas tulee olemaan visuaalinen. Visuaalisuuden tarkoituksena on tukea oppaan selkeyttä ja tehdä siitä helpommin lähestyttävä. Näiden lisäksi asetin vielä kolmannen alatavoitteen koskien oppaan sisältöä. Tämä tavoite on, että opas sisältää ruokaideoita nuotiokeittopaikalla valmistettavaksi. Ruokaideoiden tarkoituksena on tarjota inspiraatiota, ja samoin myös madaltaa kynnystä nuotiokeittopaikalle lähtemiseen.

Luonnossa virkistäytyminen on ollut vahvassa nosteessa koronapandemian aikana. Lähiretkeilykohteiden suosio on noussut ennennäkemättömiin lukemiin. Esimerkiksi kansallispuistojen kävijämäärät ovat kasvaneet reilusti, ja koronapandemian aika on tuonut niihin uusia kävijöitä. Suuri osa uusista kävijöistä voi jäädä myös pysyviksi löydettyään luonnon ja hyvät palvelut. (Metsähallitus 2020a.) Tilastojen mukaan kansallispuistojen käyntimäärät kasvoivat vuonna 2020 yli 700 000 kävijällä verrattuna aiempaan vuoteen (Metsähallitus s.a.). Näin ollen nuotiokeittopaikkojen käyttö on nyt entistäkin ajankohtaisempaa, kun monet ovat innostuneet viettämään aikaa luonnossa. Ruoanvalmistus avotulella saattaa olla monelle aloittamisen vaikeuden takana, ellei aiempaa kokemusta löydy. Tällöin selkeä opas voi kannustaa entisestään nuotiokeittopaikan käyttämiseen.

Tämän opinnäytetyön opas on suunnattu kenelle tahansa nuotiokeittopaikan käyttämisestä kiinnostuneelle. Tilastojen mukaan ensikertalaisten retkeilijöiden määrät ovat kasvaneet (Metsähallitus 2021). Tämä huomioiden, opas on kohdennettu erityisesti ensikertalaisille retkeilijöille. Oppaan kohderyhmänä ovat myös Haaga-Helian ammattikorkeakoulun Haagan kampuksen opiskelijat, sillä nuotiokeittopaikkaa voidaan käyttää opetuksessa. Tässä opinnäytetyössä keskitytään eritoten pääkaupunkiseudun nuotiokeittopaikkoihin, eli demografisena kohderyhmänä ovat Helsingin seudun asukkaat tai vierailijat. Opas on perusidealtaan kuitenkin yleinen, joten sitä voi hyödyntää koko

Suomen nuotiokeittopaikoilla sijainnista riippumatta. Lisäksi eräkokkailijat ja luontoruokailua tarjoavat yritykset voivat hyötyä oppaasta, esimerkiksi käyttämällä sitä apuna asiakkaiden opastamisessa.

Tässä työssä käsitellään ruoanvalmistusta avotulella, nuotiokeittopaikkaa käyttäen. Nuotiokeittopaikalla tarkoitetaan tässä yhteydessä rakennettua ja merkittyä tulentekopaikkaa. Niitä löytyy huolletuilta retkeilyalueilta, kuten kansallispuistoista. Tällaista tulentekopaikkaa käyttäessä ei tarvita maanomistajan lupaa. (Luontoon s.a.a.) Avotuli sen sijaan tarkoittaa nuotiota tai tulta, jota ei ole eristetty maapohjasta. Näin ollen avotuli voi päästä leviämään maapohjan tai kipinöinnin kautta ympäristöön. Avotuleksi katsotaan myös maapohjalle asetettavat kertakäyttögrillit ja risukeittimet. Muita retkikeittimiä tai kamiinoita ei katsota avotuleksi. (Suomen Latu 2021.)

Tässä työssä ei käsitellä tulen tekemistä maastoon tai retkikeittimiä. Työ käsittelee nuotiokeittopaikkojen käyttämistä, minkä vuoksi nämä rajaukset ovat perusteltuja. Työn aihe kattaa tulenteon lisäksi avotuleen liittyvät rajoitukset ja muut keskeiset asiat, kuten jokamiehenoikeudet. Avotulesta puhuttaessa turvallisuusnäkökulma on mukana, ja tämän lisäksi käsitellään vastuullista käyttöä. Oppaassa käydään läpi myös ruoanvalmistuksen tapoja, välineitä ja jaetaan muutamia ideoita ruoalle, jota nuotiokeittopaikalla voi valmistaa. Oppaan tarkoituksena ei kuitenkaan ole reseptiikkaan keskittyminen.

Tietoperustan luvuissa käsitellään pääpiirteittäin avotulen lainsäädäntöä, jokamiehenoikeuksia sekä tulen- ja ruoanteossa käytettäviä välineitä. Lisäksi tietoperustassa tarkastellaan nuotiokeittopaikkoja erityisesti kestävyysnäkökulmasta. Tarkoituksena on koota aihepiirin kannalta oleellista teoriaa, joka toimii oppaan tekemisen perustana. Tietoperusta kerätään käyttäen sähköisiä lähteitä, lukien aihepiirin kirjoja ja hyödyntäen omaa käytännön kokemusta.

Tarkoituksena on, että oppaasta olisi mahdollisimman paljon hyötyä nuotiokeittopaikalle suuntaaville. Opasta tullaan testaamaan ensikertalaisella nuotiokeittopaikan käyttäjällä, jotta nähdään, kuinka se toimii käytännössä. Oppaassa tullaan käyttämään valokuvia havainnollistamisen keinona, ja samalla pyritään visuaaliseen lopputulokseen. Visuaalisuuden tavoittamiseksi tarkoituksena on, että tulen ottamaan itse oppaan valokuvat. Itse otettujen valokuvien etuja ovat muun muassa, ettei tarvitse huolehtia tekijänoikeusasioista niiden osalta. Lisäksi niillä saa varmistettua oppaalle sopivan ja mieluisan ilmeen. Tutustun etukäteen myös siihen, kuinka tehdään hyvä opas. Esimerkiksi ohjeet kannattaa kirjoittaa käskymuodossa, neutraalin kohteliaasti lukijaa puhutellen (Kotimaisten kielten keskus s.a.).

Opinnäytetyön aihe on valmis aihe-ehdotus Haaga-Helian ruokatuotannon lehtorilta. Päätin tarttua tähän aiheeseen, sillä se kuulosti mielenkiintoiselta. Olen itse innostunut retkeilystä viime vuosien aikana, ja sitä kautta minulle on kertynyt jo hieman käytännön kokemusta ja tietämystä ruoanvalmistuksesta avotulella. Olen käyttänyt retkeillessä nuotiokeittopaikkoja, joten oppaan laatiminen tuntuu minulle mieluisalta. Samalla haluan haastaa itseäni ja syventää asiantuntemustani aiheesta.

Matkailun restonomiopiskelijana näen ruoka- ja luontomatkailussa paljon mahdollisuuksia, etenkin nyt, kun luonnossa oleminen on entistäkin suositumpaa. Vaikuttaa myös siltä, että nuotiokeittopaikkojen suosio tulee jatkumaan. Tähän viittaavat Metsähallituksen kävijätilastot sekä pitkän kehityksen tuloksena syntynyt kasvu, ja näiden perusteella luontokohteiden käyntimäärien ennustetaan pysyvän korkeana vielä koronapandemian jälkeenkin (Metsähallitus 2021).

2 Ruoanvalmistus avotulella

Nuotiokeittopaikalla ruoanvalmistus tapahtuu avotulella. Siihen liittyy erityinen huolellisuus. Ennen tulen sytytystä tulee ottaa huomioon, että avotulta koskien on säädetty rajoituksia. Myös jokamiehenoikeudet tulee tiedostaa, sillä ne vaikuttavat luonnossa olemiseen ja tekemiseen. Tässä osiossa käsitellään näitä rajoituksia ja jokamiehenoikeuksia, sillä ne ovat keskeisessä asemassa, kun puhutaan avotulesta. Lisäksi käydään läpi nuotion sytyttäminen, eli tulenteon oleelliset asiat ja siinä käytettävät erilaiset välineet. Viimeisenä paneudutaan vielä ruoanvalmistuksen menetelmiin ja välineisiin.

2.1 Avotuli ja lainsäädäntö

Avotuli tarkoittaa nuotiota tai muuta tulta, jonka on mahdollista päästä leviämään ympäristöön joko maapohjan kautta tai kipinöinnin takia. Avotulesta esimerkkejä ovat nuotion tekeminen maastoon sekä maapohjalle asetettavat kertakäyttögrillit ja risukeittimet. Myös muut kevytrakenteiset ja maapohjasta eristämättömät tulisijat katsotaan pelastuslain tarkoittamaksi avotulen teoksi. Pelastuslain mukaan avotuleksi ei katsota retkikeittäimiä eikä kamiinoita. Avotuleksi ei katsota myöskään maapohjasta eristettyjä, esimerkiksi huuvalla varusteltuja katoksia, joista tuli ei voi päästä leviämään. (Pelastustoimi s.a.)

Jotta ennaltaehkäistäisiin avotulen leviäminen ympäristöön, on pelastuslaissa säädetty avotulen tekemisestä ja siihen liittyvistä rajoitteista. Tulta käsitellessä pitää aina noudattaa erityistä varovaisuutta ja huolellisuutta, jotta tulipaloa ei synny. Vastuu tulipalon estämisestä on tulen sytyttäjällä. Avotulen teko on aina kielletty metsäpalovaroituksen aikana. Metsäpalovaroituksen antaa Ilmatieteen laitos. Varoitus annetaan alueelle, jossa on selkeästi metsäpalon vaara maanpinnan kuivuuden tai yleisen sääolosuhteen, kuten tuulen vuoksi. (Pelastustoimi s.a.)

Metsäpalovaroitus luokitellaan kolmeen varoitustasoon. Jokainen varoitustaso tarkoittaa, ettei avotulta saa tehdä. Varoitustasot osoittavat kasvaessaan sitä, että suuret ja nopeasti leviävät metsäpalot ovat todennäköisempiä. Metsäpalovaroitus annetaan yleensä maakunnittain kuuden aikaan aamulla. Varoituskauti alkaa tavallisesti toukokuussa ja loppuu syys-lokakuun vaihteessa. (Ilmatieteen laitos s.a.) Ilmatieteen laitos tiedottaa metsäpalovaroituksesta, mutta on jokaisen omalla vastuulla ottaa selvää ajankohtaisesta varoitustilanteesta ennen avotulen sytyttämistä.

Keväisin on olemassa myös ruohikkopalovaara, kun edeltävän vuoden kuiva ruohikko tulee esiin lumen sulettua. Kun uuden ruohikon kasvu alkaa, ruohikkopalovaaran kausi

päättyy. Useimmiten ruohikkopalovaaran kausi sijoittuu huhti-toukokuulle, jolloin siitä tarvittaessa varoitetaan. Metsäpalovaroituksen tavoin myös ruohikkopalovaroituksen aikana avotulen teko on aina kielletty. (Ilmatieteen laitos s.a.) Vuodenajasta riippumatta on tärkeää huomioida ympäristöään ennen avotulen sytyttämistä, ettei tulipalon riski ole ilmeinen, esimerkiksi tuulen tai kuivuuden takia.

2.2 Jokamiehen oikeudet

Jokamiehen oikeudet mahdollistavat melkein vapaan liikkumisen luonnossa. Suomessa jokamiehen oikeudet ovat erittäin laajat. Samankaltaiset oikeudet ovat vain Norjassa ja Ruotsissa, eli kyseessä ovat maailmanlaajuisesti harvinaisen laajat oikeudet. (Louhela 2018, 129.) Tätä luonnossa nauttimisen vapautta voi ja kannattaa hyödyntää monipuolisesti. Kaikki ei kuitenkaan ole sallittua, ja jokamiehen oikeuksia ja -velvollisuuksia tulee noudattaa. Kun toimitaan vastuullisesti, on myös tulevaisuudessa mahdollisuus nauttia luonnosta näin laajasti. (Retkipaikka s.a.)

Jokamiehen oikeudet tarkoittavat sitä, että jokaisella Suomessa oleskelevalla on oikeus käyttää luontoa. Luontoa saa käyttää riippumatta siitä, kuka on alueen maanomistaja. Jokamiehen oikeuksien käyttämisestä ei tarvitse maksaa mitään, eikä niiden käyttämiseen tarvita maanomistajalta lupaa. Poikkeuksena tästä ovat luonnonsuojelualueet, joissa jokamiehen oikeuksia on voitu rajoittaa alueen suojelutavoitteen saavuttamiseksi. (Luontoon s.a.b.)

Oikeudet tuovat mukanaan vastapainona myös velvollisuuksia. Maanomistajalle, maankäytölle tai luonnolle ei saa aiheutua vähäistä suurempaa haittaa tai häiriötä jokamiehen oikeuksien käyttämisestä. Kotirauhaa ei saa häiritä. Jokamiehen oikeuksilla ei saa roskata, eikä millään muullakaan tavalla vahingoittaa ympäristöä. Avainasemassa on, että kunnioitetaan toisia ja luontoa. (Retkipaikka s.a.)

Avotulen teko tai polttopuiden ottaminen eivät kuulu jokamiehen oikeuksiin, joten ne vaativat aina maanomistajan luvan (Pelastustoimi a.s.). Valtion omistamilla retkeilyalueilla, kuten kansallispuistoissa, reittejä huoltava taho on antanut luvan tehdä tulen huolletuille nuotiokeittopaikoille, ellei ole metsä- tai ruohikkopalovaroitusta. Kansallispuistoissa tulet saa tehdä vain siihen osoitetuilla paikoilla, jotka ovat merkitty karttoihin. Merkittyjen tulipaikkojen ulkopuolella ei ole lupaa avotulen tekoon. (Retkipaikka 2019.) Jos tuli karkaa ja sen seurauksena aiheutuu vahinkoa, on tulen sytyttäjä jokamiehen oikeuksien mukaan korvausvelvollinen (Retkipaikka s.a.).

Jokamiehenoikeuksilla luonnossa saa liikkua vapaasti kävellen, pyörällä tai hiihtäen, kunhan pysyy poissa piha-alueilta ja viljelyksistä. Luonnossa saa oleskella ja yöpyä tilapäisesti. Koiria saa ulkoiluttaa, mutta esimerkiksi kansallispuistoissa ja täten myös nuotiokeittopaikoilla, koiria ei saa päästää vapaaksi. Myös vesistöissä saa liikkua ja uida. Onkiminen ja pilkkiminen on sallittua. Muu kalastus ja metsästys ei ole sallittua ilman lupaa. Eläinten tai niiden pesinnän häiritseminen on kiellettyä. Sammalta, jäkälää tai puuta ei saa ottaa. Sen sijaan luonnonmarjoja, sieniä ja rauhoittamattomia kasveja on sallittua poimia. Maasta saa kerätä pudonneita oksia ja käpyjä, mutta puista niitä ei saa irrottaa. (Retkipaikka s.a.)

Näin ollen nuotiokeittopaikoilla ruoanlaitossa voi hyödyntää luonnosta poimittuja sieniä ja marjoja. Nuotion sytyttämisessä voi käyttää puista pudonneita oksia. Jos mukana on mato-onki, voi onkia kalaa avotulella valmistettavaksi. Ympäristöministeriön mukaan suomalaiset osaavat jokamiehenoikeudet yleisesti melko hyvin, mutta eniten epäselvyyttä liittyy juurikin avotulentekoon, johon tarvitaan aina lupa maanomistajalta (Pennanen 2018).

2.3 Tulenteko ja välineet

Avotulta sytyttäessä ja yleisesti tulen käsittelyssä tulee aina olla huolellinen. Ennakointi on tärkeintä tulipalon välttämiseksi. Tulen sytyttäjä on aina vastuussa tulen turvallisesta käytöstä ja sammuttamisesta. Varaudu jo ennen tulen sytytystä myös tulen sammuttamiseen. Ennen nuotion sytyttämistä tulee varmistaa, että sammutusvedet ovat lähellä (Luontoon s.a.a).

Tulentekoa varten tarvitsee polttopuita. Kuten aiemmassa kappaleessa (2.2) käytiin läpi, polttopuiden ottaminen ei kuulu jokamiehenoikeuksiin. Huolletuilla retkeilyalueilla on yleensä polttopuita nuotiokeittopaikkojen yhteydessä. Puita tulee käyttää säästeliäästi, jotta niitä riittää muillekin nuotiokeittopaikan käyttäjille. (Luontoon s.a.a.) Usein huollettujen retkeilyalueiden nuotiokeittopaikoilta löytyy valmiina myös kirves (Louhela 2018, 124). Puita kannattaa pitää valmiina lähettyvillä, ettei tuli ehdi sammumaan ennen kuin niitä ehditään lisätä. Jotta polttopuut syttyvät, niiden tulee olla tarpeeksi kuivia. Yleisesti parhaiten polttopuuksi sopii koivu, sillä sen lämpöarvo on korkea. (Koskimies 2017, 39.)

Nuotion polttopuiden sytyttämiseen tarvitaan sytykkeitä ja sytytysvälineet (Luontoon s.a.a). Sytykkeitä on paljon erilaisia. Puusta voi vuolla pitkiä ja ohuita lastuja tai kiehisiiä (Louhela 2018, 126). Koivun tuohi toimii hyvin sytykkeenä. Sytykkeenä voi käyttää näiden lisäksi esimerkiksi paperia tai maasta löydettyjä pieniä risuja. Myös tehtaalla

valmistettujen sytytysnesteiden, -palojen ja -geelien käyttö on sallittua, mutta niitä ei saa lisätä enää ruoan kypsennysvaiheessa. (Koskimies 2017, 39.) Sytytysvälineellä sytytetään ensimmäiseksi sytykkeet, jotka palaessaan sytyttävät varsinaisen nuotion.

Sytytysvälineinä toimivat nykyään useimmiten tulitikut tai sytytin. (Laine & Rovamo 2014, 43–44.) Tuluksilla sytyttäminen vaatii hieman esivalmisteluja, mutta toisin kuin tulitikut, ne eivät mene käyttökelvottomiksi kastuttuaan (Koskimies 2017, 38). Sytytysvälineet kannattaa säilyttää kuivapussissa (Louhela 2018, 121). Ohessa kuva sytytysvälineistä ja sytykkeistä (kuva 1).



Kuva 1. Sytytysvälineet ja sytykkeet

Tulenteko aloitetaan asettamalla polttopuut. Polttopuut voi rakentaa esimerkiksi yleiseen ristikkomuotoon, jossa puiden välissä on paljon ilmaa, minkä vuoksi tuli palaa tehokkaasti (Koskimies 2017). Ristikkomuodossa pohjalle laitetaan muutama isompi puu ja näiden puiden päälle laitetaan sytykkeet. Sitten muodostetaan kehikko pienistä puista sytykkeiden ympärille. Kehikkoa voi kasata muutaman kerroksen. Päälimmäiseksi voi laittaa helposti syttyviä pienimpiä puuta. Tämän jälkeen sytytetään nuotion sytykkeet, jotta tuli tarttuu ja leviää puihin. Kun nuotio on sytytetty ja palaa tasaisesti, voi sinne lisätä pikkuhiljaa tarpeen mukaan lisää puuta. (Luontoon s.a.a.)

Puun polttaminen aiheuttaa häkäkaasua, pienhiukkasia ja päästöjä (Dooley E, 2012). Päästöjen määrään pystyy kuitenkin vaikuttamaan. Louhelan (2018, 125–126) mukaan ympäristöystävällisempi ristikkomuotonuotio sytytetään asettelemalla sytykkeet nuotion päälle, eikä pohjalle. Näin syntyy vähiten haitallisia pienhiukkasia, kun päältä sytyttäminen polttaa kaasuja samalla kun tuli etenee ylhäältä alaspäin. Tällöin puiden pitää olla todella kuivia. Ohessa kuva ristikkomuotonuotiosta (kuva 2).



Kuva 2. Esimerkki ristikkomuotonuotiosta

Jos nuotio näyttää syttyvän, mutta sammuu kuitenkin, ei nuotio lämpötila ole kohonnut riittävän korkeaksi jatkuvaan palamiseen. Syinä voi olla, että sytykkeitä on liian vähän tai puut ovat liian märkiä. Nuotio pitää saada happea palamiseen, eli puita ei kannata latio liian tiiviisti. Kun nuotio syttyy, kannattaa ruoanvalmistuksessa sitä ylläpitää lisäämällä jatkuvasti pieniä puita. (Laine & Rovamo 2014, 44.)

Viimeinen tulenteon vaihe on tulen sammuttaminen. Metsäpalo voi syttyä päivien tai jopa viikkojen päästä kytemään jääneestä tullesta. Tämän vuoksi pitää huolellisesti varmistaa, että tuli on sammutettu. Sammuttaminen alkaa siitä, ettei lisätä enää puita ja annetaan nuotio hiipua. Hiipumista voi nopeuttaa levittämällä hiillosta ja erottelemalla palavia puita toisistaan. Kun hiillos ei hehku enää punaisena, voi nuotioon ja sen lähiympäristöön kaataa vettä tai lunta. (Koskimies 2017, 41–42.)

2.4 Valmistusmenetelmät ja välineet

Avotuli tarjoaa monipuoliset mahdollisuudet ruoanvalmistukseen. Tuli on ollut merkittävä tekijä läpi ihmiskunnan menneisyyden, ja monet ruoanvalmistustavoista ovat peräisin muinaisilta ajoilta. Esimerkiksi tikunnokassa on kypsennetty ruokaa aikojen alusta asti, ja sillä samalla tekniikalla kypsennetään nykyajan perinteistä nuotioruokaa, eli makkaroita ja vaahokarkkeja. (Koskimies 2017, 19.) Tulella ruoan valmistaminen lisää ruokaan makua ja luonnetta, mutta vaatii myös erityistä keskittymistä ja kiireettömyyttä (Ekstedt 2016, 26). Erilaisten ruoanvalmistustapojen määrä on valtava, mutta tässä osiossa tullaan käymään läpi niistä osa.

Ruoan kypsentyminen avotulella kestää kauemmin verrattuna ruoan kypsentämiseen sähköliedellä. Valmisteluun kuluu aikaa, ja lämpötilan hallinta on hankalampaa, minkä vuoksi kypsennysajat voivat vaihdella enemmän. Ennen nuotiokeittopaikalle lähtemistä kannattaa tehdä esivalmistelut kotona, esimerkiksi tarkistaa, että tarvittavat välineet ovat kunnossa. (Koskimies 2017, 49.) On myös hyvä kiinnittää etukäteen huomiota siihen, että vaatetus on asianmukainen. Keinokuidut syttyvät melko helposti palamaan, joten niitä kannattaa välttää, etenkin jos hätätilanteessa ei pysty nopeasti riisumaan tuleen syttynyttä vaatetta. Ruoanvalmistuksessa on hyvä olla patakintaat tai muut tulenkäsittelyyn sopivat hanskat. (Koskimies 2017, 38.)

Aloittelevan retkeilijän ei tarvitse välttämättä suunnitella monimutkaisia ateriakokonaisuuksia, sillä yksinkertainenkin ateria maistuu avotulen ääressä usein erityisen hyvältä (Turunen & Soininen 2017, 46). Kun kokemusta kertyy, voi oppia arvioimaan eri ruokien oikeat kypsäysasteet ja niiden saavuttamiseen kuluvan ajan tarkastikin. Harjoittelemalla oppii myös pitämään ruoan riittävän lähellä tulta niin, että se kypsyy, mutta ei kuitenkaan pala. (Koskimies 2017, 49.)

Usein nuotiokeittopaikalla ruoan laittaminen yhdistetään luontoretkeen, oli se sitten lyhyt päiväretki tai useamman päivän vaellus. Riippuu retken pituudesta, kuinka paljon erilaisia ruoanvalmistusvälineitä on järkevää kantaa mukanaan. Luontoon voi tietysti lähteä myös pelkästään laittamaan ruokaa ja syömään. (Tornblad & Olsson 2018, 10.) Riippuen retken ajankohdasta, voi olla hyvä idea ottaa mukaan ylimääräinen valonlähde, kuten kädet vapaaksi jättävä otsalamppu (Turunen & Soininen 2017, 57–58).

Ruoanvalmistuksessa avotulella voi käyttää esimerkiksi teräksistä kattilaa, paistinpannua ja halsteria. Muita perusvälineitä ovat leikkuulaudat, kulhot, veitset tai puukko, pihdit, puiset kauhat ja pitkävartiset metalliset paistinlastat. (Tornblad & Olsson 2018, 47.) Puukko on monikäyttöinen väline, jota käytetään niin makkaratikkua kuin nuotion sytykkeitä vuollessa. (Turunen & Soininen, 57.) Vetoketjupussit, talouspaperi ja alumiinifolio ovat käteviä apuvälineitä ruoanlaitossa. Kertakäyttöisiä välineitä tulee käyttää oman harkinnan mukaan. Ruokailuvälineiksi tarvitaan lautanen, muki ja aterimet. (Tornblad & Olsson 2018, 47.) Välineiden ja astioiden tiskaamisessa tulee käyttää biohajoavaa pesuainetta, ellei huuhtelu ja paperilla kuivaaminen riitä (Tornblad & Olsson 2018, 13).

Paistaminen on helppo tapa valmistaa ruokaa avotulella. Paistamisen voi aloittaa heti, kun tuli on syttynyt. Paistinpannuilla voi valmistaa niin kalaa, perunaa ja juureksia kuin hedelmiä ja lettujakin. Erilaisia paistinpannuja ovat muurinpohja-, valurauta- ja metsästäjänpannu. Niillä on hieman erilaisia ominaisuuksia, esimerkiksi

metsästäjänpannu on kevyempi, mutta muurinpohjapannu on monikäyttöisin. Kattilaakin voi käyttää paistamiseen. Kattilassa voi lisäksi keittää esimerkiksi keittoa tai kaurapuuroa, tai kiehauttaa vedet kahvia varten. Perinteinen nokipannukahvi valmistetaan nokipannulla. Kattilan tai pannun kannen alla voi myös hauduttaa pataruokaa. (Tornblad & Olsson 2018, 48–68.) On hyvä huomioida, ettei välineessä ole muovista kahvaa tai tarttumaton pinoitetta, sillä ne eivät kestä kuumalla avotulella (Tornblad & Olsson 2018, 126). Yleisimmät valmistustavat ja -välineet vaihtelevat myös maittain. Valurautapannut ovat perinteisiä etenkin Pohjoismaissa, ja esimerkiksi Ruotsissa niihin liittyy paljon traditioita. Valurautapannut ovat retkikäyttöön painavia, mutta ne pitävät lämpöä paremmin ja antavat ruokaan enemmän makua. (Ekstedt 2016, 30–31.)

Tavallisin nuotioruoka on käristemakkara, joka paistetaan useimmiten tikunnokassa. Yhtä hyvin tikun päässä voi kypsentää myös tikkupullia. (Laine & Rovamo 2014, 159.) Ritiällä voi paistaa kasviksia ja pieniä kaloja. Grillattavia voi nostaa ritilältä pois sitä mukaa, kun ne valmistuvat. Myös vartaat valmistuvat ritilällä. Halsteri sopii sen sijaan esimerkiksi kokonaisille kaloille. (Tornblad & Olsson 2018, 94.) Halsterilla raaka-aineet ovat lähellä lämmönlähdettä, minkä vuoksi ne kypsentyvät melko nopeasti (Koskimies 2017, 49).

Muita ruoanvalmistusmenetelmiä ja -välineitä on lukuisia, muun muassa voileipärauta, kivi ja lankku, savustaminen ja retkiuuni (Tornblad & Olsson 2018, 138–164). Lisäksi ruoan voi paahtaa kypsäksi sammuneessa hiilloksessa. Hiillokseen voi laittaa juureksia, lihaa ja kalaa kypsymään alumiinifoliosta tehtyihin nyytteihin. Myös foliovuokaa voi käyttää juureksien kypsentämiseen hiilloksella tai ritilän päällä avotulella. (Laine & Rovamo 2014, 159.)

3 Nuotiokeittopaikat

Tämän opinnäytetyön yhteydessä nuotiokeittopaikalla tarkoitetaan rakennettua ja merkittyä tulentekopaikkaa. Niitä löytyy huolletuilta retkeilyalueilta, kuten valtion omistamista kansallispuistoista. Nuotiokeittopaikat ovat selkeästi merkitty kyseisen alueen karttoihin. Tällaista merkittyä tulentekopaikkaa käyttäessä ei tarvita maanomistajan lupaa avotulen tekemiseen. Nuotiokeittopaikkaa käyttäessä on kuitenkin varmistettava, ettei ole voimassaolevaa metsä- tai ruohikkopalovaroitusta, sillä varoituksen aikaan tulenteko on kielletty. (Luontoon s.a.a.) Alla on havainnollistava kuva nuotiokeittopaikalta (kuva 3).



Kuva 3. Nuotiokeittopaikka Seurasaarella

Tässä osiossa käsitellään nuotiokeittopaikkojen kestävyyttä. Aihetta lähestytään suurilta osin ympäristön kestävyuden näkökulmasta. Lisäksi käsitellään sosiaalista vastuuta, joka koskee kaikkia nuotiokeittopaikan käyttäjiä. Tämän jälkeen käydään vielä läpi oman toimialueeni eli pääkaupunkiseudun esimerkkejä nuotiokeittopaikoista. Käsitellään, mistä niitä löytyy, ja miltä nuotiokeittopaikkojen tulevaisuus vaikuttaa.

3.1 Vastuullisuus nuotiokeittopaikoilla

Jokaisella luonnossa liikkuvalla ja nuotiokeittopaikkoja käytävällä on vastuu toimia kestävästi. Ympäristövastuullinen toiminta edesauttaa luonnon monimuotoisuuden säilymistä, luonnon puhtaana pysymistä ja myös retkeilijän omaa turvallisuutta.

Luonnossa toimitaan jokamiehenvelvollisuuksia noudattaen, eli aiheuttamatta häiriötä tai haittaa ympäristölle ja muille ihmisille. Myös ulkoilualueen omia järjestyssääntöjä tulee noudattaa. (Anttila 2019, 3–4.)

On hyvä tiedostaa, ettei luonnossa retkeileminen ja ruoan valmistaminen ole ympäristön näkökulmasta lähtökohtaisesti ongelmaton harrastus. Tähän voi kuitenkin vaikuttaa toimimalla vastuullisesti ympäristöä kunnioittaen. Luonnossa oleminen voi kasvattaa arvostusta luontoa kohtaan, ja sitä kautta kannustaa suojelemaan sitä. Pääperiaate on, että paikka tulee jättää niin, ettei kukaan huomaa sinun olleen siellä. (Louhela 2018, 54).

Esimerkiksi kansallispuistoissa on nuotiokeittopaikkojen yhteydessä roskakoreja, mutta ne joudutaan tyhjentämään monesti mönkijällä. Mitä useammin roskakori täyttyy, sitä useampia maastoa kuluttavia huoltoajoja tarvitaan. Näin ollen kaikista ympäristöystävällisintä on, ettei jätä jälkeensä mitään. Ruoanvalmistuksessa mahdollisesti syntyneen paperi- ja pahvijätteen voi polttaa nuotiolla. Myös mahdollisen biojätteen voi hävittää taukopaikan kompostoriin tai kuivakäymälään. Muu jäte tulisi roskattoman periaatteen mukaan kuljettaa pois paikalta. (Louhela 2018, 54–57). Roskien heittäminen tai jättäminen ympäristöön on kaikkialla aina kiellettyä (Anttila 2019, 12).

Roskattoman retkeilyn periaate alkaa jo kotoa. Kotona ruokien pakkaamisessa tulee suosia uudelleenkäytettäviä rasioita ja pusseja, jotta minimoi nuotiokeittopaikalle mukaan otettavan jätteen määrän. On hyvä pitää mukana pussia, johon voi kerätä omat ja tarvittaessa muiden jätteet. Roskattomuus hyödyttää luonnon ohella myös retkeilijää, sillä huoltoajoista säästetty raha voidaan käyttää luontokohteen palveluiden parantamiseen. (Luontoon s.a.c.)

Nuotiokeittopaikalla tulta tehdessä kannattaa huomioida, että ympäristöystävällinen nuotio ei ole tarpeettoman suuri. Polttopuita tulee käyttää vain sen verran kuin oikeasti tarvitsee, jotta niitä riittää seuraavillekin. On myös kohteliasta jättää valmiiksi pilkotut puut sytykkeineen seuraavalle tulijalle. (Louhela 2018, 125.) Nuotion tekemisessä tulee aina olla erityisen huolellinen. Avotulen sytyttämisen rajoituksia ei saa uhmata, ja vain luvallisia tulipaikkoja saa käyttää. Vastuullinen nuotiokeittopaikan käyttäjä tarkistaa ennen tulen sytyttämistä, ettei ole metsäpalon vaaraa tai varoitusta. (Turunen & Soininen 2017, 34.)

Vastuullisuutta on myös laittomista tulipaikoista ilmoittaminen, jos niihin törmää. Esimerkiksi vuonna 2020 Nuuksion kansallispuiston metsää paloi taas laittomien nuotioiden ja huolimattoman tulen käsittelyn takia. Tämän johdosta Metsähallitus haastoi retkeilijöitä etsimään ja ilmoittamaan laittomat nuotiopaikat. Laittoman nuotiopaikan tunnistaa siitä, ettei sitä löydy merkittynä alueen kartasta. Monesti ne ovat maahan palaneita kohtia tai vääriin paikkoihin kasattuja nuotioita. Metsähallituksen erätarkastajat kiertävät välillä maastossa, mutta jatkuvaan valvontaan eivät resurssit riitä. (Metsähallitus 2020b.)

Nuotiokeittopaikat ovat kaikille avoimia. Ensimmäisellä paikallaolijalla ei ole minkäänlaista etuoikeutta, eikä kukaan voi omia itselleen tai ryhmälleen kaikkien käyttöön tarkoitettuja tulentekopaikkoja. Nuotiokeittopaikoilla tulee muistaa käytöstavat ja muiden huomioon ottaminen. Toisen ryhmän tekemälle nuotiolle ei tule suoraan rynnätä, vaan on kohteliasta tarkistaa, onko heillä vielä ateriointi menossa. Ryhmältä voi kysyä, saako liittyä seuraan tulta käyttämään. Samoin jos on itse virittänyt nuotion, on kohteliasta kutsua muut saman tulen äärelle. (Laine & Rovamo, 90.) Viimeinen nuotiota käyttävä huolehtii tulen sammuttamisesta.

Nuotion äärelle kuuluu tietynlainen hiljaisuus, mikä ei tarkoita äänettömyyttä, sillä luonnollisesti askareet ja ihmisten kokoontuminen tuottavat ääniä. Metelöinti ja huutaminen eivät kuitenkaan kuulu hyviin sosiaalisiin tapoihin yleisellä paikalla. Myöskään juopottelu ei kuulu nuotiokeittopaikoille. Tärkein käytöstapa on se, että jättää nuotiokeittopaikan siistimpään kuntoon kuin se oli paikalle tultaessa. (Laine & Rovamo, 90.)

3.2 Pääkaupunkiseudun nuotiokeittopaikat ja kävijämäärien kasvu

Suomessa on tuhansia nuotiokehiä, laavuja ja retkeilykohteita. Retkikohteet ovat erikokoisia ja resursseiltaan eritasoisia. Suurimmassa osassa palvelut ovat kunnossa, eli esimerkiksi nuotiokeittopaikan puuhoolto toimii. Kansallispuistot ovat takuuvarmoja retkikohteita, kun haluaa nuotiokeittopaikalle. Kaikkia Suomen kansallispuistoja hoitaa Metsähallituksen luontopalvelut. Metsähallituksella on kansallispuistojen lisäksi muitakin luontokohteita. Kansallispuistot ovat perustettu suojelemaan luontoa, mutta ne ovat tärkeitä myös virkistyskäytön kannalta. (Laaksonen 2017, 9–11.) Hienoja luontokohteita on joka puolella Suomea, mutta tässä osiossa käytetään esimerkkinä pääkaupunkiseudun nuotiokeittopaikkoja.

Kuten osiossa 2.2 käytiin läpi, avotulen teko ei ole jokamiehen oikeus. Metsähallituksen nuotiokeittopaikoilla avotulen teko on kuitenkin annettu lupa. Tulentekopaikoilla on useimmiten nuotiokehä, puuvaja polttopuille ja huussi. Ne ovat merkitty alueen karttoihin ja sijaitsevat usein retkeilyreittien varrella. (Laaksonen 2017, 12.) Esimerkiksi Espoon, Kirkkonummen ja Vihdin alueella sijaitsevassa Nuuksion kansallispuistossa on noin kymmenen merkittyä tulentekopaikkaa. Näistä suurin osa on nuotiokeittopaikkoja, joissa tulta ei saa tehdä metsä- tai ruohikkopalovaroituksen aikaan. Ainoastaan kansallispuistojen keittokatoksia ja hormillisia tulisijoja ei yleensä katsota avotuleksi. (Luontoon s.a.d.) Pääkaupunkiseudun toinen kansallispuisto, Sipoonkorpi, sijaitsee Vantaan, Sipoon ja Helsingin alueella. Sipoonkorven kansallispuistossa on kuusi merkittyä tulentekopaikkaa. (Laaksonen 2017, 25.)

Nuotiokeittopaikkoja löytyy myös muualta kuin kansallispuistoista. Lähikohteet ovat tärkeitä arkeen kuuluvissa luontokokemuksissa, kunhan vaan tietää kohteiden olemassaolosta. Välillä haasteena saattaa olla paikkojen löydettävyyys, sillä eri nuotiokeittopaikoista löytyy vaihtelevalla tarkkuudella tietoa. Ulkoilualueilla on kansallispuistojen tapaan lupa tehdä rakennetuille nuotiokeittopaikoille avotuli. Jonkun muun kasaamat epäviralliset tulipaikat erottaa virallisista, ja niihin tulen sytyttäminen ei ole sallittua. (Hentman 2018, 14–22.)

Metsähallituksen ylläpitämistä nuotiokeittopaikoista, niin kansallispuistoista kuin heidän muista retkikohteistaan, löytyy tietoa Luontoon.fi -nettisivustolta. Esimerkiksi Kirkkonummen eteläkärjessä sijaitsevassa Porkkalassa on useita nuotiokeittopaikkoja, joihin saa tehdä tulen. (Luontoon s.a.e.) Myös kaupunkien ja kuntien nettisivuilta löytyy usein tietoa kaupungin ylläpitämistä nuotiokeittopaikoista. Esimerkiksi Helsingin kaupungin nettisivuilla on lista ulkoilualueista ja saarista, joilta löytyy nuotiokeittopaikkoja. Muun muassa Seurasaaren ja Pihlajasaaren ulkoilualueilla saa tehdä tulen kaupungin hoitamalla nuotiokeittopaikalla. Kaupungin ulkoilualueilta löytyvät yleensä polttopuut valmiina, mutta useimpien saarien osalta polttopuut täytyy tuoda itse. (Helsinki 2019.)

On myös paljon yksityisten tahojen omistamia nuotiokeittopaikkoja, joita on sallittua käyttää. Näiden osalta voi olla hankalampaa löytää tietoa. Nuotiopaikat.fi -nettisivusto on kerännyt netin julkisiin tietolähteisiin perustuen listan nuotiokeittopaikoista, mutta he eivät vastaa tietojen oikeellisuudesta (Nuotiopaikat 2021). Samoin nettisivustot laavu.org ja tulikartta.fi ovat koonneet nuotiokeittopaikkoja sivuilleen (Turunen & Soininen 2017, 34). Esimerkiksi Isosaaresta, joka sijaitsee Helsingin ulkosaaristossa, löytyy tulentekopaikka saaren vierailijoille. Omat polttopuut kannattaa varautua ottamaan mukaan, sillä julkiset tahot eivät huolla yksityisiä tulentekopaikkoja. (Visit Isosaari s.a.)

Kansallispuistojen kysyntä ja kävijämäärät ovat kasvussa. Etenkin koronapandemian aikana yhä useampi innostui retkeilystä. Metsähallituksen käyntimäärien tilastojen mukaan vuosi 2020 oli ennätysvilkas. Kasvua aiempaan vuoteen tapahtui huimat 23 prosenttia. Myös ensikertalaisten retkeilijöiden määrät kasvoivat. Koronapandemia on ollut osatekijänä luonnossa virkistäytymisen kasvuun. Kävijät hakevat luonnosta muun muassa rauhaa ja kauniita maisemia. Luontokohteiden palveluita on myös parannettu, mikä mahdollistaa kasvaneiden kävijämäärien vastaanottamisen. (Metsähallitus 2021.) Vuoden 2020 keväällä uutisoitiin pääkaupunkiseudun luontokohteiden ruuhkautumisesta, kun esimerkiksi nuotiokeittopaikat olivat viikonlopun aikaan täynnä ihmisiä (Helsingin Sanomat 2020). Kävijämäärien kasvun kääntöpuolena onkin ruuhka-aikojen syntyminen, jolloin suosituilla nuotiokeittopaikoilla voi joutua odottelemaan.

Kun retkeilyn suosio kasvaa, on tärkeää pohtia luontokohteiden tulevaisuutta. Tutkimusten mukaan etenkin suosituilla kansallispuistoilla on valtava vaikutus alueen talouteen. Puistot vetävät suuria kävijämääriä, jotka tuovat yhteiskunnan puistoihin panostamat eurot moninkertaisesti takaisin matkailutuloina. Näin ollen puistot luovat mahdollisuuksia matkailualan yrittäjille ja työllistävät. Oleellista on, että kansallispuistojen hoitoon panostetaan, jotta kohteen luonto säilyy. Esimerkiksi nuotiokeittopaikkojen puuhuollolla ehkäistään sitä, etteivät retkeilijät ota polttopuita luonnosta vastoin sääntöjä. (Laaksonen 2017, 269.)

Huoltojen puute on suuri uhka luonnolle, etenkin kävijämäärien kasvaessa. Tämän takia on välttämätöntä, että luontokohteet saavat riittävästi rahoitusta. Vuonna 2020 Metsähallituksen Luontopalvelut saivat investointirahoitusta ja 7,5 miljoonan euron tasokorotuksen, joiden avulla luontokohteita pystyttiin kehittämään ja sitä kautta turvaamaan niiden suojelemista. Tänä vuonna kyseinen korotus perusrahoitukseen on 9,5 miljoonaa euroa. Tasokorotusten tulee jatkua myös tulevina vuosina, jotta luontokohteiden kysyntään voidaan vastata myös tulevaisuudessa. (Metsähallitus 2021.)

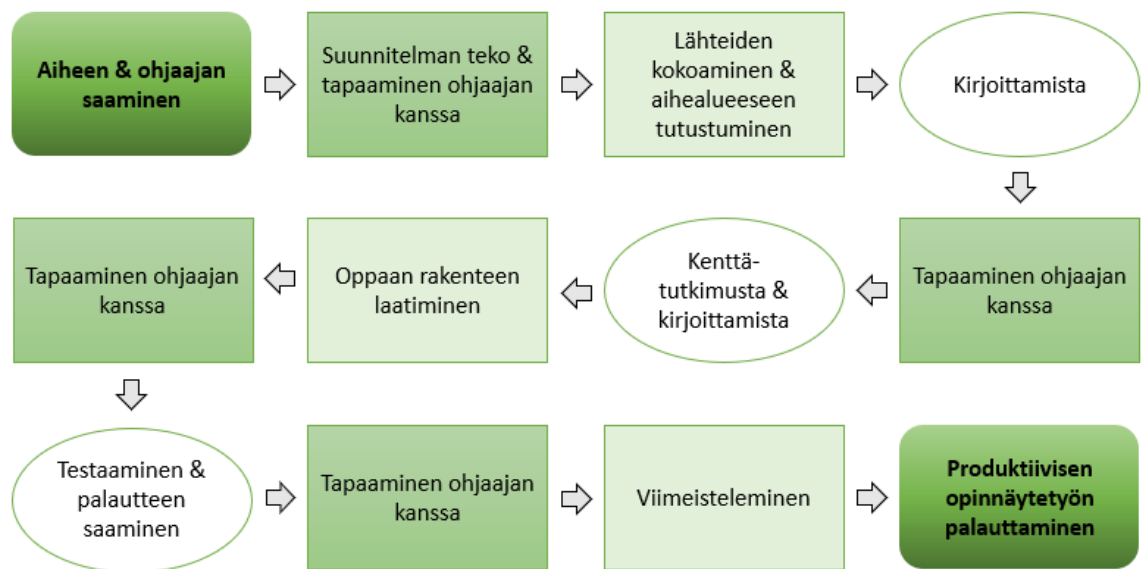
Kansallispuistojen tärkein tehtävä on luonnon suojeleminen. Luonto on itsessään arvokasta, eikä arvoa voida mitata rahassa. Luonnon merkitys koko ekosysteemille on korvaamaton, minkä vuoksi luonnonsuojelun ja monimuotoisuuden turvaamisen tulisi jatkossakin olla ensisijalla. Kun luontoon laitettuja taloudellisia resursseja tarkastellaan, on syytä ottaa huomioon myös puiston virkistyskäytön edut. Luonnossa ajan viettäminen virkistää ja liikuttaa ihmisiä, mikä johtaa muun muassa työtehon paranemiseen ja terveydenhuollon kulujen vähenemiseen. Kansallispuistojen tarkoituksena ei kuitenkaan ole taloudellisen hyödyn saaminen, vaikka niillä onkin kiistaton vaikutus talouteen. (Laaksonen 2017, 269–270.)

Kansallispuistojen kävijämäärien ennustetaan pysyvän korkeana myös tulevaisuudessa. Monet kotimaan matkailijat ovat löytäneet luontokohteet, ja ennustettavasti suuri osa uusista kävijöistä tulee käymään niissä jatkossakin. Näiden lisäksi kansainväliset matkailijat palaavat koronapandemian jälkeen kansallispuistojen kävijöiksi. (Metsähallitus 2020.) Tulevaisuudessa myös kansallispuistojen määrä todennäköisesti kasvaa entisestään, sillä uusien perustamista suunnitellaan jatkuvasti (Laaksonen 2017, 270).

4 Produktin tekoprosessin kuvaus

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tuotoksena eli produktina valmistin oppaan, joka on työn liitteenä (liite 1). Produktin lisäksi laadin opinnäytetyön muun raporttiosuuden, johon kuuluu muun muassa kokoamani tietoperusta. Tietoperusta ja produkti muodostavat yhtenäisen kokonaisuuden, jossa produkti on luotu tietoperustaan pohjautuen. Tässä luvussa pääosassa on opinnäytetyön toiminnallinen osuus, mutta teoreettinen osuus kulkee mukana, kun peilaan sen kautta produktin syntyä.

Produktin tekoprosessin vaiheet koostuivat pääsääntöisesti produktin suunnittelusta ja toteuttamisesta. Alla on havainnollistava kuvio koko prosessin etenemisestä (kuva 4). Seuraavissa alaluvuissa kuvaan tarkemmin produktin valmistamiseen johtaneen prosessin, suunnitteluvaiheesta toteuttamiseen ja viimeistelyyn. Varsinaisen produktin esittelen tämän opinnäytetyön pääluvussa 5.



Kuva 4. Kaavio prosessin etenemisestä

4.1 Produktin aloitus ja suunnittelu

Opinnäytetyön tekeminen sai alkunsa, kun törmäsin opinnäytetyökurssilla valmiiseen aihe-ehdotukseen koskien ruoanvalmistusta avotulella. Kyseessä oli toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tarkoituksena oli luoda opas nuotiokeittopaikan käyttämiseen. Aihe-ehdotus tuli Haaga-Helian ruokatuotannon lehtorilta. Tartuin aiheeseen saman tien, sillä se kuulosti kiinnostavalta. Innostuin itse muutama vuosi sitten retkeilystä, ja siitä onkin muodostunut minulle tärkeä harrastus. Olen käyttänyt retkeillessäni nuotiokeittopaikkoja, joten minulta löytyi niistä jo hieman kokemusta. Halusin myös oppia lisää aiheeseen

liittyen ja siten kehittää asiantuntemustani. Lisäksi koin mielekkääksi sen, että opas voisi toimia inspiraation lähteenä ja konkreettisena hyötynä nuotiokeittopaikoilla.

Kun työn aihe varmistui, aloin suunnittelemaan produktia. Pohdin sisältöä ja kohderyhmää oppaalle. Päädyin kohdentamaan oppaan ensikertalaisille nuotiokeittopaikan käyttäjille. Työn tavoitteena oli luoda opas, jonka avulla kuka tahansa voisi lähteä valmistamaan ruokaa nuotiokeittopaikalle. Oppaan aihe on ajankohtainen, sillä retkeily on tällä hetkellä suuressa suosiossa. Koronapandemian aika on tuonut suuren määrän uusia kävijöitä kansallispuistoihin (Metsähallitus 2021). Kohderyhmä valikoitui ensikertalaisiin ajankohtaisen kysynnän kasvun takia.

Suunnitteluvaiheessa mietin kohderyhmän ja sisällön ohella parhaita vaihtoehtoja tekniselle toteutukselle. Ajatuksena oli, että opas tulee olemaan lähtökohtaisesti sähköisessä muodossa. Vaihtoehtoina oli muutama erilainen suunnittelutyökalu, joiden väliltä päädyin Canva-nimiseen työkaluun. Visuaalisuutta ja havainnollistamista ajatellen halusin, että oppaassa on kuvia. Suunnittelin, että otan itse oppaan kuvat. Näin ei tarvitse huolehtia käyttöoikeuksista kuvien osalta ja saa varmistettua oppaalle mieluisan visuaalisen ilmeen. Suunnitteluvaiheeseen kuuluivat myös hyvän oppaan ominaisuuksiin tutustuminen ja aikataulusuunnitelman teko, joita käsitelen lisää seuraavissa alaluvuissa.

4.1.1 Hyvän oppaan ominaisuuksiin tutustuminen

Ennen oppaan kirjoittamista, tutustuin siihen, miten tehdään hyvä opas. Luin muiden tekemiä oppaita, ja selvitin oppaille tyypillisiä kirjoitusmuotoja. Oppaan luominen kannattaa aloittaa suunnittelusta, jolloin mietitään, kelle opas laaditaan ja mitä materiaalia oppaaseen tarvitaan. Kohderyhmä toimii perustana sille, minkälaista sisältöä, tietoa ja kieltä oppassa käytetään. Etukäteen kerätty ja omaksuttu materiaali helpottaa oppaan kirjoittamista. Oppaassa tärkeintä on selkeä rakenne, jotta sitä on helppo seurata. Tyypillisiä ominaisuuksia oppaissa ovat otsikoin jäsenneily sisältö, numeroidut luettelot ja visuaalisuus kuvin tai erilaisin kuvioin. (Parker 2019.)

Oppaan kirjoittamisessa suositellaan käskymuotoisia verbejä ja ytimekästä kirjoitustyyliä. Tästä huolimatta oppaassa on hyvä säilyttää lämminhenkinen lähestymistapa, jotta lukija ei turhaudu uusia asioita oppiessaan. (Forsey 2021.) Onnistuneessa oppaassa keskitytään lukijan näkökulmaan. Pääsääntöisesti oppaissa oletetaan, ettei lukija tiedä aiheesta etukäteen. Näin ollen kirjoittajana pitää välttää esimerkiksi hankalien termien käyttöä ja miettiä jatkuvasti, miten opas palvelee lukijaa parhaiten. Erityisen tarkkana tulee olla siinä, että ohjeet on esitetty järkevässä järjestyksessä, esimerkiksi aikajärjestyksessä tai aihepiiri kerrallaan. (Kotimaisten kielten keskus s.a.)

4.1.2 Aikataulusuunnitelma

Opinnäytetyön tekoprosessi alkoi jo tammikuun lopulla 2021, jolloin sain aiheen ja ohjaajan. Sen jälkeen lähdin ideoimaan toteutusta. Alusta alkaen aikataulun päättävänä tavoitteena oli, että opinnäytetyöni on valmis marraskuun 2021 loppuun mennessä. Tämä tavoite johtui siitä, että halusin saada tutkintoni valmiiksi joulukuussa. Maaliskuussa palautin ohjaajalleni opinnäytetyösuunnitelman, joka sisälsi myös alustavan aikataulusuunnitelman koko vuodelle 2021 (taulukko 1).

Taulukko 1. Alustava aikataulusuunnitelma maaliskuulta 2021

tammi	helmi	maalis	huhti	touko	kesä
Aihe ja ohjaaja	Ideointia	Suunnitelma valmiiksi	Tietoperustan tekoa	Tietoperustan tekoa	(Töitä)
heinä	elo	syys	loka	marras	joulu
(Töitä) Menetelmän suunnittelua	(Töitä) Testailua ja valokuvausta	Produktin kuvausta	Produktin kuvausta	Viimeistely ja valmis	Tutkinto valmis

Kevään aikana huhti-toukokuussa keräsin lähdemateriaalia ja kirjoitin teoreettista perustaa. Kesäkuukaudet pidin lähinnä taukoa prosessista, sillä aikani meni kesätöiden parissa. Syyskuussa jatkoin tekoprosessia ja aloitin produktin kuvauksen työstämisen. Viimeisille kahdelle kuukaudelle laadin tarkemman aikataulusuunnitelman Gantt-kaavion muodossa (kuva 5). Se osoittautui hyväksi työkaluksi työvaiheiden jakamisessa loppuajalle. Työvaiheita olivat viimeisen aineiston kerääminen, oppaan laatiminen, tekoprosessin kuvaus, produktin esittely sekä oppaan testaaminen korjauksineen. Viimeiset työvaiheet olivat pohdinta-osion ja tiivistelmän teko sekä viimeistely ja oikoluku. Opinnäytetyön esitys oli marraskuussa viikolla 46. Varasin esityksen jälkeisille mahdollisille lisäyksille aikaa, minkä vuoksi asetin palautuksen aikarajan viikolle 47.

	LOKAKUU				MARRASKUU			
	VKO 40	VKO 41	VKO 42	VKO 43	VKO 44	VKO 45	VKO 46	VKO 47
AINEISTON KERÄÄMINEN								
OPPAAN LAATIMINEN								
TEKOPROSESSIN KUVAUS								
PRODUKTIN ESITTELY								
TESTAAMINEN								
KORJAUKSET & TÄYDENTÄMINEN								
POHDINTA								
TIIVISTELMÄ								
VIIMEISTELY JA OIKOLUKU								
ONT-ESITYS								
MAHDOLLISET LISÄYKSET								
PALAUTUS KONTOON VIIM.								

Kuva 5. Produktin loka-marraskuun aikataulu

4.2 Produktin toteutus- ja työtapakuvaus

Tässä alaluvussa käsittelen produktin toteutusta ja työtapaa. Toteutin produktin kokoamani teoreettisen tietoperustan sekä oman kokemuksen perusteella. Työtapaan kuului kenttätutkimuksen tekeminen nuotiokeittopaikoilla. Samalla otin valokuvia opasta varten. Loin oppaan käyttäen graafista suunnittelutyökalua. Viimeisenä oli vuorossa vielä testaus, jossa oppaan toimivuus tarkistettiin käytännössä. Koko tekoprosessin aikana oli tapaamisia opinnäytetyöohjaajan kanssa. Tapaamisissa käytiin läpi etenemistäni ja sain ohjausta niin sisällön tuottamiseen kuin koko prosessiin.

4.2.1 Kenttätutkimus nuotiokeittopaikoilla

Osana produktin tekoprosessia, vierailin muutamilla eri nuotiokeittopaikoilla tekemässä kenttätutkimusta. Kenttätutkimuksella tarkoitan tässä yhteydessä havainnointia luonnollisessa ympäristössä. Tarkastelin nuotiokeittopaikkoja, tein muistiinpanoja itselleni ja otin kuvia. Keskityin havainnoimaan ympäristöäni erityisesti oppaan sisällön kannalta. Keräsin itselleni muistiin erilaisia seikkoja koskien nuotiokeittopaikkojen varustelua sekä niiden yleistä ympäristöä. Tämän lisäksi mietin tarkkaan, mitä kaikkia välineitä kannattaa ottaa mukaan. Esimerkiksi itse unohdin ottaa otsalampun mukaan, minkä huomasiin, kun pimeys yllätti ruoanvalmistuksessa ja tarvetta otsalampulle olisi ollut. Ohessa kuva, joka on otettu tällöin (kuva 6). Tällaiset huomiot ovat erittäin hyödyllisiä, sillä niiden avulla oppaaseen saa kerättyä hyviä käytännön neuvoja. Kenttätutkimusten yhteydessä otin myös valokuvia, joita sain hyödynnettyä oppaan visuaalisen ilmeen luomisessa.



Kuva 6. Kenttätutkimusta nuotiokeittopaikalla

4.2.2 Oppaan sisällön ja rakenteen laatiminen

Ennen kuin laadin varsinaisen oppaan sisällön, tutustuin syvällisesti oppaassa käsiteltävään aihepiiriin. Teoreettisen perustan kokoaminen etukäteen helpotti oppaan laatimista. Oppaan lopullinen rakenne oli helpompi koota, kun oli jo syventynyt aiheisiin ja sitä kautta hahmotti keskeiset asiat paremmin. Teoreettinen perusta syntyi lukemalla aihepiirin kirjallisuutta sekä sähköisiä lähteitä.

Oppaan sisällössä keskityin erityisesti selkeyteen ja helppolukuisuuteen. Lähtökohtana oletin, ettei lukija tiedä aiheesta ennestään mitään. Halusin, että opas pysyy ytimekkäänä ja johdonmukaisena, jotta lukeminen on mahdollisimman vaivatonta. Tämän vuoksi pyrin keskittymään vain oleellisiin asioihin, enkä halunnut tehdä oppaasta liian pitkää. Tekstien kirjoittamisen tein melko järjestelmällisesti; suunnittelin ensin oppaan rakenteen ja sisällysluettelon, minkä jälkeen tekstien kirjoittaminen oli sujuvampaa.

Oppaan luomisessa käytin Canvaa, graafista suunnittelutyökalua. Canva on ilmainen työkalu, jossa on valmiina erilaisia muokattavia pohjia. Käytettävissä on myös paljon fontteja ja kuvituksia. Päädyin luomaan oppaan kyseisellä työkalulla, koska olen käyttänyt sitä aiemminkin. Toisena vaihtoehtona minulla oli Adobe Illustrator, mutta testailun jälkeen koin sen hankalammaksi. Kolmantena vaihtoehtona pohdin myös PowerPointia, mutta totesin, että Canva toimii käyttötarkoitukseeni paremmin. Tekstisisällöt kirjoitin Word-tiedostossa, josta kopioin ne Canvaan.

Tavoitteenani oli, että käytän oppaassa itse ottamiani valokuvia. Valokuvien ottamisessa käytin oman puhelimeni kameraa, sillä minulla ei ole käytössä järjestelmäkameraa. Kuvien muokkaamisessa käytin Adobe Photoshopia, joka oli minulle ennestään tuttu. Myös Canvassa sai muokattua kuvia, joten hyödynsin siellä esimerkiksi kuvien läpinäkyvyyden asetusta. Pääelementtejä kuvissa olivat oppaan aiheen mukaisesti avotuli, nuotiokeittopaikat ja luonto. Nämä toimivat inspiraationa oppaan ulkoasussa. Käytin oppaassa myös hyperlinkkejä sekä Canvan käyttövalmiita symboleja. Värimaailman halusin pitää melko yksinkertaisena, jotta opas pysyy selkeänä. Valitsin muutaman päävärin, joiden käyttöä toistin oppaassa. Valkoinen, harmaa ja musta toimivat taustaväreinä. Ruskea ja punainen kuvastivat tehosteväreinä puita sekä tulta.

Loin oppaan digitaaliseen muotoon, minkä otin huomioon tekstien ja kuvien asettelussa. Pyrin tarpeeksi ilmavaan asetteleun, ettei asettelu näytä ahtaalta. Huomioin myös käyttäjätavallisuuden fonttikoon ja värien valinnassa. Fonttien valinnoissa keskityin värien tapaan yhteneväisyyteen, jotta sama teema jatkuu oppaassa ja luo ehyen

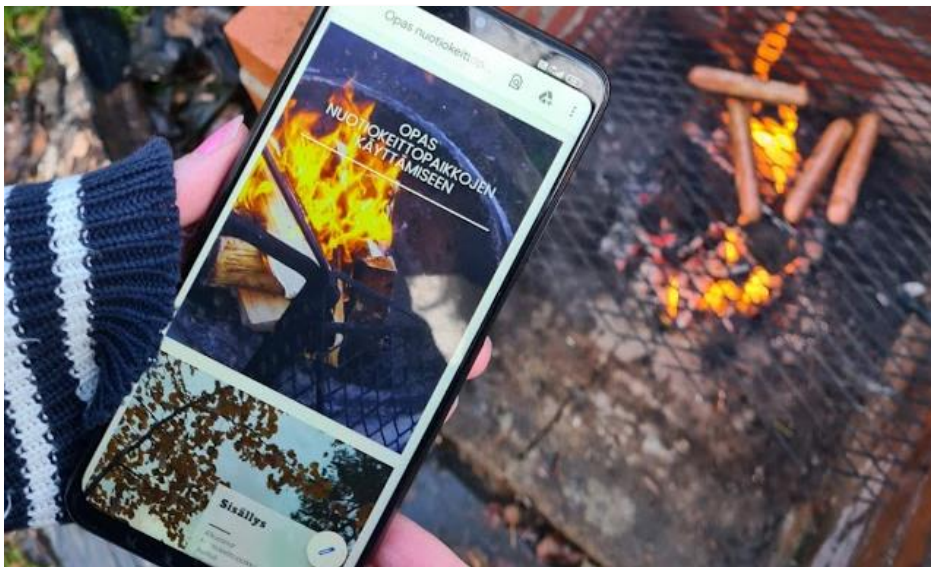
kokonaisuuden. Digitaalisen muodon takia varmistin, että oppaan asettelu toimii sekä mobiililaitteella että tietokoneen ruudulla.

4.2.3 Testaus ja sen perusteella tehdyt muutokset

Tekoprosessissa viimeisenä oli oppaan testaaminen ja sen perusteella tehtävät muutokset. Opasta testattiin käytännössä nuotiokeittopaikalla. Tämän lisäksi luetutin oppaan kohderyhmään kuuluvilla henkilöillä. Testauksen tarkoituksena oli kerätä testihenkilöiltä palautetta ja mahdollisia kehitysehdotuksia. Testaaminen oli tärkeä vaihe tekoprosessissa, sillä sen ansiosta pääsin varmistamaan oppaan käyttäjäystävällisyyden.

Oppaan käytännön testaus tapahtui Helsingissä nuotiokeittopaikalla viikolla 44.

Testihenkilö oli ensikertalainen nuotiokeittopaikan käyttäjä, eli hänellä ei ollut aiempaa kokemusta ruoanvalmistuksesta avotulella. Hän oli kiinnostunut retkeilystä, minkä vuoksi halusi lähteä testaamaan opasta. Olin lähettänyt oppaan hänelle etukäteen luettavaksi, minkä lisäksi opasta käytettiin nuotiokeittopaikalla apuna (kuva 7). Olin mukana nuotiokeittopaikalla testauksen aikana, mutta pysyin taka-alalla, jotta testihenkilö sai tehdä avotulen ja ruoan itsenäisesti.



Kuva 7. Käytännön testaus nuotiokeittopaikalla

Käytännön testauksen jälkeen keräsin testihenkilöltä palautetta käyttökokemuksesta. Tämän lisäksi luetutin oppaan kolmella henkilöllä. Heistä kahdelta ei löytynyt kokemusta nuotiokeittopaikan käyttämisestä, mutta kolmannella oli jonkin verran kokemusta. Lähetin oppaan testihenkilöille sähköpostitse valmiiden kysymysten kera, minkä lisäksi he saivat kertoa vapaasti kommentteja. Kysymykseni koskivat oppaan helppolukuisuutta,

visuaalisuutta ja sisältöä. Halusin myös tietää, madalsiko opas kynnystä lähteä nuotiokeittopaikalle. Keskityin saamaan vastaukset seuraaviin kysymyksiin:

- Voiko oppaan selkeyttä parantaa, jotta opas olisi helpommin seurattavissa, ja jos voi, niin miten?
- Mikä asia jäi epäselväksi tai puuttumaan, jos jäi?
- Miten oppaan visuaalisuus vaikutti lukukokemukseen?
- Herättikö opas inspiraatiota tai madalsiko se kynnystä nuotiokeittopaikalle lähtemiseen?

Vastausten perusteella tein hieman muutoksia oppaaseen. Selkeyttä ajatellen toivottiin sivunumeroita ja alkuun arvioitua lukuaikaa, mitkä lisäsin oppaaseen. Lisäksi esitettiin parannusehdotus, että oppaassa olisi yhteenveto asioista, jotka tarvitsee mukaan nuotiokeittopaikalle. Toteutin ehdotuksen mukaan kootun pakkauslistan liitesivuna oppaaseen. Kaiken kaikkiaan opas koettiin kuitenkin helposti seurattavaksi. Varsinaisia puutteita ei havaittu yllä mainittujen ehdotusten lisäksi. Visuaalisuus vaikutti kaikkien testihenkilöiden mukaan hyvin positiivisesti lukukokemukseen, ja ulkoasu koettiin mielekkääksi. Käytännön testihenkilön mukaan opas madalsi kynnystä lähteä nuotiokeittopaikalle. Oppaan avulla hän sai onnistumisen kokemuksen, mikä puolestaan herätti lisää inspiraatiota ja halua lähteä uudestaan.

5 Opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen -produktin esittely

Tässä luvussa esittelen lopullisen produktin eli oppaan nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen. Opas on kokonaisuudessaan nähtävissä tämän työn liitteenä (liite 1). Seuraavassa alaluvussa käyn läpi oppaan sisällyksen. Sen jälkeisessä alaluvussa kuvailen oppaan muotoilua koskien tekstejä, kuvia sekä niiden muodostamaa kokonaisuutta.

Halusin luoda mahdollisimman helposti lähestyttävän oppaan, joten käytin visuaalisuutta keinona raskaslukuisuuden välttämiseksi. Oppaan toteutuksessa on huomioitu asettamani kohderyhmä. Kohderyhmänä on erityisesti ensikertalaiset retkeilijät, minkä takia oppaan toteutuksessa on pyritty selkeään tekstiin ja ulkoasuun. Oppaan tarkoituksena on, että sen avulla lukija pystyy valmistamaan itsenäisesti ruokaa nuotiokeittopaikalla.

5.1 Oppaan sisällys

Opas on kokonaisuudessaan 19-sivuinen kirjallinen tuotos. Tämä sivumäärä sisältää kannen, sisällysluettelon ja 17 sivua varsinaista sisältöä. Sisältö on rakennettu asianmukaisesti etenevään järjestykseen. Opas ja sen järjestys on toteutettu seuraten tämän opinnäytetyön tietoperustaa. Pituus on tarkoin harkittu, jotta opas luo tarpeeksi kattavan kuvan oleellisista asioista lukijalle, mutta säilyy kuitenkin ytimekkäänä. Opas on sivunumeroitu, jotta lukija löytää helposti tietyn aiheen. Ohessa on kuva oppaan kannesta ja sisällysluettelosta (kuva 8).



Kuva 8. Oppaan kansi ja sisällysluettelo

Kantta ja sisällysluettelo ei ole sivunumeroitu, joten oppaan ensimmäisellä varsinaisella sivulla ovat alkusanat. Tällä sivulla lukija johdatellaan oppaan aiheeseen ja tarkoitukseen. Tarkoituksena on, että lukijan kiinnostus herää. Alkusanojen yhteydessä on myös ilmoitettu arvioitu aika oppaan lukemiselle. Arvioitu lukuaika on noin 10 minuuttia. Oppaan toisella sivulla määritellään nuotiokeittopaikka terminä, jotta lukija tietää alusta asti mistä puhutaan. Taustalla on myös kuva eräältä nuotiokeittopaikalta, mikä antaa lukijalle samalla osviittaa siitä, miltä nuotiokeittopaikka voi näyttää.

Oppaan kolmannella sivulla käsitellään avotulen lainsäädäntöä. Tällä sivulla käydään läpi avotulen määritelmä vasemmanpuoleisessa osiossa sekä sytytystä koskevat rajoitukset oikeanpuoleisessa osiossa. Neljännellä sivulla aiheena on jokamiehenoikeudet, ja mitä niiden tuoma vastuu ja vapaus tarkoittavat oppaan aiheen osalta. Nämä sivut luovat lukijalle pohjatietämyksen lainsäädäntöön ja oikeuksiin liittyen.

Seuraavaksi oppaassa siirrytään avotulen sytytystä käsittelevään osioon. Tämä osio kattaa sivut viidestä yhdeksään. Osiossa käydään läpi muun muassa tulenteon sytytysvälineet ja sytykkeet, vinkkejä tulentekoon sekä tulenteon vaiheet. Osiossa on havainnollistavia kuvia lukijan apuna. Tekstit ovat pääosin listauksina, jotta lukijan on helppo pysyä mukana. Oppaan sivulta 10 alkaa vastaavasti ruoanvalmistuksen osio. Tämä osio päättyy sivulle 13. Osiossa käydään läpi avotulella ruoanvalmistukseen liittyvät esivalmistelut, erilaisia valmistustapoja ja -välineitä sekä lopuksi vielä ruokaideoita.

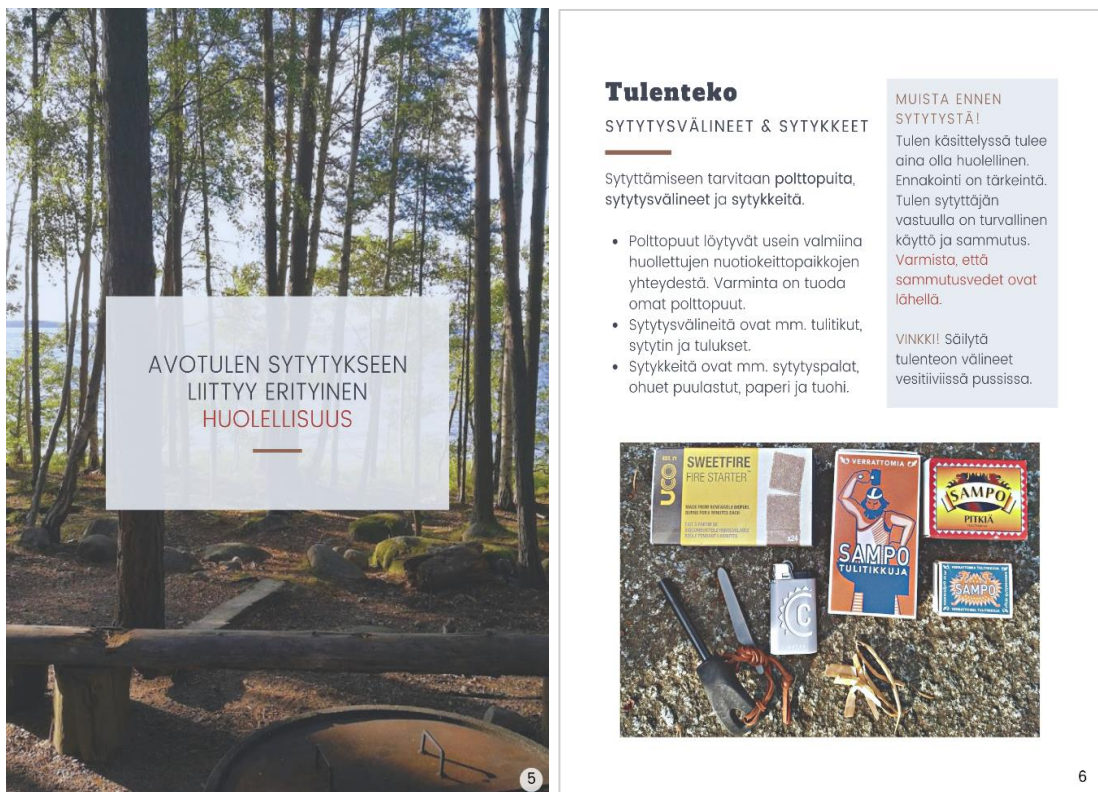
Seuraavana oppaassa vuorossa on vastuullisuus, jota käsitellään sivulla 14. Vastuullisuus kattaa sosiaalisen vastuun sekä ympäristövastuun. Sivulla käydään läpi myös hyvät käytöstavat nuotiokeittopaikalla. Tämän jälkeen sivulla 15 käsitellään roskattoman retkeilyn periaatetta. Oppaan lähteet ja lisätiedot ovat koottu sivulle 16, jotta lukija voi syventyä oppaan aiheisiin ja löytää helposti nuotiokeittopaikkoja. Myös loppusanat ovat kyseisen sivun lopussa. Oppaan viimeiseltä sivulta 17 löytyy vielä liitteenä pakkauslista nuotiokeittopaikalle.

5.2 Oppaan muotoilu

Opas koostuu pääasiassa teksteistä ja kuvista. Näiden muotoilussa ja asettelussa on otettu huomioon, että opas muodostaa yhtenäisen kokonaisuuden. Yhtenäisyys näkyy oppaassa toistuvissa elementeissä. Näitä elementtejä ovat esimerkiksi värimaailma, tekstimuodot sekä yleinen asettelu. Myös esimerkiksi kaikki kuvat ovat muokattu samoilla asetuksilla.

Oppaassa esiintyviä tekstimuotoja ovat pää- ja väliotsikot, muutamat kuvatekstit sekä pääasiallinen teksti. Otsikot on luotu selkeyttämään ja jäsentelemään aiheita, jotta ne erottuvat toisistaan. Tekstit ovat muotoiltu käyttäen kahta eri fonttia. Tekstien värimaailmassa oleellista on, että ne erottuvat taustasta. Oppaassa on käytetty apuna myös vaaleita laatikoita, joiden päältä tekstit näkyvät hyvin. Fonttien värinä on käytetty pääosin tummaa muutaman tehosteväriin ohella. Oppaan tehostevärejä ovat punainen väri tärkeissä yksityiskohdissa sekä ruskea väri väliotsikoissa.

Teksteistä on luotu ytimekkäitä, jotta lukijan mielenkiinto pysyy yllä. Ytimekkyuden ansiosta opasta on helpompaa seurata. Oppaassa on käytetty myös luetteloita. Osa sivuista sisältää vähemmän tekstiä, jotta opasta on kevyempi lukea. Näissä sivuissa on keskitytty tuomaan vain tietty asia esille. Myös kuvat keventävät opasta ja toimivat vastapainona tekstile. Ohessa on havainnollistava esimerkki tekstin ja kuvien vastapainosta oppaan sivuilta viisi ja kuusi (kuva 9).



Kuva 9. Oppaan sivut viisi ja kuusi

Ulkoasultaan opas on visuaalinen. Opas sisältää runsaasti kuvia teemoihin liittyen. Oppaassa on käytetty ainoastaan itse otettuja kuvia, mikä antaa sille samalla myös persoonallisemman ilmeen. Kuvat elävöittävät opasta ja tekevät oppaasta miellyttävämmän silmälle. Ne toimivat monesti muun muassa sivun taustana, jotta ilme pysyy kiinnostavana. Tämän lisäksi ne havainnollistavat tekstin sisältöä. Esimerkiksi oppaan kuudennella sivulla on havainnollistava kuva sytytysvälineistä ja sytykkeistä (kuva

9). Kuvien ottamisessa on keskitytty riittävään valon määrään, jotta oppaan ilme säilyy kirkkaana. Oppaan kuvat ovat hyvälaatuisia, jotta niiden terävyys pysyy tarpeeksi hyvänä. Kuvissa muokkaamisessa on käytetty hieman läpinäkyvyyttä, jotta kuvat eivät vie kuitenkaan huomiota tekstiltä. Opas sisältää kuvituksena myös symboleja, joita on käytetty visuaalisuuden tavoittelussa. Esimerkiksi roskattomasta retkeilystä kertova sivu sisältää kutakin pääohjetta kuvaavia symboleja (kuva 10).



Kuva 10. Symbolien käyttö oppaassa

Opas on luotu digitaaliseen PDF-tiedostomuotoon. Näin ollen opasta voidaan käyttää erilaisissa ja erikokoisissa laitteissa. Opas toimii testatusti niin tietokoneella kuin mobiililaitteissa. Asettelu ja fontti säilyttävät luettavuutensa. Opas vastaa kooltaan noin A5-kokoa. Sähköisessä muodossa etuna on, että opasta lukiessaan voi muuttaa oppaan suurenusta tai pienennystä. Lisäksi opasta voi helposti siirtää sähköisesti laitteelta toiselle. Huomionarvoista on kuitenkin, että opas toimii muodoltaan ja kooltaan myös fyysisenä versiona, mikäli sen haluaa tulostaa.

6 Pohdinta

Viimeisessä luvussa pohdin koko opinnäytetyöprosessin onnistuneisuutta. Tarkastelen alussa asettamiani tavoitteita ja peilaan niitä opinnäytetyön lopputulokseen. Arvioin onnistumista opinnäytetyön rakenteen täyttymisen, aikataulussa ja suunnitelmassa pysymisen sekä produktin hyödynnettävyyden perusteella. Lisäksi pohdin jatkokehittämisen mahdollisuuksia. Lopuksi arvioin vielä omaa oppimistani ja ammatillista kehittymistäni prosessin aikana.

6.1 Tavoitteiden saavuttaminen

Asetin opinnäytetyön tavoitteet suunnitteluvaiheessa. Tavoitteet jakautuivat päätavoitteeseen ja sen kolmeen alatavoitteeseen. Päätavoitteena oli luoda opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen. Ensimmäisenä alatavoitteena oli, että opas on mahdollisimman selkeä ja helppolukuinen, jotta oppaan avulla kuka tahansa voi lähteä valmistamaan ruokaa nuotiokeittopaikalle. Toisena alatavoitteena oli, että opas on visuaalinen. Visuaalisuuden tarkoituksena on tukea oppaan selkeyttä ja tehdä siitä helpommin lähestyttävä. Asetin itselleni tavoitteeksi, että otan itse oppaassa käytetyt kuvat. Kolmas eli viimeinen alatavoite koski oppaan sisältöä. Tavoitteena oli, että opas sisältää konkreettisia ruokaideoita nuotiokeittopaikalla valmistettavaksi. Ruokaideoiden tarkoituksena on toimia inspiraation lähteenä ja myös osaltaan madaltaa kynnystä nuotiokeittopaikalle lähtemiseen.

Koen, että asettamani tavoitteet saavutettiin. Loin oppaan nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen, minkä johdosta päästiin päätavoitteeseen. Opas on toteutukseltaan selkeä ja helppolukuinen. Oppaan rakenne on johdonmukainen ja seuraa hyvän oppaan ominaisuuksia, joihin tutustuin suunnitteluvaiheessa. Testauksessa varmistui, että opas toimii käytännön tasolla ja saavuttaa alatavoitteensa, sillä opasta seuraamalla ensikertalainen nuotiokeittopaikan käyttäjä sai helposti onnistumisen kokemuksen. Näin voidaan todeta, että opas on helposti seurattava ja täyttää tehtävänsä. Oppaasta tuli toisen alatavoitteen mukaisesti visuaalinen. Kaikki oppaassa käytetyt kuvat ovat itse otettuja. Sain testaaajilta hyvää palautetta visuaalisuudesta, sillä sen koettiin vaikuttavan positiivisesti lukukokemukseen ja lisäävän oppaan houkuttelevuutta. Kolmaskin alatavoite täyttyi, sillä sisällytin oppaaseen kolme ruokaohjetta nuotiokeittopaikalla valmistettavaksi. Ohjeet olivat tarpeeksi helppoja, jotta ne sopivat oppaan kohderyhmälle, ja täten ne tukivat oppaan tarkoitusta.

Kaiken kaikkiaan olen sitä mieltä, että pääsin hyvin tavoitteisiin. Pidin tavoitteet mielessä opinnäytetyötä tehdessäni, ja ne toimivat pohjana oppaan toteutuksessa. Tavoitteet olivat

melko konkreettisia. Tavoite selkeydestä ja helppolukuisuudesta voi olla osittain tulkinnanvarainen, sillä jokainen voi kokea lukemansa eri tavalla. Kiinnitin kuitenkin erityistä huomiota siihen, että tavoite toteutuu. Seurasin oppaan toteutuksessa ohjeita siihen, miten tehdään hyvä opas, ja pidin huolta, että oppaan kieli ja rakenne ovat tarkoituksenmukaisia. Varmistin selkeyden vielä testauksen avulla, jolloin sain paljon hyvää palautetta oppaan käyttäjäystävällisyydestä. Näin ollen minulle syntyi varmuus siitä, että tavoitteeni on saavutettu.

6.2 Projektin onnistuminen

Tämän osion alaotsikoissa arvioin projektin onnistumista kokonaisuudessaan. Mittaan onnistumista opinnäytetyön rakenteen täyttymisen, aikataulussa ja suunnitelmassa pysymisen sekä produktin hyödynnettävyyden perustella. Suunnitelmassa pysymisen yhteydessä tarkastelen opinnäytetyön aiheen rajausta. Hyödynnettävyydessä käyn läpi myös aiheen ajankohtaisuutta ja tarpeellisuutta. Lopuksi vedän vielä johtopäätökset projektin onnistumisesta.

6.2.1 Opinnäytetyön rakenteen täytyminen

Kun aloitin opinnäytetyön suunnittelun, otin huomioon opinnäytetyön raporttiosuuden rakenteen. Laadin alustavan sisällysluettelon oikean rakenteen mukaisesti. Seurasin Haaga-Helian opinnäytetyön raportointiohjetta, ja kirjoitin itselleni muistiinpanoja aiheeseen liittyen. Sain myös pitkin prosessia opinnäytetyöni ohjaajalta tukea ja ohjeita rakenteeseen liittyen. Huolellinen suunnittelu ja ohjaajan tuki olivat rakenteen täyttymisen kannalta avainasemassa.

Oppaan kannalta huolehdin myös, että opas peilautuu tietoperustaan. Oppaan aiheet ovat peräisin tietoperustasta, ja oppaassa seurataan tietoperustan rakennetta. Tietoperustan avulla hankin teoreettisen tietämyksen, jonka avulla oppaan teko oli sujuvaa ja sain oppaaseen oleelliset asiat tiivistettyyn muotoon. Näin ollen teoreettinen osuus ja produkti muodostavat opinnäytetyöhön yhtenäisen kokonaisuuden.

6.2.2 Aikataulussa pysyminen

Opinnäytetyöprosessini alkoi jo tammikuussa 2021. Prosessin aloittaminen hyvissä ajoin toi aikatauluun joustavuutta. Päämääräni aikataulun suhteen oli se, että opinnäytetyöni valmistuu marraskuun loppuun mennessä. Tämän tavoitteen asetin itse, sillä halusin saada tutkintoni valmiiksi joulukuussa. Sovin tavoitteesta opinnäytetyöohjaajani kanssa.

Laadin alkuvuodesta alustavan aikataulusuunnitelman, jossa prosessi oli jaettu pääpiirteittäin. Kesäkuukausina pidin taukoa opinnäytetyöstä kesätöiden takia. Olin varautunut taukoon suunnitelmassani, eli se ei haitannut prosessia. Olin varannut syksylle paljon aikaa opinnäytetyölle. Loka- ja marraskuulle laadin myös tarkemman aikataulusuunnitelman työvaiheille. Tätä suunnitelmaa seurasin tarkasti, ja jaotellut työvaiheet helpottivat työskentelyäni. Sain työn valmiiksi ajallaan ja koen, että pysyin kaiken kaikkiaan melko hyvin asettamassani aikataulussa. Tulevaisuudessa voisin kuitenkin hyödyntää Gantt-taulukkoa jo aiemmin, sillä koin sen hyödylliseksi erityisesti työvaiheiden jakamisessa.

6.2.3 Suunnitelmassa pysyminen

Kun opinnäytetyön aihe varmistui alkuvuonna, lähdin laatimaan suunnitelmaa. Suunnittelin muun muassa opinnäytetyön tavoitteet ja toteutustavat. Keräsin lähteitä ja alustavaa sisällysluetteloa opinnäytetyölle. Tavoitteet pysyivät täysin suunnitelman mukaisina. Myös produktin tekemisen vaiheet pysyivät samoina. Lähteet ja sisällysluettelo luonnollisesti laajenivat tekoprosessin aikana, mutta suunnitelman alustavat versiot toimivat kuitenkin hyvinä pohjina.

Suunnitelmaan kuului myös aiheen rajaaminen. Ruoanvalmistus avotulella on laaja aihealue, joten opinnäytetyöni vaati selkeän rajauksen. Päädyin suunnitelmassa rajaamaan kokonaan pois tulen tekemisen maastoon sekä retkikeittimet. Nämä olivat luonnollisia rajauksia, sillä tarkoitukseni oli näiden sijasta tuottaa opas juurikin nuotiokeittopaikkojen käyttöön. Pysyin näissä rajauksissa koko prosessin ajan. Lisäksi tarkensin opinnäytetyössä, ettei oppaan pääasiallisena tarkoituksena ole keskittyä reseptiikkaan, vaikka opas sisältääkin ruokaideoita.

Alkuvaiheessa päädyin hieman tarkentamaan kohderyhmää alkuperäisestä suunnitelmastani. Päätin kohdentaa oppaan erityisesti ensikertalaisille. Tämä päätös johtui siitä, että huomasin tiedonkeruussani ensikertalaisten retkeilijöiden määrän kasvaneen voimakkaasti. Lisäksi viimeistelyn yhteydessä päädyin yksinkertaistamaan opinnäytetyön nimeä. Opinnäytetyössä ei kuitenkaan tapahtunut suuria ja yhtäkkisiä suunnitelmasta poikkeavia muutoksia. Työn pääsisältö pysyi samana koko prosessin ajan, mutta pienet tarkennukset saivat työn palaset kohdilleen. Suunnitelma oli tarkoin laadittu, minkä vuoksi sitä oli helppo seurata.

6.2.4 Produktin hyödynnettävyys ja ajankohtaisuus

Opinnäytetyön tuotoksena eli produktina syntyi opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen. Opasta voi hyödyntää kuka tahansa aiheesta kiinnostunut henkilö tai ryhmä. Opas on

laadittu siten, ettei lukija tarvitse aiempaa kokemusta tai tietämystä aiheesta. Esimerkiksi Haaga-Helian ammattikorkeakoulun opetuksessa voidaan käyttää nuotiokeittopaikkaa, joten opasta voidaan käyttää myös alan opetustoiminnassa. Tämän lisäksi oppaasta voivat hyötyä erilaiset luontoruokailua tarjoavat yritykset, sillä opasta voi käyttää apuna asiakkaiden opastamisessa. Näin ollen opas on hyödynnettävissä sekä yksityishenkilöiden että alan toimijoiden kesken.

Tein myös kartoitusta oppaan aiheen suhteen. Selvitin, onko jo olemassa samantyyppisiä oppaita, ja mitä aiheesta on aiemmin kirjoitettu. On olemassa valtavan paljon erilaisia retkeilyyn liittyviä kirjoja, jotka ovat laadittu opasmuotoon. Kirjoissa kuitenkin yleistä on laajempiin kokonaisuuksiin keskittyminen. Vastaavaa lyhyttä ja ytimekästä ainoastaan omaan aiheeseen liittyvää opaskirjaa en löytänyt. Kartoitin myös Theseus-palvelusta ammattikorkeakouluissa tehtyjä opinnäytetöitä. Sielläkään ei tullut samanlaista työtä vastaan kuin omani. Lähimpänä oli toukokuussa 2021 julkaistu opinnäytetyö, jonka aiheena oli opas nuotioruokailun järjestämiseen. Aihe oli jonkin verran samantyyppinen kuin minulla, mutta kyseinen opas oli laadittu nimenomaan yrityksille auttamaan elämyksen luomisessa, minkä vuoksi se keskittyi erilaisiin näkökulmiin. Näin ollen voin todeta, että laatimallani produktilla on uutuusarvoa, sillä samanlaista opasta ei ole jo valmiiksi olemassa.

Etenkin koronapandemian aikana ihmiset innostuivat viettämään aikaa luonnossa, joten nuotiokeittopaikkojen käyttö on entistäkin ajankohtaisempaa. Puhutaan ”retkeilybuumista”, joka on vallannut Suomen. Ilmiö on ollut nähtävillä jo usean vuoden ajan, mutta koronapandemian aika on lisännyt erityisesti ensikertalaisten määrää luonnossa. Kun moni innostuu retkeilystä ensimmäistä kertaa, voi monilla olla hiottavaa retkeilyyn ja eräilyyn liittyvissä taidoissa. Esimerkiksi tulentekeo on yksi retkeilijän perustaidoista, ja siinä pitää ottaa huomioon avotulen syyttämiseen liittyvät rajoitukset. Taitojen tai varusteiden puutteet voivat johtaa esimerkiksi loukkaantumiseen tai turvallisuuden tunteen järkkymiseen. Loppujen lopuksi jo pienellä valmistautumisella voidaan retkeillä turvallisesti ja sujuvasti. (Helsingin Sanomat 2021.)

Retkeilyn suosion kasvaminen aiheuttaa myös lieveilmiöitä. Näitä ovat ympäristöön ja sosiaaliseen vastuullisuuteen liittyvät haasteet, esimerkiksi luvattomien tulipaikkojen rakentaminen. Lieveilmiöt johtuvat eniten tietämättömydestä ja ajattelemattomuudesta, minkä vuoksi opastus aiheeseen on tarpeellista. Osa lieveilmiöistä johtuu myös välinpitämättömydestä, mutta suurimpaan osaan voidaan vaikuttaa tietojen ja taitojen lisäämisellä. (Leppänen 2021.)

Luontomatkailu on yksi Suomen merkittävimmistä ja potentiaalisimmista matkailun muodoista. Luonnossa liikkuminen ja lähiruoka ovat kasvavia trendejä. Vastuullisuuden, kestävyuden ja ympäristötietoisuuden katsotaan olevan etenkin seuraavan 10 vuoden aikana vaikuttava matkailutrendi. (LAB Open 2020.) Myös ruokamatkailu on kasvava matkailun sektori, jossa etenkin ruokaan liittyvät elämykset ovat pääosassa (Hungry for Finland s.a.). Avotulella ruoanvalmistaminen linkittää sekä luonto- että ruokamatkailun, joten matkailutoimialan kannalta aiheessa on valtavasti potentiaalisia kehittämisen mahdollisuuksia.

Näin ollen opinnäytetyöni on aiheeltaan hyvin ajankohtainen. Opas vastaa kasvaneeseen kysyntään, joka on luonut myös kasvavan tarpeen tulenteeseen ja nuotiokeittopaikkoihin liittyvien taitojen omaksumiseen. Oppaasta on konkreettista hyötyä nuotiokeittopaikoille suuntaessa. Tämä kävi ilmi myös suorittamassani testauksessa, jossa opas pääsi jo toteuttamaan käyttötarkoituksensa.

6.2.5 Johtopäätökset projektin onnistumisesta

Kaiken kaikkiaan koen projektin onnistuneeksi. Projekti eteni johdonmukaisesti ja seurasi varsin hyvin alussa asetettua suunnitelmaa. Koen, että suunnittelu oli tärkeässä roolissa siinä, että projekti tuntui kauttaaltaan etenevän melko järjestelmällisesti. Yhteistyö opinnäytetyöni ohjaajan kanssa toimi hyvin, ja ohjaustapaamisilla oli tärkeä rooli projektin etenemisessä. Myös opinnäytetyön aihe oli minulle henkilökohtaisesti kiinnostava, sen ajankohtaisuuden lisäksi. Tälläkin oli varmasti vaikutusta siihen, että projektin teko tuntui motivoivalta ja sitä kautta eteni sujuvasti.

6.3 Jatkokehittäminen

Produkti on hyödynnettävissä jo nykyisessä muodossaan, mutta prosessin aikana pohdin oppaan myöhempää käyttöä sekä erilaisia jatkokehittämisen mahdollisuuksia. Oma opinnäytetyöni koski oppaan toteuttamista, mutta oleellista oppaan jatkoon kannalta on se, että se löytää lukijansa. Opas julkaistaan tämän opinnäytetyön liitetiedostona Theseuksessa, joten se on kenen tahansa saavutettavissa. Oppaan näkyvyydessä voidaan hyödyntää Haaga-Helian verkostoa ja jakelukanavia. Lisäksi oma verkostoni on kiinnostunut oppaasta, joten pääsen jakamaan sitä myös omassa lähipiirissäni.

Tarkoitukseni oli luoda ensisijaisesti sähköisessä muodossa oleva opas. Sähköisessä muodossa oleva opas on ympäristöystävällisempi kuin fyysinen versio. Sähköinen opas myös kulkee kätevästi retkeilijän mukana. Oppaan laatimisessa keskityttiin siihen, että se toimii niin mobiililaitteissa kuin tietokoneellakin. Se kuitenkin toimii myös printattuna versiona, eli tarvittaessa oppaan voi printata tai tuottaa siitä nidotun version.

Olen tyytyväinen oppaan ulkoasuun tällaisenaan, mutta kehittämisen kannalta esimerkiksi kuvien laadukkuutta voisi parantaa. Itselläni ei ollut käytössä ammattimaista kuvausvälineistöä, vaan otin kuvat käyttäen puhelimeni kameraa. Se luonnollisesti vaikutti kuvien laatuun. Myös kuvien muokkauksessa voisi käyttää ammattilaista tekijää. Näin saataisiin kehitettyä oppaan ulkoasua ammattimaisempaan suuntaan.

Pohdin, että mikäli oppaasta kehitettäisiin niin sanotusti jatko-osa, voisi sen näkökulma olla esimerkiksi edistyneemmille nuotiokeittopaikan käyttäjille. Laatimani oppaan kohderyhmä oli ajankohtaisen tarpeen vuoksi erityisesti ensikertalaiset, minkä vuoksi oppaassa keskityttiin yksinkertaisuuteen. Edistyneempien oppaassa voitaisiin sen sijaan keskittyä syvemmin erilaisiin ruoanvalmistustapoihin ja -väineisiin sekä haastavampiin resepteihin. Opas on luotu suomenkieliseksi, mutta oppaasta voitaisiin toteuttaa kysynnän mukaan eri käännösversioita, esimerkiksi ruotsin, englannin ja venäjän kielellä. Myös kansainväliset matkailijat käyttävät nuotiokeittopaikkoja, joten matkailuneuvonnan kautta olisi hyvä jakaa oppaita eri kielillä. Opasta voitaisiin jakaa myös nuotiokeittopaikoilla QR-koodin avulla. Skannaamalla koodin pääsisi lukemaan oppaan. Näin oppaasta voisi tuottaa luontevasti myös maksullisen version. Jotta opas olisi saatavilla nuotiokeittopaikoilla, tehtäisiin yhteistyötä esimerkiksi Metsähallituksen luontopalveluiden tai muiden nuotiokeittopaikkoja huoltavien tahojen kanssa. Samalla opas pääsisi laajempaan jakeluun ja tavoittaisi enemmän lukijoita.

Opinnäytetyötä tehdessäni minulle heräsi myös muita ideoita, joista voitaisiin tehdä jatkotutkimusta. Esimerkiksi nuotiokeittopaikkojen kävijäystävällisyyttä ja -tyytyväisyyttä olisi hyödyllistä tutkia. Tutkimuksessa voitaisiin ottaa huomioon nuotiokeittopaikkojen varustelu, löydettävyys ja yleinen käyttämisen sujuvuus. Toki esimerkiksi saavutettavuutta voitaisiin tutkia myös omana yksittäisenä aiheenaan. Lisäksi nuotiokeittopaikkojen kestävyys ympäristön näkökulmasta olisi erinomainen aihe jatkotutkimukselle. Kävijämäärien noustessa kestävyys nousee entistäkin tärkeämmäksi aiheeksi. Opasta laatiessani pohdin, että kokonainen jatkotutkimus voitaisiin tehdä myös siitä, kuinka laaditaan hyvä opas.

Pohdin myös nuotiokeittopaikkoja ja niiden kasvanutta suosiota yleisesti. Esimerkiksi virtuaalisuutta voisi hyödyntää siten, että kävijä voisi etukäteen tarkistaa, onko nuotiokeittopaikalla sillä hetkellä ruuhkaa. Helsingin kaupunki on toteuttanut jo kaupungin keskeisille alueille ja nähtävyyksille Heatmap-verkkosivun, josta näkee ruuhkatilanteen värikoodattuna karttanäkymään (Helsinki 2021).

6.4 Opinnäytetyöprosessin ja oman oppimisen arviointi

Koen, että opinnäytetyöprosessini oli kokonaisuudessaan onnistunut. Saavutin asettamani tavoitteet, minkä lisäksi sain hyvää palautetta oppaan testaajilta. Opin valtavan paljon uutta ja kehityin prosessin aikana ammatillisesti. Olen kaiken kaikkiaan tyytyväinen opinnäytetyöni prosessiin ja lopputulokseen, vaikka jälkikäteen ajateltuna on myös muutama asia, jonka tekisin toisin.

Prosessi oli pitkäkestoinen ajaltaan, mikä antoi aikatauluun joustavuutta. Tämä toi käänttöpuolena mukanaan myös sen, että työvaiheiden tasainen jakaminen oli hankalampaa. Viimeisille kuukausille eli loka- ja marraskuulle kasaantui enemmän työtä verrattuna kevääseen. Välillä oli myös hankala arvioida, miten paljon aikaa mihinkin työvaiheeseen realistisesti menee. Esimerkiksi luulin, että tietoperustan olisi saanut valmiiksi nopeammin. En kuitenkaan kadu sitä, että tein tietoperustan ennen oppaan aloittamista, sillä perusteellinen tietoperusta auttoi valtavasti oppaan luomisessa. Oppaan luominen oli sujuvaa, koska minulla oli sisällöt valmiina. Jatkossa haluan kuitenkin keskittyä siihen, että työvaiheet jakautuvat tasaisesti prosessin ajalle. Koin loppuajalle tekemäni Gantt-tilukon hyödylliseksi, joten tulevaisuudessa aion ottaa sen käyttöön jo heti prosessin alussa. Siten olisi myös helpompaa pysyä kartalla prosessin vaiheista ja niiden etenemisestä. Lisäksi tietoperustan keräämistä voisi sujuvoittaa siten, että lainaisin aihealueen kirjoja harkinnanvaraisemmin. Näin saattaisin välttää sellaisten kirjojen lainaamiselta, joita ei saakaan hyödynnettyä omassa tietoperustassani.

Kenttätutkimus ja oppaan testaaminen osoittautuivat erittäin hyödyllisiksi produktin työtavoiksi. Niiden teko oli itselleni mielekästä. Jos tekisin prosessin uudestaan, haluaisin keskittyä vielä enemmän näihin työtapoihin. Olisi esimerkiksi mielenkiintoista testata opasta isommalla ryhmällä. Kenttätutkimuksen ja oppaan testaamisen lisäämisellä ei kuitenkaan välttämättä olisi ollut lopputuloksen kannalta merkittävää vaikutusta, sillä koen, että opas täyttää jo tällaisenaan onnistuneesti tehtävänsä.

Opinnäytetyön aiheen kannalta oli hieman haasteellista löytää sellaisia kansainvälisiä lähteitä, jotka sisältävät oleellista tietoa ja antavat aidosti lisäarvoa. Opas luotiin käytettäväksi Suomessa, minkä vuoksi oli aiheellista käyttää Suomen nuotiokeittopaikkojen kannalta hyödyllistä tietoa. Myös esimerkiksi lainsäädäntöön ja jokamiehen oikeuksiin liittyvät asiat ovat maakohtaisia. Aiheen vuoksi koen, että kotimaisten lähteiden käyttö oli perusteltua, mutta tulevaisuudessa nuotiokeittopaikkojen käyttöä voisi tutkia myös kansainvälisemmästä näkökulmasta.

Ammatillista kehittymistäni ajatellen prosessin vaikutukset olivat moninaiset. Ennen opinnäytetyön aloittamista, minua hieman jännitti prosessin laajuus. Oli kuitenkin hienoa huomata, miten prosessin edetessä vaihe vaiheelta, lopputulos alkoi tuntua saavutettavalta. Opinnäytetyö vaati pitkäjänteisyyttä, mutta samalla opetti työn jakamista pieniin paloihin ja yleistä projektin hallintaa. Tämän johdosta kynnykseni mahdolliseen uuteen kehitysprojektiin madaltui, mikä on minulle merkittävä kehitysaskel esimerkiksi jatko-opintoja ajatellen. Syvensin asiantuntemustani työn aihetta koskien, minkä lisäksi opin nuotiokeittopaikkojen vaikutuksesta matkailualaan esimerkiksi kävijöiden kasvun kautta.

Opinnäytetyötä tehdessäni koin, että kirjoittamisen taitoni kehittyivät. Asiatekstien kirjoittaminen sujui tottuneemmin kuin aiemmin. Tarkistin kirjoitusprosessin aikana moneen otteeseen oikeinkirjoitukseen liittyviä asioita. Yritin tietoisesti kehittää myös käytetyn kielen rikkautta, esimerkiksi etsimällä synonyymeja eri sanoille. Tekninen osaamiseni kehittyi, kun laadin opasta. Opin käyttämään perusteellisesti Canva-työkalua, jolla toteutin oppaan. Canva osoittautui hyväksi valinnaksi oppaan toteuttamiselle, sillä sen avulla sain oppaasta juuri sellaisen kuin halusin. Opin myös käsittelemään kuvia paremmin. Kuvia ottaessa ja oppaan ilmettä muodostaessa koin, että visuaalinen silmäni kehittyi.

Kun laadin suunnitelmaa vuoden alussa ja selvitin, mitä minun pitää sisällyttää työhön, tuntuivat opinnäytetyöprosessiin liittyvät käsitteet vierailta. Kirjoitin selkeästi suunnitelmaan, mitä prosessiin kuuluu ja mitä minun pitää tehdä, mutta en heti sisäistänyt asioita täysin. Prosessin aikana käsitteet tulivat hyvin tutuiksi. Tämän huomasin konkreettisesti loppuvaiheessa, kun palasin tekemääni suunnitelmaan ja tajusin ymmärtäväni käsitteet ja niiden tarkoituksen kokonaisuudessaan.

Koen opinnäytetyöni osa-alueiden olevan tasapainossa toistensa kanssa ja peilautuvan toisiinsa, minkä vuoksi näen kokonaisuuden onnistuneena. Opinnäytetyö oli prosessina kaiken kaikkiaan moniulotteinen, mutta erittäin palkitseva ja opettavainen. Lopuksi voin vielä todeta, että oppaasta tuli juuri sellainen kuin halusin, minkä vuoksi olen oppaan lopputulokseen hyvin tyytyväinen.

Lähteet

- Anttila, E. 2019. Ympäristöystävällisen vaeltajan verkko-opas. Luettavissa: <https://retkipaikka.fi/wp-content/uploads/2019/10/ymp%C3%A4rist%C3%B6vastuullisen-vaeltajan-opas.pdf>. Luettu: 30.9.2021.
- Dooley, E. 2012. Impacts of open-fire cooking. *Environmental Health Perspectives*, 120, 12, s. 459.
- Ekstedt, N. 2016. *Food from the fire*. Pavilion Books Company. Lontoo.
- Forsey, C. 2021. How to Create a Comprehensive How to Guide. Hubspot. Luettavissa: <https://blog.hubspot.com/marketing/how-to-guide>. Luettu: 9.11.2021.
- Helsingin Sanomat 2020. Mitä tehdä, kun kaupunki hiljenee? Pääkaupunkiseudun luontokohteet täyttyivät viikonloppuna jopa ruuhkaksi asti. Luettavissa: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000006440447.html>. Luettu: 29.9.2021.
- Helsingin Sanomat 2021. Moni aloitteleva retkeilijä toistaa samat virheet, jotka voivat johtaa eksymiseen – Tarkista, osaatko retkeillä turvallisesti. Luettavissa: <https://www.hs.fi/hyvinvointi/art-2000008152303.html>. Luettu: 11.11.2021.
- Helsinki 2019. Grillikatokset ja ulkoilumajat. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kulttuuri-ja-vapaa-aika/ulkoilu/lisatietoa-ulkoilusta/grillikatokset-ja-ulkoilumajat/>. Luettu: 29.9.2021.
- Helsinki 2021. Uusi Heatmap-verkkosivu näyttää Helsingin ruuhkaisimmat alueet reaaliajassa. Luettavissa: <https://www.hel.fi/uutiset/fi/kaupunginkanslia/uusi-heatmap-verkkosivu-nayttaa-helsingin-ruuhkaisimmat-alueet-reaaliajassa>. Luettu: 11.11.2021.
- Hentman, R. 2018. Uusi pääkaupunkiseudun retkeilyopas. Minerva Kustannus Oy. Helsinki.
- Hungry for Finland s.a. Miksi ruokamatkailua? Luettavissa: <http://hungryforfinland.fi/miksi-ruokamatkailua>. Luettu: 11.11.2021.

Ilmatieteen laitos s.a. Metsäpalovaroitus varoittaa, kun maasto on kuivaa. Luettavissa: <https://www.ilmatieteenlaitos.fi/metsapalovaroitukset>. Luettu: 14.9.2021.

Koskimies, M. 2017. Tulilla: avotulen tunnelmia ja herkkuhetkiä. Minerva Kustannus Oy. Helsinki.

Kotimaisten kielten keskus s.a. Vinkkejä ohjetekstin tekijöille. Luettavissa: 10.9.2021. Luettu: 25.3.2021.

Laaksonen, J. 2017. Retkeilijän kansallispuistot. Kustannusosakeyhtiö Otava. Helsinki. LAB Open 2020. Luontomatkailun vetovoima on puhtaassa luonnossa ja hiljaisuudessa. Luettavissa: <https://www.labopen.fi/lab-pro/luontomatkailun-vetovoima-on-puhtaassa-luonnossa-ja-hiljaisuudessa/>. Luettu: 11.11.2021.

Laine, P. & Rovamo, P. 2014. Nuotiolla. Gummerus Kustannus Oy. Helsinki.

Leppänen, T. 2021. Retkeilyn hullu vuosi. Latu&Polku. Luettavissa: <https://www.latujaolku.fi/uutiset/retkeilyn-hullu-vuosi.html>. Luettu: 11.11.2021.

Louhela, L. 2018. Sata yötä ulkona: opas ulkona yöpyville. Maahenki Oy. Helsinki.

Luontoon s.a.a. Metsähallitus. Tulenteko. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/retkeilynabc/tulenteko>. Luettu: 24.3.2021.

Luontoon s.a.b. Jokamiehen oikeudet ja -velvollisuudet. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/jokamiehenoikeudet>. Luettu: 28.4.2021.

Luontoon s.a.c. Roskaton retkeily. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/roskatonretkeily>. Luettu: 28.9.2021.

Luontoon s.a.d. Nuuksion palvelut. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/nuuksio/palvelut>. Luettu: 20.9.2021.

Luontoon s.a.e. Porkkalan palvelut. Luettavissa: <https://www.luontoon.fi/porkkala/palvelut>. Luettu: 29.9.2021.

Metsähallitus 2020a. Kansallispuistojen käyntimäärässä kova kasvu – Kansallispuistojen palveluilla selkeä kysyntä. Luettavissa: <https://www.metsa.fi/tiedotteet/kansallispuistojen->

kayntimaarassa-kova-kasvu-kansallispuistojen-palveluilla-selkea-kysynta/. Luettu: 17.5.2021.

Metsähallitus 2020b. Metsähallitus haastaa Nuuksion kävijät ilmoittamaan kansallispuiston laittomat tulipaikat. Luettavissa: <https://www.metsa.fi/tiedotteet/metsahallitus-haastaa-nuuksion-kavijat-ilmoittamaan-kansallispuiston-laittomat-tulipaikat/>. Luettu: 30.9.2021.

Metsähallitus 2021. Kansallispuistoissa ennätysvilkas vuosi – koronapandemia vahvisti pitkään jatkunutta trendiä retkeilyn suosiosta. Luettavissa: <https://www.metsa.fi/tiedotteet/kansallispuistoissa-ennatysvilkas-vuosi/>. Luettu: 17.5.2021.

Metsähallitus s.a. Käyntimäärien kehitys. Luettavissa: <https://www.metsa.fi/vapaa-aika-luonnossa/kayntimaarat/kayntimaarien-kehitys/>. Luettu: 17.5.2021.

Nuotiopaikat 2021. Etusivu. Luettavissa: <https://www.nuotiopaikat.fi/>. Luettu: 29.9.2021.

Parker, K. 2019. Creating a 'How to' Guide. Medium. Luettavissa: <https://medium.com/technical-writing-is-easy/creating-a-how-to-guide-186070b37c42>. Luettu: 9.11.2021.

Pelastustoimi s.a. Avotuli. Luettavissa: <https://pelastustoimi.fi/koti-ja-arki/tulen-kasittely/avotuli>. Luettu: 10.5.2021.

Pennanen, R. 2018. Jokamiehen oikeudet eivät yllä joka paikkaan. Yle. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10434210>. Luettu: 28.9.2021.

Retkipaikka s.a. Jokamiehen oikeudet. Luettavissa: <https://retkipaikka.fi/jokamiehen-oikeudet/>. Luettu: 28.4.2021.

Retkipaikka 2019. Tulenteko kuumottelee, mutta onko leirinuotiosi laitton? Luettavissa: <https://retkipaikka.fi/tulenteko-kuumottelee-mutta-onko-leirinuotiosi-laitton-nailla-muistisaannoilla-valtat-metsapalon/>. Luettu: 13.9.2021.

Suomen latu 2021. Tulenteko. Luettavissa: <https://www.suomenlatu.fi/vaikuta/jokamiehen-oikeudet-2/tulenteko>. Luettu: 25.3.2021.

Tornblad, E. & Olsson I. 2018. Nuotioruokaa: tulella kokkaajan käsikirja. Calazo Förlag AB. Tukholma.

Turunen, M. & Soininen, K. 2017. Retkeily ja keräily: jokamiehenoikeuksien käyttöopas. Aula & Co. Helsinki.

Visit Isosaari s.a. Majoitus. Luettavissa: <https://visitisosaari.fi/telttailu/>. Luettu: 29.9.2021.

Liite 1. Opas nuotiokeittopaikkojen käyttämiseen



Sisällys

1. Alkusanat
2. Nuotiokeittopaikka
3. Avotuli
4. Jokamiehenoikeudet
5. Avotulen sytytys
 6. Tulenteon välineet
 7. Vinkkejä tulenteeseen
 8. Tulenteon vaiheet
 9. Jos tuli ei syty
10. Ruoanvalmistus
 11. Valmistustavat
 12. Valmistusvälineet
 13. Ruokaideoita
14. Vastuullisuus
15. Roskaton retkeily
16. Lisätietoa
17. Liite: Pakkauslista

Alkusanat

OPPAAN TARKOITUS


Nuotiokeittopaikan ääressä nautitaan paitsi ruoasta ja tunnelmasta, myös kaikesta asiaan liittyvästä, kuten avotulen tekemisestä. Kiireettömän ajan viettäminen luonnossa on avainasemassa.

Oppaan tarkoituksena on innostaa nuotiokeittopaikalle lähtemiseen. Opas ohjeistaa aloittelijaa niin tulen sytyttämisessä kuin nuotiokeittopaikoilla toimimisessa. Lopussa on vielä liitteenä pakkauslista. Kun tietämys on hallussa, tulee kokkailusta sujuvampaa!

Mukavia nuotiohetkiä!



Arvioitu lukuaika: 10 min



Tässä oppaassa nuotiokeittopaikalla tarkoitetaan rakennettua ja merkittyä tulentekopaikkaa. Niitä löytyy huolletuilta retkeilyalueilta, kuten kansallispuistoista.



Avotulen lainsäädäntö

AVOTULEN MÄÄRITELMÄ

Avotulella tarkoitetaan sellaista tulta, jonka on mahdollista päästä leviämään ympäristöön maapohjan tai kipinöinnin takia.

Avotuleksi katsotaan kertakäyttögrillit, risukeittimet ja muut kevytrakenteiset tulisijat. Nuotiokeittopaikat katsotaan avotuleksi, ellei niitä ole varustettu esimerkiksi katoksella.

LUPA MAANOMISTAJALTA

Avotulen sytyttäminen vaatii aina luvan maanomistajalta. Huolletuilta retkeilyalueilta kuten kansallispuistoista löytyy rakennettuja ja merkittyjä nuotiokeittopaikkoja, joiden käyttöön ei tarvitse hankkia erillistä lupaa.

METSÄPALOVAROITUS

Jotta avotuli ei pääse leviämään, sen sytyttämiseen on säädetty rajoituksia. Avotulta ei saa sytyttää, jos on voimassaoleva metsäpalo- tai ruohikkopalovaroitus. Varoituksen antaa Ilmatieteen laitos.

Ennen tulen sytyttämistä, tarkista aina, ettei ole voimassaolevaa varoitusta tai ilmeistä riskiä tulipalolle!

Jokamiehen oikeudet

VAPAUS JA VASTUU

Suomessa jokaisella on oikeus käyttää luontoa melko laajasti riippumatta siitä, kuka on alueen maanomistaja. Kaikki ei kuitenkaan ole sallittua. Luontoa tulee kunnioittaa, eikä saa aiheuttaa vähäistä suurempaa haittaa tai häiriötä.

- Avotulen teko tai polttopuiden otto eivät ole jokamiehen oikeuksia. Niihin tarvitsee luvan.
- Saa kerätä maahan pudonneita oksia. Ei saa irrottaa niitä puista.
- Saa poimia luonnonmarjoja, sieniä ja rauhoittamattomia kasveja.
- Saa onkia ja pilkkiä. Muu kalastus ja metsästys on luvanvaraista.



AVOTULEN SYTYTYKSEEN
LIITTYY ERITYINEN
HUOLELLISUUS

Tulenteko

SYTYTYSVÄLINEET & SYTYKKEET

Sytyttämiseen tarvitaan polttopuita, sytytysvälineet ja sytykkeitä.

- Polttopuut löytyvät usein valmiina huollettujen nuotiokeittopaikkojen yhteydestä. Varminta on tuoda omat polttopuut.
- Sytytysvälineitä ovat mm. tulitikut, sytytin ja tulukset.
- Sytykkeitä ovat mm. sytytyspalat, ohuet puulastut, paperi ja tuohi.

MUISTA ENNEN SYTYTYSTÄ!

Tulen käsittelyssä tulee aina olla huolellinen. Ennakointi on tärkeintä. Tulen sytyttäjän vastuulla on turvallinen käyttö ja sammutus. **Varmista, että sammutusvedet ovat lähellä.**

VINKKI! Säilytä tulenteon välineet vesitiiviissä pussissa.



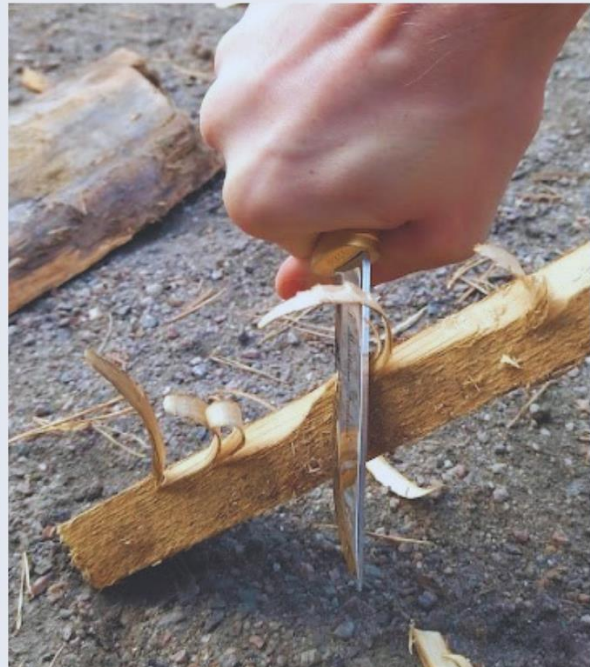
LISÄÄ VINKKEJÄ TULENTEKOON

- Nuotiokeittopaikoilla on usein pieni varasto polttopuille (ks. kuva alhaalla vas.). Käytä puita säästeliäästi, jotta niitä riittää seuraavillekin.
- Pidä puut valmiina lähetyvillä, ettei tuli ehdi sammumaan ennen kuin niitä ehditään lisätä. Tulta kannattaa ylläpitää lisäämällä jatkuvasti pieniä puita.
- Sytykkeitä on moneen makuun; tehdasvalmisteisista sytytyspaloista itse veistelyihin kiehisiin (ks. kuva alhaalla oik.). Tärkeintä on varata sytykkeitä tarpeeksi mukaan. Tehdasvalmisteisia sytytyspaloja, -nesteitä tai -geelejä ei saa lisätä enää ruoan kypsennysvaiheessa.

Nuotiokeittopaikan polttopuuvarasto



Kiehisten veistely sytykkeeksi





Tulenteon vaiheet

RISTIKKOMUOTOINEN NUOTIO

1 PUIDEN ASETTAMINEN

Puut voi asettaa esim. ristikkomuotoon, jossa pohjalle laitetaan muutama isompi puu ja näiden päälle muodostetaan kehikko. Kehikon päällimmäiseksi voi laittaa helposti syttyviä pienempiä puita. Tuli palaa tehokkaasti, kun puiden välillä on paljon ilmaa.


2 TULEN SYTYTTÄMINEN

Sytykkeet voi laittaa esimerkiksi pohjalla olevien isompien puiden päälle.

Sitten sytykkeet sytytetään. Tuli tarttuu ja leviää puihin. Kun nuotio palaa tasaisesti, voi sinne lisätä tarpeen mukaan tasaisesti lisää puuta.

3 TULEN SAMMUTTAMINEN

Viimeisenä vaiheena on tulen huolellinen sammutus. Ei lisätä enää puita ja annetaan nuotio hiipua. Hiipumista voi nopeuttaa levittämällä hiillosta ja erottelemalla palavia puita toisistaan. Kun hiillos ei hehku enää punaisena, voi nuotioon kaataa vettä.



Jos nuotio ei syty: varmista, että sytykkeitä on tarpeeksi, puut ovat kuivia ja ettei puita ole ladottu liian tiiviisti.

Ruoanvalmistus avotulella

Avotuli tarjoaa monipuoliset mahdollisuudet ruoanvalmistukseen. Se lisää ruokaan makua ja luonnetta, mutta vaatii keskittymistä ja kiireettömyyttä. Kypsentämisessä kestää kauemmin kuin kodin sähköliedellä.

TEE ESIVALMISTELUT KOTONA

- Varmista, että tarvittavat välineet ovat kunnossa.
- Vältä keinokuituista, helposti syttyvää vaatekangasta.
- Esivalmistele ruoka (pilko, pese, esikypsennä tms...).
- Minimoi pakkaamisessa jätteen määrä roskattoman retkeilyn periaatteen (ks. sivu 15) mukaisesti.





Valmistustavat

PAISTAMINEN

Paistinpannalla voi valmistaa niin kalaa, perunaa ja juureksia kuin hedelmiä ja lettujakin.

TIKUNNOKKA

Tavallisin nuotioruoka on käristemakkara. Tikun päässä voi kypsentää myös tikkupullia. Tikun voi vuoltaa itse maahan pudonneesta oksasta.

RITILÄ

Ritilällä voi paistaa kasviksia ja pieniä kaloja. Grillattavia nostetaan pois sitä mukaa, kun ne valmistuvat. Myös vartaat valmistuvat ritilällä.

KATTILA JA NOKIPANNU

Kattilaakin voi käyttää paistamiseen. Kattilassa voi keittää esim. puuroa ja keittoa tai hauduttaa pataruokaa kannen alla. Nokipannulla valmistetaan perinteinen nokipannukahvi.

MUUT

Liekin sammuttua hiilloksessa voi kypsytää juureksia, lihaa ja kalaa, jotka on laitettu foliosta tehtyihin nyytteihin. Muitakin valmistustapoja on lukuisia: halsteri, voileipärauta, kivi ja lankku, savustaminen...

Kuvassa halloumjuusto, makkarat ja vartaat valmistuvat ritilällä. Ritilä löytyy valmiina useilta nuotiokeittopaikoilta, joten se on hyvä vaihtoehto, ellei itseltä löydy retkikäyttöön esimerkiksi paistinpannaa.



Valmistusvälineet

Ruoanvalmistuksessa voi käyttää esimerkiksi teräksistä kattilaa, paistinpannua tai halsteria. Erilaisia paistinpannuja ovat myös valurauta-, muurinpohja- ja metsästäjänpannu. Tärkeintä on, ettei välineessä ole muovista kahvaa tai tarttumaton pinoitetta, sillä ne eivät kestä avotulella. Kertakäyttöisiä välineitä tulee käyttää harkinnan mukaan.

- Puukko tai veitset
- Perusvälineitä: leikkuulauta, kulhot, puinen kauha, pitkävartinen metallinen paistinlasta ja pihdit
- Tulenkäsittelyyn sopivat hanskat tai patakintaat
- Otsalamppu tarpeen mukaan
- Ruokailuvälineet: lautanen, muki ja aterimet
- Vetoketjupussit, talouspaperi ja alumiinifolio
- Biohajoava pesuaine, ellei huuhtelu riitä



Ruokaideoita

3 HELPPOA OHJETTA

HALLOUMI- PURILAISET

Tarvitset: halloumia, sämpylät ja kastiketta

1. Grillaa halloumi ja sämpylät.
2. Kun grillattavat ovat ruskistuneet, kokoa purilainen.

+ Kun kokemusta kertyy, sämpylätkin voi leipoa avotulella.

KASVIKSIÄ VARTAASSA

Tarvitset: vartaita ja tomaatteja, herkkusieniä, paprikoita tai pieniä sipuleita

1. Laita vartaisiin.
2. Suolaa ennen grillausta.
3. Sivele öljyllä grillaamisen aikana.
4. Grillaa kypsäksi molemmin puolin.

BANAANIA FOLIOSSA

Tarvitset: banaaneja, suklaata ja foliota

1. Leikkaa banaaniin viilto poikittain.
2. Painele viiltoon suklaapaloja.
3. Kääri banaani folioon ja laita hiillokselle n. 5 min.
4. Valmis, kun suklaa on sulanut.



Vastuullisuus

HYVÄT KÄYTÖSTAVAT NUOTIOKEITTOPAIKALLA

- Älä ryntää toisten tekemälle nuotiolle suoraan, vaan kysy saako liittyä seuraan tulta käyttämään. On kohteliasta kutsua muut virittämänsä tulen äärelle. Viimeinen nuotiota käyttävä sammuttaa tulen.
- Metelöinti, huutaminen tai juopottelu ei kuulu nuotiokeittopaikalle.
- Jätä paikka siistimpään kuntoon kuin se oli paikalle tultaessa. Jätä puita valmiiksi.

SOSIAALINEN VASTUU

Nuotiokeittopaikat ovat kaikille avoimia. Ensimmäisellä paikallaolijalla ei ole etuoikeutta, eikä kukaan voi omia itselleen yhteiskäytössä olevia tulentekopaikkoja.

YMPÄRISTÖVASTUU

Ympäristövastuullinen toiminta edesauttaa luonnon monimuotoisuuden säilymistä, puhtaana pysymistä ja retkeilijän turvallisuutta. Käytä vain luvallisia tulipaikkoja ja tarkista, ettei ole metsäpalon vaaraa tai varoitusta. Mitä useammin nuotiokeittopaikkojen roskakorit täyttyvät, sitä useampia maastoa kuluttavia huoltoajojä tarvitaan. Suosi roskatonta retkeilyä (ks. sivu 15).

Roskaton retkeily

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISYYS



Kunnioita
luontoa.



Älä roskaa
ympäristöä.



Vie jätteet
mukanasi.

Jokaisella retkeilevällä ja nuotiokeittopaikkoja käyttävällä on vastuu toimia kestävästi. Pääperiaate on, että paikka tulee jättää niin, ettei kukaan huomaa sinun olleen siellä.

VINKKI! Pidä mukana roskapussia, johon voit kerätä omat ja tarvittaessa muiden jätteet.

Lisätietoa

MISSÄ ON NUOTIOKEITTOPAIKKOJA?

Suomessa on tuhansia retkeilykohteita. Metsähallituksen ylläpitämistä retkikohteista ja nuotiokeittopaikoista löytyy tietoa Luontoon.fi-nettisivustolta.

Myös kaupunkien ja kuntien nettisivustoilta löytyy usein tietoa heidän ylläpitämistään nuotiokeittopaikoista. Esimerkiksi Helsingin kaupungilla Hel.fi-nettisivustolta.

Lisäksi on nettisivustoja, jotka kokoavat listoja nuotiokeittopaikoista: Nuotiopaikat.fi, Laavu.org ja Tulikartta.fi.

LÄHTEET JA LOPPUSANAT

Avotuli & varoitukset: Pelastustoimi.fi, [Ilmatieteen laitos](http://Ilmatieteenlaitos)

Retkeily, jokamiehenoikeudet & vastuullisuus: Retkipaikka.fi

Reseptit & valmistusmenetelmät: Tornblad, E. & Olsson I. 2018. Nuotioruokaa: tulella kokkaajan käsikirja.

Toivottavasti oppaasta oli apua ja se herätti innostusta nuotiokeittopaikalle lähtemiseen! Opas syntyi toiminnallisena opinnäytetyönä Haaga-Helia ammattikorkeakoululle. Oppaan kokoamisesta ja kuvista vastasi Vera Koivisto.

Pakkauslista

MITÄ PAKATA MUKAAN NUOTIOKEITTOPAIKALLE?

- Sytytysvälineet & sytykkeet (vesitiivissä pussissa)
- Omat polttopuut tarpeen mukaan
- Sammutusvedet
- Ruoka-aineokset
- Paistinpannu, kattila tai muu tarpeen mukaan
- Puukko tai veitset
- Valmistusvälineet tarpeen mukaan: leikkuulauta, puinen kauha, pitkävartinen metallinen paistinlasta ja pihdit
- Tulenkäsittelyyn sopivat hanskat tai patakintaat
- Otsalamppu tarpeen mukaan
- Ruokailuvälineet: lautanen, muki ja aterimet
- Vetoketjupussit, talouspaperi ja folio tarpeen mukaan
- Biohajoava pesuaine tarpeen mukaan
- Roskapussi