

*Ainuplaatuinen*  
ASTIAPARI

FANNY WIK 2022

# Ainutlaatuinen ASTIAPARI

LAB Ammattikorkeakoulu  
Muotoiluinstituutti  
Muotoilija (AMK)  
Kokemus- ja palvelumuotoilu

Fanny Wiik  
Kevät 2022  
Opinnäytetyö 74 sivua

LAB University of Applied Sciences  
Institute of Design  
Bachelor of Culture and Arts  
Experience and Service Design

Fanny Wiik  
Spring 2022  
Bachelor's thesis 74 pages

# Tiivistelmä

Valmistin opinnäytetyökseni ainutlaatuisen astiaporin, Lahtelaiselle herkkupuoti-kahvila TryffDelille. Halusin perehtyä astioiden merkitykseen ruokailukokemuksessa ja luoda yksilöllisiä astioita yhteistyöyrityksen toiveiden ja tarpeiden mukaan.

Suunnittelun tavoitteena oli etsiä keinoja, miten yrityksen brändiä sekä ruoan makua voidaan tukea astioiden avulla. Astiat toteutettiin tiettyyn tarkoitukseen ja käyttöympäristöön, joten ne suunniteltiin yhteissuunnittelun menetelmiä hyödyntäen henkilökunnan kanssa. Haastatteluista sekä havainnoinnista nousseita käyttäjien toiveita käytettiin ideoinnin perustana ja astioiden toimivuudesta sekä ulkonäöstä keskusteltiin hahmomallien avulla.

Astiat valmistettiin käsityönä valamalla kipsimuottiin ja lopputuloksena syntyivät ruokalautanen ja kastikekippo. Molemmat astiat suunniteltiin monikäyttöastioiksi, jotta ne ovat mahdollisimman käytännölliset ja toimivat kompaktin kokoisessa kahvilaympäristössä. Lautasen ja kastikekipon avulla voitiin korostaa yrityksen persoonallisuutta ja mittatilauksena tuotettujen astioiden ansiosta mahdollistettiin ruoan annostelu kokin toivomalla tavalla.

Avoain  
SANAT

Muotoilu, astiat, valutekniikka,  
keramiikka, ruoka, yhteissuunnittelu

# Abstract

In this thesis a unique pair of dishes was made for a local cafe and delicacy shop TryffDeli. The aspiration was to understand how dishes impact our dining experience and to create individualised tableware that meets the needs and wishes of the company.

The design's aim was to find ways how tableware can support TryffDeli's brand and flavour of the food. The dishes; plate and a small cup were intended to fit for a certain environment and use, therefore collaboration with the users was essential. Methods such as user interviews and observing the ambience were used to gather information creating a base for the design.

The plate and small cup for a dressing were slip casted by hand and designed to be used in many different ways and for various dishes. With the custom made pair of dishes it was possible to enhance and express the brands uniqueness as well as allow more variety for plating food.

Key  
WORDS

Design, tableware, slip casting,  
ceramics, food, collaborative design



**Yhteistyössä:**

Tryffdeli Oy

**Ohjaaja:**

Ari Känkänen

Yliopettaja

LAB Ammattikorkeakoulu

Muotoiluinstituutti

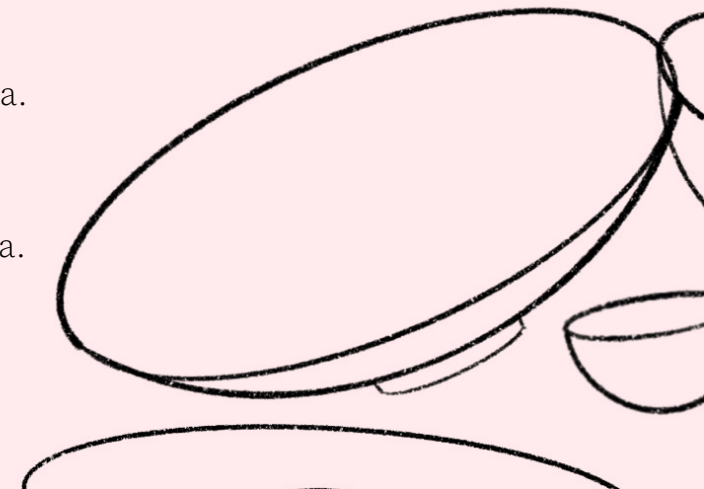
**Opponentti:**

Joanna Hamberg

Kiitos TryffDeli, Jaana Lamppu-Blick ja Esa Blick  
mahdollisuudesta suunnitella ja tuottaa teille ainutlaatuinen astiapari.  
Kiitos kun otitte minut ilolla vastaan ja olitte astioiden suunnittelussa innolla mukana.

Lehtori Kimmo Kukkonen, suuri kiitos avusta, ohjauksesta ja opeista savipajalla.  
Kiitos kun tuit ja kannustit vilpittömästi matkaani kohti mahdollista keraamikon uraa.

Kiitos Marika avustasi savipajalla.



# Sisällys

<b>1 Johdanto</b>	7	<b>5 Astioiden valmistus</b>	
<b>2 Taustoitus</b>		5.1 Mallineiden valmistaminen	42
2.1 TryffDeli	9	5.2 Muotin valmistaminen	46
2.2 Astioiden merkitys ruokailukokemuksessa	11	5.3 Valaminen	49
2.3 Astioiden valmistustekniikat	13	<b>6 Lasitus</b>	
<b>3 Pohjatieto</b>		6.1 Lasitteiden valinta	53
3.1 Haastattelut	17	6.2 Lasittaminen	55
3.2 Havainnointi	20	<b>7 Lopputulos</b>	58
3.3 Yhteissuunnittelu	23	<b>8 Arviointi</b>	
<b>4 Astioiden suunnittelu</b>		8.1 Suunnittelun arviointi	65
4.1 Ideointi	27	8.2 Lopputuotteen arviointi	66
4.2 Suunnittelun ohjurit	33	8.3 Jatkokehitys	67
4.3 Luonnostelu	35	<b>Lähteet</b>	
4.4 Hahmomallit	38	<b>Liitteet</b>	

# 1 Johdanto

Opinnäytetyössäni halusin yhdistää keramiikkaa, yhteissuunnittelua ja käyttäjälähtöisyyttä. Ruoka, ravintolat sekä kahvilat kiehtovat minua, joten lopulta opinnäytetyön aihe muotoutui keraamisten astioiden ympärille. Suunnittelin ja toteutin ainutlaatuisen astiaparin lahtelaiselle herkkupuoti-kahvila TryffDelille.

Ideana oli tehdä opinnäytetyö yhteistyössä yrityksen kanssa, jotta astiat tulisivat todelliseen käyttöön. Tavoitteenani oli suunnitella ja valmistaa astioita, jotka toimivat käytössä ja istuvat yrityksen brändiin. Syvennyin käytännöllisyyden kannalta tärkeisiin kysymyksiin päästäkseni mahdollisimman yksilöityyn, persoonalliseen sekä toimivaan lopputulokseen. Ohjaavana kysymyksenäni oli selvittää, miten astia korostaa annosta ja saa sen näyttämään entistäkin herkullisemmalta tukien samalla TryffDelin brändiä käytettävyydestä tinkimättä.

Lopullinen aihe valikoitui TryffDelin yrittäjien, Jaana Lamppu-Blickin ja Esa Blickin tarpeisiin pohjautuen. Rajasin opinnäytetyöni aiheeksi ainutlaatuisten astioiden, lautasen ja sen parina toimivan kastikekipon suunnittelun sekä valmistamisen TryffDelille kipsimuottiin valamalla.

Lähellä suunniteltua ja piensarjoina tuotettua keramiikkaa näkee nykyään ravintoloiden astiavalikoimissa, sillä niiden merkitystä ruokailukokemuksen elementtinä on alettu arvostaa (Aalto-yliopisto 2019).

Helsinkiläisessä ravintola Olossa käsinvalmistetut keramiikka-astiat suunnitellaan sopimaan yhdessä tarjoiltavien annosten kanssa. MunKaa Designin suunnittelemat astiat ovat uniikkeja ja niiden ainutlaatuisuutta pidetään ravintolan erottuvuustekijänä. (Servus TV 2018.)



2 Jantolitus





# 2.1 TryffDeli

TryffDeli on lahtelainen herkkupuoti-kahvila ja lounaspaikka Lahden torin kupeessa. TryffDelin tarina alkoi yli 10 vuotta sitten, jolloin heidän Italiasta tuomansa lagotto romagnolo -rotuinen koiransa löysi Suomesta villitryffeileitä vuonna 2006. Löydökset toimitettiin Turun Yliopiston kasvitieteen tutkijoille tutkittaviksi ja tryffelit osoittautuivat pohjantryffeileiksi.

TryffDeli valmistaa erilaisia kotimaisilla, luonnonvaraisilla pohjantryffeileillä maustettuja herkkuja, kuten tryffelitahnaa, -hunajaa, -sinappia, -suolaa ja tryffevoilla täytettyä valkohomejuustoa, joita saa Suomen ainoana paikkana TryffDelin herkkupuodista. Kahvila myy myös itse leivottuja suolaisia sekä makeita herkkuja. Lounasaikaan arkisin delillä nautitaan keitto- ja salaattilounasta. Lauantaisin on tarjolla tuhdimpaa syötävää.

Kulinaarista huippuluokkaa edustavat, ainutlaatuiset raaka-aineet toimivat Tryffdeli Oy:n kantavana ajatuksena (Tryffdeli Oy). TryffDeli on poikkitaiteellinen, omannäköinen olohuone, jossa vallitsee lämmin, kotoisa tunnelma ja vapaamuotoinen keskustelukulttuuri. (Lamppu-Blick & Blick 2021).



Kuva 1. TryffDeli (2022)



Kuva 2. Tryffelikoira ja villitryffeileitä (Blick 2013)

**Pohjantryffeli** on Suomesta löytyvä maasieni, jota käytetään ruuanlaitossa maustamiseen ripottelemalla pieniä murusia annoksen päälle tai sekoittamalla niitä öljyyn (Sandell 2016). Suomen villitryffelit ovat hajultaan sekä maultaan vahvoja ja maustavat ruuan jo hyvin pieninä pitoisuuksina (Hakala 2017a, 45). Sienen maku on hyvin omintakeinen, voimakas, pyöreä ja parfyyminen.

Suomesta on löytynyt neljää eri tryffelilajia, joista pohjantryffeli on yleisin (Sandell 2016). Suomalaiset, noin peukalonpään kokoiset pohjantryffelit ovat Etelä-Euroopasta löytyviä lajeja

10

pienempiä (Hakala 2017b, 61).  
Tryffeileitä kasvaa maan pinnalla ja 1–20 cm syvyydessä mullan alla ja niiden etsinnässä käytetään Suomessa koiria, sillä maanalaisten sienien löytäminen on muutoin varsin vaikeaa ja sattumanvaraista (Virolainen 2018). Tryffelien paras satoaika alkaa syksyllä ja jatkuu aina lumentuloon saakka (Sandell 2016). Sienet näyttävät ulkoa pieniltä muhkuraisilta perunoilta ja halkaistessa esiin tulee ruskea-valkoinen, sileä pinta, joka muistuttaa marmoriam (Virolainen 2018).

## 2.2 Astuoiden MERKITYS ruokailu KOKEMUKSESSA

Ruokailukokemus on laaja käsite, johon vaikuttavat raaka-aineiden tuoreus, kuinka ne valmistetaan ja maustetaan. Mutta myös valaistuksella, musiikkivalinnoilla, tunnelmalla, aterimilla ja annoksen nimellä on suuri vaikutus siihen, kuinka miellyttävänä ateriointi koetaan. Tutkimukset osoittavat, että noin puolet ruokailukokemuksen nautinnollisuudesta on peräisin ja riipuvainen kaikesta muusta kuin itse ruoasta. (Spence & Pique-ras-Fiszman 2017, 16–17.)



Kuva 3. Tuoreita raaka-aineita (2021)



Annoksen ulkonäkö ja astiavalinnat vaikuttavat olevan lähes yhtä tärkeitä kuin ruoan maku, joihin ruokailija perustaa kokemuksensa ja mielipiteensä aterioinnista. Astioiden tarkoitus on tukea annosta ja saada maittava ruoka näyttämään sekä maistumaan erinomaiselta ja suussa sulavalta. (Spence & Piqueras-Fizman 2017, 109.) Astioiden tärkeänä tavoitteena on tuoda annoksen parhaat puolet esille (Spence & Piqueras-Fizman 2017, 17).

Astioiden merkitys ruokailukokemuksessa on siis yllättävän suuri itse ruuan merkitystä väheksymättä. Lautasvalinnoilla voidaan vaikuttaa ruokailijan näkemykseen aterioinnista sekä muokata ja korostaa annoksen makuja.

Ennen kuin ruokaa on maistettu, ruokailijalle on jo muodostunut jonkinlainen käsitys siitä, miltä kyseinen haarukallinen tulee maistumaan. Mitä enemmän ruoka maistuu siltä miltä sen ajatellaan maistuvan, sitä todennäköisemmin siitä pidetään. (Spence & Piqueras-Fizman 2017, 10.)

On tärkeää, että astiat ilmentävät ravintolan brändiä ja vahvistavat aterioijan mielikuvaa siitä, minkä tyylistä ja makuista ruokaa on tarjolla. Näin asiakkaan mielikuva ruokailusta on mahdollisimman yhtenäinen ja positiivinen.

## 2.3 Astioiden VALMISTUSTEKNIIKAT

Keramiikassa saviesineiden valmistamisessa on käytössä kolme muodonantotekniikkaa: käsinrakentaminen, dreijaus ja muotillateko. Valmistustekniikkaa valittaessa tulee ottaa huomioon menetelmien soveltuvuus kyseisen esineen valmistamiseen. Valintaan vaikuttavat suunnitellun esineen koko, muoto, käyttötarkoitus sekä mahdollinen muodon toistettavuus. (Mattison 2003, 35.)

Muodonantotekniikoista vanhin ja monipuolisin on **käsinrakentaminen**, joka jaetaan tarkemmin nipistely-, makkara- ja levytekniikkaan. Käsinrakentaminen on haptista ja antaa mahdollisuuden sekä vapauden muodon muokkaamiseen esineen muotoilun joka vaiheessa. (Mattison 2003, 35.)



Kuva 5. Dreijattua keramiikkaa (2022)

**Nipistelytekniikkassa** käytetään sormia saven muotoilemiseen. Esineen muodon rakentaminen aloitetaan savi-pallosta tekniikan nimen mukaisesti nipistelemällä. Menetelmä soveltuu hyvin astioiden valmistamiseen ja erityisesti pyöreiden muotojen tuottamiseen. (Salminen 2011; Ros i Frigola 2008.)

**Makkaratekniikka** soveltuu suurien esineiden, kuten ruukkujen ja laakeiden kulhojen valmistamiseen (Complete Pottery Techniques 2019, 76.) Esineet rakennetaan liittämällä pitkulaisia savinauhoja päällekkäin, nipistelemällä ja painelemalla ne yhteen. Menetelmä on nopea ja se soveltuu käytettäväksi myös muiden käsinrakennustekniikoiden kanssa. (Hooson & Quinn 2019, 60.)

**Levytekniikalla** voidaan rakentaa käyttöesineitä sekä veistoksellisia koriste-esineitä. Käyttäen pehmeitä tai nahkakuivia savilevyjä voidaan muotoilla taipuvia, kaarevia tai suoria ja kulmikkaita muotoja. Astioita tehdessä levytekniikka soveltuu erityisesti laustasten ja sylinterin muotoisten esineiden valmistamiseen. (Complete Pottery Techniques 2019, 60.) Haluttaessa mahdollisimman samanlaisia esineitä tai astioita voi levytekniikan tukena käyttää myös muotteja (Complete Pottery Techniques 2019, 70).

**Dreijaaminen** vaatii paljon harjoittelua. Kun taito on hallussa tekniikka, sopii yksittäisten uniikkien esineiden tekemiseen sekä pienten astiasarjojen

valmistamiseen (Salminen 2011, 73.) Dreijaaminen tapahtuu pyörivällä savenvalajan pyörällä eli dreijalla. Pyörälle lyöty savi muotoillaan painamalla, nostamalla, työntämällä ja puristamalla haluttuun muotoon. (Hooson & Quinn 2019, 82.)

**Muotteja** voi käyttää käsinrakennustekniikoissa sisä- ja ulkopuolisina prässäysmuotteina, jolloin esine muotoillaan painelemalla savi muottiin tai verhoilemalla sen päälle. Prässäysmuotteja käytetään yleensä matalien astioiden, kuten kulhojen ja vatien tekemiseen, jolloin samaa esinettä on helppo valmistaa useita kappaleita. (Mattison 2003, 98–100.)

**Muottiin valamalla** voi kätevästi valmistaa sekä pieniä että suuria sarjoja samaa esinettä. Menetelmä on tehtaissa varsin suosittu ja sillä tuotetaan isoja esine- ja astiamääriä (Hooson & Quinn 2019, 150). Valutekniikkaa hyödynnetään tuottamaan useita identtisiä kappaleita tai erikoisempia muotoja, joita ei muilla menetelmillä voi saavuttaa (Martin 2006, 8).

Valaminen tapahtuu kaatamalla nestemäistä savea eli valusavea useimmiten kipsistä valmistettuun muottiin. Kipsi imee savesta kosteutta, jolloin muotin sisäpinnalle muodostuu tasainen kerros savea. Mitä kauemmin savi seisoo muotissa, sitä paksumpi saviseinä tulee. Kun kerros on halutun paksuinen, ylimääräinen savi kaadetaan pois. (Wardell 2007, 7.)

Tutustuttuani eri muodonantotekniikoihin, valitsin opinäytetyökseni valmistettavien astioiden valmistusmenetelmäksi valamisen. Aiempaa kokemusta tekniikasta on jonkin verran ja halusin vahvistaa osaamistani sen parissa.

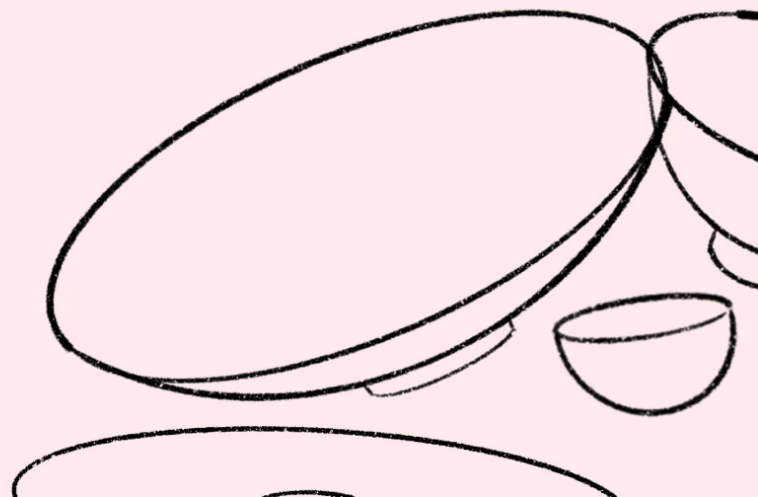
Koska valaminen toimii tekniikkana myös erinomaisesti pienten sarjojen valmistamiseen, koin sen sopivaksi työhöni, sillä tavoitteenani on tehdä sekä lautasta että kippoja useita kappaleita. Suunnittelemani astioiden valmistaminen onnistuisi myös esimerkiksi levytekniikalla, mutta muotoileminen veisi paljon enemmän aikaa, eikä astioista saisi yhtä tasalaatuisia. Valutekniikan etuna on myös sen monipuolisuus, mikä tuo astioiden suunnitteluun vapautta.



Kuva 6. Valumuotti ja valukeramiikkaa (2022)



3 Pohja  
TIETO





## 3.1 Haastattelut

Haastattelu on tärkeä osa käyttäjätiedon hankintaa. Se mahdollistaa ihmisten omakohtaisten kokemusten sekä toimintatapojen taustojen valottamisen, mikä on suunnittelun kannalta olennaista. Haastattelussa on oleellista, että tarvittavat kysymykset mietitään huolella etukäteen ja keskustellessa haastateltava on äänessä 80–90 % ajasta. Näin saadaan mahdollisimman laajaa ja laadukasta käyttäjätietoa. (Hyysalo 2009, 125.)

Käytin haastattelumenetelmänä puolistrukturoitua haastattelun mallia. Valmistelin kysymyksiä, joihin tarvitsin suunnittelun kannalta vastauksia, jättäen kuitenkin tilaa vapaalle keskustelulle aiheen ympärillä. Hyödynsin haastattelua yksityiskohtiin ja toimintamalleihin.

Haastatteleamalla Jaanaa ja Esaa perehdyin TryffDelin tarpeisiin ja toiveisiin. Esiin nousi vahva visio ja tarve kookkaalle ruokalautaselle, jota käytettäisiin pääasiassa lauantaissä lounasruokailuissa. Lisäksi toive oli myös pienelle kastikekipolle, joka toimisi lautasen parina.

Haastatteluissa selvisi, että lautaselta tullaan tarjoilemaan annoksia, jotka koostuvat 3-4 eri ruokaelementistä. Elementit asetellaan lautaselle vierekkäin riviin, siten etteivät ne sekoitu keskenään, jolloin niitä voi maistella hyvin yhdessä ja erikseen. Lautaselta tarjottava ruoka voi olla mm. risottoa, salaattia, papuja tai nuudelia.

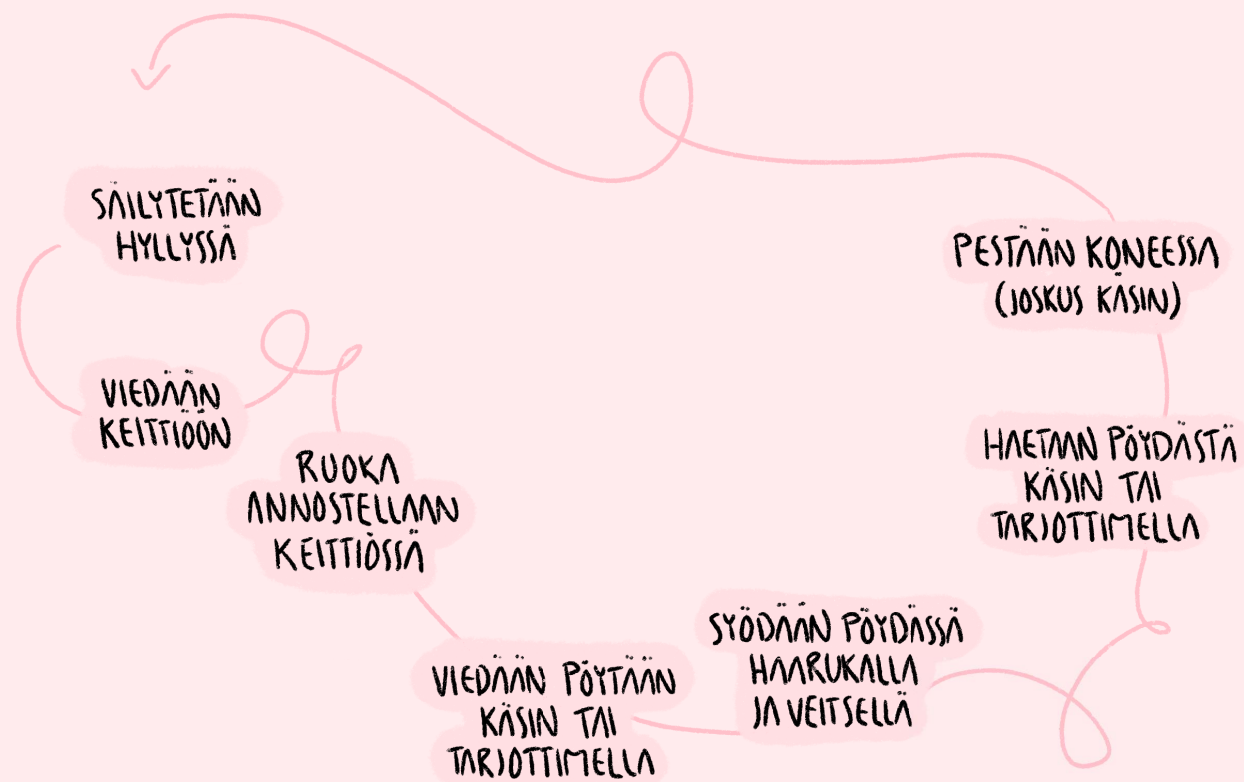
Kastikekippo tulee osaksi ateriaa ja sen tulisi toimia parina lautasen kanssa. Kippo suunnitellaan pääosin kastikkeille, jotka lusikoidaan tai kaadetaan astiasta. Vaikka kastiketta saatetaan kaataa astiasta, siihen ei kuitenkaan haluta nokkaa. Toisinaan kippoa käytetään myös voille ja chilille. Kooltaan kastikekipon tulisi olla noin 1 dl.

Käytettävyyden kannalta astioiden pinottavuutta, tukevuutta sekä helppoa puhdistamista pidettiin tärkeinä. Lounasruokailussa käytettävien astioiden tulisi toimia myös kahvilassa olevassa vitriinissä. Muotokieleltä toivottiin selkeyttä ja yksinkertaisuutta.



Kuva 7. Haastattellessa tehtyjä muistiinpanoja (2021)

# Astioiden POLKU



Astioiden käytön kannalta merkityksellistä oli selvittää syvemmin haastattelun avulla, kuinka niiden käyttö tapahtuu kts. kuvio 1. Oleellisimmat kohdat käytössä olivat astioiden säilytyspaikka, tarjoilutapa sekä kuinka ruoan annostelu tapahtuu. Säilytyspaikka sekä annostelutapa määrittelevät lautasen kokoa, ja tarjoilutapa vaikuttaa astian painoon.

Hylly, jossa lautasia tullaan säilyttämään on 40 cm leveä, joten lautanen ei voi olla kyseistä mitta pidempi, muutoin astian yli tuleva osuus olisi altis kolhiintumiselle, mikä vähentää sen käyttöikä. TryffDelin yrittäjät valottivat, että tarjoilu tapahtuu joko tarjottimella tai käsin kannettuna. Useimmiten lounas tuodaan pöytään tarjottimella, jonka pituus on 37 cm ja leveys 30 cm. Tarjottimelle tulisi myös mahtua juomalasi, lautasliina ja aterimet sekä suunnittelemani kastikekippo.

## 3.2 Havainnointi

Havainnointia käytetään yleisenä työtapana tutkimuksessa ja tuotekehityksessä. Sillä tarkoitetaan ihmisten toiminnan seuraamista ja tarkkailua heidän omassa miljöössään. Tämä mahdollistaa omakohtaisen ymmärryksen tulevan tuotteen käyttäjien toimintatavoista sekä -ympäristöstä. (Hyysalo 2009, 106.)

Olemalla ja viettämällä aikaa tilassa, johon tuotetta suunnitellaan, havainnoitsija voi seurata, mitä käyttäjien työssä tai vapaa-ajassa tapahtuu ja mitä ihmiset tekevät. On olennaista selvittää millaisessa ympäristössä suunnitteilla olevaa tuotetta tullaan käyttämään ja hahmottaa tietoa tuotteen käytön yksityiskohdista. (Hyysalo 2009, 106–107.)

Havainnoin astioiden tulevaa käyttöympäristöä TryffDelissä toistuvasti sisäistäkseni kahvilan toimintatavat sekä brändin olemuksen. Käytin apuvälineinä kynää ja vihkoa sekä kameraa, jolla kuvasin TryffDelin tiloja muistikuvieni tueksi.

Asetin itseni toistuvasti asiakkaan rooliin rakentaakseni oma-kohtaisen kuvan TryffDelin palveluista ja käytänteistä. Kävin delin herkkupuodissa ostoksilla, herkuttelin kahvin ja pullan sekä lounaan parissa. Yksittäiset kahvit ja pullat tuodaan pöytään käsin kannettuna. Lounas tarjoillaan tarjottimella aterimien, lautasliinan sekä juomalasin kera, kuten kuvassa.

Havaintojeni sekä maistelujeni perusteella TryffDelin ruoka on runsasta, maukasta, kotoisaa, rehtiä ja itse valmistettua. Astioiden tulisi vastata näitä elementtejä, jotta asiakkaalle välittyvä viesti ruuasta ja sen tyylistä muodostavat yhtenäisen kokonaisuuden.



Kuva 8. Lounas TryffDelissä (2021)



Havaintojeni mukaan TryffDelissä vallitsee varsin rento ilmapiiri. Ihmiset keskustelevat viereisissä pöydissä olevien kanssa ja vaikutti siltä, että kahvilassa useat asiakkaat tunsivat toisensa. Yleinen huomio oli, että TryffDelin asiakkaat viipyivät herkkuhetkillään hyvän tovin, eikä heillä vaikuttanut olevan kiirettä.

Ruokailun ja kahvittelun jälkeen ihmiset toimivat jokseenkin eritavoin, toiset toivat astiat tiskille tai kassalle syötyään, ja toiset jättivät tarjottimen pöytään. Molemmat käytännöt vaikuttivat olevan oikeita tapoja toimia.

Kahvilassa on kylmävitriini, jossa on esillä salaatteja, piirakoita ja kääretorttuja. Monipuolisuutta astioiden käyttöön toisi mahdollisuus hyödyntää niitä vitriinissä. Oli oleellista varmistaa, että lautasia mahtuu vitriiniin vierekkäin sopivasti, niin ettei yhden lautasen mahtuminen jäisi muutamasta senttimetristä kiinni. Astioiden tulisi istua vitriiniin siten, että ne on helppo asettaa esille ja nostaa pois.

## 3.3 YhteisSUUNNITTELU

Muotoilijan tulee osata asettua sekä käyttäjän että tuotteen valmistajan asemaan (Saarelainen 2019, 18). Käyttäjien osallistaminen tuotekehitykseen tuo arvokasta lisätietoa ja näkemystä suunnittelun tueksi. Tällöin he pystyvät esittämään, mitä tuotteelta toivovat, vaativat ja tarvitsevat. Osallistaminen tapahtuu usein keskustelemalla ja erilaisten havainnollistusten sekä mallien avulla, jotka helpottavat käyttäjien ja suunnittelijoiden välistä kommunikointia. (Hyysalo 2009, 94–95.)

Käyttäjien suora osallistaminen tapahtuu yleisimmin konseptin suunnittelutyön alkuvaiheessa. Tällöin käyttäjät osallistuvat suunnittelussa käytäviin keskusteluihin, joissa he toimivat oman työnsä ja työvälineidensä asiantuntijoina. Kommentoimalla kehitteillä olevia ratkaisuja ja tekemällä ehdotuksia, käyttäjät tuovat arvokasta näkökulmaa ja informaatiota muotoilutyöhön. Yhteistyön avulla on mahdollista kehittää käyttäjien tarpeisiin paremmin vastaavia tuotteita. (Hyysalo 2009, 102.)

Osallistin TryffDelin yrittäjiä Jaana Lamppu-Blickiä sekä Esa Blickiä suunnittelun eri vaiheissa. Kävimme keskusteluja muun muassa astioiden kokoon liittyen, jota havainnollistin erilaisin hahmomallein.

Testailin ja havainnollistin lautasen kokoa kevyesti karkealla pahvimallilla, jonka olin aiempien havaintojen, keskusteluiden sekä haastatteluiden pohjalta hahmotellut. Kuvassa näkyvä malli osoittautui hyväksi keskustelun apuvälineeksi. Sen avulla pystyimme hahmottelemaan lautasen lopullisen koon.

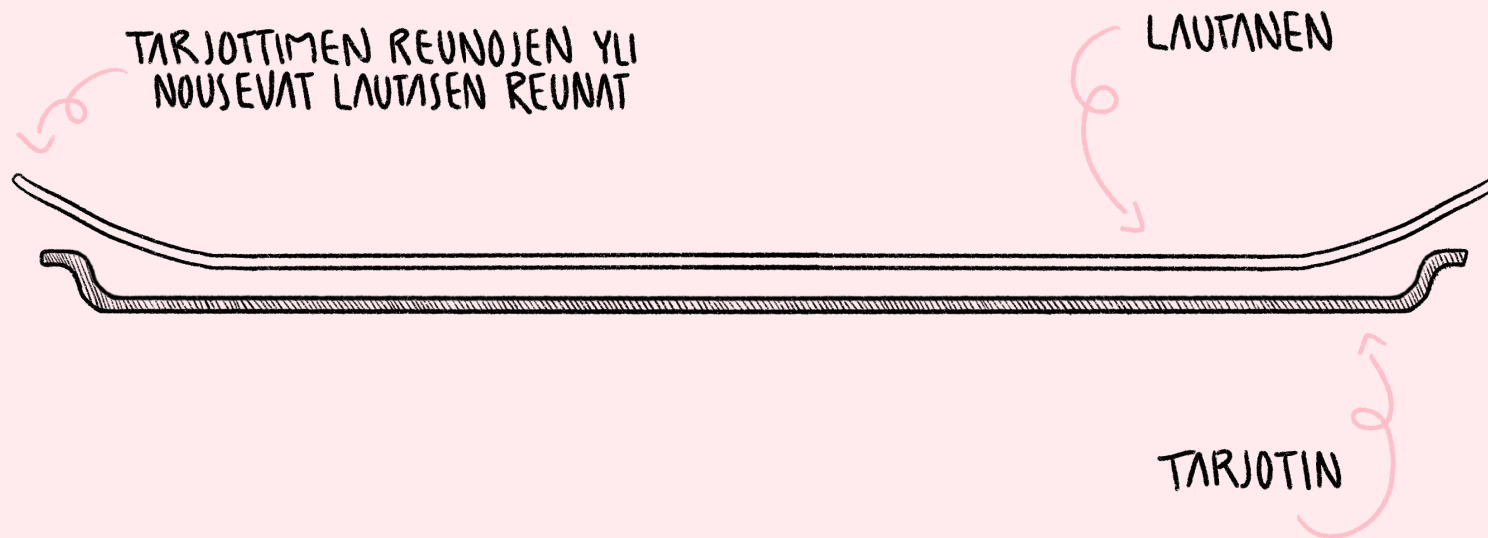
Haastattelujen perusteella olin suunnitellut lautasen mitoiksi 16 x 36 cm, mikä osoittautui hahmomallin avulla liian pieneksi. Suurensimme yhteistuumin lautasen koon mittoihin 18 x 40 cm. Uudella hahmomallilla varmistettiin astian oikea koko ja mittasuhteet.

Tein lautasesta vielä uuden hahmomallin varmistaakseni astian lopullisen koon ja mitat. Tällä kertaa lautanen oli tarpeeksi suuri, jotta siihen mahtuvat toivotut 3–4 ruokaelementtiä.



Kuva 10. Lautasen kokoa hahmottava pahvimalli (2021)





Lautasen uudet mitat toivat lisähaasteita. Astian ollessa 40 cm pitkä se ei mahdu 37 cm pituiselle tarjottimelle, jolla lounas tuodaan pöytään. Kuviossa 2 hahmotelmani havainnollistaa ratkaisua, jossa lautanen nousee tarjottimen reunojen yli. Hylkäsin idean, sillä tasaista ateriointitilaa jäisi liian vähän. Mikäli annoksessa olisi nestemäisiä elementtejä ne valuisivat lautaseen keskelle. Tämä kumoaisi kokon toiveen elementtien sekoittumattomuudesta.

25

Lautaseen pituus ei ollut ainoa ongelma. Myös leveys aiheutti sen, etteivät muut ruokailuun tarvittavat välineet mahdu tarjottimelle. Asiasta keskusteltuamme, Blick piti tärkeämpänä lautaseen oikeaa kokoa. Päädyimme ratkaisuun, jossa lautanen tuodaan pöytään käsin ja aterimet kateetaan valmiiksi pöytään tai tuodaan tarjottimella.

Lautaseen suurempi koko ei vaikuta sen käytettävyyteen kylmävitriinissä. Vitriinin syvyys on yli 40 cm ja leveys 93 cm, jolloin lautasia mahtuu sopivasti vierekkäin viisi kappaletta.



# 4 Astroiden

SUUNNITTELU



# 4.1 Ideointi

Muotoilijan tehtävänä on suunnitella tuotteita, jotka täyttävät asiakkaiden sekä tuotannon tarpeet. Tuotteen käyttäjätasoisuus kiteytyy sen helppokäyttöisyyteen, ergonomiaan ja ulkonäköön. (Saarelainen 2019, 22.) Suunniteltavan tuotteen tärkeitä visuaalisia elementtejä ovat sen muoto, koko, materiaali, tekstuuri sekä väri (Saarelainen 2019, 49).

Astioiden ideointi ja suunnittelu pohjautuvat käyttäjiltä saatuun dataan. Ideoinnin tukena on myös eri kirjallisista lähteistä etsittyä tietoa astioiden ominaisuuksista ja niiden vaikutuksista ruokailijoihin sekä vallitsevista trendeistä. Yhdistelin ideoinnin aikana kirjallista informaatiota ja käyttäjätietoa sekä omaa muotoilullista näkemystä löytääkseni oikeat ratkaisut astioiden käytettävyyteen ja estetiikkaan.

TryffDelin brändi kulki myös vahvasti ideoinnin mukana. Delin Jaana Lamppu-Blick ja Esa Blick kuvailivat herkkupuoti- kahvilaansa poikkitaiteellisena omanäköisenä olohuoneena, jossa vallitsee lämmin, kotoisa tunnelma ja vapaamuotoinen keskustelukulttuuri. Kuvailu on mielestäni osuva, sillä sain havainnollisella yrityksestä saman kuvan.

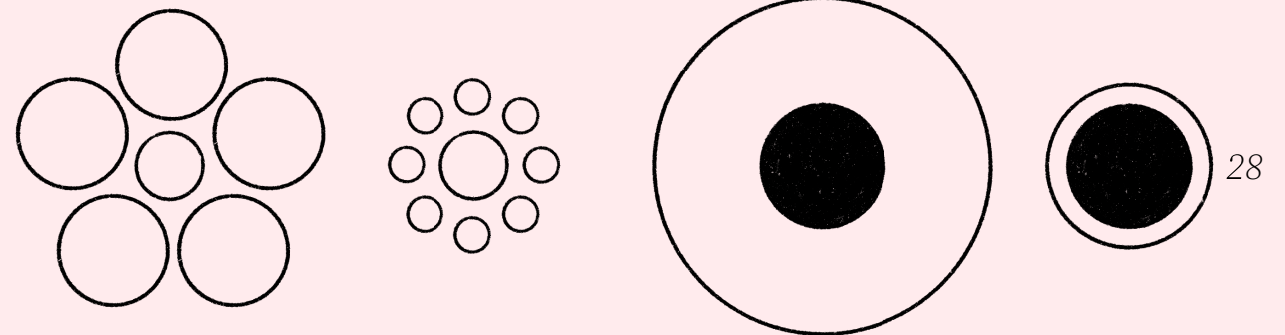
Ideoidessani inspiroiduin tryffelistä sekä maasta, joita tahdoin ilmentää pieninä vaikutteina astioiden väreissä ja muotokielessä. Suomalaiset villitryffelit ovat TryffDelin tarinan alku ja koin tärkeäksi tuoda ne osaksi suunnittelua.

## Astian koko

Spencen ja Piqueras-Fiszmanin (2017) esittelemässä tutkimuksessa tutkittiin lautasen suuruuden vaikutusta annoskokoan. Sosiaalisessa ruokailutilanteessa ruokailijoille jaettiin kahden kokoisia kulhoja. Ruokailijat, jotka saivat suuremman astian annostelivat itselleen enemmän ruokaa ja söivät noin 50 % enemmän.

Kookkaampi astia saa ihmiset syömään enemmän, sillä annos suhteutetaan usein lautasen koon mukaan. Pienempi astia saa annoksen näyttämään suuremmalta ja päinvastoin. Delboeuf-illusiona tunnettu kuvio 3 havainnollistaa kuinka ympäröivät asiat vaikuttavat näkemykseen elementtien koosta. (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 121–122.)

TryffDelissä kokki annostelee ruoan keittiössä, jolloin annoksen koko on ennalta määrätty ja kaikille sama. Annoksen tulee kuitenkin näyttää hyvältä ja sopivan kokoiselta lautasella. TryffDelin lautanen tulee olemaan varsin kookas. Lautaselle annostellaan useita eri elementtejä, jolloin ruoka on sopivassa suhteessa astian kokoon nähden. Annoksen ympärille tulee jäädä myös ilmaa, ettei lautanen näytä liian täyteen ahdetulta.



## Astian muoto

Astian kulmikkuus tai pyöreys saattaa lievästi vaikuttaa ihmisten kokemiin ja maistamiin makuihin. Pyöreys astian muotokielessä mahdollisesti lisää makeutta ja kulmikkuus puolestaan maun terävyyttä. (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 119–120.) Mikäli astiat suunniteltaisiin yhdelle annokselle, voitaisiin tiettyjä makuja korostaa muotokielen avulla. Kun kyseessä on monikäyttöastia, on pyrittävä eräänlaiseen neutraaliuuteen, jotta ne soveltuvat eri käyttötarkoituksiin.

Lautasen suorakaiteisesta, kulmikkaasta muodosta TryffDelin yrittäjillä oli vahva visio. Astian kulmien lievä pyöristäminen ei korostaisi tiettyjä makuja, jolloin sen käyttö ei rajaudu vain tietyille annoksille. Pyöristetyt kulmat kestävät myös paremmin kolhiintumista kuin terävät, mikä on tärkeää kahvilaympäristössä, sillä astiat ovat kovalla käytöllä. Ideaa lautasen kulmien pyöristämisestä puoltaa myös vallitsevat trendit. Sillä vuoden 2022 astiatrendeissä näkyy pyöreät ja orgaaniset muodot (Sääksmäki 2021b; Mell 2022).

Haastatteluissa nousi esille lautasen reunojen tärkeys, sillä astiasta tarjoillaan satunnaisesti annoksia, joissa olevan liemen tulee pysyä lautasella. Niiden on oltava tarpeeksi korkeat pitääkseen kastikkeet lautasella, mutta samalla tarpeeksi matalat, jotta astiasta on mukava ja helppo syödä. Reunoissa on otettava huomioon myös astioiden pinottavuus, jolloin niiden tulee avautua ulospäin. Reunojen etuna on myös se, että ne mahdollistavat astian helpon nostamisen pöydältä.

Kastikekipon muodon suhteen sain TryffDeliltä vapaat kädet. Sen tulisi kuitenkin sopia yhteen lautasen kanssa, mutta niiden välillä saa olla kontrastia. Kontrastina neliskulmaiselle lautasel-le kastikekippo voisi olla muodoltaan pyöreä. Pyöreää muotoa on mukavampi pitää kädessä ja siitä saa paremman otteen, sillä se myötäilee kämmenen kaarta. Kippoa tullaan pitämään kädessä annosteltaessa kastiketta ruoan päälle. Pyöreä pohja helpottaa kastikkeen lusikoimista sekä puhdistettavuutta.

## **Astian haptisuus**

Ruokailukokemus on moniaistinen kokemus, joten eri aistit on hyvä ottaa huomioon myös astioiden suunnittelussa. Se, miltä astia tuntuu kädessä, voi vaikuttaa vahvasti myös annoksen suutuntumaan.

Spencen ja Piqueras-Fiszmanin teettämässä tutkimuksessa perehdyttiin tuntoaistin merkitykseen ruokailussa. Astian pintatekstuuri vaikutti siihen, miltä ruoan rakenne tuntui suussa. Karhea tekstuuri astian pinnassa sai ruoan tuntumaan rapeamalta ja kovemmalta verrattuna sileäpintaisesta astiasta nautittuun ateriaan. Yhä useammin kokit hyödyntävät tätä ja leikittelevät astioiden erilaisilla pintatekstuureilla korostaakseen annoksen ja astian välistä kontrastia. (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 124.)

Vuoden 2022 astiatrendeissä näkyy rentous. Käsintehtyä vaikutelmaa astioissa korostavat erilaiset pintatekstuurit ja kuvioinnit. Tekstuurit helpottavat myös astiasta kiinnipitämistä ja takaavat paremman pidon tarjoiltaessa. (Mell 2022.) Vastatrendinä digitalisaatiolle on noussut haptisuus ja asiat, joita on mahdollista kokeilla, koskea sekä tunnustella (Sääksmäki 2021a).

TryffDelin haastatteluissa nousi esille toive tekstuureista. Kuviointi saattaa toimia hyvin lautasen reunojen alla, jolloin se ei vie huomiota itse annokselta, mutta toimii mukavasti haptisena elementinä astiaan koskettaessa. Pintatekstuuri reunoissa toimisi pienenä yllätyksenä, joka korostaa hienovaraisesti moniaistista ruokailukokemusta. Sama tekstuuri toistuisi kastikekipon alareunassa, jolloin se olisi pieni näkyvä vihje siitä, mitä lautasen alta voi löytää.

TryffDelin kotoisuus ja lämmin henki sitoutuu astioihin käsintehtyn ulkonäön sekä lasitteiden sävyissä. Myös delin taiteellisuus ja ainutlaatuisuus tulee näkymään sekä lasitteissa että pintakuvioinnissa.

### **Astian paino**

Spencen ja Piqueras-Fiszmanin (2017) esittelemien tutkimusten mukaan astian paino vaikuttaa ruokailukokemukseen seuraavasti: Painavasta astiasta syömisen on todettu tuntuvan täyttävämmältä, ruoka on vaikuttanut kalliimmalta sekä maut voimakkaammilta. (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 123.)

TryffDelin lautanen tulee olemaan hyvin kookas ja pitkä, jolloin se on väistämättä painavahko. Pituus aiheuttaa sen, että astian täytyy olla paksumpi, jotta se kestää käyttöä ja ruoan painon kannettaessa, mikä kasvattaa painoa entisestään. Kipon reunojen paksuus tulisi olla sama kuin lautasen, jotta ne ovat samaa sarjaa. Matka TryffDelin keittiöstä asiakkaiden pöytiin on varsin lyhyt, joten paino ei tuota suurta haittaa tai räsitystä kannettaessa.

Tukevuuden merkitys nousi esille haastatteluissa tärkeänä osana astioiden ominaisuuksissa. Paino voi toimia yhtenä ratkaisuna lautasen ja kastikekipon tukevuuden kasvattamisessa, sillä painavampia astioita on vaikeampi kaataa kumoon.

### **Astian väri**

Piqueras-Fiszmanin teettämässä kokeessa tutkittiin astian värin vaikutusta ihmisten kokemukseen annoksesta. Tulokset osoittivat, että värillä oli merkittävä vaikutus ruokailijoiden näkemykseen ruuasta. Väri vaikutti mm. siihen, kuinka ruokahalua herättävänä ja voimakkaan makuisena annos koettiin. (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 127.)

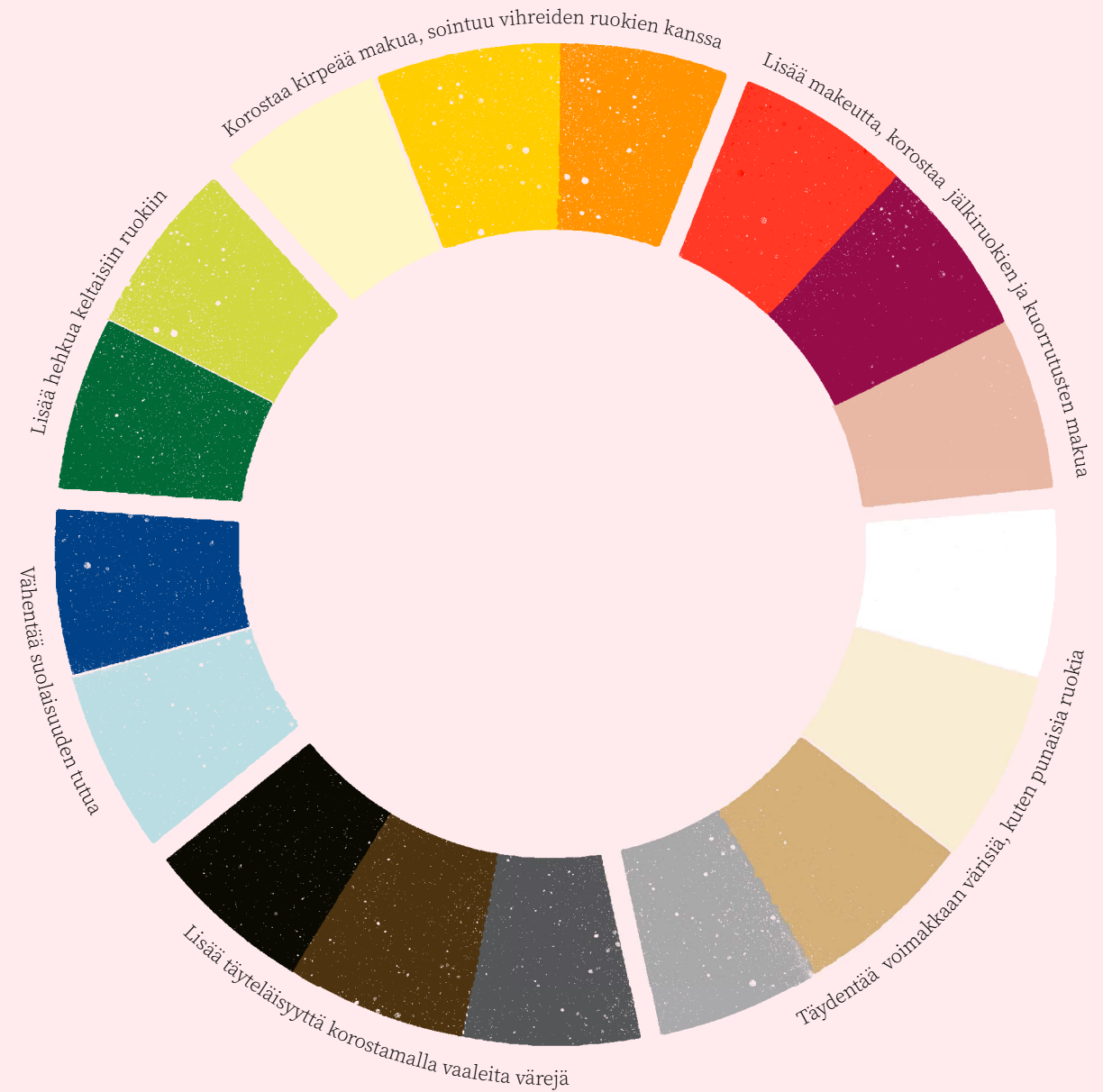
On todettu, että vaalea astia soveltuu paremmin jälkiruuille ja saa ne maistumaan makeammilta, kun taas tummansävyiset sopivat paremmin suolaisille annoksille (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 119). Myös sininen väri yhdistetään astioissa suolaiseen makuun (Spence & Piqueras-Fiszman 2017, 118).

Sääksmäen (2021a) mukaan vuoden 2021 ravintoloiden astiatrendeissä nousi esille tummanpuhuvat sävyt. Tummuus näkyy myös vuoden 2022 trendeissä, mutta sävyihin tulee hieman lämpöä ja kotoisuutta, mikä esiintyy astioissa maanläheisinä ja murrettuina väreinä, kuten ruskeana (Sääksmäki 2021b; Mell 2022).

TryffDelin astiat suunnitellaan pääosin suolaisen ruoan tarjoilemiseen, jolloin tummat lasitteet soveltuvat käyttö-tarkoitukseen vaaleita paremmin. Näin ollen TryffDelin haastatteluissa esiin nousut toive maanläheisistä väreistä toimii esimerkiksi tumman ruskeina värisävyinä lasit-teessa. Myös toivottua väri vaihtelua ja sinisen sävyjä voisi käyttää astioiden lasituksessa.

Torkin teettämässä tutkimuksessa esitellään kuinka lau-tasliinon väri vaikuttaa ruoka-annokseen. Vaikka kyse on serveteistä koen, että tietoa voi rinnastaa ja soveltaa myös astioihin, sillä sekä lautasliinon että astioiden tarkoituk-sena on kehystää, tukea ja korostaa ruokaa. Tutkimukses-sa todettiin, että vaaleat sekä neutraalit sävyt täydentävät punaisia ruokia ja kastikkeita, kun taas tummat sävyt toimivat kontrastia vaaleille ruoille, antaen niille täyteläi-semmän maun (Nelimarkka 2019). Myös Kespron (2022) kirjoituksessa astian tumman sävyn todettiin korostavan annoksen värejä.

Tummat maanläheiset sävyt sopivat myös TryffDelin brändiin, jotka näkyvät kahvilan sisustuksessa sekä logos-sa. Tummat, ruskeat sävyt ilmentävät myös hienovarai-sesti maata sekä multaa, jossa tryffelit kasvavat.





## 4.2 Suunnittelun OHJURIT

Suunnitteluohjurit toimivat suunnittelua ohjaavina määrittelyinä, jotka auttavat pitämään käyttäjien toiveet ja tarpeet keskiössä. Käyttäjätiedosta esiin nostetut ohjurit mahdollistavat ja helpottavat selkeiden sekä vahvojen konseptien kehittämisen. (Tuulaniemi 2011, 156.)

Ideoinnista sekä pohjatiedosta koottiin suunnittelun ohjurit, jotka toimivat luonnostelun perustana. Suunnittelun kannalta kiteytettiin tärkeimmät huomiot ja koottiin visuaaliseen muotoon helpottamaan suunnittelua, kuvio 5. Kaavion avulla kiteytetty tieto toimi suunnittelun ja ideoinnin perustana.

# Suunnittelun OHJURIT



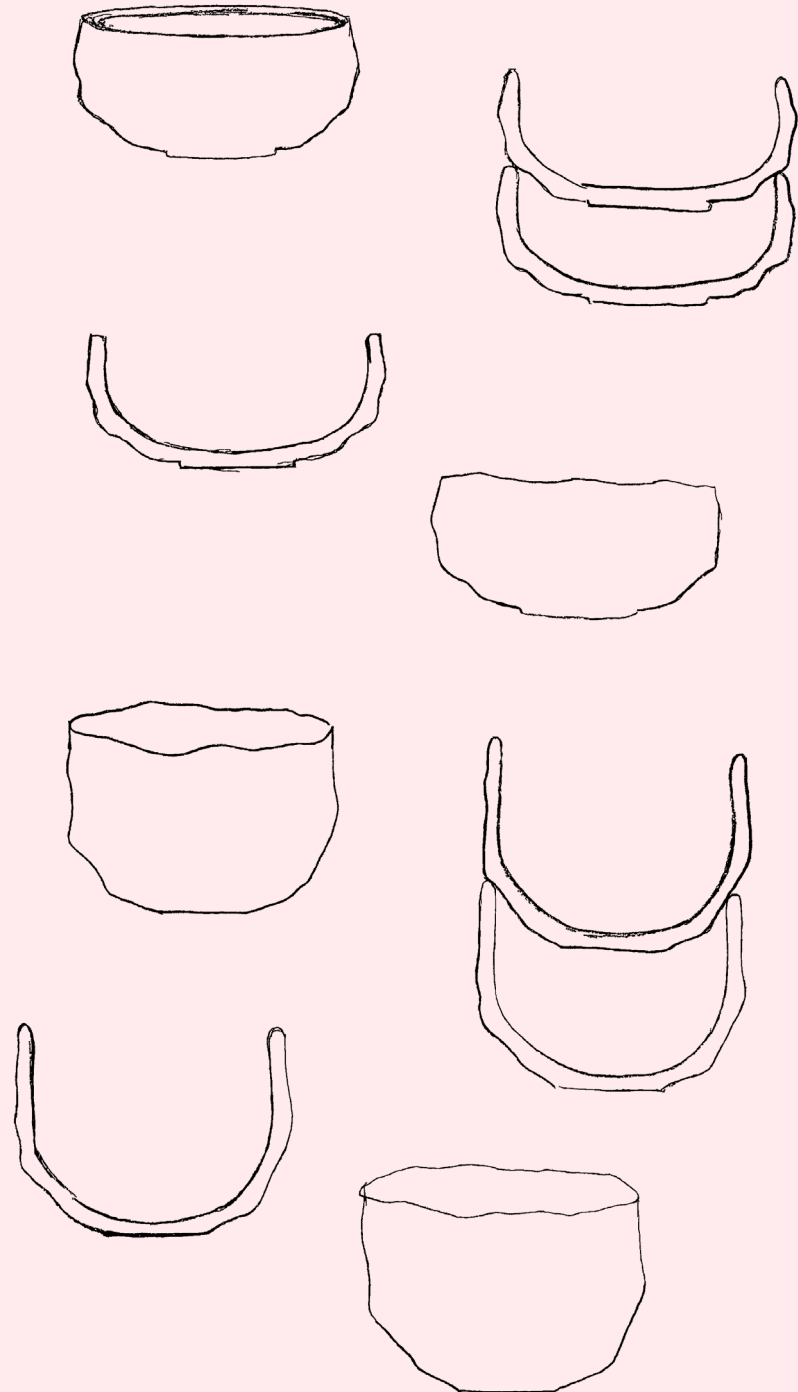
## 4.3 Luonnostelu

Idean hahmotuttua lähdin hakemaan astioiden muotoa luonnostelemalla. Piirsin kymmeniä eri versioita astioista etsien oikeita mittasuhteita sekä muotoja. Käytin hahmottelun apuna eri astioita, mutta annoin myös mielikuvituksen laukata.

Luonnostelluista muodoista ympyröin itseäni eniten miellyttävät ja TryffDeliltä saatuun tietoon parhaiten istuvat hahmotelmat. Keskustelimme TryffDelissä luonnoksista ja valitsimme niistä muodot, joita lähdin jatkamaan astioiksi.



Kuva 11. Astioiden varhaisia luonnoksia (2022)

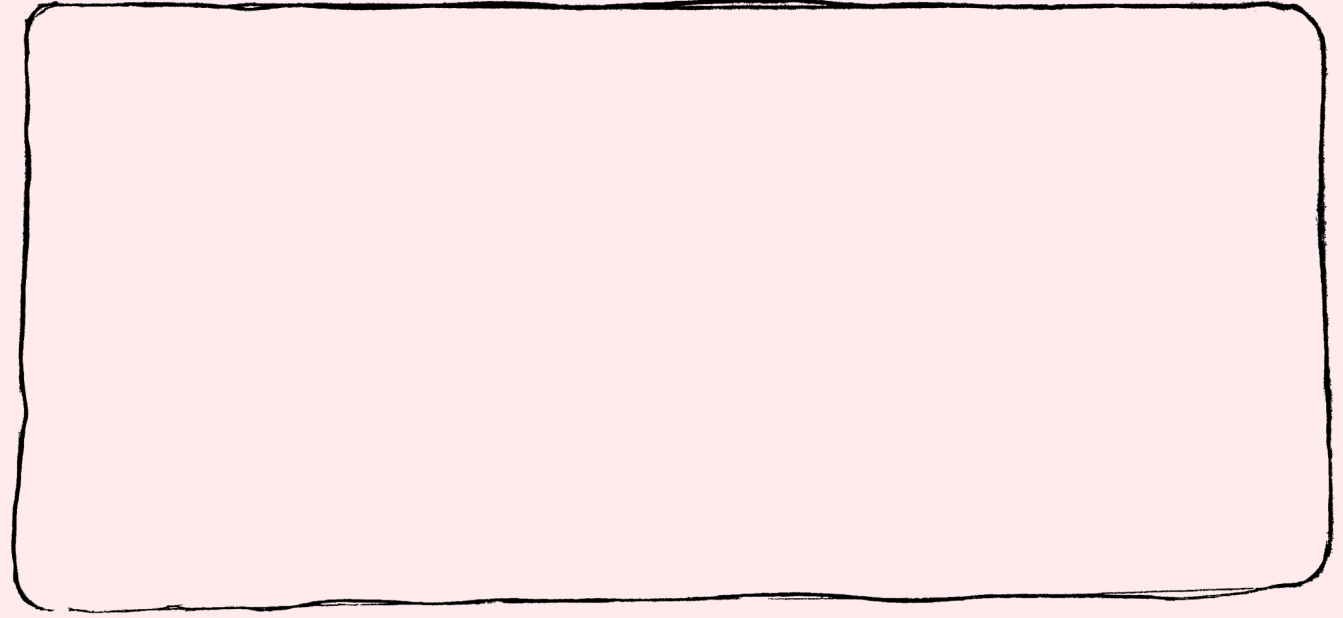


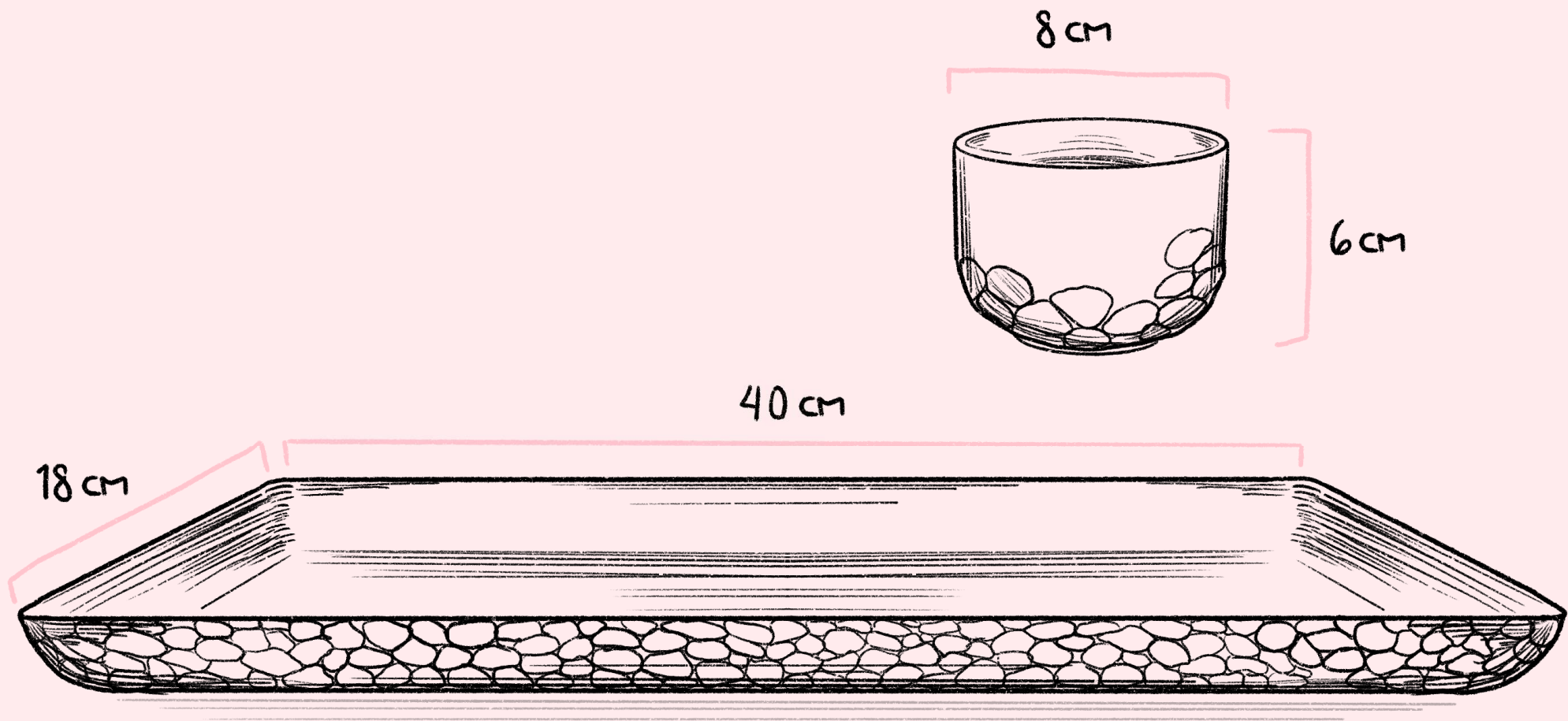
PINOTTAVUUDEN  
LUONNOSTELUA

LUONNOKET  
MITTAKUVASSA 1:1

ASTIOIDEN PAKSUUDEN  
HAHMOTTAMISTA

SISÄ- JA ULKOPUOLEN  
MUODON LUONNOSTELUA





## 4.4 Mahmomallit

Luonnosten pohjalta tuotteesta valmistetaan prototyyppejä sekä hahmomalleja auttamaan suunniteltavan asian hahmottamisessa. Tuotteen hahmomallin avulla on mahdollista saada käyttäjiltä palautetta sekä tietoa, joka edistää lopullisen esineen käytävyyttä. (Saarelainen 2019, 31.)



Kuva 12. Lautasen hahmomalli (2022)



## ALTOILEVAT REUNAT

- YHDISTÄVÄ ELEMENTTI, KÄSINTEHTY, RENTOUS

## KEUYESTI KIMREUTUVAT MATALAT REUNAT

- TILAA SYÖDÄ, HELPOMPI NOSTA KUN SAA SORMET ALLE

## PYÖRISTETYT KULMAT

- KESTÄÄ PAREMMIN, NEUTRAALI

## SILEÄ PINTA

- MUKAVA SYÖDÄ, SELKEYS, HELPPÖ PUHOISTA

18 x 40 cm

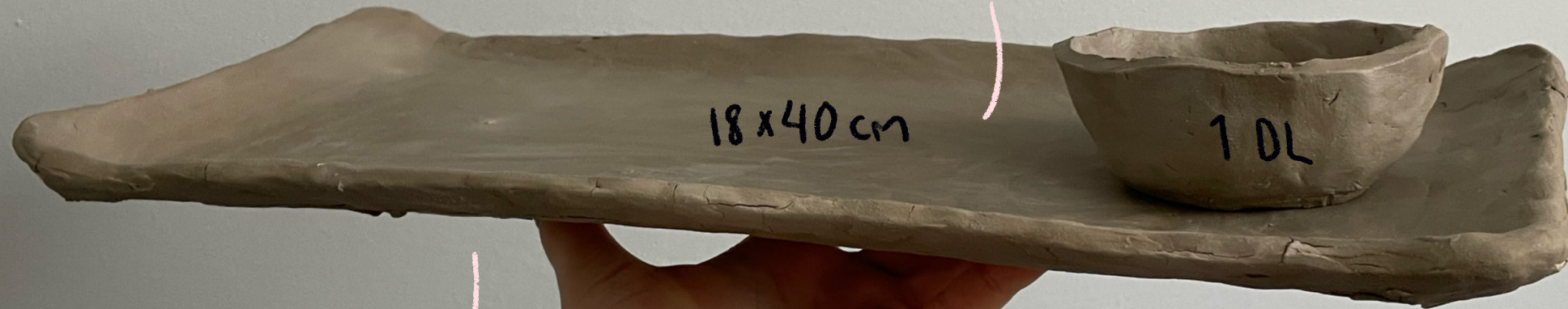
1 DL

## EI JALKARENGASTA

- TOTEUTETTAVUUS, ULKONÄKÖ

## TEKSTUURIPINTA

- KÄSIN TEHTY, UNIIKKI, KITKA SAA HIVÄN OTTEEN, HAPTISUUS, YHDISTÄVÄ ELEMENTTI







5 Astroiden

VALMISTUS



# 5.1 Mallineiden VALMISTAMINEN

Malline on valmistettavan muotin positiivinen kappale, jonka avulla tehdään valumuotti (Ceramic Review 2018). Malline on muoto, joka halutaan tuottaa valamalla savesta eli se on suunnitellun astian tai esineen kopio. Se valmistetaan 10–15 % suuremmaksi kuin haluttu esine, sillä savi kutistuu poltoissa. Malline voidaan valmistaa mm. savesta, puusta tai kipsistä. Kipsi on siihen oiva materiaali, sillä sitä on helppo työstää ja pinnasta on mahdollista saada siisti ja sileä. (Hooson & Quinn 2019; Wardell 2007.)

Valmistin TryffDelin astioiden mallineet kipsistä. Materiaali on entuudestaan tuttu ja se soveltuu useiden eri muotojen valmistamiseen. Kipsiä voi työstää märkänä, kosteana tai täysin kuivana (Wardell 2007, 33). Se mahdollistaa mallineen muokkauksen ja muuntelun myös jälkikäteen, jolloin samaa mallia voi varioida ja käyttää luomaan erilaisia muotteja.



### **Kastikekippo**

Kastikekipon mallineen valmistin dreijalla metallisella työkalulla, joka oli leikattu mallineen muotoiseksi. Sylinterin muotoon valetusta pehmeästä kipsistä kaavitaan dreijan pyöriessä ylimääräinen massa pois metalliprofilin avulla, jolloin lopputuloksena on symmetrinen, profiilin määrittämä muoto.

43

Valmistin kastikekipon mallineen perusmuotoa useamman kappaleen, jotta pystyin kokeilemaan erilaisia pintatekstuureita. Testailtuani ja harjoiteltuani kuviointia, tein lopullisen tekstuurin lohkomalla paloja mallineen pinnasta mattoveitsellä. Näin sain aikaiseksi eläväisen ja moniulotteisen pinnan, joka tuntuu miellyttävältä kädessä ja parantaa pitoa.

## Lautanen

Aloitin lautasen mallineen valmistamisen valamalla kipsin puiseen kehikkoon, joka valmistettiin mallineen mittojen mukaan. Kun suorakaiteen muotoinen kipsiaihio oli kovettunut ja valmis, hahmottelin pintaan apuviivat valmistamani sabluunan avulla. Linjoja mukaillen ja kapalevystä tehtyä muototyökälua apuna käyttäen, muotoilin raspilla höyläten kuivasta kipsistä mallineen muodon.

Kun mallineen reunat oli muotoiltu ja kulmat pyöristetty, siistin pinnan paikkaamalla kipsiä sekoitettaessa syntyneet ilmakuplat. Lopuksi viimeistelin ja hioin mallineen, jotta pinnasta tuli siisti ja sileä. Kun mallineen pinta on tasainen, se irtoaa muotista paremmin. Tällöin myös muotista sekä lopputuotteesta tulee siistimpiä. Kipsi kopioi pienimmätkin uurteet ja muodot. Tätä ominaisuutta voi käyttää hyödyksi, mutta epätoivottujen kolhujen kanssa tulee olla varovainen, sillä ne toistuvat muotissa.



Kuva 15. Lautasen mallineen höyläystä (Kihnula 2022)



Valmistin lautasesta vielä toisen mallineen samalla menetelmällä. Kyseiseen mallineeseen lisäsin astioihin tulevan pintatekstuurin, jonka tein samalla tekniikalla kuin kastikekippoihin. Molemmissa astioissa toistuva kuviointi vahvistaa niiden yhtenäistä ilmettä.

Lopuksi molemmat mallineet pinnoitettiin sellakalla, jotta pinta ei ole niin huokoinen ja vettä imevä. Sellakointi edistää myös mallineen kestävyyttä.

## 5.2 Muottien VALMISTAMINEN

Valumuotti valmistetaan huokoisesta, vettä imevästä materiaalista, kuten raakapoltetusta savesta tai kipsistä (Cowley 1984, 72). Kun malline on valmis, voidaan tehdä valumuotti eli negatiivimuoto, johon nestemäinen savi valetaan. Muotit pyritään valmistamaan mahdollisimman vähistä osista, mahdollistaen kuitenkin valetun esineen helpon irrottamisen. (Wardell 2007, 53.)

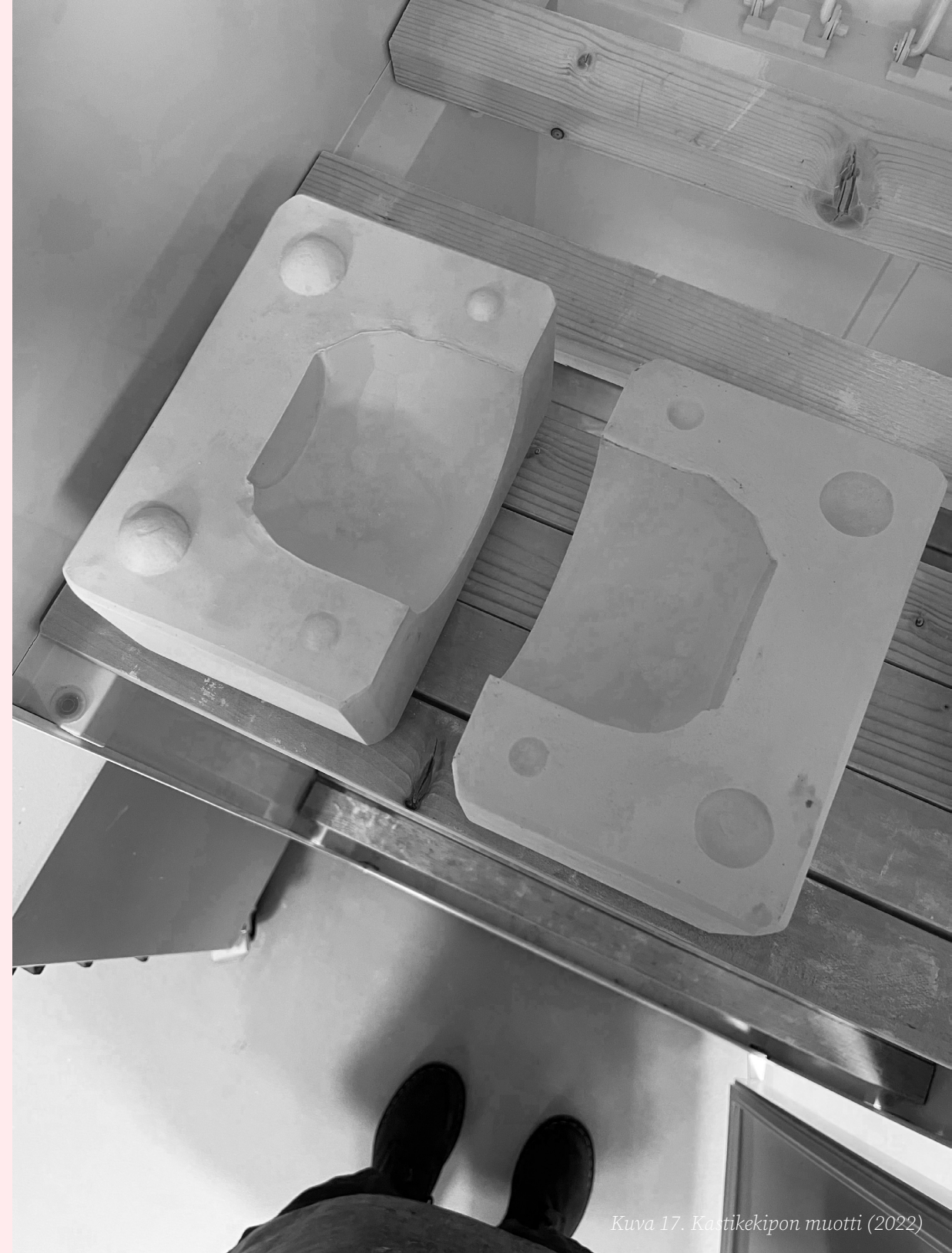
**Yksiosainen valumuotti** voidaan valmistaa, kun valettava esine kaventuu pohjaa kohden eli astian suuaukko on suurempi kuin pohja. Tämä tarkoittaa, että mallineen on oltava päästävä, jotta se, sekä valettavat astiat irtoavat muotista pudottamalla. Yksiosaisessa muotissa ei voi olla koloja, kuoppia tai ulokkeita, jotka estävät irtoamisen. (Martin 2006; Wardell 2007.)

**Kaksi- tai useampi osaista muottia** käytetään silloin, kun valettavan esineen muoto ei ole päästävä tai se on moniulotteisempi tai -osaisempi. Kaksiosainen muotti jaetaan kahtia useimmiten pysty- tai vaakasuunnassa, riippuen valettavasta muodosta. Tällöin esineen irrottaminen onnistuu muotin avaamalla. (Martin 2006, 58.)

Valmistin sekä lautasen, että kastikekipon muotit kipsistä. Se on yleisin muoteissa käytetty materiaali, sillä se on kestävä ja muotista saa siistin sekä sileän.

Kastikekipon muotin tein kaksiosaisena varmistaakseni astian irroitettavuuden. Etsin mallineen pystysuuntaisen puolivälin ja merkitsin sen tussilla. Viiva osoittaa muottiin tulevan saumakohdan, josta se on mahdollista avata. Koska muotin sauma jättää valettavaan astiaan jäljen, pyrin myötäilemään pintatekstuurin linjoja. Näin saumasta saadaan mahdollisimman huomaamaton.

Rakensin mallineen ympärille savipedin merkkiviivaan asti, jonka päälle muotin ensimmäinen puoli valettiin. Kipsin kovettua kaiversin muotin puolikkaaseen kipsilukot, jotka edesauttavat valmista muottia pysymään paikoillaan. Saippuoituani muotin ensimmäisen puolen sekä sen sisällä olevan mallineen huolella, valoin muotin toisen puolen. Pintojen saippuointi mahdollistaa muotin eri osien irtoamisen toisistaan (Wardell 2007, 34). Lopuksi valmiin muotin kulmat pyöristetään ja hiotaan, jotta ne eivät murene tai aiheuta vammoja käsiteltäessä.



Kuva 17. Kastikekipon muotti (2022)



Lautasen valumuotti valmistettiin yksiosaisena, sillä mallineen muoto oli päästävä. Muotin reunojen paksuuden tulee olla noin 3–4 cm, jotta kipsi jaksaa imeä savesta nestettä.

Valmistin lautasen muotin päälle vielä valurenkaan, jonka tarkoituksena on edesauttaa lautasen reunojen suorassa pysymistä. Ilman rengasta lautasen pitkät sivut ovat herkästi alttiita vääntymään ja painumaan kasaan reunan vähäisen tuen vuoksi.

Tein ensimmäisen lautasen muotin sileällä mallineella, koska alkuperäinen ajatukseni oli tehdä astioiden pintakuviointi valun jälkeen jokaiseen lautaseen ja kippoon erikseen. Näin astioista olisi tullut uniikkeja ja erilaisia keskenään. Ensimmäinen muotti hajosi osittain. Vaikka muotti oli käyttökelpoinen, päätin käyttää sitä silti vain harjoitusmuottina ja valmistaa toisen muotin. Uuteen muottiin sisällytin pintatekstuurin, sillä yksittäisten astioiden kuviointi veisi liikaa aikaa.



## 5.3 Valaminen

Valaminen tapahtuu kaatamalla nestemäistä savea eli valusavea useimmiten kipsistä valmistettuun muottiin. Kipsi imee savesta kosteutta, jolloin muotin sisäpinnalle muodostuu tasainen kerros savea. Mitä kauemmin savi seisoo muotissa, sitä paksumpi saviseinästä tulee. Kun kerros on halutun paksuinen, ylimääräinen savi kaadetaan pois. (Wardell 2007, 7.)

Valumuotin tulee olla täysin kuiva ennen valamista. Muotti kuivuu huoneen lämmössä noin viikossa ja kuivauskaapissa muutamassa päivässä. (Wardell 2007, 60–61.) Kuivasin molemmat muotit kuivauskaapissa nopeuttaakseni niiden käyttöönottoa.

Ensimmäisistä valuista uuteen muottiin tulee harvoin hyvälaatuisia. Muutaman valun jälkeen muotti alkaa toimimaan normaalisti, sillä sen pintaan on muodostunut hieman rasvainen kerros saven ansiosta. Pinta edistää esineiden irtoamista, ehkäisee kappaleen juuttumista muottiin sekä vähentää mahdollisia halkeamia. (Cowley 1984, 94.)

Käytin TryffDelin astioiden valamiseen korkeapolttoista valusavea. Korkeapolttoinen keramiikka on matalapolttoista tiiviimpää ja vedenkestävämpää, joten se soveltuu hyvin astioiden valmistamiseen (Kerasil).

Ensimmäisten valujen aikana arvioin valuaikaa silmämääräisesti. Seurasin saviseinämän muodostumista, saadakseni selville astian reunan paksuuteen tarvittavan ajan. Halusin astioiden reunoista riittävän paksut, jotta ne ovat kestäviä ja tukevia sekä esteettisesti jykeviä.

Lautasen valu kestää noin 30–35 min. ja kastikekipon noin 25 min. Tällöin molempien astioiden reunat ovat tukevut ja saman paksuiset. Kun aika on kulunut, muotissa olevaa valusavea sekoitetaan varovasti tikulla mahdollisimman siistin valupinnan saavuttamiseksi. Saven pintaan muodostuu ohut kalvo, joka saattaa tarttua astian reunaan, jos sitä ei poista sekoittamalla.

Tämän jälkeen ylimääräinen valusavi kaadetaan pois ja muotti jätetään hetkeksi kuivumaan ylösalaisin, jottei astian sisälle muodostu valumajälkiä. Saven jähmetyttyä muotti käännetään ympäri ja astian reunat siistitään leikkaamalla ylimääräinen savi pois. Astia irtoaa muotista, kun sen reunat ovat irronneet muotin seinästä.

Lopuksi valettu astia siistitään sienellä ja saumat tasoitetaan veitsellä. Minkä jälkeen se jätetään kuivumaan ja sen jälkeen raakapoltetaan.



Kuva 19. Ensimmäiset valut (2022)



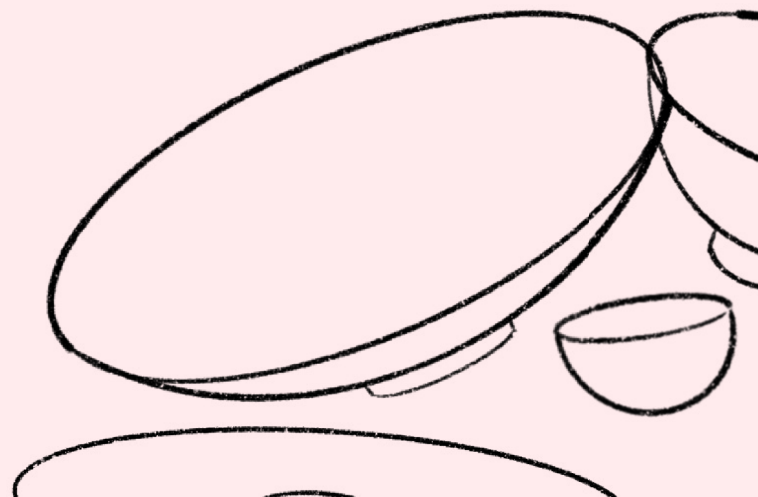
Ensimmäisiä valuja tehdessä huomasin, että kipun kaksiosaiseen kipsimuottiin savi jähmettyi epätasaisesti, jolloin astian toinen puoli oli paksumpi kuin toinen. Tämä johtui siitä, että kipsimuotin toinen puolikas oli paksumpi, mikä johti nopeampaan veden imeytymiseen ja paksumpaan saviseinämään. Korjasin epätasaisuutta kaatamalla ylimääräisen saven pois muotin ohuemmalta puolelta.

51

Ensimmäinen kastikekippo ei ollut tarpeeksi pinoutuva eli astian suuaukko oli liian pieni. Päätin valmistaa uuden muotin, jossa astia avautuu enemmän v:n muotoisesti ulospäin. Pyrin pitämään astian alkuperäisen muodon mahdollisimman samana, tehden vain pieniä muutoksia. Uusi muotti oli mahdollista valmistaa yksiosaisena, jolloin valun saumojen siistimistä ei tarvitse tehdä, mikä nopeutti valuprosessia.



<sup>6</sup>Lasitrus



# 6.1 Lasitteiden VALINTA

Astiat ja saviesineet viimeistellään lasittamalla. Lasitteen valinnalla voidaan vaikuttaa esineen ulkonäköön vahvasti. (Complete Pottery Techniques 2019, 186.) Varioimalla lasitteen väriä, kiiltävyyttä, mattapintaisuutta tai tekstuuria voidaan samasta esineestä luoda hyvin erinäköisiä versioita ja variaatioita.

Lasittaminen tarkoittaa saviesineen päällystämistä ohuella lasikerroksella, joka sulaa lasituspoltoissa kiinni esineeseen. Lasittamalla astioista saadaan kestäviä, vettä hylkiviä ja hygieenisia elintarvikekäyttöön. (Hooson & Quinn 2019, 246.)

TryffDelin astioiden lasitevalintaa ohjasivat eniten lasitteen elintarvikekelpoisuus sekä väri. Lasitteen tulee olla elintarvikekelpoinen, jotta sitä voidaan käyttää ruoka-astiana, tällöin lasitteesta ei irtoa ateriaan myrkyllisiä aineita.

Väriltään tumma ja maanläheinen lasite istuu TryffDelin toiveisiin sekä brändiin. Lasitteeseen toivottiin myös värieloja ja -vaihtelua. Tällöin astioista välittyy maanläheisyys, taiteellisuus ja jokaisen astian lasitteesta tulee erilainen sekä uniikki.

Lasitteen valintaa ohjasi myös sen kiiltävyys. Mattapintainen lasite olisi sopinut paremmin astioiden maanläheiseen teemaan, mutta kiiltävä ja sileä pintainen lasite on hygieenisempi. Myös haarukalla ja veitsellä aterointi on miellyttävämpää sileän pinnan päältä, eivätkä aterimet rahise samalla tavalla kuin mattapintaisen, karheamman lasitteen päällä. Näistä syistä päädyin valitsemaan kiiltävän lasitteen TryffDelin astioihin. Kiiltävä lasite nostaa myös astioissa olevan pinta-tekstuurin paremmin esiin valon osuessa siihen.

Lasitteiden saatavuudessa oli hankaluuksia ja toimitusvaikeuksia. Tästä syystä valikoima oli pienempi ja oikean lasitteen löytäminen haastavaa.

Kuvassa 21 näkyvä Amacon Potter's Choice sivelinlasite värissä PC-36 Ironstone, olisi ollut sopiva lastite TryffDelin astioihin. Lasitteessa vaihtelevat tumman ruskeat, mustat, vihreän ja sinisen sävyt, joita säädellään lasitteen paksuudella. Valitettavasti lasite ei ollut saatavissa opinnäytetyön tekohetkellä.

Lopulta oikean lasitteen etsimisen jälkeen, astioihin valittiin Kerasilin M10951 Myrsky -lasite, kuva 22. Lasite on tumman ruskea, melkein musta ja siinä on juuri sopivasti hienovaraista väri vaihtelua, ettei lasite vie itse annokselta huomiota.

Kuva 21. Potter's Choice PC-36 Ironstone -lasite (mukailtu Amaco)



Kuva 22. Kerasil M10951 Myrsky -lasite (2022)



## 6.2 Lasittaminen

Saviesineitä voidaan lasittaa monella eri tavalla. Lasitustekniikka valitaan esineen muodon, koon ja halutun lopputuloksen perusteella. (Salminen 2021, 136.)

**Kastamalla** lasittaminen tapahtuu upottamalla saviesine lasitteeseen. Kastaminen on tekniikkana nopea ja jälki tasalaatuista. Lasitteen paksuutta voi säädellä esineen upottamisen ajalla noin yhdestä kolmeen sekuntiin. Mitä kauemmin astia on lasitteessa, sitä paksumpi lasitekerros muodostuu. (Chavarria 1994, 82.)

**Kaatamalla** lasittaminen on myös tekniikkana nopea. Lasittaminen tapahtuu kaatamalla lasitetta esineen sisälle ja päälle. Sisälle kaadettu lasite kaadetaan pois pyöräyttämällä, jolloin sisälle jää tasainen lasitepinta. (Chavarria 1994, 84.)

**Lasittaminen** siveltimellä on helppo, mutta hidas tapa lasittaa. Lasittaminen tapahtuu leveällä litteällä pensselillä sivelemällä lasitetta esineen pintaan. Lasitetta lisätään muutama kerros siistin ja tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi. (Chavarria 1994, 86.)

**Ruiskuttamalla** lasitepinnasta saa tasaisen ja sen paksuutta on helppo säädellä. Se on suosittu menetelmä valusaviastioiden sekä -esineiden pinnoittamisessa ja soveltuu hyvin suurien astioiden sekä monimutkaisten muotojen lasittamiseen. Lasittaminen tapahtuu paineilmalla toimivalla ruiskulla, jolla lasite sumutetaan esineen pintaan. (Hooson & Quinn 2019; Complete Pottery Techniques 2019.)

Lasitteita kokeiltiin ensimmäisiin valuihin, jotka säästettiin koekäyttöä varten. Lasitteen paksuutta ja lasitustekniikoita varioimalla voi vaikuttaa lopputulokseen. Kokeiluihin pohjautuen astiat päädyttiin lasittamaan muutamalla eri lasitteilla TryffDelin toivetta noudattaen. Näin astioihin on mahdollista saada enemmän elävyyttä, ainutlaatuisuutta sekä mielenkiintoa. Vaikka astiat ovat keskenään eri värisiä, ne sopivat yhteen samankaltaisten sävyjen ansiosta ja muodostavat yhtenäisen kokonaisuuden.

Lautanen lasitettiin ruiskuttamalla sen suuren koon vuoksi. Lautasta on vaikea pidellä kädessä, jolloin ruiskuttaminen toimii lasitustekniikoista parhaiten.

Kastikekippo lasitettiin upottamalla, sillä lasitetta on haastava saada ruiskuttamalla astian sisälle. Lasitin ensimmäiset kipot kastamalla sen kahdessa osassa, jolloin astian halki kulkeva lasitteen sauma jäi ikävästi näkyviin. Se oli mahdollista korjata upottamalla astia kerralla kokonaan.







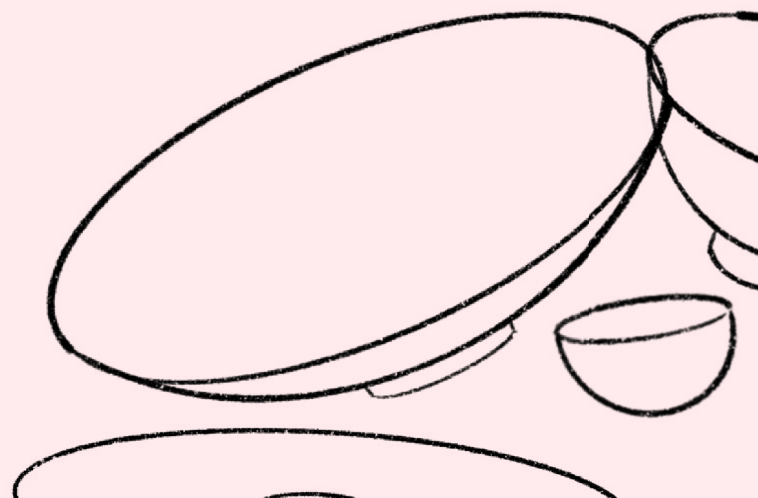
Astioiden pohjaa ei voi lasittaa, sillä lasite sulaa poltossa, jolloin astia tarttuu uunilevyyn kiinni. Mikäli olisin suunnitellut lautaseen jalkarenkkaan, olisin voinut lasittaa astian pohjan ja jättää renkaan lasittamatta. Mutta tällöin astia ei olisi istunut jyvän näköisesti pöydän päällä ja vaikutelma olisi ollut kepeämpi. Tämä ei olisi kuvastanut maanläheisyyttä tai astian painavuuden luomaa vaikutelmaa annoksen arvokkuudesta sekä maku-  
jen voimakkuudesta, joita halusin tuoda suunnittelussa esille.

57

Astian pohjan ollessa lasittamaton, valmistuksessa käyttämäni vaalea valusavi erottuu tummasta lasitteesta kannettaessa astian alapuolella. Tämän voisi korjata valusavea värjäämällä tai valamalla astiat mustasta valusavesta.



7 *Loyum-*  
TULOS





Kuva 25. Ainutlaatuinen astiapari (2022)



Kuva 26. Valmiit astiat (2022)



Kuva 27. Lautanen ja kastikekippo (2022)



Kuva 28. Kastikekippoja (2022)



Kuva 29. Astioiden pintatekstuuri (2022)



Kuva 30. Astiat käyttöympäristössään (2022)



Kuva 31. Kastikkeen annostelua (2022)



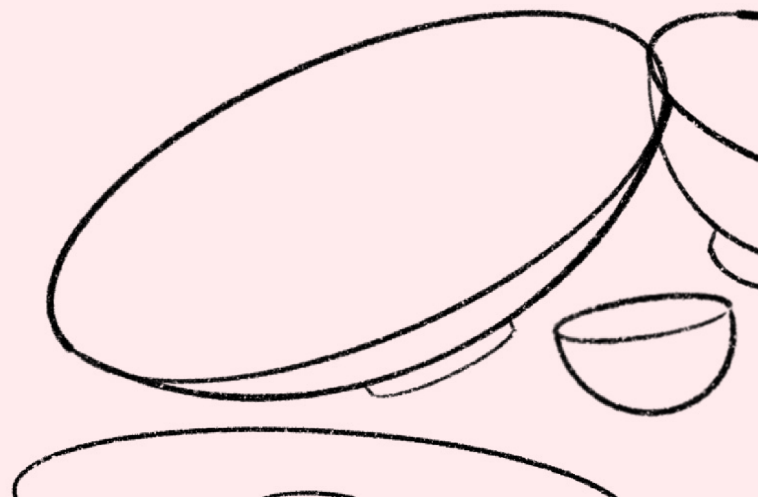
Kuva 32. Esimerkkiannos (2022)



Kuva 33. Annoksen maustamista (2022)



80 *Arwinti*





# 8.1 Suunnittelun ARVIOINTI

Suunnitteluprosessi eli ja muuntui opinnäytetyön varrella. Haasteellisinta oli suunnittelun aikatauluttaminen, mikä johti käyttäjätestauksen siirtymiseen opinnäytetyön ulkopuolelle. Henkilökohtaisena haasteena oli liiallinen ajattelu ja toisaalta päättämättömyys. Molempiin ratkaisuna oli tekeminen ja kokeileminen, joka selkeytti ajatuksia ja helpotti ratkaisujen kehittämistä.

Suunnittelun myötä vahvistin osaamistani keramiikan parissa ja opin ymmärtämään astioiden vaatimuksista ja ominaisuuksista enemmän. Lautasen suorakaiteen muodon haastavuus tuli yllätyksenä, mikä aiheutti sekä epäonnistumisia että onnistumisia. Kokeilemalla opin kaikista parhaiten, mikä toteutui opinnäytetyössäni.

Suunnitteluprosessin myötä huomasin, kuinka suuri merkitys hahmomalleilla ja esimerkeillä on muotoilussa. Ne ovat oleellinen osa yhteissuunnittelua ja edistävät yhteisen ymmärryksen sekä mielikuvan luomista. Olisin voinut käyttää hahmomalleja enemmän ja suunnittelun aikaisemmassa vaiheessa mm. pilotoimalla vahvemmin astioiden toimivuutta, varmistaakseni niiden käytettävyyden ennen varsinaisten astioiden valmistamista.

Muodon suunnittelussa olisin voinut käyttää enemmän vapautta ja mielikuvitusta, mutta tällöin astioiden käytettävyyks olisi mahdollisesti saattanut kärsiä tai ne eivät olisi vastanneet yhteistyöyrityksen toiveita ja tarpeita. Löysin keinoja tukea ruoan esillepanoa astioiden avulla ja mittatilauksena tuotettujen astioiden ansiosta mahdollistettiin ruoan annostelu kokon toivomalla tavalla.

## 8.2 Lopputuotteen ARVIOINTI

Onnistun mielestäni tavoitteessani. Astiaparista tuli esteettinen kokonaisuus ja ne istuvat tryffelien maanläheiseen teemaan. Sain tuotua astioiden lasitteeseen toivottua värieloä sekä maanläheisiä sävyjä ja vivahteita.

Lautasesta sekä kastikekiposta tuli monikäyttöastioita, jotka eivät rajaa käyttömahdollisuuksia, vaan antavat tilaa luovuudelle annostella ruokaa usealla tavalla. Astiat mahtuvat niille suunnattuun säilytystilaan ja niitä on mahdollista käyttää kokonsa puolesta kahvilan kylmävitriinissä.

Astioiden huolittelu ja tasaisen laadun tuottaminen vaati vielä harjoittelua, toistaiseksi niistä huokuu käsintehty ja rosoinen jälki. Astioiden pintakuviointin, lasitteen ja valon synnyttämä välkehdintään olen erityisen tyytyväinen.

# 8.3 Jatko KEHITYS

Jatkan astioiden kehittämistä yhteistyössä TryffDelin kanssa vielä opinnäytetyön jälkeen. Teetän kevyen käytettävyydestäuksen valmistamalla nollasarjalla, jotta saadaan selville, kuinka hyvin astiat toimivat käytössä.

Haluan kokeilla sekä testailla lisää eri lasitteita parhaan lopputuloksen löytämiseksi. Toiveena olisi myös kokeilla mustaa valusavea, jolloin astioiden pohja sulautuisi säilyttään kauniisti tummiin lasitteisiin eikä hohtaisi valkeana astioita kannettaessa.

TryffDelin kanssa on keskusteltu myös heidän logonsa liittämistä astioiden pohjaan, jolloin ne olisivat vielä vahvemmin heille yksilöityjä. Tämä vaatii aiheeseen ja tekniikkaan perehtymistä ennen kuin ajatus on toteutettavissa.



Lähteet



## **Painetut lähteet**

**Chavarria**, J. 1994. The big book of ceramics.  
New York: Watson-Guption.

**Complete Pottery Techniques**. 2019.  
Complete Pottery Techniques: Design, Form, Throw, Decorate  
and More, with Workshops from Professional Makers.  
Lontoo: Dorling Kindersley Limited.

**Cowley**, D. 1984. Moulded & slip cast pottery & ceramics.  
Lontoo: Batsford.

**Hakala**, H. 2017a. Lahti lasissa ja lautasella. Lahti: Aldus.

**Hakala**, H. 2017b. Päijät-Häme -mieli, maku, maisema.  
Lahti: Päijät-Hämeen liitto.

**Hooson**, D., Quinn, A. 2019. The Workshop Guide to Ceramics.  
Lontoo: Thames & Hudson.

**Hyysalo**, S. 2009. Käyttäjätieto tuotekehityksessä:  
Tieto, tutkimus, menetelmät. Helsinki: Otava.

**Martin**, A. 2006 The Essential Guide to Mold Making & Slip Casting.  
New York: Lark Crafts.

**Mattison**, S. 2003. Keramiikka: materiaalit, tekniikat, työvälineet.  
Jyväskylä: Atena Kustannus.

**Tuulaniemi**, J. 2011. Palvelumuotoilu.  
Helsinki: Talentum Media.

**Ros i Frigola**, M. D. 2008. Osaavat kädet: Keramiikka. Helsinki:  
Perhemediat.

**Saarelainen**, A. 2019. Muotoilua meillekin!.  
Karstula: Konsultointi Paavo ja Liisa.

**Salminen**, J. 2011. Keramiikkakirja. Hämeenlinna: Karisto.

**Spence**, C., **Piqueras-Fiszman**, B. 2017. The perfect meal:  
The multisensory science of food and dining.  
Chichester: Wiley Blackwell.

**Wardell**, S. 2007. Slipcasting. Lontoo: Herbert Press.

## **Haastattelut**

Lamppu-Blick, J., Blick, E. 2021-2022. TryffDeli Oy.  
Haastatteluita aikavälillä 15.10.21–30.3.2022.

## Sähköiset lähteet

**Aalto-yliopisto.** 2019. Tähtiravintolat panostavat myös astioihin. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.aalto.fi/fi/uutiset/tahtiravintolat-panostavat-myos-astioihin>

**Ceramic Review.** 2018. Ceramic Review: Masterclass with Sasha Wardell. Youtube-video. Viitattu 21.3.2022. Saatavissa [https://www.youtube.com/watch?v=\\_hSOiCbK258](https://www.youtube.com/watch?v=_hSOiCbK258)

**E.Ahlström.** 2019. Ravintolakokemus: Näin luot elämyksen aisteja hyödyntäen. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.eahlstrom.fi/tietoa-meista/uutiset/ravintolakokemus-nain-luot-elamyksen-aisteja-hyodyntaen>

**Kerasil.** Keramiikan perusteita. Viitattu 27.3.2022. Saatavissa [https://www.kerasil.fi/epages/Kerasil.sf/fi\\_FI/?ObjectPath=/Shops/Kerasil/Categories/Ohjeita/Ohjeita\\_ja\\_neuvoja/Keramiikan\\_perusteita](https://www.kerasil.fi/epages/Kerasil.sf/fi_FI/?ObjectPath=/Shops/Kerasil/Categories/Ohjeita/Ohjeita_ja_neuvoja/Keramiikan_perusteita)

**Kespro.** 2022. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/laadukkaita-ratkaisuja-keittovalineisiin-ja-esillepanoon>

**Mell, N.** 2022. Tableware trends to try in 2022. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.templeandwebster.com.au/style-and-advice/Tableware-trends-to-try-in-2022-E1126>

**Nelimarkka, M.** 2019. Kattauksen värimaailma vaikuttaa ruoan makuun. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/kattauksen-varimaailma-vaikuttaa-ruoan-makuun>

**Sandell, M.** 2016. Yle. Varsinaissuomalaisesta perunamaasta paljastui poikkeuksellisen suuri tryffelipelto – kilohinta jopa kolme tuhatta euroa. Viitattu 6.3.2022. Saatavissa <https://yle.fi/uutiset/3-9255594>

**Servus TV.** 2018. Die besten Köche der Welt – Zu Gast im Ikarus: Jari Vesivalo. 11.6.21.

**Sääksmäki, T.** 2021a. Ravintola- ja sisustustrendit 2021. E.Ahlström. Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.eahlstrom.fi/tietoa-meista/uutiset/ravintola-ja-sisustustrendit-2021>  
Sääksmäki, T. 2021b. Ravintola- ja sisustustrendit 2022.

**E.Ahlström.** Viitattu 12.3.2022. Saatavissa <https://www.eahlstrom.fi/tietoa-meista/uutiset/ravintola-ja-sisustustrendit-2022>  
Tryffdeli Oy. Viitattu 6.3.2022. Saatavissa <https://www.tryffdeli.com/fi/yritys/>

**Virolainen, T.** 2018. Kaleva Media. Pienen perunan näköisiä tryffelisiä voi löytää myös Oulun seudulta syksyisin – kilohinta on 1000 euron luokkaa. Viitattu 6.3.2022. Saatavissa <https://www.kaleva.fi/pienen-perunan-nakoisia-tryffelisia-voi-loytaa/1860345>

## **Kuvat**

- Kuva 1.** Wiik, F. 2022. TryffDeli.
- Kuva 2.** Blick, E. 2013. Tryffelikoira ja villitryffeleitä.
- Kuva 3.** Wiik, F. 2021. Tuoreita raaka-aineita.
- Kuva 4.** Wiik, F. 2021. Esimerkki erilaisista annoksista.
- Kuva 5.** Wiik, F. 2022. Dreijattua keramiikkaa.
- Kuva 6.** Wiik, F. 2022. Valumuotti ja valukeramiikkaa.
- Kuva 7.** Wiik, F. 2021. Haastattellessa tehtyjä muistiinpanoja.
- Kuva 8.** Wiik, F. 2021. Lounas TryffDelissä.
- Kuva 9.** Wiik, F. 2022. TryffDelin kylmävitriini.
- Kuva 10.** Wiik, F. 2021. Lautasen kokoa hahmottava pahvimalli.
- Kuva 11.** Wiik, F. 2022. Astioiden varhaisia luonnoksia.
- Kuva 12.** Wiik, F. 2022. Lautasen hahmomalli.
- Kuva 13.** Wiik, F. 2022. Keskustelua hahmomallien pohjalta.
- Kuva 14.** Wiik, F. 2022. Kipon mallineen dreijaamista.
- Kuva 15.** Kihnula, M. 2022. Lautasen mallineen höyläämistä.
- Kuva 16.** Wiik, F. 2022. Lautasen mallineen teksturointia.
- Kuva 17.** Wiik, F. 2022. Kastikekipon muotti.
- Kuva 18.** Wiik, F. 2022. Lautasen mallineen irrottamista muotista.
- Kuva 19.** Wiik, F. 2022. Ensimmäiset valut.
- Kuva 20.** Wiik, F. 2022. Kippojen pinottavuuden vertailua.
- Kuva 21.** Amaco. Potter's Choice PC-36 Ironstone -lasite.  
Viitattu 31.3.2022. Saatavissa <https://www.amaco.com/products/glaze-pc-36-ironstone>

- Kuva 22.** Wiik, F. 2022. Kerasil M10951 Myrsky -lasite.
- Kuva 23.** Wiik, F. 2022. Lasituspoltto.
- Kuva 24.** Wiik, F. 2022. Keskustelua lasitteista TryffDelissä.
- Kuva 25.** Wiik, F. 2022. Ainutlaatuinen astiapari.
- Kuva 26.** Wiik, F. 2022. Valmiit astiat.
- Kuva 27.** Wiik, F. 2022. Lautanen ja kastikekippo.
- Kuva 28.** Wiik, F. 2022. Kastikekippoja.
- Kuva 29.** Wiik, F. 2022. Astioiden pintatekstuuri.
- Kuva 30.** Wiik, F. 2022. Astiat käyttöympäristössään.
- Kuva 31.** Wiik, F. 2022. Kastikkeen annoselua.
- Kuva 32.** Wiik, F. 2022. Esimerkkiannos.
- Kuva 33.** Wiik, F. 2022. Annoksen maustamista.

## **Kuviot**

- Kuvio 1.** Wiik, F. 2021. Astioiden käyttöpolku TryffDelissä.
- Kuvio 2.** Wiik, F. 2021. Hahmotelma lautasesta ja tarjottimesta.
- Kuvio 3.** Spence, C., Piqueras-Fiszman, B. 2017. Delboeuf-illuusio.
- Kuvio 4.** Tork & Nelimarkka, M. 2019. Värien vaikutus annokseen.  
Viitattu 29.3.2022. Saatavissa <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/kattauksen-varimaailma-vaikuttaa-ruoan-makuun>
- Kuvio 5.** Wiik, F. 2021. Suunnittelun ohjurit.
- Kuvio 6.** Wiik, F. 2022. Luonnoksia.
- Kuvio 7.** Wiik, F. 2022. Astioiden lopullinen luonnos.
- Kuvio 8.** Wiik, F. 2022. Hahmomallit astioista.



Littlet





## **Liite 1: Puolistrukturoidun haastattelun kysymyksiä**

Millainen on TryffDelin tarina?

Miten kiteyttäisitte TryffDelin olemuksen?

Millaiselle astialle/astioille TryffDelissä on tarvetta?

Kuinka monelle erilaiselle astialle TryffDelissä on tarvetta?

Mitä ruokaa astiasta/astioista tullaan tarjoilemaan?

Suunnitellaanko astia/astiat tietylle annokselle vai onko kyseessä monikäyttöastia?

Millainen astia/astiat voisivat olla?

Miten astiaa/astioita käytetään ja mihin tarkoituksiin?

Millainen on astian kulkema polku?

Miten astiat pestään?

Missä astiaa/astioita säilytetään?

Mitkä ominaisuudet koette tärkeiksi astian käytettävyydessä?

Tuleeko astian/astioiden sopia yhteen olemassa olevien astioiden kanssa?

