

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
KULTTUURIALA

GRAAFINEN SUUNNITTELU RUOKAKIRJASEEN

TEKIJÄ Tiina Räsänen

Koulutusala Kulttuuriala	
Tutkinto-ohjelma Muotoilun tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä Tiina Räsänen	
Työn nimi Graafinen suunnittelu ruokakirjaseen	
Päiväys 5.12.2022	Sivumäärä/Liitteet 24/5
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäätiö	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän opinnäytetyön aiheena on luoda ruokakirjanen myytäväksi Riuttalan museon kahvilassa. Kirjan suunnittelussa pyritään esteettiseen ja helppolukuiseen lopputulokseen ja siihen, että tuote sopii omaan ympäristöönsä. Tämä on taiteellinen itseilmaisun produktio, jolloin kaikkia työssä tehtyjä valintoja ei voida perustella viittaamalla lähdeaineistoon, vaan ne perustuvat omiin esteettisiin näkemyksiin.</p> <p>Materiaalia kerättiin manuaalisesti ja muokattiin digitaaliseen muotoon. Tuotteita valmistettiin ja valokuvattiin. Tekstit ja kuvat yhdistettiin in design taitto-ohjelmalla painettavaan muotoon. Työssä käytettiin typografisia menetelmiä ja graafisen suunnittelun keinoja visuaalisesti miellyttävän sommitelman saavuttamiseksi.</p> <p>Tuloksena saatiin ruokakirjanen, jota voidaan myydä Riuttalan museolla. Kirjanen tukee Pohjois-Savolaisen ruokaperinteen säilymistä ja edesauttaa museon rakennuskannan ylläpitoa taloudellisesti. Kirjanen sisältää mielenkiintoisia tarinoita Riuttalan talosta ja herkullisimmat reseptit museokahvilan myyntituotteista.</p>	
Avainsanat Graafinen suunnittelu, taitto, typografia	

Field of Study Culture	
Degree Programme Degree Programme in Design	
Author Tiina Räsänen	
Title of Thesis Graphic design for a food booklet	
Date 5.12.2022	Pages/Appendices 24/5
Client Organisation /Partner Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäätiö	
<p>Abstract</p> <p>The topic of this thesis was to create a food booklet to be sold in the café of the Riuttala Farmhouse Museum. The design of the book aims at an aesthetic and easy-to-read result and that the product fits into the environment at the museum's café. This thesis is an artistic production of self-expression, in which case not all the choices made in the work can be justified by reference to any source material but are based on creators own aesthetic views.</p> <p>The material for the booklet was collected manually and edited into digital form. The recipes were prepared, and the products were photographed. The texts and images were combined into a printable format using in design layout program. Graphic design guidelines and typographic methods were used in this booklet to achieve a visually pleasing product.</p> <p>The result was a food booklet that can be sold at the Riuttala Museum. The booklet supports the preservation of the food tradition of Northern Savonia, and contributes financially to the maintenance of the museum's building stock. The booklet contains interesting stories about the Riuttala house and the most delicious recipes from the museum café's sales products.</p>	
Keywords Graphic design, page layout, typography	

Sisällys

Tiivistelmä	2
Abstract	3
1. JOHDANTO	5
1.1 Aihe ja Tausta	5
1.2 Tavoite ja tilaaja	6
2. PROJEKTIN MENETELMÄT JA AIKATAULU	7
3. PROSESSI	8
3.1 Aineiston keruu	8
3.2 Valikointi.....	8
3.3 Kuvaaminen.....	9
3.4 Käsittely	9
3.5 Taitto	10
4. GRAAFINEN SUUNNITTELU	13
4.1 Typografia	13
4.1.1 Kirjaintyyppi.....	13
4.1.2 Korostukset.....	14
4.1.3 Kontrasti	14
4.1.4 Luettavuus	14
4.1.5 Otsikko.....	15
4.2 Värit	16
4.3 Sommittelu	17
4.4 Viestivyyys	20
5. VALMIS KIRJA	21
6. PÄÄTÄNTÄ	22
LÄHTEET	23
KUVAT	24
LIITE 1: RIUTTALAN RUUAT RUOKAKIRJANEN	25

1. JOHDANTO

1.1 Aihe ja Tausta

Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäätiö ylläpitää talonpoikaismuseota Kuopion Riuttalassa. Museolla on kahvila, jonka tuotevalikoimiin kuuluu paljon perinteisiä paikallisia herkkuja. Nyt herkkujen reseptit kootaan pieneen kirjaseen raikkaiden kuvien ja pienten historiaan liittyvien tietopakettien kera.



Kuva 1. Lampaista Riuttalan Talonpoikaismuseon laitumella (Räsänen 2015)

Työn lähtökohdat ovat omissa taustoissani. Synnyinkotini on nykyään museona toimivan Riuttalan tilan entinen torppa. Itse olen työskennellyt museon kahvilassa kesäisin vuodesta 2017 lähtien. Tässä työssä yhdistyvät muotoilun opinnoissani saamat graafisen suunnittelun ja taiton taidot sekä ravintola-alan tuntemukseni. Lisäksi paikallistuntemus museon alueesta ja historiasta auttavat saavuttamaan työlle omaleimaisen ilmeen.



Kuva 2. Kahvilan tuotteita (Räsänen 2021)

1.2 Tavoite ja tilaaja

Tämän työn tavoitteena on aikaansaada valloittava ja mielenkiintoinen ruokakirjanen, johon asiakkaan katse ja mielenkiinto kohdistuu helposti. Elämys täydentyy, kun asiakas näkee, haistaa ja maistaa ruuat ja leivonnaiset kahvilassa ja saa ostaa mukaansa reseptit ja pienen tietopakettin Pohjois-Savolaisesta ruokaperinteestä. Vanhan ruokaperinteen elvyttäminen ja ylläpitäminen on yksi tärkeä tavoite tässä työssä. Samalla ruokakirjaseen myynnistä saadaan tuloja talonpoikaimuseon rakennuskannan ja esineistön ylläpitämiskulujen kattamiseen ja sitä kautta talonpoikaiskulttuurin säilymisen edistämiseen.



Kuva 3. Havainnekuva siitä, miltä valmis ruokakirjanen tulisi näyttämään (Räsänen 2022)

Ruokakirjaseen tilaaja on Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäätiö, jonka kahvila Katrin kammarj' myy kirjasta ja kirjassessa esiintyviä ruokatuotteita.



Kuva 4. Kahvila Katrin kammarj' Riuttalan talonpoikaimuseolla (Räsänen 2020)

2. PROJEKTIN MENETELMÄT JA AIKATAULU

Kirjaprojekti on vaativa ja monipuolinen työ. Toteuttamien vaati sekä manuaalista, että tietotyötä. Kirjaseen tekstisisällöt ja niiden yhteyteen tulevat kuvattavat kohteet sijaitsevat eripuolilla Riuttalan talonpoikaismuseon laajaa pihapiiriä. Silppuisen aineiston kokoaminen ja karsiminen niin että se muodostaa mielekkään kokonaisuuden vaati paljon aikaa ja hermoja. Oman aikansa vei valittujen ruokien valmistelu kuvattaviksi. Yritin kuvata mahdollisimman paljon ruokia jo kesällä, silloin kun niitä oli tarjolla museon kahvilassa ja osa piti valmista varta vasten. Jokaiselle kuvauspäivälle sattui onneksi pilvinen sää, jolloin kuvausolosuhteet eri ruokien välillä olivat yhteneväiset ja liian teräviä varjoja ei kuviin muodostunut. Kuvattaessa piti myös miettiä lavastuksen värimaailmaa ja kippojen asettelua. Oma työnsä oli etsiä sopivia pöytäliinoja ja astiastoa kuvauksia varten. Vasta monien työvaiheiden jälkeen päästiin valmistamaan varsinaista kirjasta taitto-ohjelmalla. Tämä työvaihe sujui nopeasti, kun kaikki aspektit oli valmiiksi mietitty ja sisältö piti vain sijoittaa valmiin kaavan mukaisesti. Jokainen aukeama on kuitenkin itsenäinen kokonaisuutensa, mutta samat teemat kantavat kirjaseen alusta loppuun.



Kuva 5. Visuaalinen kaavio prosessin etenemisestä ja menetelmistä (Räsänen 2022)

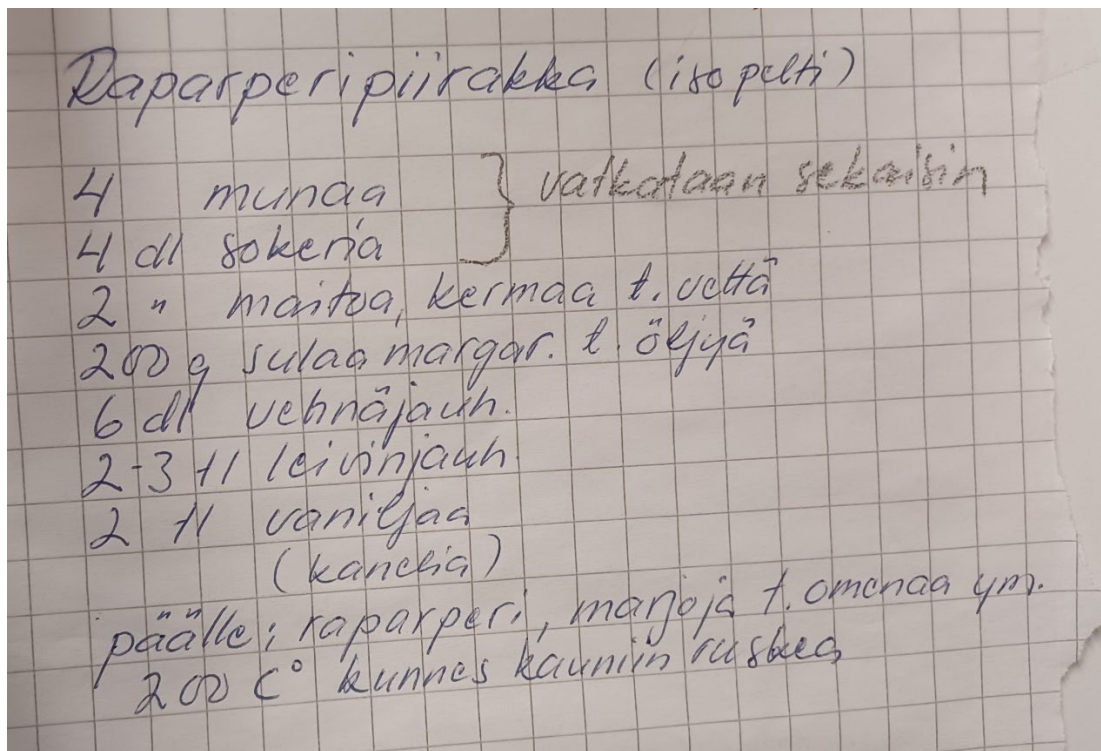
Keräsin tietoa valokuvaamalla, esitteistä, standeista, muistilappusista, kirjaston kirjoista, internetistä ja oman muistini syövereistä. Välineinä projektissa käytin omaa autoa, kännykkää, tietokonetta, skanneria ja keittiön koneita, laitteita astioita ja somisteita. Tiedon muokkaamiseen käytin Adobe Photoshop, Illustrator ja InDesign-ohjelmia ja Microsoftin Wordia ja Power Pointia, valokuvaussovelluksena oli ProCam X.

Ruokakirjaseen saattaminen painokelpoiseen kuntoon ja opinnäytetyön raportin valmistuminen on tarkoitus tapahtua vuoden 2022 loppuun mennessä.

3. PROSESSI

3.1 Aineiston keruu

Kirjaseen sisällytettävien reseptien keskeisimmät kriteerit ovat se, että ne ovat kahvila Katrin kammarj'n valikoimaan kuuluvia sekä että ne ovat aikojen saatossa kuuluneet paikalliseen ruokapöytään. Vaikka nimensä mukaisesti karjalanpiirakka kuuluisi naapurimaakuntaan on se ollut Pohjois-Savossakin yleinen herkku ja on nykyaikanakin yksi suosituimmista kahvilan myyntituotteista. Reseptien lisäksi kirjaseen tarvitaan yksilöllisiä kertomuksia Riuttalan vanhoista pivoista ja emännistä sekä yleistä tietoa siitä, miten ruokaa käsiteltiin ja valmistettiin sata vuotta sitten maaseudulla. Näitä tietoja poimin museon omasta esitteestä sekä rakennuksissa olevista standeista, jotka esittelevät tapoja, rakennuksia ja henkilöitä.



Kuva 6. Parhaat reseptit ovat monesti hieman tulkinnan varaisia (Räsänen 2022).

3.2 Valikointi

Reseptejä valikoitaessa mietin, mitä ruokia asiakas voisi alkaa kotonakin tekemään maistettuaan sitä ensin museon kahvilassa. Ensi sijassa kirkkaimmat myyntimenestystuotteet ja toissijaisena vähemmän suosittu. Tilausvalikoimaan kuuluva rantakalakeitto olisi ollut varsin perinteinen paikallinen ruokalaji, mutta se ei ole ollut viimevuosina suosittu, joten sen pois jättäminen on looginen valinta. Kalakukko sen sijaan on oikein haluttu ruoka, mutta sen työläisyys on syrjäyttänyt sen pois kahvilan valikoimasta ja tuskin moni kotikokkikaan alkaa tekemään kymmenen tunnin urakkaa, kun varsin hyviä valmiita kalakukkoja myydään torilla ja

lähikaupoissakin. Valikoiman tulisi kuitenkin olla hieman tavanomaisesta nykypäivän kotiruokavalikoimasta poikkeava, jotta kirjasella olisi jotain omaleimaista arvoa.

3.3 Kuvaaminen

Kuvauksia varten piti ensin valmistaa tai hankkia kyseiset ruuat ja leivonnaiset. Kuviin valitsin museon varastosta vanhoja astioita, aterimia ja pöytäliinoja. Kuvattavat tuotteet aseteltiin pöydälle liinan päälle ikkunan läheisyyteen, jotta valaistus olisi mahdollisimman luonnollinen. Turhan voimakasta valokontrastia välttääkseni kuvasin tuotteita vain pilvisellä säällä. Kuvatessa kokeilin eri kuvakulmia sen mukaan mitä taustalla näkyisi tai mitä kirkaspintaisesta aterimesta heijastuisi. Kokeilin myös tarkentamista eri kohteisiin, lähikuvia tuotteista ja yleiskuvia erilaisista kattauksista tuotteen ympärillä.



Kuva 7. Tuotekuvia eri etäisyyksiltä, eri kulmista ja eri asetelmissa kuvattuna (Räsänen 2022)

Kuvaussovelluksen asetuksista sai olla tarkkana, että kuvasta tulee tarpeeksi terävä. ”Hyvässä A4-tulosteessa 21,0 x 29,7 cm pitäisi olla vähintään 2 480 x 3 508 pikseliä, mikä vastaa noin 300 dpi:n tulostustarkkuutta.” (Digi-kuva.fi, 2022) Oman kameran maksimi on 4000x3000 pikseliä, ja sitä pyrin käyttämään aina kirjasta varten kuvatessani, jotta kuvaa voisi käyttää koko sivun kokoisena. Suurin osa kirjasen kuvista on kuitenkin tätä pienempiä, mutta pieneenkin kuvaan on hyvä olla skaalausvaraa.

3.4 Käsittely

Valokuvien käsittelyssä ensisijaisia korjauksia ovat värimäärityt. Kuvissa tulee olla lämpimät värisävyt ja värien tulee olla kylläisiä. Myös tarkkuus, terävyys ja riittävä kontrasti ovat tärkeitä. Lopullinen rajaaminen tapahtuu vasta taittovaiheessa, jolloin sommittelu sivun mittasuhteisiin on mahdollista.



Kuva 8. Kuvien muokkaaminen kirkaammiksi Photoshopissa (Räsänen 2022)

Tekstien käsittelyssä aineisto kirjoitetaan puhtaaksi, jäsennellään ja otsikoidaan asianmukaisesti. Reseptit jaetaan kolmeen osaan: nimi, aineosaluettelo ja valmistusohje. Jotkin reseptit sisälsivät epämääräisiä ainemittoja ja niistä puuttui valmistusohjeita. Nämä täytyi itse määrittellä, jotta lukija voisi noudattaa reseptiä ja saada aikaan samanlaisen lopputuloksen kuin kahvilan keittiössä leivottu tuote.

3.5 Taitto

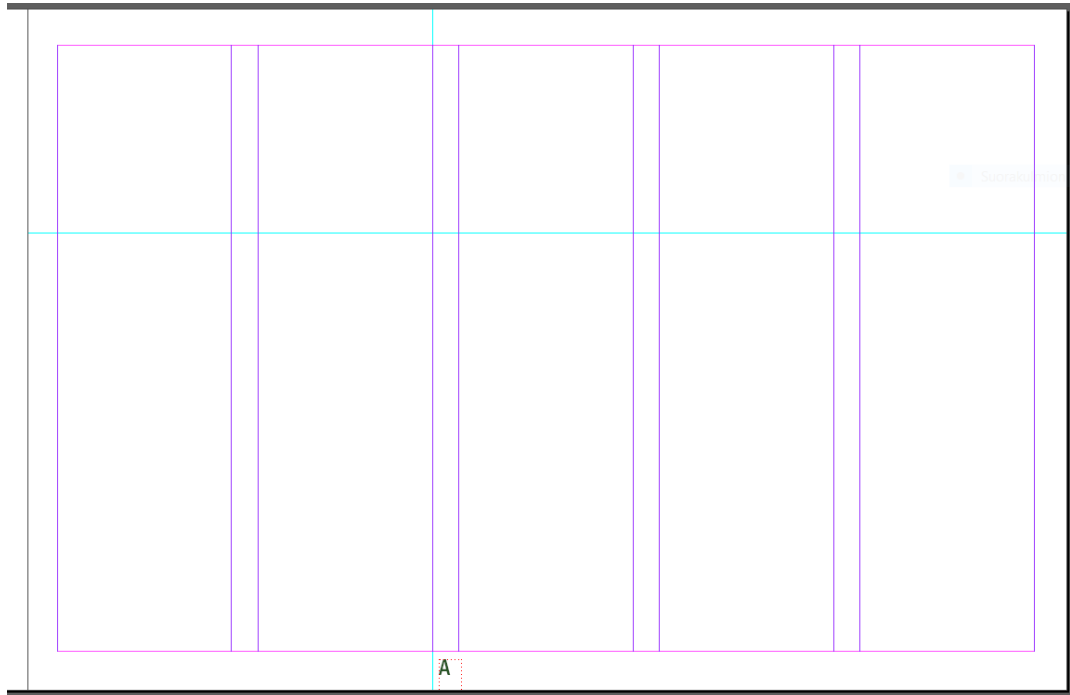
Kirjaseen ulkoasua suunnitellessa otin lähtökohdaksi sen, että tyyli on yhteneväinen aikaisempien julkaisujen kanssa. Sivun vaakasuuntaisuus, pyöreät kuvat valkoisine reunuksineen ja otsikoiden glyyfit eli vaihtoehtoiset kirjaimen muodot ovat peruja museon esitevihkosesta. Brändi-ilmeen ylläpitämisessä on tärkeää, että visuaalinen viestintä on linjassa ja yhtenäisen näköistä.



Kuva 9. Aukeama museon esitevihkosesta (Sormunen & Savolainen, 2018)

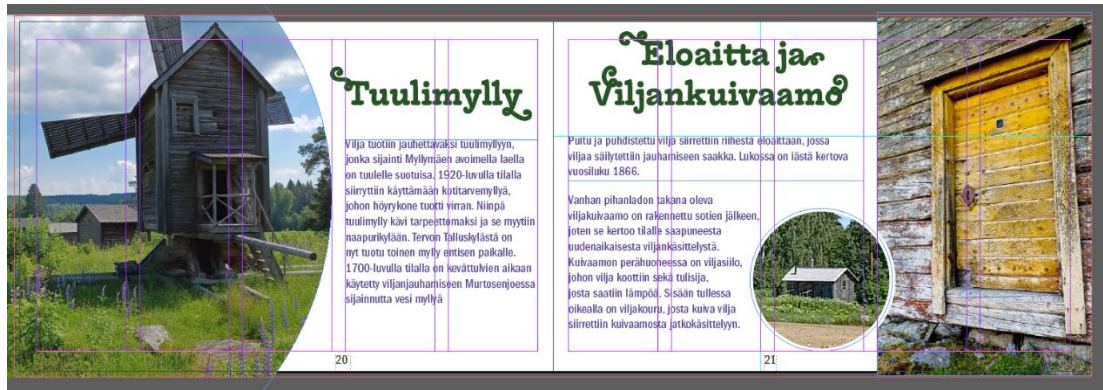
Tätä ruokakirjasta taittaessa otin myös huomioon kultaisen leikkauksen mukaiset linjaukset ja ympyröiden väliset kokoerot. Otin myös tavoitteeksi, että otsikoiden sijoittelu on yhteneväistä sivulta toiselle. Valmistin kirjaselke gridin, eli taittopohjan, jota mukailen jokainen sivu on asteltu. Elementtien sijoittelu ja hierarkia ohjaavat lukijan katsetta ja auttavat ymmärtämään minkä lajityypin teoksesta on kyse. Tekstien kokoerot viittaavat otsikkotasoihin ja leipätekstitasoihin. Länsimainen lukutapa on ylhäältä alas ja vasemmalta oikealle, joten kuvien sijoittelu kannattaa

tehdä sen mukaan. Visuaalisilla huomiopisteillä voidaan ohjata lukija aloittamaan katselun esimerkiksi sivun keskeltä. (Koponen 2016, 65-66)

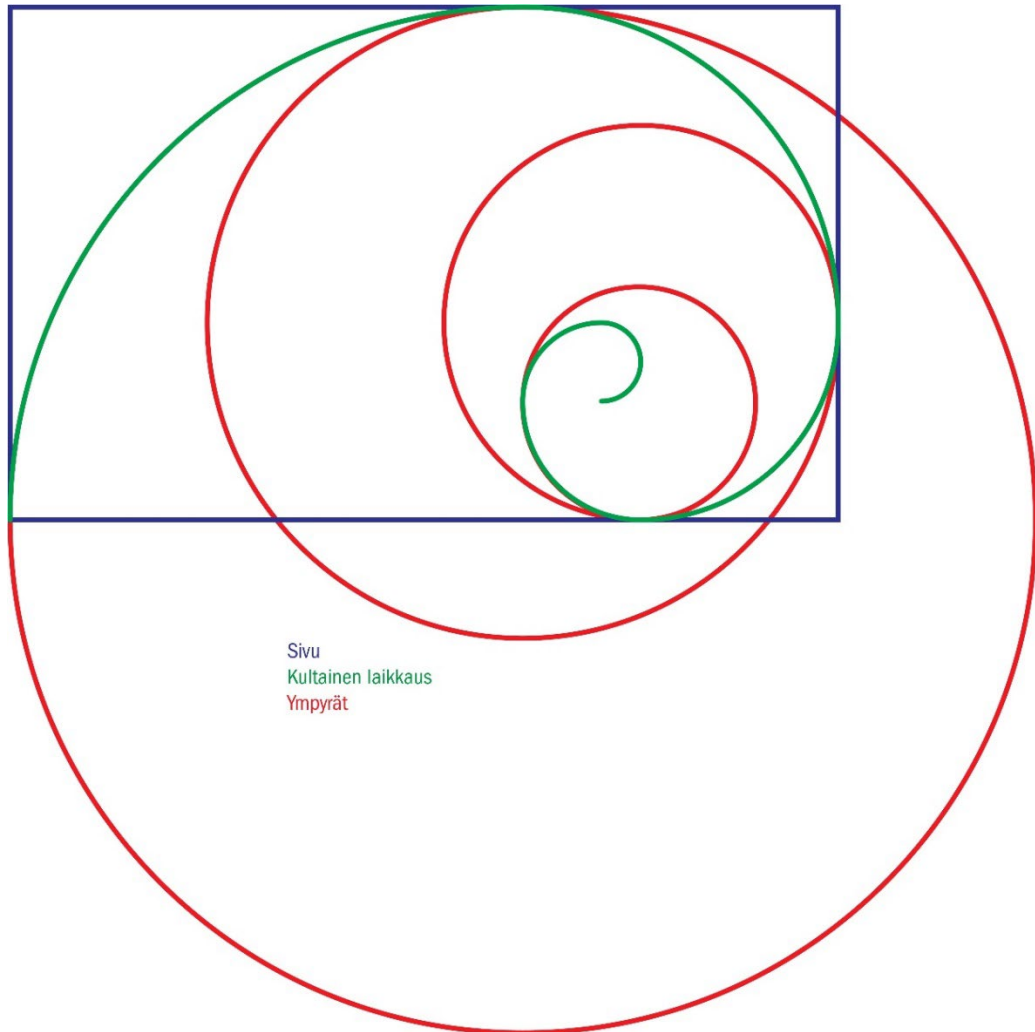


Kuva 10. Taittopohja InDesign-ohjelmassa (Räsänen 2022)

Kaikessa yksinkertaisuudessaan sivu on jaettu viiteen palstaan ja yläosan otsikkoalueeseen. Käytin laatikkotaittoa, jossa teksti on joko kahden tai kolmen palstan levyistä. Kuvat rajasin palstan reunaan tai marginaaliin sen mukaan, miten paljon tekstiä sivulla on. Jokainen sivu on erilainen, mutta aseteltu niin, että otsikkolinjan yläpuolella ei ole leipätekstiä paitsi, jos se on kuvaympyrässä. Marginaalit mitoitin niin, että sivun alareunassa se on suurin, ulkoreunassa toiseksi suurin, yläreunassa toiseksi pienin ja sisäreunassa pienin. Nämä mittasuhteet eli klassiset vierussuhteet periytyvät kirjapainotaidon alkua ajoilta. (Itkonen 2021, 104)



Kuva 11. Esimerkki aukeaman taitosta taittopohjan linjojen mukaan (Räsänen 2022)



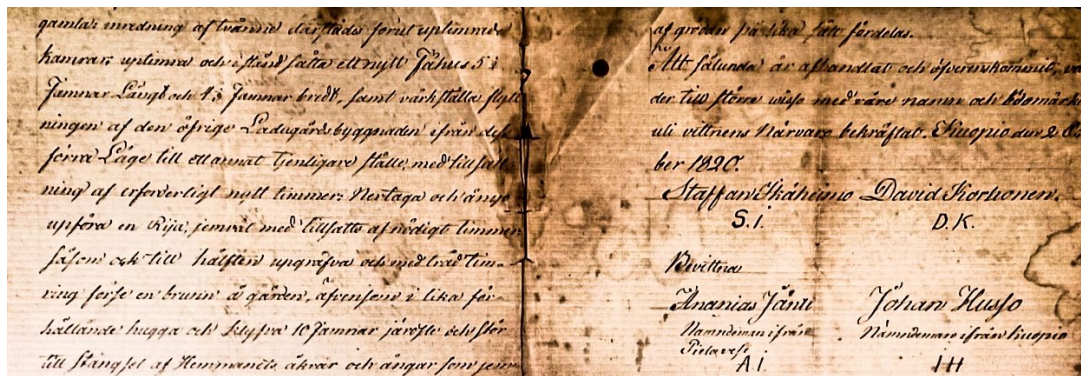
Kuva 12. Kuvaympyröiden koot määrittyvät kultaisen leikkauksen mukaan (Räsänen 2022).

4. GRAAFINEN SUUNNITTELU

4.1 Typografia

Typos (kreikk.) 'jäljennös', 'leima', 'merkki'
grafein (kreikk.) 'kirjoittaa' (Itkonen 2021, 2)

"Typografia on visuaalinen kieli. Oikein laadittuna se on kaunista ja helppolukuista. Lisäksi se viestii tekstin sisällöstä, hengestä ja ilmapiiristä." (Loiri 2004, 162.) Tässä kappaleessa käyn läpi niitä typografisia tekijöitä, jotka vaikuttavat mielestäni merkittävimmin ruokakirjaseen sisältöön ja ulkonäköön liittyviin valintoihin. Tärkeimpinä tavoitteina typografisia valintoja tehdessä on se, että kirjanen viestii ajan henkeä 1900-luvun alusta ja on helposti luettava.



Kuva 13. Kaunis vanha käsiala ei nykyään tunnu helppolukuiselta (arkisto 1820).

4.1.1 Kirjaintyyppi

Groteski kirjaintyyli on lähes tasavahvuinen ja päätteetön. Se yleistyi 1900-luvun alusta lähtien. (Itkonen 2021, 53) Morris Fuller Bentonin suunnittelema ITC Franklin Gothic on yksi tuon ajan suosituimmista kirjainperheistä koska se vie vähän tilaa ja on silti helppolukuinen. Perhe sisältää useita leikkauksia eri tarkoituksiin. (Adobe Fonts 2022a) Typografian tuntijoiden keskuudessa vallitsee erimielisyys siitä, onko groteski eli päätteetön kirjaintyyppi helppolukuisempaa kuin antiikva eli päätteellinen tyyppi. Oma kokemukseni on, että groteski on silmälle ystävällisempi, siksi tämä kirjaintyyli on valittu kirjaseen asiatekstiosioon.



Oma lukunsa on Riuttalan emäntäpiika Maria Parkkinen. Hän työskenteli talossa vuosikymmeniä. Mari tunsu talon tavat ja opasti uudet piitat töihinsä. Hän hoiti omat askareensa tunnollisesti. Esimerkiksi leivän teko sujui siten, että nuoret piitat alustivat taikinan ja leipoivat, lopuksi Mari paistoi leivät.

Kuva 14. ITC Franklin Gothic kirjaintyyppi on selkeä ja helppolukuinen leipätekstissä (Räsänen 2022).

4.1.2 Korostukset

Hienovaraisen korostuksen voi tehdä kirjaintyyppi leikkausta vaihtamalla, mutta jos tavoittelee isompaa muotokontrastia, on hyvä vaihtaa koko kirjaintyyppi. Sanvito on kalligrafinen käytännölliseen käsialaan perustuva kirjaintyyppi. Se on eloisa ja selkeä ja sopii epämuodollisempiin tarkoituksiin. (Adobe Fonts 2022b) Ruokakirjanen on kuin uusi versio mummon reseptivihkosta, jossa käsialakirjoitus on eläväinen. Jotain samaa tuntua haen kirjaseen käsin kirjoitusta jäljittelevällä kirjaintyyppivalinnalla.



1 l vettä
2 dl ruisjauhoja
1 tl suolaa

Kiehauta vesi kattilassa ja lisää ruisjauhot pikkuhiljaa vatkaton samalla. Anna puuron kiehua miedolla lämmöllä tunnin ajan. Mausta suolalla ja nauti voisilmän kera.

Kuva 15. Sanvito kirjaintyyppi muistuttaa käsin kirjoitettua tekstiä (Räsänen 2022).

4.1.3 Kontrasti

Typografinen kontrasti voidaan toteuttaa monella tavalla. Kokokontrasti korostaa otsikoiden, väliotsikoiden ja leipätekstin eroja. Muotokontrasti syntyy, kun erilaisia kirjaintyyppejä käytetään rinnakkain kuten antiikvan kursiviin parina lihava groteski. Vahvuuskontrasti syntyy rinnastamalla kaksi eri lihavuutta. Värikontrasti luodaan nimensä mukaisesti käyttämällä eri värejä. Parhaiten se toimii lihavissa kirjaintyypeissä, kun väripinta-alaa on paljon. (Itkonen 2021, 81-82) Ruokakirjasessa käytän tekstissä eri värejä erottamaan eri tekstiosioita toisistaan aiheen mukaan.



Riuttalan Ruuat
Julkaisija
Riuttalan Talonpoikaiskulttuurin
suojelusäätiö
Kuvat
Tiina Räsänen ja Riuttalan arkisto
Tiina Räsänen
2022

2

Riuttalan Ruuat Sisältö

Talon historiaa		Reseptejä	
Leipää ja suolakalaa	6	Ruispuuro	24
Pöytä katettuna	9	Talakkuna eli talkkunapuuro	25
Talo tarjoaa	12	Tiripaitti	26
Kasvimaa	14	Rumpustuskurkut	27
Puutarha	15	Karjalan piirakat	29
Karjakartano	17	Ohvayyrireska	30
Ruoka-aitta	18	Marja- tai omenapiirakka	31
Maa-ellari	19	Raparperi-Rahkapiirakka	33
Riihi	19	Mustikkakakko	34
Tuulimylly	20	Paila	35
Eloaitta ja Viljankeivaamo	21		
Nuottakota	22		
Ruokatupa eli Nästentupa	23		

3

Kuva 16. Muotokontrasti ja värikontrasti (Räsänen 2022)

4.1.4 Luettavuus

Tekstin luettavuuteen vaikuttaa kirjaintyyppin selkeys, eli se miten hyvin merkit erottuvat toisistaan ja miten nopeasti ne voidaan tunnistaa oikein (Itkonen 2021, 73). Kirjaintyyppin luettavuutta heikentäviä ominaisuuksia ovat suuri viivakontrasti,

mekaaninen muoto, kapeus, kapeus ja lihavuus yhdessä, laihuus sekä umpinainen muoto (Itkonen 2021, 78). Valitsemisani kirjaintyypeissä kirjain on riittävän leveä ja viivan paksuus ei heittele liikaa. Vaakasuuntaisessa sivussa rivin pituus voi olla liikaa, jos palsta on koko sivun levyinen. Hyvän luettavuuden saavuttamiseksi käytän vain kaksi tai kolme viidesosaa sivun leveydestä rivin pituutena. Luettavuuden kannalta optimaalinen rivin pituus on 55–60 merkkiä. Merkkimäärän noustessa luettavuus vaikeutuu ja maksimimääränä pidetään 90 merkkiä rivillä. Liian pitkän rivin jälkeen silmän on vaikea löytää uutta riviä oikein. Kun taas mennään alle 40–35 merkkiin rivillä, tulee rivivaihtoja liian usein ja lukeminen muuttuu katkonaiseksi. (Itkonen 2021, 92) Tämä on kuitenkin riippuvainen olosuhteista, kuten fontin koosta, kirjaimen muodosta ja laeveydestä, merkki- ja sanaväleistä jne. (Loiri 2004, 74-75)

4.1.5 Otsikko

”LiebeRuth uhkuu luomuhenkeä ja käsityöläisyyttä. Erinomaisen selkeytensä ansiosta se tuottaa mainion ladontatuloksen niin pienissä kuin isoissa ko’oissa. Kirjasin on kohtelias ja lämminhenkinen, mutta on sillä oikkunsakin. LiebeRuth luo vaivattoman tyylikkään vaikutelman. -- LiebeRuthilla on vieläpä upean kiemuraisia ja kiehkuraisia vaihtoehtoisia kirjainmuotoja, jotka ovat saatavana OpenTypen kautta. Jokainen tyyli sisältää yli 560 gluteenitonta glyyfiä.” (Adobe Fonts 2022c)



Kuva 17. Otsikkotyyli LiebeRuth koristeellisine glyyfeineen (Räsänen 2022)

Tämä kirjaintyyppin paksu leikkaus ja ihanat glyyfit sopivat mainiosti ruokakirjaseen otsikkotyyliksi. Saman kaltainen otsikkotyylly toistuu museon aikaisemmassa esitevihkosessa.



Kuva 18. Esimerkki otsikon kirjaintyylistä museon esitevihkosessa (Sormunen & Savolainen 2018, 3)

4.2 Värit

Kuvia katsellessa ihmisen katse kiinnittyy ensimmäisenä ja viipyy pisimpään suurissa kohteissa, kirkkaimmissa väreissä, suuren kontrastin omaavissa kohteissa, lämminsävyisissä ja tummissa kohteissa (Pesch 2018, 53-63). Ruokakirjaseen houkuttelevuutta lisätään käyttämällä suuria kuvia, vahvaa kontrastia ja lämpimiä ja kirkkaita värejä. Suuren kontrastin käyttö värisävyyn, kylläisyyden ja valoisuuden suhteen tuo huomion kohteiden rajapintoihin (Pesch 2018, 78). Tekstissä suuret kontrastit parantavat luettavuutta.

RGB 39, 84, 35	RGB 146, 186, 2	RGB 106, 51, 195	RGB 50, 26, 237
HSB 115, 58, 33	HSB 73, 99, 73	HSB 263, 74, 76	HSB 247, 89, 93
CMYK 54, 0, 58, 67	CMYK 22, 0, 99, 27	CMYK 46, 74, 0, 24	CMYK 79, 89, 0, 7
LAB 32, -27, 24	LAB 70, -34, 71	LAB 37, 54, -66	LAB 33, 70, -97

Kuva 19. Väriteema ja käytetyt värit (Adobe Color 2022)

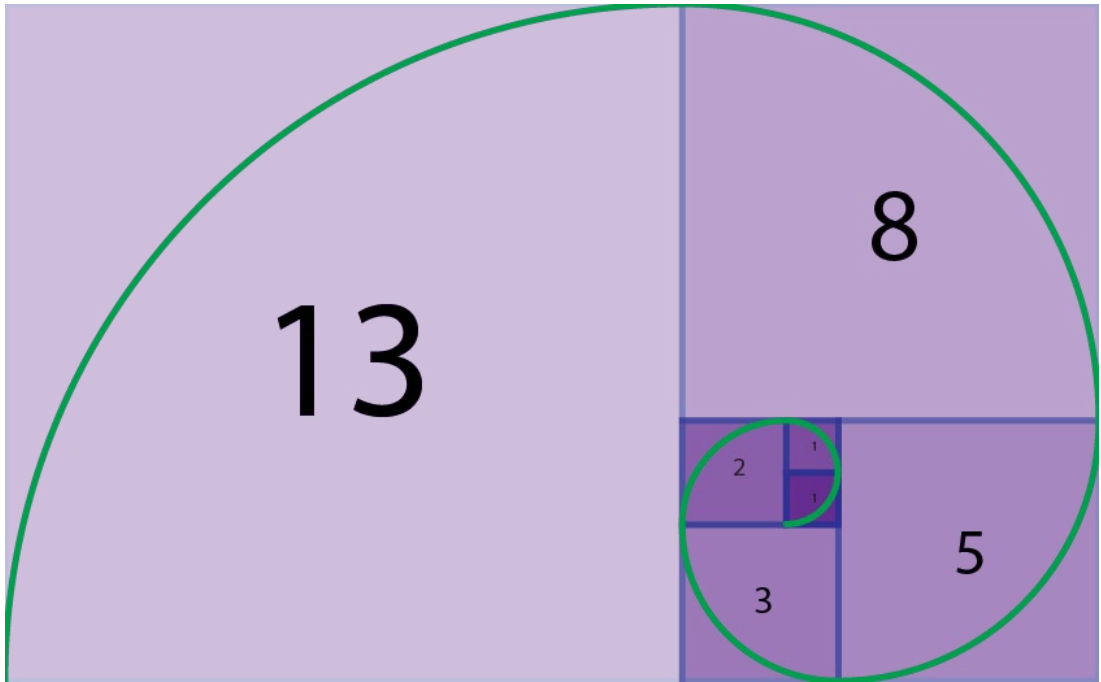
Vihreä edustaa kasvua ja uudistumista. Se liitetään terveyteen, luontoon, tuoreuteen ja rauhaan. Violetti on rauhoittava väri, joka edustaa luovuutta, viisautta ja naisellisuutta. Musta symboloi kuolemaa ja valkea puhtautta. (Mielen ihmeet 2022) Edellä mainitut syyt vaikuttivat siihen, miksi suosin työssäni vihreää, violettia ja valkeaa, mutta en mustaa. Vihkonen pyrkii viestimään ulkonäöllään puhdasta maaseudun luontoja ja viljavuutta, äidillisyyttä ja puhtautta.



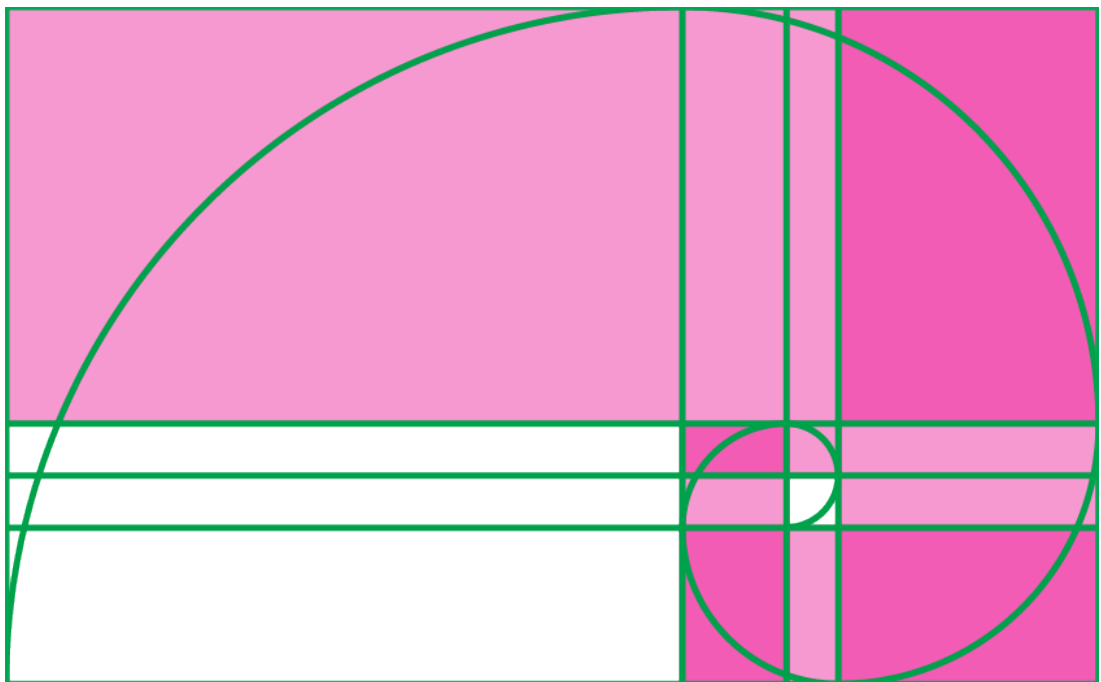
Kuva 20. Esimerkki värien käytöstä (Räsänen 2022)

4.3 Sommittelu

Kaksi tunnetuinta sommittelun sääntöä ovat kolmanneksen sääntö ja kultainen leikkaus. Näiden ohjenuorien avulla luodaan jännitettä kuva-alaan. ”Kultainen leikkaus on vanha sommittelusääntö, jota sovelletaan kaikessa kuvailmaisussa. Kultainen leikkaus eli kultainen suhde saadaan, kun jana jaetaan kahteen osaan niin, että lyhyemmän osan suhde pidempään osaan on sama kuin pidemmän osan suhde koko janaan.” (Graafinen.com 2022)

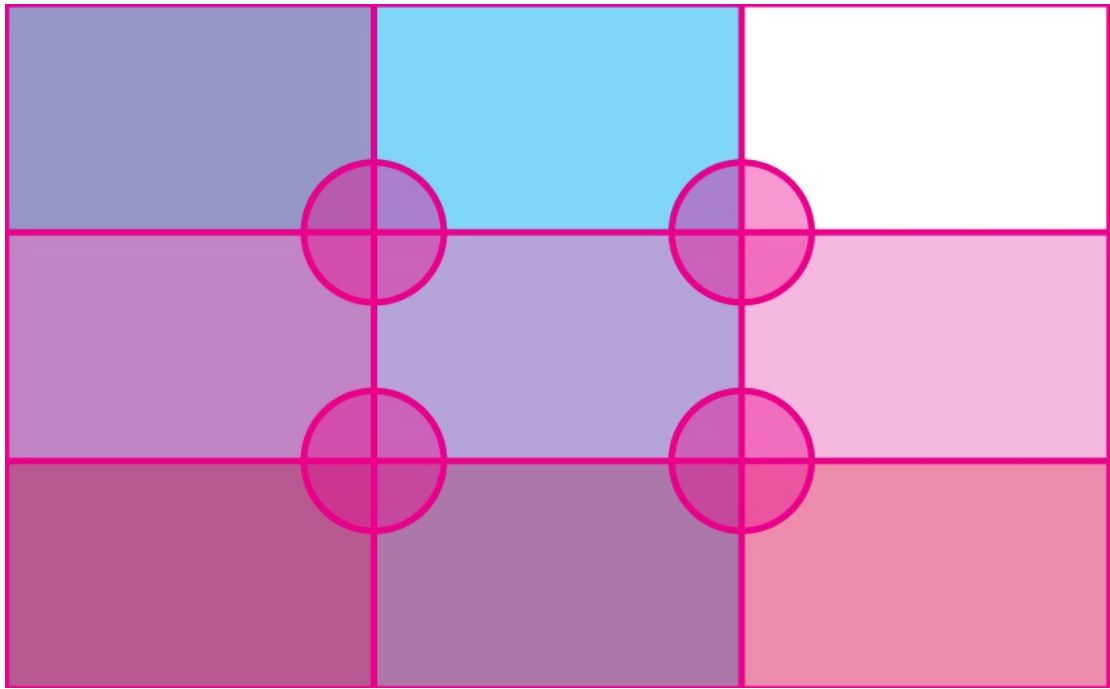


Kuva 21. Kultainen leikkaus (Räsänen 2022)



Kuva 22. Linjat kultaisen leikkauksen mukaan (Räsänen 2022)

Kun kuva-ala jaetaan kolmeen osaan sekä pystysuunnassa, että vaakasuunnassa, viivojen leikkauspisteet ovat alueita, joihin katse kiinnittyy parhaiten. Näihin kohtiin sommitelmassa sijoitetaan tärkeimmät asiat, jolloin kuvaan saadaan jännitettä ja mielenkiintoisuutta. (Graafinen.com 2022)



Kuva 23. Kolmanneksen sääntö (Räsänen 2022)



Kuva 24. Esimerkki kolmanneksen säännön mukaan asetellusta kuvasta (Räsänen 2022)

4.4 Viestivyyys

”Hallittu epäsymmetria on lähes aina kiehtova ja dynaamiselta tuntuva ratkaisu -- Epäsymmetria ei saisi vaikuttaa suunnittelemattomalta, koska silloin syntyy helposti sekava yleisvaikutelma” (Loiri 2004, 80.) Vaihtelevien sanavälien välttämiseksi en käytä tasapalstaa tekstissä. Oikea liehu antaa luonnollisen vaikutelman ja toimii parhaiten luettelomaisissa sommitelmissa, kuten resepteissä. Eläväisyyttä luo pyöreät kuvatpallot, joiden reunaa myöten palstan reuna rajautuu joissakin sivuissa. Ihminen ymmärtää paremmin viestin, jonka kokee visuaalisesti esteettiseksi (Koponen 2016, 77). Kirjasen jokainen sivu ja aukema on oma kokonaisuutensa ja erilainen kuin muut, mutta silti noudattaa edellisissä kappaleissa läpikäytyjä periaatteita. Pieni vaihtelu tuo eloa, mutta ei kuitenkaan tee kirjasesta sekavaa. käytän kirjasesä paljon kuvia, jotta se olisi mielenkiintoinen katsella ja myöskin informatiivinen. Kuvat tukevat tekstiä ja näin viesti saavuttaa lukijan kokonaisvaltaisemmin. Vanhan sanonnan mukaan kuva kertoo enemmän kuin tuhat sanaa, mutta jos kirjaan voitaisiin painaa myös tuoksu, olisi kokonaisuus täydellinen.



Kuva 25 Kahvin ja pullan tuoksu täydentää elämyksen (Räsänen 2022)

5. VALMIS KIRJA



Kuva 26. Ensimmäinen havainnekuva kirjasta ja lopullinen versio (Räsänen 2022)

Olen pyrkinyt raportissani perustelevaan keskeisimmät kirjases suunnittelussa tekemäni valinnat. Miten ihminen tulkitsee ja kokee värit, mikä saa katseen kiinnittymään kuvaan, miten sommittelu vaikuttaa esteettiseltä ja miten viesti menee perille. Mikä on luettavuuden kannalta optimaalinen ratkaisu, millaista viestiä kokonaisuus välittää katsojalle ja mikä on käytännössä hyväksi havaittu ja yleisesti käytössä oleva tapa toteuttaa taittoja. Tämä kaikki vielä yhdistetään tilaajan olemassa olevaan miljööseen ja aikaisempien julkaisujen tyyliin. Elämys täydentyy kokonaisuudeksi, kun asiakas näkee, haistaa ja aistii kahvilassa samoja ruokia ja herkkuja, joita kirjasesessa esitellään. Nostalgian tunne kohoaa kattoon, kun saa maistaa lapsuuden mummolasta tuttuja makuja vanhan ajan maalaismiljöössä ja sisimmässä leimahtaa pieni perinneherkkukipinä ja niitä ihania reseptejä kokeillaan kotona ja siirretään makuelämys ja kokemus nuoremmille sukupolville ja niin edesautetaan Pohjois-Savolaisen ruokaperinteen säilymistä.

6. PÄÄTÄNTÄ

Riuttalan ruuat- kirjasen teko on ollut minulle mieleinen projekti. Aloin jo kesällä ottaa kuvia teosta varten ja innostuksissani en ehkä miettinyt niiden laatua sen kummemmin. Osa kuvista tuli otettua myöhemmin uudestaan paremmilla asetuksilla. Iso työ oli alkuun etsiä kirjaan sopivia tieto-osioita ja miettiä niihin sopiva kuvitus. Normaalisti taittajalla olisi valmiit tekstit ja kuvat, joita sijoitella taittopohjaan, mutta tässä työssä kaiken sai tehdä itse. Reseptit olivat sellaisessa muodossa, että niihin sai kirjoittaa kansantajuiset ohjeet ja tarkat ainemäärät, sillä toisen hyppysellinen voi olla hyvin erikokoinen kuin toisen leipojan. Tässä oli apua omasta catering-taustastani ja työstäni museon keittiössä, kun reseptit olivat tuttuja ja moneen kertaan kokeiltuja.

Kirjasen ensimmäinen työnimi oli Riuttalan reseptit, mutta löydettyäni niin paljon muutakin sisältöä siitä, miten talonpoikauskulttuurissa ruokaa hankittiin, käsiteltiin ja säilöttiin, huomasin, että reseptien osuus kirjasessa ei ollut se merkittävin, joten nimestä piti tehdä kuvaavampi. Riuttalan ruuat antaa nyt oikeamman kuvan kirjasen sisällöstä, koska se ei ole pelkästään reseptikirja, vaan sisältää paljon muitakin ruokiin liittyvää aineistoa.

Graafisessa suunnittelussa pyrin tekemään valintoja sen mukaan, mikä sopisi yhteen museon aikaisempien julkaisujen kanssa ja mikä vaikuttaa luettavuudeltaan selkeältä ja esteettiseltä katsella. Kirkkaat ja lämpimän väriset kuvat vangitsevat katseen ja selkeä asettelu ja kirjaintyyli auttaa viestin perille menoa. Näiden tietojen ja oman visuaalisen silmäni avulla loin ruokakirjasen ilmeen, josta tilaaja on innoissaan. Itsensä ilmaiseminen tiettyjen raamien puitteissa on tämän työn teema. ” Raportti on helppo tehdä. Kerrot ja näytät vain (kuvaillet jollakin medialla) mitä teit ja miksi. Lisäät siihen johdannon ja päätännän ja se on siinä!” (Kettunen 2022)

LÄHTEET

Adobe Color. (2022). Haettu 11. 10. 2022 osoitteesta
<https://color.adobe.com/fi/mythemes>

Adobe Fonts. (2022a). Haettu 6. 9. 2022 osoitteesta
<https://fonts.adobe.com/fonts/itc-franklin-gothic#about-section>

Adobe Fonts. (2022b). Haettu 6. 9. 2022 osoitteesta
<https://fonts.adobe.com/fonts/sanvito#recommendations-section>

Adobe Fonts. (2022c). Haettu 31. 10. 2022 osoitteesta
<https://fonts.adobe.com/fonts/lieberuth#about-section>

Digi-kuva.fi. (2022). Haettu 7. 11. 2022 osoitteesta <https://digi-kuva.fi/valokuvauslaitteet/valokuvatulostimet/nain-monta-pikselia-vaatii-a4-tulostus>

Graafinen.com. (2022). Haettu 6. 9. 2022 osoitteesta
<https://www.graafinen.com/suunnittelu/yleista/sommittelu/>

Itkonen, M. (2021). *Typografian käsikirja* (6. p.). Helsinki: Typoteekki.

Kettunen, I. (2022). *Savonia Moodle.* Haettu 14. 11. 2022 osoitteesta
<https://moodle.savonia.fi/course/view.php?id=11035#section-2>

Koponen, J.;Hildén, J.;& Vapaasalo, T. (2016). *Tieto näkyväksi - Informaatiomuotoilun perusteet.* Helsinki: Aalto ARTS Books.

Loiri, P. (2004). *Pieni käytösopas typografian laatijalle.* Tampere: Tammer-Paino Oy.

Mielen ihmeet. (2022). Haettu 31. 10. 2022 osoitteesta
<https://mielenihmeet.fi/varien-psykologiaa-mita-varit-tarchoittavat-ja-mita-ne-voivat-tehda/>

Pesch, T. (2018). *Kuvan anatomia.* Helsinki: Bod - Books on Demand.

Sormunen, S.;& Savolainen, P. (2018). *Riuttalan Talonpoikaismuseum.* Kuopio: Riuttalan talonpoikaiskulttuurin suojelusäätiö.

KUVAT

Kuva 1. Lampaista Riuttalan Talonpoikaimuseon laitumella (Räsänen 2015)	5
Kuva 2. Kahvilan tuotteita (Räsänen 2021)	5
Kuva 3. Havainnekuva siitä, miltä valmis ruokakirjanen tulisi näyttämään (Räsänen 2022)	6
Kuva 4. Kahvila Katrin kammarj Riuttalan talonpoikaimuseolla (Räsänen 2020)	6
Kuva 5. Visuaalinen kaavio prosessin etenemisestä ja menetelmistä (Räsänen 2022)	7
Kuva 6. Parhaat reseptit ovat monesti hieman tulkinnan varaisia (Räsänen 2022)	8
Kuva 7. Tuotekuvia eri etäisyyksiltä, eri kulmista ja eri asetelmissa kuvattuna (Räsänen 2022)	9
Kuva 8. Kuvien muokkaaminen kirkaammiksi Photoshopissa (Räsänen 2022)	10
Kuva 9. Aukeama museon esitevihkosesta (Sormunen & Savolainen, 2018)	10
Kuva 10. Taittopohja InDesign-ohjelmassa (Räsänen 2022)	11
Kuva 11. Esimerkki aukeaman taitosta taittopohjan linjojen mukaan (Räsänen 2022)	12
Kuva 12. Kuvaympyröiden koot määrittyvät kultaisen leikkauksen mukaan (Räsänen 2022)	12
Kuva 13. Kaunis vanha käsiala ei nykyään tunnu helppolukuiselta (arkisto 1820)	13
Kuva 14. ITC Franklin Gothic kirjaintyyppi on selkeä ja helppolukuinen leipätekstissä (Räsänen 2022)	13
Kuva 15. Sanvito kirjaintyyppi muistuttaa käsin kirjoitettua tekstiä (Räsänen 2022)	14
Kuva 16. Muotokontrasti ja värikontrasti (Räsänen 2022)	14
Kuva 17. Otsikkotyylili LiebeRuth koristeellisine glyyfeineen (Räsänen 2022)	15
Kuva 18. Esimerkki otsikon kirjaintyylistä museon esitevihkosessa (Sormunen & Savolainen, 2018, 3)	16
Kuva 19. Väriteema ja käytetyt värit (Adobe Color, 2022)	17
Kuva 20. Esimerkki värien käytöstä (Räsänen 2022)	17
Kuva 21. Kultainen leikkaus (Räsänen 2022)	18
Kuva 22. Linjat kultaisen leikkauksen mukaan (Räsänen 2022)	18
Kuva 23. Kolmanneksen sääntö (Räsänen 2022)	19
Kuva 24. Esimerkki kolmanneksen säännön mukaan asetellusta kuvasta (Räsänen 2022)	19
Kuva 25 Kahvin ja pullan tuoksu täydentää elämyksen (Räsänen 2022)	20
Kuva 26. Ensimmäinen havainnekuva kirjasesta ja lopullinen versio (Räsänen 2022)	21

LIITE 1: RIUTTALAN RUUAT RUOKAKIRJANEN



Riuttalan Ruuat

Julkaisija

Riuttalan Talonpoikaiskulttuurin
suojelusäätiö

Kuvat

Tiina Räsänen ja Riuttalan arkisto

Taitto

Tiina Räsänen

2022

2

Riuttalan Ruuat

Sisältö

Talon historiaa		Reseptejä	
Leipä ja suolakalaa	6	Ruispuuro	24
Pöytä katettuna	9	Talakkuna eli talkkunapuuro	25
Talo tarjoaa	12	Tirripaisti	26
Kasvimaa	14	Rumpusutuskurkut	27
Puutarha	15	Karjalan piirakat	29
Karjakartano	17	Ohrarynnirieska	30
Ruoka-aita	18	Marja- tai omenapiirakka	31
Maakellari	19	Raparperi- Rahkapiirakka	33
Riihi	19	Mustikkakukko	34
Tuulimylly	20	Pulla	35
Eloaita ja Viljankuivaamo	21		
Nuottakota	22		
Ruokatupa eli Naistentupa	23		

3



Kääkee pöytään!

Tämä kirja kertoo Riuttalan talon ruokataivoista ja siitä, miten 1900-luvun alussa ruokaa hankittiin, käsiteltiin ja säilöttiin maalaistalossa. Lisäksi kirjassa on kymmenen reseptiä tuotteista, joita Riuttalan museon kahvilassa on tarjolla. Tavoitteenamme Riuttalassa on edistää Pohjois-Savolaisen ruokaperinteen säilymistä ja antaa ihania makuelämyksiä lukijoillemme.



5





Leipää ja suolakalaa

Riuttalassa tarjotut ruoat olivat yleisiä koko Savossa, vaikka jokaisessa talossa voidaankin sanoa olleen omat erityispiirteensä ruoan valmistuksessa.

Pöytään katettiin Riuttalassa päivittäin leipää ja suolakalaa. Talon suuressa uunissa mahtui kerrallaan paistumaan yli kolmekymmentä leipää ja sitä leivottiinkin kerran viikossa. Sekä leivän valmistus että pullien leipominen kuuluivat palkkattujen apulaisten töihin eikä emäntä Hilda juurikaan puuttanut ruoan valmistukseen. Eeva Sofian tiedetään olleen erityisesti leivän ja suolasärkien ystävä.

6

Apulaiset kattoivat pöytään päivittäin ainakin yhdellä aterialla puuroa, joka saattoi olla mm. nauris- tai lentupuuroa. Perunat kuuluivat ruokaan monessa muodossa, tarjottiin Riuttalassa jopa perunoista valmistettua kastiketta. 'Rikkaassa Riuttalassa' ei kuitenkaan tarvinnut tyytyä pelkkään kasvisruokaan, vaan piikat ja rengitkin saivat vatsansa täyteen lihaa. Lihaa tai kalaa oli tarjolla eri muodoissa kerran päivässä savolaista kalakukkoa unohtamatta. Ruokkiakseen koko väen piikat saivat nostella aittassa olevasta lihastinusta aikamoisia kimpaleita siiankyä, mikäli mielivät valmistaa täyteläisen läskisösin. Kalastusta harjoitettiin niin kesäisin kuin talvisinkin aina kun ilmat sen sallivat ja siksi Riuttalan pöydässä oli hyvin usein tarjolla kalaa. Oli paistettua ja suolattua kalaa kuten lahnoja, haukia ja jopa särkiä, jotta syötiin suolattuna vaikkapa leivän päällä.

7



Mari

Maidolla ja maitotuotteilla oli hyvin tärkeä sija ruokataloudessa varsinkin kesäisin. Maidosta valmistettiin paksumuonaa, jota oli mielellään nautittava vaikkapa kuumana kesäpäivänä heinäkuun lopulla. Toki maidosta valmistettiin myös juustoa ja voitakin.

Oma lukunsa on Riuttalan emäntäpiika Maria Parkkinen. Hän työskenteli talossa vuosikymmeniä. Mari tunsu talon tavat ja opasti uudet piikat töihinsä. Hän hoiti omat askareensa tunteellisesti. Esimerkiksi leivän teko sujui siten, että nuoret piikat alustivat taikinan ja leipoivat, lopuksi Mari paistoi leivät.

8



Pöytä katettuna

Riuttalassa ruokapöydässä oli paljon väkeä, koska ruokapöydän ääreen kokoontuivat talonväen lisäksi palkollisetkin, joita pidettiin kuin he olisivat "omaa väkeä". Riuttalan isännän Johanneksen kerrotaan käskeneen hakea lisäväkeä syömään myös kylästä, jos pöydässä riitti vielä tilaa. Riuttalalaisilla ei siis turhaan ollut vieraanvarainen maine.



9

Täiteilijä Pekka Halonen innostui myös Riuttalan tuvasta ja maalasi 1800-luvun lopulla Riuttalassa otetun valokuvan perusteella maalaus 'Ateria'.



Riuttalassa syötiin monta kertaa päivässä. Marilla ja muillakin ruokailusta vastaavilla piioilla oli täysi työ muonittaa Riuttalan väki. Ensimmäinen aamukahvi ja jo seitsemän maissa oli vellillä tai puuroa. Varsinainen päivällinen eli puolinen syötiin nimensä mukaisesti puolen päivän aikaan, tällöin tarjottiin lihakeittoa tai muuta 'voimakkaampaa' ruokaa. Ilalla saatettiin syödä puolisella jäljelle jäänyttä ruokaa ja lisäksi piimää, kokkelipiimää ja puolukkapuuroa. 1800-luvun lopulla piimät hörpättiin parista yhteisestä tuopista, jotka kiersivät pöydässä. Pyhäisin saatettiin herkutella rieskalla ja pullalla.

10



Heinäaikaan puolisella syötiin vain kylmiä ruokia: leipää, kalaa, voita (kesän aikana oli voita, jota talvella ei ollut) ja piimää, lisäksi saattoi olla jotain marjaruokaa. Puolinen syötiin useinkin kaukana niityllä. Pyhäruoka tehtiin vaihdellen lihasta ja kalasta, useimmiten tarjolla oli paistia ja marjaruokaa.

Joka toisena iltana oli piimävelliä ja joka toisena kasthuttua, joka valmistettiin mm. perunasta. Huttu oli niin sakeaa, että keskellä kupissa oleva voisiilmä ei levinnyt, vaan jokainen kastoi lusikkaansa siinä - siitä nimi kasthuttu. Lauantai-iltana kalakukko. Kukonliesteitä syötiin pyhäamuna vellin kanssa.

Ruokakuntaan saattoi kuulua 20-22 henkeä isännät, emännät, miniat, lapset, piikat ja rengit. Syömämiesten lukua lisäsivät kesällä kasakat ja talvella kehtumummut.

11

Eeva Sofia



Hanna



Talotarjoaa

Riuttalassa kävi vieraita varsinkin kesäisin. Sukulaiset ja tuttavat majoitettiin yleensä pihanpään rakennukseen, olihan se talon hienoin paikka, jossa vieraiden kelpasi asustaa. Eeva Sofia, Hanna ja Hilda pitivät huolen siitä, että vieraille oli mukavat otavat. He kattoivat kahvit vieraille pihanpään saliin, jossa isäntäväki ja vieraat kahvitelivat ja keskustelivat niin maailman kuin Riuttalankin tapahtumista. Paavallinkukat koristivat ja loivat värä saliin.

12

Todennäköisesti myös täiteilijä Pekka Halonen asusti pihanpäässä käytössään maalaamassa Riuttalan komeissa maisemissa.



13



Käsvimaa

Riuttalassa Eeva Sofia oli perehtynyt kasviin hoitoon ja hän viljeli mm. kaalia, porkkanoita, sipulia ja muita yleisiä kasveja. Häntä viehättivät myös uutuudet ja tomaattien viljely aloitettiin varhain. Eeva Sofialla oli myös kasvamaa yrttejä mm. tilliä.

Riuttalan pihassa Eeva Sofia hoiti kukkaistutuksia. Tuvan seinustalla kasvoi mm. elämänlankaa. Pihaan kuuluivat myös ruusupensas ja sireenitkin. Siemeniä ja siemenluetteleita tilattiin Riuttalaan aina Turusta saakka.

14



Juureksia ja vihannuksia kasvatettiin puutarhassa ja sen ulkopuolella. Vihannesmaa sijaitsi pitkään saunatien länsipuolella ja siihen istutettiin viime soden jälkeen marjapensaita ja omenapuita, samoin kuin pajatien eteläpuolellekin. Riuttalan vanhalla pihalla muistetaan kasvaneen humalaa.

16



Ruoka-aitta

Särvinaitta eli ruoka-aitta on osa aittakartanon kokonaisuutta. Vuoden aikana tarvittava liha suolattiin systeuraustuksen yhteydessä suurin tiimuihin, joihin mahtui jopa kolmen lehmän lihat kerrallaan, kalaa säilytettiin pienemmissä pytyissä. Ruoka-aitan oven päällä on karsikkolautat eli muistopuu. Se on tehty kunnioitetun, kirkkoväärtinän toimeen isännän Joel Ikaheimon (1831-1895) muistoksi.

18



Tuulimylly

Vilja tuotiin jauhattavaksi tuulimyllyn, jonka sijainti Myllymäen avoimella laella on tuulelle suotuisa. 1920-luvulla tilalla siirryttiin käyttämään kotitarvemyllyä, johon höyrykone tuotti virran. Niinpä tuulimylly kävi tarpeettomaksi ja se myytiin naapurikylään. Tervon Talluskylästä on nyt tuotu toinen mylly entisen paikalle. 1700-luvulla tilalla on kevätluvien aikaan käytetty viljanjauhamiseen Murtosenjoessa sijainnutta vesi myllyä

20

Puutarha

Riuttalan puutarha oli sijoitettu aurinkoiseen pääkartanon eteläpäähän. Sitä ympäröi ainakin 1920-luvulla ja vielä 1940-luvulla rinnan korkeudelle ulottuva pystyrimoista tehty aita, jossa oli portti verräysoven luona ja toinen tien puolella. Puutarhassa kasvoi viisi omenapuita. Nykyisin vain kaksi niistä on jäljellä ja puutarhaan on ilmestynyt kirsikkapuu, punainen viinimarjapensas ja punaruusu, jossa on kerrotut terälehdet. Viiliintyneitä kukkia kasvaa näiden välissä. 1900-luvun vaihteessa siemenet hankittiin tilaamalla liikkeistä. Ainakin käytettiin Turun Siemenkauppaa, jonka hinnastoja on säilynyt vuosilta 1899, 1904 ja 1906. 1930-luvulla pidettiin yhteyttä ainakin Hortus -nimiseen puutarha-alan liikkeeseen ja Viipurissa toimineeseen Helsingin Siemenkauppaan.

15



Kärjakartano

Navettakaivo
Navettakaivosta vesi johdettiin 1900-luvun alussa puukourua pitkin muuripataan keittokotaan, joka sijaitsi kaivon ja navetan välissä. Myöhemmin puretussa keittokodassa vesi keitettiin ja johdettiin edelleen navetaan haudevedeksi.

Navetan (v. 1885) ja sikalan sisältävän karja kartanon vieressä on kuja, jota pitkin lehmät ohjattiin laitumelle. Kujan toisella laidalla on pihalato, jossa säilytettiin rehua. Kärjakartanon takana on sontala ja pohjoispuolella on puretu entistämistöiden yhteydessä karkajettä, lautainen rehu- ja pienkarjasuoja, keitto kota sekä navetan edessä ollut Iso kujakartano. Karjan merkitys oli menneinä vuosikatoina maito- ja lihatuotteissa, mutta tärkeänä osana oli myös sen pelloille tuottama lanta.

17

Maakellari

Kivinen penunkellari on rakennettu 1800-1900-lukujen vaihteessa. Taidokkaasti kivistä ladottu kellarin seinä on vuorattu sammaleilla.



19

Riihi

Riuttalan kolmikerroksinen riihi on rakennettu 1895, se on Museoviraston mukaan Suomen suurin riihi. Riihen valmistamisen aikoihin viljanäkittelyä tuli helpottamaan puimakone, joka toimi vuodesta 1916 lähtien lokomobiilin eli höyrykoneen tuottamalla virralta. Koneellistumiseen saakka vilja puutiin käsin puisilla varstoilla, joilla riiehissä kuivattuja eloja lyötiin jyvien irrottamiseksi tähkästä. Talon olemassaolo nejasi viljanuotantoon, vaikka 1800-luvun alusta alkaen karjatalouden merkitys kasvoi ja viime vuosisadalla metsät kivivät mahdolliseksi elintason nousun.

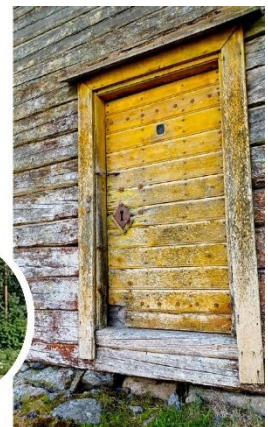
Eloaitta ja Viljan kuivaamo

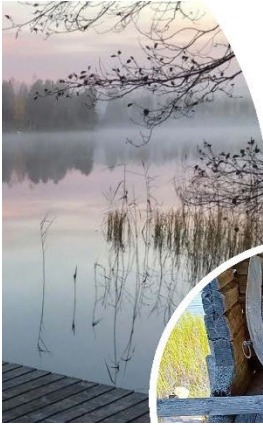
Puita ja puhdistettu vilja siirrettiin riiehestä eloaittaan, jossa viljaa säilytettiin jauhamiseen saakka. Lukossa on iästä kertova vuosiluku 1866.

Vanhan pihanladon takana oleva viljan kuivaamo on rakennettu soden jälkeen, joten se kertoo tilalle saapuneesta uudenlaisesta viljanäkittelystä. Kuivaamon perähuoneessa on viljasiiilo, johon vilja koottiin sekä tulisija, josta saatiin lämpöä. Sisään tullessa oikealta on viljakouru, josta kuiva vilja siirrettiin kuivaamosta jatkokäsittelyyn.



21





Nuottakota

Kala oli tärkeä osa omavaraisen tilan ruokataloutta: 1900-luvun alussa miehet nuottasivatkin Riuttasjärveä joka kesäiltä. Riuttalassa on yleensä ollut kolmesta neljään venettä, kalastusvarusteisiin on kuulunut nuottia, rysiä ja verkkoja. Pääsaalina ovat olleet särki, ahven, hauki ja muikku, mutta ahkerasta pyynnistä huolimatta kalaa ei aina saatu tarpeeksi. Kalasta tehtiin lauantaisin kalakeittoa, viikolla syötiin patahassia ja muikut suolattiin. Saalista haettiin kotijärven lisäksi Murtošenvedestä ja Kallavedestä.



Ruispuuro

1 l vettä
2 dl ruisjauhoja
1 tl suolaa

Kiehauta vesi kattilassa ja lisää ruisjauhot pikkuhiljaa vatkaton samalla. Anna puuron kiehua miedolla lämmöllä tunnin ajan. Mausta suolalla ja nauti voisilmän kera.

24



Tirripaisti (4 annosta)

500 g porsaan kylkeä siivutettuna
5 g suolaa
vettä
(laakerin lehtiä ja maustepippuria)

Irtottele porsaansiivut toisistaan, paloittele ja laita uuninkestävään pataan. Sekoita viipaleisiin suolaa. Paista 250 asteisessa uunissa noin ½ tuntia tai niin kauan, kunnes ne ovat ruskistuneet. Sekoita välillä. Lisää vettä niin, että lihat peittyvät. Mausta halutessasi laakerin lehdistä ja maustepippurilla. Paista uunissa 150 asteisessa noin 3 tuntia.

26



Puuro
2,5 dl vettä
2,5 dl puuroriisiä
1 l täysmaitoa
1 tl suolaa
1 kananmuna
Keitä paksupohjaisessa kattilassa vettä ja puuroriisiä noin 5 minuuttia. Lisää maito vähitellen ja sekoita. Hauduta hiljalleen kannen alla välillä sekoittaen noin 50 -60 minuuttia. Sekoita joukkoon suola ja anna puuron jäähtyä. Lisää kananmuna puuron sekaan ennen piirakoiden täyttämistä.

28

Ruokatupa eli Näistentupa

Miehet söivät nurkassa pitkän pöydän ääressä, kahdella vastakkain istuvalla miehellä oli yhteinen piimätuoppi juotavaa varten. Naisille katettiin toinen pöytä pihanpuoleisen ikkunan kohdalle. Ruokepataa varten oli liedon edustalla patapölkky ja sen lähellä säilytettiin jalustallaan vesikorvaa. Pöydällä olevassa korissa kahvikupit odottivat kahvinjuontia. Muuten astioita pidettiin isossa astiakaapissa, puukkoja seinän raossa. Vuosisadan alussa ruokataupaan tuotiin kesäksi kangaspuit, myös maitokoneita eli separaattoria ja mankelia säilytettiin ruokatauvassa.

Porstuasolan oikealla puolella on ruokahuone lyhytaikaista ruokatavaran säilyttämistä ja joitakin ruoanlaittoaskeleita varten. Aiemmin huoneessa oli pitkät hyllyt, joilla kerma sai nousta maitopötyjen pinnalle ennen separaattorin eli maitokoneen ostamista 1890-luvulla.

23



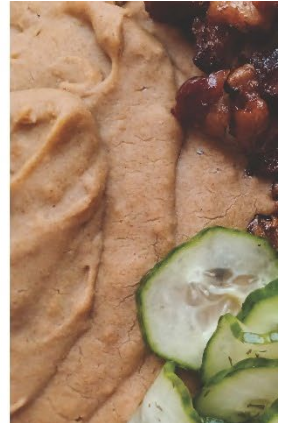
Talakkuna eli talkkunapuuro (4 annosta)

2 dl talkkunajauhoja
½ l vettä
2 tl suolaa

Laita vesi ja suola kattilaan ja kiehua. Sekoita koko ajan vatkaton talkkunajauhot sekaan. Kun puuro uudelleen kiehahtaa, se on valmis nautittavaksi voisilmän tai tirripaistin kera.



25



Rumputuskurkut

1 iso kurkku
1-2 rkl tilliä hienonnettuna
1 tl suolaa
2 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sokertia

Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi. Sekoita muut aineet ja lisää kurkujen joukkoon kannelliseen astiaan. Laita astian kansi kiinni ja hölskyä kurkut ja mausteet sekaisin. Anna maustua kylmässä tuokio. Tarjoile kurkut ruuan lisukkeena tai leivän päällä.

27



Kärjalan piirakat

Taikina
1½ dl kylmää vettä
3 dl ruisjauhoja
½ tl suolaa
15 g rasvaa
voiteluun
50 g voita
2 dl vettä

Sekoita veteen jauho, suola ja rasva. Pyörittele pötkäksi ja leikkaa noin 25 osaan. Kauli pulikalla pyöreitä lättöjä ruisjauhoja apuna käyttäen. Laita taikinalätn keskelle ruokalusikalla

riisipuuroa ja käännä taikinan reunat puuron päälle. Rypytä piirakoista pitkulaisia ja siirrä uunipellille. Paista piirakoita 250 asteisessa noin 20 minuuttia. Sulata kattilassa voi ja lisää vesi. Kasta vastapaistetut piirakat vesi-voi-seoksessa ja anna vetäytyä hetki liinan alla. Nauti kärjalanpiirakat munavoin kanssa.

29



