



## **Ripaus joulua jokaiseen juhlaan – Jouluihin reseptikehitystyö**

Olivia Klen

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu  
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto  
Opinnäytetyö  
2023

## Tiivistelmä

<b>Tekijä</b> Olivia Klen
<b>Tutkinto</b> Restonomi (AMK)
<b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Ripaus joulua jokaiseen juhlaan – Jouluihin reseptikehitystyö
<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 42 + 19
<p>Tämä toiminnallinen opinnäytetyö syntyi tekijän kiinnostuksesta työn teemoja, eli joulua ja reseptikehitystä kohtaan. Työ toteutettiin kokonaisuudessaan tammi-huhtikuussa 2023. Opinnäytetyön tavoitteena oli toteuttaa joulun henkeä hehkuva kuluttajille suunnattu reseptikokoelma, jota työn tekijä voisi halutessaan hyödyntää tarjoamalla sitä julkaistavaksi joillekin reseptialustoille. Reseptien on tarkoitus yhdistää perinteisesti jouluun miellettyjä makuja muiden juhlapäivien ja vuodenaikojen ruokatuotteisiin.</p> <p>Opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta eli tietoperustasta sekä toiminnallisesta osasta. Tietoperustan ensimmäisessä osassa käsitellään suomalaisen joulun historiaa erityisesti ruoan ja ruokalajien osalta, nykyaikaista joulupöytää sekä perehdytään joulun aineettomiin kulttuuriperinteisiin. Tietoperustan toisessa osassa pureudutaan tuotekehitykseen niin yleisellä tasolla kuin juuri reseptikehityksen osalta. Toiminnallinen osa muodostuu reseptiikan kehitysprosessin kuvauksesta.</p> <p>Tietoperustan muodostaman pohjan lisäksi produktin luomisen apuna käytettiin yhtä määrällisen tutkimusmenetelmän keinoa eli kyselyä. Kysely laadittiin kysely- ja raportointisovellus Webropolin avulla ja sen avulla pyrittiin selvittämään kuluttajien suhtautumista työn aiheeseen, saamaan lisätietoja lähtökohtaisesta kohderyhmästä sekä luomaan makuprofilia lähtökohdaksi reseptien kehitykselle. Kysely toteutettiin maaliskuussa 2023 ja siihen kertyi vastauksia 190 kappaletta. Kyselyn vastauksia ja tuloksia käydään läpi toiminnallisen osan prosessikuvauksessa.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksena syntyi neljä reseptiä sisältävä kokoelma, jonka avulla kuluttaja pystyy tuomaan ripauksen joulun taikaa myös kevääseen, kesään ja syksyyn, ja samalla hyödyntämään mahdollisesti joululta ylijääneitä tuotteita ja siten vähentämään hävikkiä. Tuotteet, joille reseptit laadittiin ovat luumupasha, vappumunkit riisipuurosydämellä, glögiraparperipiirakka sekä kurpitsapiparit.</p>
<b>Asiasanat</b> Joulu, reseptiikka, tuotekehitys, leivonta

## Sisällys

1	Johdanto .....	1
2	Suomalainen jouluku – historiaa, ruokaa ja perinteitä .....	3
2.1	Joulun aineeton kulttuuriperinne .....	3
2.2	Suomalainen jouluruoka – ennen ja nyt .....	5
2.2.1	Joulun perinteisiä ruokalajeja ja niiden historiaa .....	6
2.2.2	Joulun ruoka- ja juomatrendit 2020-luvulla .....	8
3	Tuotekehitys .....	10
3.1	Perinteinen tuotekehitys .....	11
3.2	Kokeilemalla kehittäminen .....	13
3.3	Ruokareseptin kehittäminen .....	16
4	Ripaus joulua jokaiseen juhlaan – Jouluisen reseptiikan toteuttaminen .....	18
4.1	Lähtötilanteen kuvaus .....	18
4.2	Kuluttajakyselyn vastaukset .....	19
4.2.1	Taustatietoja .....	20
4.2.2	Leipomistottumukset ja reseptit .....	20
4.2.3	Jouluihmisyys ja suhtautuminen opinnäytetyön aiheeseen .....	22
4.2.4	Joulun maut ja kyselyyn vastanneiden tuoteideat .....	22
4.2.5	Yhteenveto kyselyn tuloksista .....	24
4.3	Tuotekehityksen toteutus .....	24
4.3.1	Luumupasha .....	25
4.3.2	Vappumunkit riisipuurosydämällä .....	27
4.3.3	Glögiraparperipiirakka .....	30
4.3.4	Kurpitsapiparit .....	34
4.4	Reseptien testauttaminen .....	36
5	Pohdinta .....	37
	Lähteet .....	39
	Liitteet .....	43
	Liite 1. Webropol-kysely kuluttajalle .....	43
	Liite 2. Luumupasha testi 1 – resepti .....	46
	Liite 3. Luumupasha testi 2 – resepti .....	47
	Liite 4. Vappumunkit riisipuuroisella taikinalla testi 1 – resepti .....	48
	Liite 5. Vappumunkit riisipuurotäytteellä testi 1 – resepti .....	49
	Liite 6. Vappumunkit riisipuurotäytteellä testi 2 – resepti .....	50
	Liite 7. Glögiraparperihillo testi 1 – resepti .....	51
	Liite 8. Glögiraparperipiirakka testi 1 – resepti .....	52

Liite 9. Gluteenittomat kurpitsapiparit testi 1 – resepti.....	53
Liite 10. Kurpitsapiparit testi 1 – resepti .....	54
Liite 11. Ripaus Joulua jokaiseen juhlaan -reseptiikka .....	55

## 1 Johdanto

Joulu on ihmisen parasta aikaa. Voisiko joulua viettää ympäri vuoden? Facebookin Sydämeeni joulun teen -ryhmässä jäseniä on tätä kirjoittaessa lähes 120 000, eikä ryhmä hiljene täysin edes keskikesällä. Osa ryhmän jäsenistä aloittaa jouluun valmistautumisen jo heti edellisten joulun pyhien päätyttyä. Lahjoja ostetaan ja jopa paketoidaan piiloihin, joulukortteja askarrellaan, koristeita hankitaan joulun jälkeisistä alennusmyynneistä ja niin edelleen. Seuraavaan jouluun valmistautumisen lisäksi, joulua myös aidosti vietetään eri tavoin pitkin vuotta: piparit paistuvat ja koristeet hakeutuvat paikoilleen, joulun jälkeisistä alennusmyynneistä hankittuja kinkkuja paistetaan pääsiäispöydänkin kuninkaaksi ja joku kertoo jopa pitävänsä täyden joulujuhlan kuusineen, lahjoineen ja pukkeineen kaksi kertaa vuodessa, oikeasti joulun pyhien aikaan sekä juhannuksen aikaan.

Tämä opinnäytetyö syntyy omasta intohimosta joulua, ruokaa ja reseptien laatimista kohtaan sekä halusta vähentää joululta syntyvää hävikkiä. Olen ihminen, joka rakastaa selailia erilaisia ruokakirjoja ja -blogeja sekä katsoa sosiaalisessa mediassa erilaisia reseptivideoita. Harvemmin kuitenkin olen se ihminen, joka orjallisesti noudattaa yhtäkään ruokaohjetta, vaan joko käyttää niitä vain inspiraation lähteenä omille tuotoksille, yhdistelee eri reseptejä, tai vähintään muokkaa jotain osaa reseptistä luodakseen jotain oman näköistä. Yksi tällä hetkellä itseä kiinnostavista ammattisuuntauksista alalla olisikin ruokatoimittajan työt tai työ tuotekehityksen parissa esimerkiksi jonkin elintarvikeyrityksen koekeittiössä.

Opinnäytetyöni on toiminnallinen, ja sen tuloksena syntyy joulun makuihin pohjautuva reseptikokoelma eli reseptiikka, jonka reseptit tuovat ripauksen joulun taikaa osaksi eri juhlia ympäri vuoden.

Tulen resepteissä yhdistelemään joulun makuja muiden juhlien sekä vuodenaikojen perinteisiin makuihin ja tuotteisiin, pyrkien luomaan toimivia kokonaisuuksia. Opinnäytetyöni päätavoitteena on saada aikaan joulun henkeä hehkuva, toimiva sekä monipuolinen reseptikokoelma, jota voitaisiin hyödyntää kotikeittiöissä ympäri vuoden ja johon voisi hyödyntää ainakin osa joulun ajalta yli jääneistä tuotteista. Produktin lopputuloksena syntyy neljä tuotekehitysprosessin läpikäynyttä ruokatuotetta resepteineen.

Koska työni aihepiiri pyörii vahvasti joulun ja sen makujen ympärillä, on tärkeää ottaa huomioon, että jouluun liittyy todella vahva perinteikkyyys. Ei siis ole missään nimessä itsestään selvää, että uusiin jouluisiin, mutta perinteitä rikkoviin tuotteisiin, suhtauduttaisiin heti positiivisesti, siksi opinnäytetyön tavoitteisiin kuuluu selvittää miten suomalaiset ajatukseen suhtautuvat. Haluankin perehtyä myös joulun kulttuuriperinteisiin, ja pyrkiä vaalimaan näitä perinteitä omassa kehitystyössäni mahdollisuuksien mukaan.

Saavuttaakseni opinnäytetyölle laaditut tavoitteet tulen toteuttamaan kuluttajille suunnatun kyselyn. Kyselyn avulla pyrin selvittämään niin kiinnostusta ja suhtautumista työn aihetta kohtaan kuin saamaan pohjatietoa sekä ajatuksia ja inspiraatiota varsinaista reseptikehitystä varten. Kuluttajakysely voi antaa myös tietoa mahdollisesta kohderyhmästä sekä erityisvaatimuksista tämän opinnäytetyön tuotteille.

Opinnäytetyöni pääpaino on ruokatuotteiden ja niiden reseptiikan suunnittelussa kuluttajakäyttöön. En tule ottamaan kantaa reseptien toimivuuteen yrityskäytössä. Tästä syystä rajaan työn ulkopuolelle hintojen sekä kannattavuuden laskemisen. Reseptejä luodessani pyrin pitämään huolta siitä, että niiden vaatimien raaka-aineiden hinnat ovat maltillisia, sekä kuluttajille helposti saatavilla olevia.

Tämän opinnäytetyö jakautuu kahteen osaan, tietoperustaan ja toiminnalliseen osaan. Tietoperustan ensimmäisellä puoliskolla pureudun työn teemaan, eli jouluun, keskittyen sen historiaan ja perinteisiin erityisesti jouluruoan osalta. Toinen puolisko taas käsittelee tuotekehitystä. Kyseisessä osiossa avaan ensin lyhyesti perinteisempää suunnitteluun pohjautuvaa tuotekehityksen mallia ja pidemmin hieman uudempaa kokeilemalla kehittämisen mallia. Tietoperustan lopussa pureudun tarkemmin nimenomaa reseptien kehityksen periaatteisiin. Toiminnallinen osa alkaa lähtötilanteen kuvauksella, minkä jälkeen avaan ja analysoin kuluttajakyselyyn saatuja vastauksia. Tämän jälkeen siirrytään tuotekehityksen toteutusosioon, missä esittelen ensin tuoteideat, minkä jälkeen kerron kunkin tuoteidean reseptin kehittämisprosessista. Lopullinen tuotos, eli reseptiikka, löytyy tämän opinnäytetyön lopusta liiteosion liitteestä 11.

## 2 Suomalainen joulu – historiaa, ruokaa ja perinteitä

Suomalaisesta jouluruoasta ja sen historiasta kertoessani käytän osittain hyvin vanhojakin kirjallisia lähteitä. Yksi lähteistäni on jo edesmenneen kirjailija Mysi Lahtisen vuonna 2003 ilmestynyt teos ”Joulu: Sen historia, askareet ja herkut”. Teoksen ikääntyneisyydestä huolimatta, se on yhä tänä päivänäkin pätevä lähde puhuttaessa joulun historiasta. Kirjailija Mysi Lahtinen oli arvostettu pitkän linjan tietokirjailija sekä ruokatoimittaja, joka muun muassa vastasi Helsingin Sanomien Kuu-kausiliitteen ruokasivuista vuosina 1986–1999 (Lilja 2019). Toinen lähteeni on Merja Sillanpään teos Happamasta makeaan, vuodelta 1999. Teosta käytetään tänä päivänäkin lähteenä muun muassa suomalaista ruokakulttuuria edistämään pyrkivän Ruokatieto Yhdistys Ry:n teksteissä (Ruokatieto s.a.).

Kristillinen joulujuhla on yhdistelmä useampien pakanallisten juhlien tapoja ja perinteitä. Se juontaa juurensa aina Antiikin Roomaan saakka kahden vuosituhannen taakse. Antiikin Roomassa juhlittiin maanviljelyksen jumalaa Saturnusta Saturnalia juhlan merkeissä, juuri nykyisen joulujuhlamme kalenterisijainnin paikkeilla. (Perunka 2020, 15.) Saturnaliaa juhlittiin kodeissa railakkaasti, tupaan levitettiin ikivihreitä oksia, kynttilät paloivat ja lahjoja vaihdettiin. Juhlintaan liittyi myös juhla-ateria, jonka äärelle istahtivat niin isäntäväki kuin orjatkin. Makeisia Saturnalian aikaan syötiin yllin kyllin, jotta pystyttiin takaamaan makea elämä myös seuraavaksi vuodeksi. (Lahtinen 2003, 11.)

Ennen joulujuhlan saapumista Suomen kamaralle, muinaiset suomalaiset juhlivat sadonkorjuun päättävää pakanallista juhlaa Kekriä, johon liittyi monenlaisia mystisiä piirteitä. Kuten Saturnaliajuhlassa, myös kekrijuhlissa herkuttelu ja yltäkyläinen syöminen liittyi uskomukseen siitä, että näin tehdessään juhlijat takasivat hyvän sadon ja sitä myötä ruoan riittämisen myös seuraavalle vuodelle. Ruokaa täytyi olla kekripöydässä niin paljon, että sitä riitti yöhön saakka, jotta tontuille sekä kotejaan jouluyönä tutkimaan saapuneille vainajille riitti pöydän antimia. Ruoan loppumisen kesken juhla-aterian uskottiin merkitsevän talon köyhtymistä. Yltäkyläisen syömisen lisäksi kekrijuhlisiin kuului saunominen, salaperäiset ovelta kuuluneet koputukset, mäntyjen latvat ovien pielissä sekä talolta talolle kiertävä kekripukki, joka keräsi uhrilahjoja vainajille. Monet kekrijuhlan perinteistä ovat siirtyneet hieman muokattuina kristilliseen joulujuhlaan. (Lahtinen 2003, 12–13.)

### 2.1 Joulun aineeton kulttuuriperinne

Perehdytään aluksi joulun aineettomiin kulttuuriperinteisiin. Opetus- ja kulttuuriministeriö on julkaissut vuosina 2017 sekä 2020 listausta suomalaisista aineettomista kulttuuriperinteistä, joita on syytä vaalia. Listauksen taustalla on aineettoman kulttuuriperinteen suojelemiseksi laadittu Unescon yleissopimus, jonka Suomi hyväksyi vuonna 2013. (Marsio & Mattila 2017.) Unesco on Yhdistyneiden kansakuntien itsenäinen etujärjestö, joka pyrkii edistämään rauhaa ja kansainvälisiä yhteistyötä

kasvatuksen, tieteen ja kulttuurin avulla (Unesco s.a.). Listaukset opetus- ja kulttuuriministeriölle esitettäväksi on kerännyt Museovirasto. Listalle haluavat toimijatahot ovat jättäneet Museovirastolle hakemuksensa tai ehdotuksensa aineettomasta kulttuuriperinteestä, ja Museovirasto on hakemusten joukosta valinnut opetus- ja kulttuuriministeriölle esitettävät kohteet (Hamari & Kostet 2017 & Anttila 2020.)

Listauksesta löytyy niin kaikille suomalaisille tuttuja jouluperinteitä kuin myös yksi pienemmän piirin merkitykselliseksi muokkautunut jouluinen traditio. Tämä suuremmalle kansalle tuntematon perinne on Helsingin Käpylän elävä joulukalenteri, jossa koko kaupunginosa muuntautuu joulun alla joulukalenteriksi erilaisine tapahtumineen (Anttila 2020.) Kaikille tutuista perinteistä listalta löytyy Suomen suurin jouluaaton tapahtuma, joulurauhan julistus Turussa. Kyseessä on pitkäaikainen ja vahva perinne aina 1300-luvulta asti (Myllyoja 2018) ja merkittävä osa monen suomalaisen joulun viettoa. Vuonna 2022 joulurauhan julistus oli YLETV1 kanavan vuoden neljänneksi katsotuin lähetyks tavoittaen 1 318 000 katselijaa (Finnpanel 2023.).

Listauksesta niin ikään löytyvä suomalainen joulupukkiperinne elää vahvana niin Suomessa kuin muuallakin maailmassa. Visit Finlandin markkinointijohtaja Heli Jimenezin mukaan joulupukki on yksi tärkeimmistä elementeistä Suomen matkailumarkkinoinnissa, ja siksi Jimenez pitää ensiarvoisen tärkeänä sitä, että joulupukkiin liitettävät myönteiset ajatukset ja mielikuvat assosioituvat nimenomaan Suomeen (Joulupukkisäätiö 2017). Suomalaisessa joulupukkiperinteessä olennaista on joulupukin asustaminen Lapin Korvatunturilla tonttuineen ja poroineen. Perinne kulkee sukupolvelta toiselle joulutraditioiden mukana. (Hamari & Kostet 2017.)

Jouluaattoa juhlitaan Suomessa joulupukin lisäksi usein läheisten kanssa, niin elävien kuin haudassa lepäävienkin. Hautausmaalla käynti jouluaattona on yksityishenkilöiden kannattelema kulttuuriperinne, joka juontaa juurensa 1920-luvun alkuun. Ensimmäinen dokumentoitu tieto perinteestä löytyy joululta 1921 Helsingin Vanhalta hautausmaalta. Sotien jälkeen tapa alkoi yleistyä, ensin kynttilät valaisivat erityisesti sankarihautoja, pian valomeri levittäytyi laajemmin koko hautausmaiden alueille. (Hamari & Kostet 2017.)

Edellä mainittujen jouluperinteiden ohella, aineettomien kulttuuriperinteiden listalta löytyy ainakin kaksi selkeästi jouluun liitettävissä olevaa tapaa: saunominen ja lumileikit. Joulusaunassa käyminen kuuluu monen suomalaisen jouluaaton viettoon. Saunominen ylipäänsä on merkityksellinen osa suomalaista elämäntapaa, joka siirtyy perinteenä sukupolvelta toiselle. Suomessa on arvioitu olevan saunoja yli kolme miljoonaa, mikä tarkoittaa, että koko Suomen kansa mahtuisi saunomaan samaan aikaan (Elävä perintö 2021). Löylyjen välissä on monesti tapana käydä vilvoittelemassa, maan ollessa lumen peitossa voi vilvoittelu tapahtua esimerkiksi lumihangessa pyörimällä. Valkeasta joulusta haaveillaan joka vuosi, ja lumen sitten osuessa maahan, ryntäävät alueen lapset ulos



erilaisiin lumileikkeihin. Lumesta voidaan kasata ukkoja, linnoja, lyhtyjä ja eläimiä tai siihen voidaan kellahtaa selälleen heiluttelemaan käsiä ja jalkoja, jotta saadaan aikaiseksi kauniita lumienkeleitä. Lumileikkiperinne liittyy vahvasti suomalaiseen pohjoiseen identiteettiin ja kokemukseen lumisista lapsuuden talvista. (Hamari & Kostet 2017.)

Aineettoman kulttuuriperinnön listaukselle on päässyt moniin eri juhlapyhiin liittyviä perinteitä. Listalla on edustettuna joulun lisäksi muun muassa pääsiäinen, vappu, sekä Runebergin päivä. Joulun lisäksi listalla kuitenkin näkyvimmin esillä, sillä joulun lisäksi pääsiäinen on ainoa juhla, joka on päässyt listalle useammalla kuin yhdellä perinteellä, kun pääsiäisperinteitä listalta löytyy kaksi. (Elävä perintö 2021.) Tämä kertoo siitä, että joululla on selkeästi vahvat perinteet suomalaisessa kulttuurissa.

Aineettomien kulttuuriperinteiden ohella jouluun kuuluu lisäksi monia aineellisia perinteitä, kuten lahjat ja ruoka. Seuraavassa osassa käsitellään tarkemmin suomalaista jouluruokaa ja perehdytään sen historiaan ja nykytilaan.

## **2.2 Suomalainen jouluruoka – ennen ja nyt**

Suomalainen elintarvikkeita maahantuova yritys Lejos toteutti vuonna 2020 ”Joulun sun” -kyselytutkimuksen, jossa selvitettiin suomalaisten joulunviettoon ja jouluruokailuun liittyviä tapoja ja mieltymyksiä. Kyselyyn vastasi 1055 18–75-vuotiaista suomalaista. Tutkimuksessa selvisi, että 80 prosenttia kyselyyn vastanneista on sitä mieltä, että joulutunnelman luomisessa joulupöytä on kaikkein suurimmassa roolissa. (Lejos 2020.) Myös Posti selvitti yhdessä IRO Researchin kanssa suomalaisten joulunvietto tapoja vuonna 2019. Tässäkin tutkimuksessa jouluruoka sai jaetun ykkössijan yhdessäolon kanssa, kun 70 prosenttia tutkimukseen osallistuneista 1000 henkilöstä kertoi ruoan olevan paras asia joulussa. (Posti 2019.) Vaikka kumpikin tutkimuksista on toteutettu suhteellisen pienellä otannalla, kertovat ne silti yhdessä omaa tarinaansa, jouluruoalla on iso merkitys suomalaisen joulun juhlinnassa.

Ilta-Sanomat puolestaan kysyi lukijoiltaan vuonna 2020 mitä heidän joulupöydästään löytyy. Tähän kyselyyn osallistui 3812 vastaajaa, joista täysi-ikäisiä oli 3063. Kyselyn perusteella joulupöydän niin sanotun kuninkaan paikkaa pitää yhä kinkku, jonka 84 prosenttia vastanneista oli merkannut omaan joulupöytänsä kuuluvaksi (Baraka 2020). Lejoksenkin tutkimus kertoo samaa tarinaa, 66 prosenttia kaikista kyselyyn vastanneista kertoi kinkun olevan joulunpyhien paras ruoka. Kaikkein eniten kannatusta kinkku sai Lejoksen tutkimuksessa 55–64-vuotialta, joista 80 prosenttia valitsi sen jouluruokasuosikikseen. Nuorempien keskuudessa kinkku on alkanut menettää suosiotaan, sillä 18–24 vuotiaista enää vain puolet pitivät sitä tärkeimpänä jouluruokana.

Kinkun jälkeen suosituin jouluruoka suomalaisessa joulupöydässä on sekä Lejoksen kyselytutkimuksen, että Ilta-Sanomien kyselyn mukaan eri joululaatikat. Ilta-Sanomien tutkimuksessa kakkospaikkaa kinkun jälkeen pitää lanttulaatikko 78 prosentin äänisaaliilla ja heti perästä löytyy porkkana-laatikko 76 prosentilla. Lejoksen kyselyssä laatioita ei ole eritelty, vaan toiseksi suosituimman jouluruoan paikkaa pitää juureslaatikat 43 prosentin tuloksella.

### 2.2.1 Joulun perinteisiä ruokalajeja ja niiden historiaa

Suomalainen joulupöytä on alkanut saavuttaa perinteistä muotoaan vasta 1800–1900-lukujen taitteessa. Vielä 1800-luvulla jouluaterian yhdistävä tekijä eri talouksissa oli runsaus: Maaseudulla tärkeää oli ruoan suuri määrä, kun taas kaupunkilaisjouluissa panostettiin erityisesti eri ruokalajien paljouteen. Pääasiallinen juhlan aihe jokaisen joulupöydässä oli nimenomaa se, että ruokailija sai vatsansa täyteen, mikä juontaa juurensa Kekrin uskomuksiin. Maaseudulla ruoan riittävyys oli erityisen tärkeää myös maaseudun töiden raskauden vuoksi. (Romppainen & Rask 24.12.2022, 13–16:30 min.) Taloudellisesti tiukempinakin aikoina on pyritty siihen, että juuri joululle riittää antimia siten, että kaikki ruokailijat saavat itsensä kylläiseksi. Jouluaterian valmistelu aloitettiin jo syksyllä, kun sadonkorjuulta ja syysteurastukselta säästettiin parhaita paloja joululle. (Leppälähti 2019, 146.) Samankaltainen valmistautuminen on monella osa nykyaikaistakin joulua. Varhaisperunat esikeitetään ja pakastetaan kesällä (Mansikkamäki 2019) ja syksyn sienisatoa suolataan joulupöydän herkkuja varten (K-Ruoka 2022).

Monet tutut jouluruoat, kuten riisipuuro, lipeäkala, kinkku ja erilaiset laikat olivat kyllä olleet pitkään osa suomalaista juhlapöytää, esimerkiksi ristiäisissä, häissä, hautajaisissa ja kekrijuhlassa, mutta joulupöytään ne alkoivat löytää tietään vasta tuolloin. Vielä tänä päivänäkin joulupöytä täyttyy perinteisesti monenlaisesta ruoasta ja herkusta ja juhla-aterialla istutaan pitkään. Varsinaiset jouluruokaperinteet keskittyvät nimenomaa jouluaatolle sekä joulupäivälle, jolloin kokoonnutaan pitkän ja notkuvan pöydän ääreen joko perheen kesken tai isommalla porukalla juhlistamaan joulun kulminoitumista. (Romppainen & Rask 24.12.2022, 13–16:30 min.)

Jo Antiikin Rooman aikaisessa Saturnaliajuhlissa, oli kokonainen porsas merkittävässä roolissa. Juhlissa porsas uhrattiin juhla-aterialla kasvun ja hedelmällisyyden jumalattarelle Freijalle. Vaikka Saturnaliassa on ollut merkittävä rooli nykyisen joulumme perustana, ei kuitenkaan ole mitään todisteita siitä, että tämä uhrilahjana toiminut porsas olisi nykyisen joulukinkkumme esikuva. (Lahtinen 2003, 12.) Todellisuudessa suomalaista joulupöytää koristavan joulukinkun jäljet johtavat varsin lähimenneisyyteen. Lähes jokaiseen joulupöytään kinkku löysi tiensä vasta noin 70 vuotta sitten 1950-luvulla. 1800-luvulla suomalainen sikatalous oli vielä lapsenkengissään, sillä sikaa ei pidetty yhtä hyödyllisenä eläimenä kuin esimerkiksi lammasta tai lehmää, eikä sikojen ruokkimista siksi pidetty erityisen kannattavana. Kinkkua ei tuohon aikaan olisi siis edes riittänyt koristamaan

jokaista joulupöytää. Lihaa joulupöydästä on sen sijaan löytynyt jo hyvin varhaisessa vaiheessa. Yleisimmin liha oli joko lammasta, nautaa tai sikaa ja se tarjoiltiin pääsääntöisesti savustettuna, kuivattuna tai paistettuna. Usein joulupöytään päätyi kokonaisena uunissa paistettu takajalka, esimerkiksi lehmänreisi. Ei ole tarkkaan tiedossa, mitkä ovat nykyisen joulukinkun yhteydet vanhempiin perinteisiin. Todennäköisesti nykyisessä tavassa yhdistyvät kahdet eri perinteet: Herrasväen tapa syödä porsasta sekä kansan tapa syödä paistettua takajalkaa. (Sillanpää 1999, 113–114.)

Monessa perheessä jouluaattoamun aloittavaa joulupuuroa on nautittu nykyisessä muodossaan Suomessa jo 1800-luvulla, kun kaukomailta saapuva riisi rantautui suomeen 1800-luvun puolivälin paikkeilla. Tuolloin jo rannikolla asustavat merimiehet nauttivat joulupuuronsa maitopohjaisena riisipuuroa. Sisemmässä maassa asuvien oli tyydyttävä vielä perinteiseen ohraryynipuuroon. (Pulkkänen 2018, 27.) Ohrapuuro oli syytä keittää nimenomaan kokonaisista ryyneistä, sillä jauhoista tehtynä sen uskottiin tuovan katovuoden seuraavaksi kesäksi, kun taas ryynipuuro takasi hyvän sadon (Lahtinen 2003, 119).

Puuroon usein kätkevä manteli saapui suomeen riisin tavoin kaukomailta. Manteliperinteen juuret eivät ole täysin selvillä, vaan lähteet riitelevät hieman keskenään. On mahdollista, että perinne kantautuu aina Antiikin Rooman Saturnaliajuhlaan saakka, missä ruoan joukkoon oli tapana kätkeä papu, jonka löytäjä sai vallan komennella muita loppuillan ajan (Pulkkänen 2018, 28). Mysi Lahtinen sen sijaan kertoo teoksessaan perinteen juontavan juurensa keskiajan Englantiin. Tarina on kuitenkin lähes sama, keskiajan Englannissa ylhäinen väestö huvitteli kätkemällä pavun ohrapuuroonsa. Pavun löytäjästä tuli illan ajaksi papukuningas tai -kuningatar, joka sai määrätä seurueen välle erilaisia hullunkurisia tehtäviä, joista ei ollut lupa kieltäytyä. (Lahtinen 2003, 119.) Mantelin löytämiseen omalta joulupuurolautaselta liittyy monia erilaisia uskomuksia. Manteli voi tuoda löytäjälleen esimerkiksi onnea koko seuraavaksi vuodeksi, pääsyn avioliiton satamaan ennen seuraavaa joulua, tai velvoitteen lausua runo muulle juhkakansalle (Pulkkänen 2018, 27).

Ruotsalaiset aikakauslehdet ja emäntien keittokirjat olivat kovassa huudossa Suomessa asuvien säätyläisrouvien keskuudessa. Ei olekaan ihme, että suomalaisen joulupöytään on päätynyt paljon vaikutteita läntiseltä naapuriltamme. Esimerkiksi hyvinkin suomalaisina pidetyt joulutortut ovat alun perin Ruotsista lähtöisin, joskin perinteiselle joulutortulle ominainen tähden muoto sekä luumumarmeladitäyte ovat vakiintuneet vasta myöhemmin Suomen kamaralla. (Veirto 2011.) Britannialainen verkkosivusto Gannet, joka tutkii ihmisten elämää eri puolilla maailmaa heidän ruokatottumustensa kautta, luettelee teoksessaan *The Gannet's gastronomy miscellany* eri maiden makeita leivonnaisia. Tähän joukkoon, muun muassa ranskalaisten *éclairien* sekä italialaisten *cannolien* seuraan, on päätynyt myös suomalainen joulutorttu luumuhilloineen. (Fox 2017, 5.)

Vaikka iso osa joulupöytämme tutuista tuotteista on kantautunut Suomeen naapurimaastamme Ruotsista, on yksi ruoka kulkenut kyseisen reitin toiseen suuntaan: lanttulaatikko. Joulun laatikkoruoista lanttulaatikko sekä imelletty perunalaatikko ovatkin vanhaa hämäläistä alkuperää. (Romppainen & Rask 24.12.2022, 13–16:30 min.) Jo ennen kansallisesti yhtenäisen joulupöydän yleistymistä laatikkoruoat olivat tuttu näky eri juhlallisuuksien pitopöydissä. Erityisesti sadonkorjuun päätävässä kekrijuhlassa juureslaatikoihin hyödynnettiin syksyllä korjattua satoa. (Pulkkänen 2018, 28.) Parhaat palat syksyn sadonkorjuusta varattiin kuitenkin juuri jouluksi (Leppälahti 2019, 146).

Lipeäkalan syönti yleistyi jo keskiajalla (Pulkkänen 2018, 29). Katolisen kirkon määräyksestä adventtiaikana tuli paastota ja jättää erityisesti lihansyönti kokonaan pois. Paaston ajan ulottuessa jouluaatolle saakka, jouluateriaalla pöytään kannettiin lipeäkala. Lipeäkala soveltui hyvin valmistettavaksi myös adventin ajan kovilla pakkasilla, sillä sen valmistaminen ei vaatinut tuoretta kalasaa-lista. Nimensä ruoka saa sen alkuperäisestä valmistustavasta: Lipeäkala valmistettiin usein kuivatetusta kalasta, jota liotettiin kolmen viikon ajan erilaisissa liemissä, joista yksi oli puhtaasta koivuntuhkasta sekä kalkista keitetty lipeävesi. (Lahtinen 2003, 171.) Lipeäkala on miedonmakuinen jouluruoka, jota syödään usein valkokastikkeen kera (Pulkkänen 2018, 29). Tänä päivänä lipeäkala ei ole enää niin tuttu näky jokaisessa joulupöydässä, vaan sen suosio on laskenut tasaisesti 1960-luvulta lähtien (Romppainen & Rask 24.12.2022, 13–16:30 min). Ilta-Sanomien kyselyssä vain kahdeksan prosenttia vastanneista kertoi lipeäkalan löytyvän heidän joulupöydästään.

Saturnaliajuhlaan kuului ylenpalttinen makeisten syönti, niin taattiin uskomuksen mukaan makea elämä seuraavaksi vuodeksi (Lahtinen 2003, 123). Tapa on periytynyt osaksi kristillisen joulun viettoa, joskin perimmäinen syy on taitanut vuosien saatossa jäädä historiaan. Monesti makeisia tuomukanaan myös joulupukki. Jo joulupukin esi-isät Pyhä Nikolaus ja hollantilainen Sinterklaas jakoivat joulun aikaan lapsille hedelmiä ja makeisia. (Perunka 2020, 31–32.) Suomessa varakkaamissa perheissä joulumakeisia syötiin hyvin varhaisessa vaiheessa. Jo 1820-luvulta saakka tiedetään helsinkiläisperheiden käyneen kaupungilla konvehtiotoksilla joulua varten. Perheissä, joissa oli varaa, makeisia valmistettiin paljon itse. Yleisimpiä kotitekoisia makeisia olivat muun muassa marsipaaniporsaat, tikkunekut sekä paahdetut mantelit. Myös joulukuuseen valmistettiin tai ostettiin erilaisia makeiskoristeita. Kuusi voitiin koristella esimerkiksi silkkipaperiin käärityillä karamelleilla ja manteleilla täytetyillä kartioilla. (Pulkkänen 2018, 33.)

### **2.2.2 Joulun ruoka- ja juomatrendit 2020-luvulla**

Tämän vuosikymmenen jouluruokatrendeissä näkyy samat piirteet kuin muutenkin ajanmukaisissa ruokatrendeissä sekä trendeissä ylipäänsä. Vastuullisuus on tämän vuosituhanen megatrendi, eli siihen liittyvät ilmiöt muodostavat yleisen kehityssuunnan kautta maailman (Nieminen 2022). Erityisesti ruokateollisuudessa vastuullisuuden trendiin liittyviä ilmiöitä ovat kasvis- ja vegaaniruokien

yleistyminen sekä paikallisten raaka-aineiden ja tuotteiden suosiminen. Kasvisruokavalion ohella monet muutkin erityisruokavaliot, kuten vatsaystävällinen FODMAP-ruokavalio, gluteenittomuus sekä ketogeeninen ruokavalio ovat yleistyneet. (Elorinne & Voutilainen 2021.) Lisäksi yksi jouluruokiin vaikuttava ruokatrendi on edullisuus: elintarvikkeiden yleisen hintatason noustessa kovaa vauhtia, hintaa pyritään kompensoimaan hyvällä suunnittelulla ja totuttujen reseptien muokkauksella (Valio 2022).

Kasvisruokailun suosion kasvu selittyy ympäristötietoisuuden lisääntymisen ohella sen noudattamisen helpottumisella. Uudentyyppisiä lihan korvaavia proteiininlähteitä ilmestyy markkinoille jatkuvalla syötöllä, jolloin tuttujen reseptien muokkaaminen kasvisversioksi on vaivatonta. (Sydänmerkki s.a.) Tämä näkyy myös joulupöydässä. Kinkku korvautuu entistä useammin esimerkiksi vehnägluteenipohjaisella seitanilla, perinteisen kylmäsavulohen korvaa porkkanasta valmistettava porkkala ja erehdyttävästi mätää muistuttavaa levästä valmistettavaa Cavi-Artia löytää pienempienkin ruoka-kauppojen valikoimasta (K-ruoka 2023). Lähes jokaiselta reseptejä tarjoavalta alustalta löytyy joulun kasvisruoka -teemainen artikkeli monine resepteineen, mikä kertoo trendin suosiosta. Tällaiset artikkelit löytyvät muiden muassa K-Ruoka, Arla, Yhteishyvä, Soppa365, Kotiliesi sekä Alko -brändien sivustoilta.

Ruoan hinta on noussut viimeisen kahden vuoden aikana kovempaa vauhtia kuin koskaan aiemmin. Hintojen nopeaan nousuun vaikuttaa niin nopeasti kallistunut energia, huonot satovuodet kuin Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan. Vuonna 2022 kovin hinnan nousu oli kalalla ja kahvilla, joiden hinta oli toukokuussa mitattuna noussut vuodessa lähes 50 prosenttia. (Parviala & Viita 2022.) Kalan ollessa isossa osassa suomalaista joulupöytää on selvää, että näin suuri hintojen nousu näkyy jouluruokatreendeissä tavalla tai toisella. Rahan säästö voi onnistua esimerkiksi vähentämällä valmist tuotteita sekä puolivalmisteita, tekemällä ruoat alusta saakka itse. Valio listaakin itsetehdyt herkut joululahjoina vuoden 2022 jouluruokatrendiksi. (Valio 2022.)

Myös Alko on listannut jouluruoka- ja juomatrendejä vuodelle 2022 Suomen Tietotoimisto STT:ssä julkaistussa tiedotteessa. Alkon listauksessa esiin nousee perinteikkyys, minkä sanotaan luovan turvallisuuden ja tuttuuden tunnetta levottoman maailman tilanteen keskelle, sekä muissakin listauksissa esille tullut vastuullisuus. Juomapuolen trendeiksi Alko listaa alkoholittomuuden, glögin monessa muodossa sekä laajan olutkattauksen. (Alko Oy 2022.) Glögi ja oluiden maltaisuus voidaan tuoda juomien lisäksi myös osaksi ruokapuolta.

### 3 Tuotekehitys

Tuotekehitys on tieteenä nuori ilmiö, se on saanut alkunsa vasta 1940 ja 1950-lukujen taitteessa, kun muiden muassa Kesselring, Tschochner sekä Matousek ryhtyivät sitä tutkimaan (Jokinen 2001, 11). Viimeisimpinä vuosina tuotekehitys on ottanut valtavia harppauksia eteenpäin tutkimuksen syventyessä. Aihe on kiinnostanut monia opiskelijoitakin siinä määrin, että muun muassa tiedonhakupalvelu Finnasta löytyy vuodesta 2020 eteenpäin julkaistuista opinnäytetöistä 150 työtä hakusanalla tuotekehitys (hakupäivä 9.2.2023).

Tuotekehitysprosessin tavoitteena on joko kehittää täysin uusi tuote markkinoille tai parantaa tai muuttaa jollain tavoin jo valmista tuotetta (Jokinen 2001, 9). Tässä opinnäytetyössä tuotekehittelyä tehdään ruokatuotteille ja niiden resepteille. Erilaisia ruokalajeja ja niiden variaatioita on maailman sivut pullollaan, eivätkä reseptit pääasiassa kuulu tekijänoikeussuojan piiriin (Peda, s.a.). Tulenkin käyttämään omassa tuotekehityksessäni pohjana vanhoja reseptejä, muokaten niitä käyttötarkoitukseen sopivaksi.

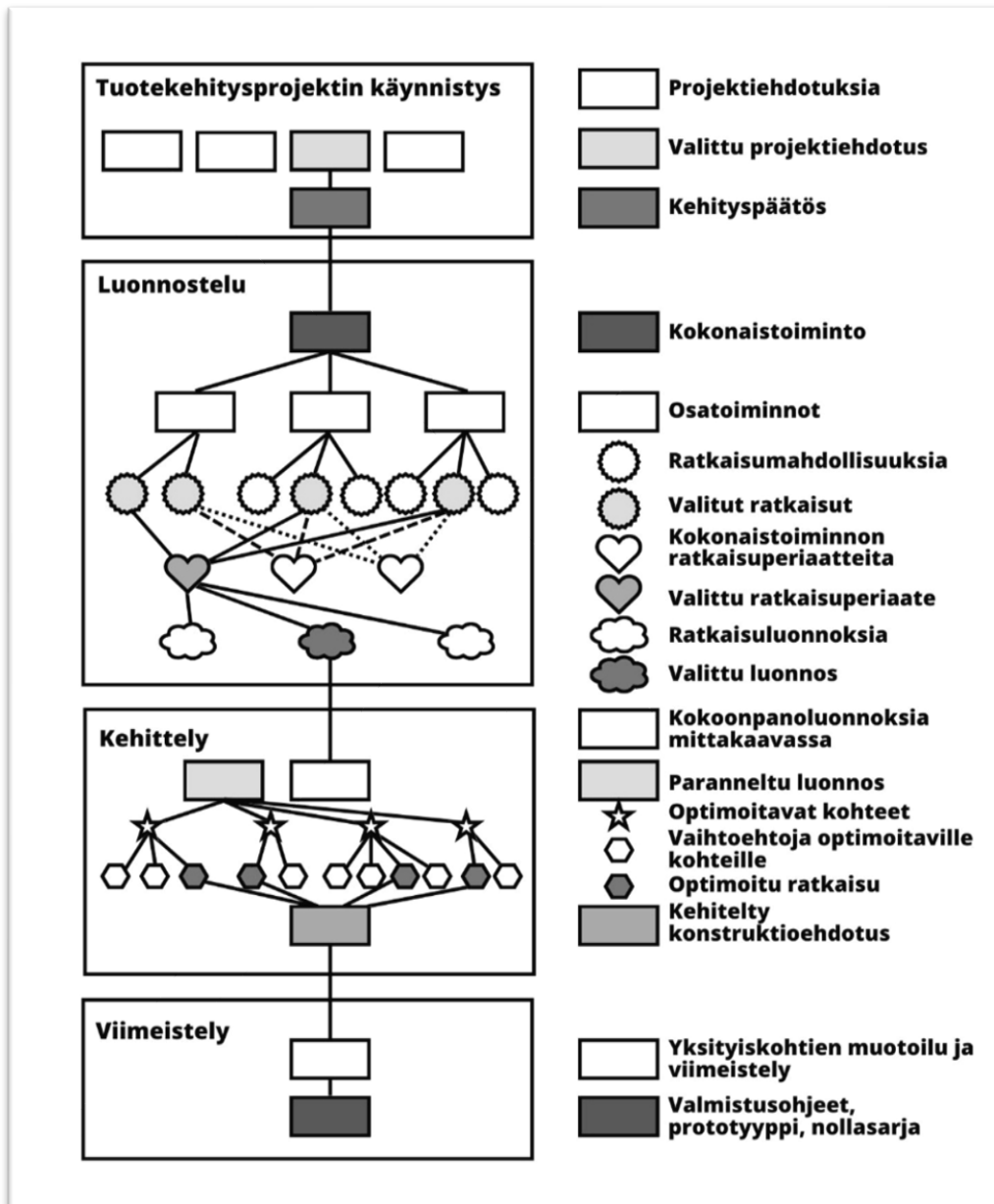
Tuotekehitys on välttämätöntä yritysten tuottavuuden ja selviytymisen takaamiseksi (Fuller 2011, 1). Yrityksen perustamisen lähtökohtana on olennaisesti onnistuneesti käyty tuotekehitysprosessi. Tämän lisäksi yrityksen on syytä muistaa, ettei alussa käyty prosessi riitä menestyksekkään yrityksen pyörittämiseen kovinkaan kauaa. Jatkuva kehittyminen on välttämätöntä, mikäli yritys haluaa pysyä ajanhermoilla, välttää tuotteidensa kehityksellisen vanhenemisen ja samalla tarjota kuluttajalle ajan tasalla olevia tuotteita. (Jokinen 2001, 9.)

Perinteisemmän tuotekehitysprosessin lisäksi on muitakin tapoja lähteä tekemään kehitystyötä. Yksi näistä tavoista on kokeilemalla kehittäminen, missä kehitystyö pyörii juuri kokeilujen ympärillä tarkan suunnittelun sijaan. Kokeilemalla kehittäminen sopii erityisesti sellaisiin projekteihin, joissa prosessin käynnistysvaiheessa ei ole vielä tarkkaa tietoa siitä, mitä tarkalleen halutaan saada aikaan ja miten tavoitteeseen päästään. (Hassi, Paju & Maila 2015, 4.)

Tässä luvussa kerron ensin lyhyesti perinteisen tuotekehityksen toimintavaiheista pohjaten tietoni pääasiassa Tapani Jokisen kirjoittamaan Tuotekehitys teokseen, joka on julkaistu vuonna 2001. Jokinen on Aalto-yliopiston sähkötekniikan ja automaation laitoksen emeritusprofessori. Perinteisestä tuotekehityksestä puhuttaessa kyseisen lähdeteoksen ikääntyneisyys ei vaaranna lähteen luotettavuutta. Lisäksi avaan tarkemmin yllä mainittua kokeilemalla kehittämistä, mistä kirjoittaessani käytän lähteenä Lotta Hassin, Sami Pajun sekä Reetta Mailan teosta Kehitä kokeillen: Organisaation käsikirja, joka on julkaistu vuonna 2015. Lopuksi perehdyn vielä tuotekehitykseen nimenomaa reseptin kehityksen näkökulmasta.

### 3.1 Perinteinen tuotekehitys

Perinteinen tuotekehitysprosessi perustuu huolelliseen suunnitteluun ja sitä kuvaa tuttu sanonta ”hyvin suunniteltu on puoliksi tehty”. Sen tuotekehitysprosessiin kuuluu neljä toimintavaihetta, joita ovat käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja lopulta viimeistely. Prosessin vaiheet on esitelty kuvassa 1. Kaikki vaiheista ovat tärkeitä suorittaa huolellisesti onnistuneen lopputuloksen kannalta. Luonnostelu on vaiheista yksityiskohtaisin ja kaikkein eniten aikaa vievin. (Jokinen 2001, 14.)



Kuva 1. Tuotekehityksen toimintavaiheet (mukaan Jokinen 2001)

Jotta tuotekehitysprosessi voidaan käynnistää, on sen edellytyksenä olemassa tarve sekä ajatus tuotteesta ja lisäksi mahdollisuus sen toteuttamiseen. Prosessin käynnistävä ajatus voi tulla joko järjestelmällisen hakutoiminnan ja ajatustyön tuloksena, tai aivan sattumalta esimerkiksi vahingon kautta. (Jokinen 2001, 17–18.) Ravintola-alalla esimerkki sattuman pohjalta kehitetystä tuotteesta on vietnamilaista ruokaa tarjoavan Lie Mi -ravintolan yksi tutuimmista annoksista, shanghai tacot. Ravintolan henkilökunta oli kyllästynyt työvuorojensa aikana syömään aina samoja tuttuja tuotteita, joten he päättivät kasata kaapeista löytyneistä raaka-aineista mexicolaista tacoa muistuttaneen annoksen. Annoksesta tuli työntekijöiden mielestä niin herkullinen, että he päättivät kehitysprosessin kautta lisätä tuotteen ravintolan ruokalistalle. (Koskela 17.2.2022.)

Käynnistämisvaiheessa on syytä selvittää yrityksen niin kutsuttu yrityspotentiaali, eli kaikki ne voimavarat, joita yrityksellä on tuotekehitysprosessia varten olemassa, joiden perusteella voidaan lähteä luomaan projektiehdotuksia. Ehdotuksia syntyy tässä vaiheessa yleensä useampia, joista yrityksen johto valitsee, mitä on järkevä lähteä kehittämään eteenpäin, eli tekee lopullisen kehityspäätöksen. (Jokinen 2001.)

Kun kehityspäätös on tehty, siirrytään luonnosteluvaiheeseen, jossa etsitään vaihtoehtoisia ratkaisuluonnoksia kehitteillä olevalle tuotteelle. Kehityspäätös käydään huolella läpi analysoiden, ja uudelleen asetetaan kehitettävän tuotteen tavoitteet ja vaatimukset. Tämän jälkeen luonnosteluvaihe jatkuu ratkaisumahdollisuuksien etsimisellä. Niitä pyritään löytämään mahdollisimman paljon järjestelmällisesti ja nopeasti etenemällä. Löydetyistä ratkaisumahdollisuuksista valitaan ne, joiden avulla vaatimuslistan eri toiminnot saadaan parhaiten tehtyä. (Jokinen 2001.)

Luonnostelun jälkeen siirrytään kehittelyvaiheeseen, joka alkaa mittakaavaan laaditun kokoonpanoluonnoksen eli konstruktion tekemisellä. Tuotteen yksityiskohdat suunnitellaan niin, että viimeistelyvaiheessa pystytään yksiselitteisesti luomaan tuotteen työpiirustukset ja osaluettelot. Konstruktion laatimisen aikana havaitut heikot kohdat saadaan ratkaistua palaamalla prosessissa taaksepäin uusien ratkaisumahdollisuuksien ideoimiseen ja ratkaisemiseen. Näin syntyy uusi paranneltu konstruktio. Nämä vaiheet voidaan joutua toistamaan useita kertoja, niin kauan, kunnes laaditusta konstruktiosta ei enää havaita selkeitä heikkoja kohtia. Tämän jälkeen työ jatkuu yksityiskohtien suunnittelulla. Kehittelyvaihe päättyy kehitetyn konstruktion vahvistuspäätökseen. (Jokinen 2001.)

Viimeistelyvaiheessa kehitetystä konstruktiosta laaditaan tarkat piirustukset sekä mahdolliset asennus- ja käyttöohjeet. Ruokatuotteesta puhuttaessa tämä tarkoittaa muun muassa annoskortteja, joita tarvitaan kehitetyn tuotteen valmistuksessa ja käytössä yritystoiminnassa. Ohjeiden tulee olla yrityksen standardien ja työtapojen mukaisia, yksiselitteisiä ja valmistusystävällisiä ja niiden tulee sisältää kaikki tarvittavat erityisvalmistusohjeet. Tässä vaiheessa valitaan myös käytettävät raaka-aineet ja valmistustavat. (Jokinen 2001.)



Viimeistelyvaiheessa tuotteesta valmistetaan prototyyppi, eli esimerkiksi koeannos. Viimeistelyvaihe ja samalla koko tuotekehitysprosessi päättyy lopulliseen päätökseen siitä, siirretäänkö kehitetty tuote tuotantoon. (Jokinen 2001.)

### 3.2 Kokeilemalla kehittäminen

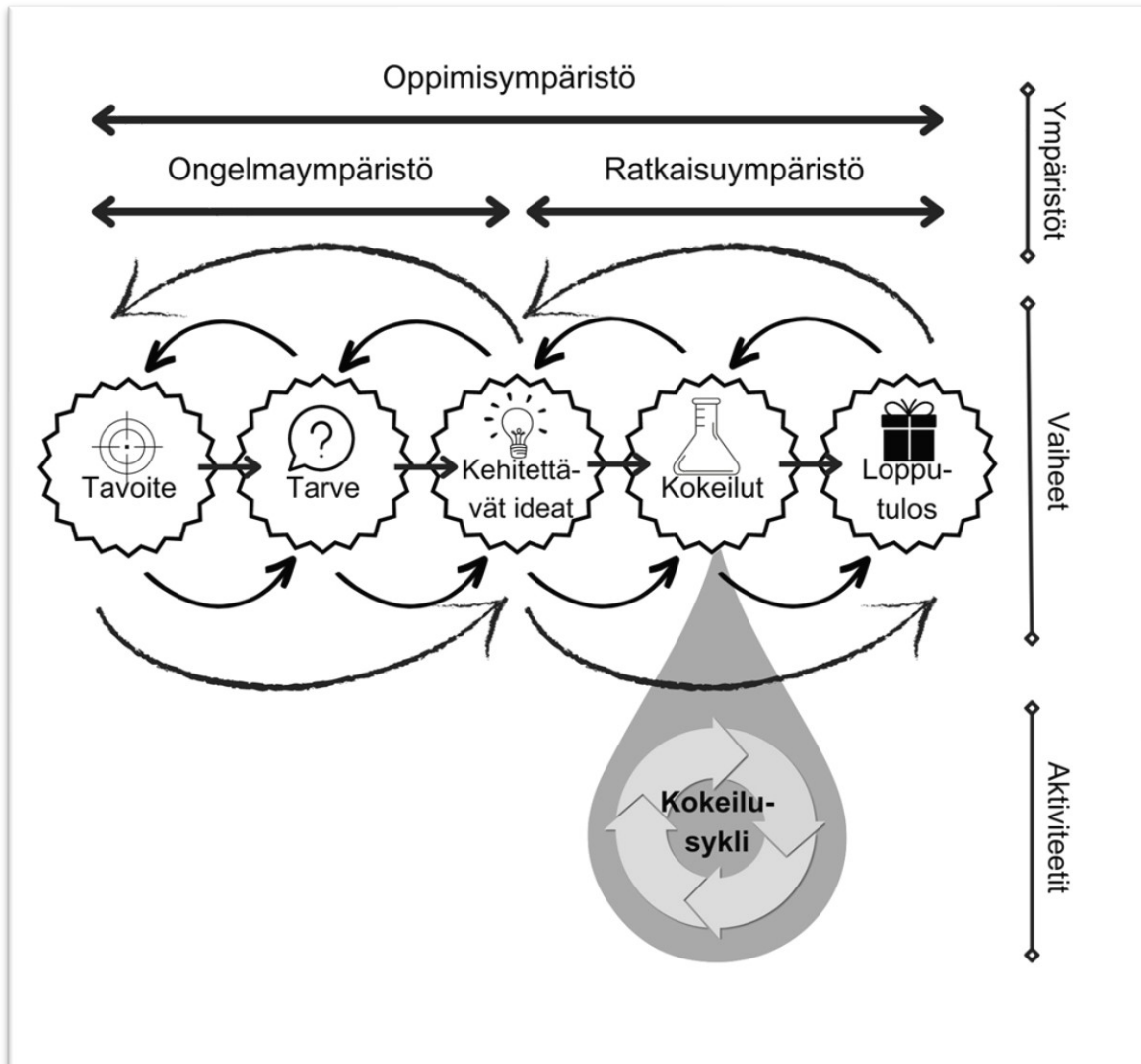
Kuten perinteisessä suunnitelmallisessa kehitystyössä, myös kokeilemalla tapahtuvassa kehitystyössä pyrkimyksenä on luoda jotain uutta. Kokeilemalla kehitettäessä pystytään lisäksi havaitsemaan nopeasti, mikäli jokin idea ei toimikaan käytännössä, kun taas suunnitelmallisessa kehitystyössä käytännön toimivuutta ei voida todentaa ennen kuin aivan loppuvaiheessa prosessia. Tämä kehitystapa toimii erityisesti tapauksissa, joissa kehitettävä tuote on täysin uudenlainen, eikä tietoa ole paljoa saatavilla. Lähtökohtana kokeilemalla kehittämisessä onkin ajatus siitä, että mitä ei tiedetä, ei voida suunnitella, eli ensimmäiseksi täytyy pyrkiä luomaan puuttuva tieto mahdollisimman pienellä vaivalla ja resursseilla. (Hassi ym. 2015, 9–35.)

Kokeilemalla kehittäminen on iteratiivinen tapa tehdä kehitystyötä. Iteratiivisuudella tarkoitetaan edestakaisin etenemisestä. Kehitystyössä ei siis edetä lineaarisessa järjestyksessä yhdestä vaiheesta toiseen, vaan työ saatetaan aloittaa toisesta tai kolmannelta vaiheesta ja aina uutta tietoa saataessa vaiheita pompitaan edestakaisin, kunnes saavutetaan paras mahdollinen lopputulos. (Hassi ym. 2015, 38.)

Kokeilemalla kehittämisestä on hyötyä asiakassuhteiden luomisessa jo kokeiluvaiheessa. Kokeilut synnyttävät yritykselle tietoa sekä vaihtoehtoja, ne johtavat parempiin asiakassuhteisiin ja houkuttelevat resursseja. Kokeillessa tavoitteena on vähentää kokeiltavaan ideaan liittyviä epävarmuuden tunteita, eli saada aikaan sellaista tietoa, mitä ei muuten ole mahdollista oppia. Iteratiivisten kokeilujen ohjatessa uuden tuotteen tai idean kehittymistä, jokainen kokeilu antaa kehittäjille uutta tietoa. Tällöin hankkeen suunta saattaa muuttua prosessin aikana useitakin kertoja. Kokeilut antavat siis ymmärrystä vaihtoehtoisista tavoista päästä haluttuun lopputulokseen. Kehitystyössä kokeileminen tarkoittaa poistumista kokoushuoneista ja ruutujen ääreltä oikeaan ympäristöön asiakkaiden luokse. Asiakkaiden osallistaminen kehitystyön alkumetreiltä saakka auttaa asiakassuhteiden syventämisessä. Lisäksi asiakkailta voi saada arvokkaita ajatuksia ja ideoita kehitystyötä varten: mikäli asiakas innostuu kehitettävästä tuotteesta, voi hän tarjota apuaan esimerkiksi resurssien muodossa. (Hassi ym. 2015, 9–11.)

Kuvassa 2 kuvataan kokeilemalla kehittämisen prosessin eteneminen ja vaiheet. Kokeilemalla kehittämisen prosessia voidaan kuvailla oppimisympäristönä, jossa luodaan koko ajan kehitettävää ideaa eteenpäin vievää uutta tietoa. Koko oppimisympäristö voidaan jakaa kahteen pienempään osaan, ongelmaympäristöön sekä ratkaisuympäristöön, jotka osaltaan etsivät vastauksia prosessia

eteenpäin vieviin kysymyksiin. Ongelmaympäristössä pyritään löytämään vastaus kysymyksiin, miksi jotain tuotetta ollaan ylipäänsä kehittämässä ja kenelle sitä tehdään. Ratkaisuympäristö taas vastaa siihen, mitä ollaan kehittämässä. (Hassi ym. 2015, 35.)



Kuva 2. Kokeilemalla kehittäminen prosessi (mukaillen Hassi, Paju & Maila 2015)

Syvemälle mentäessä prosessi voidaan jakaa viiteen eri vaiheeseen, joita ovat tavoite, tarve, kehitettävät ideat, kokeilut ja lopputulos. Näistä kolmesta ensimmäisestä vaiheesta mikä tahansa saattaa olla koko prosessin käynnistävä vaihe. (Hassi ym. 2015, 35–36.)

- 1) Tavoite voi olla niin konkreettinen asia kuin epämääräisempikin visio jostakin paremmasta. Se on suurempi päämäärä, jota kohti kokeilemalla kehittäminen prosessilla pyritään. Tämä päämäärä voi uuden tuotteen tai palvelun kehittämisen sijaan olla esimerkiksi paremman työilmapiirin luominen tai päästöjen vähentäminen. (Hassi ym. 2015, 35–36.)

- 2) Tarve puolestaan on jokin konkreettinen ongelma tai haaste, joka halutaan korjata. Ongelmana voi olla esimerkiksi raaka-aineiden hukkaprosentit. Haasteita ja ongelmia löytyy yleensä useita, onkin tärkeää arvioida, mitkä näistä ovat oikeasti asiakkaan näkökulmasta ratkaisemisen arvoisia. (Hassi ym. 2015, 36.)
- 3) Kehitettävällä idealla tarkoitetaan tässä yhteydessä sitä, että joskus kehittämisen prosessi voi saada alkunsa vain hyvästä tuoteideasta, vailla varsinaista tavoitetta tai tarvetta. Tällöin tavoite ja tarve hahmottuvat vasta prosessin aikana. Kehitettävä idea sijoittuu ongelmaympäristön ja ratkaisuympäristön välimaastoon. Se on konkreettinen kuvaus siitä, mikä auttaa ratkaisemaan asiakkaan ongelman. (Hassi ym. 2015, 36.)
- 4) Kokeiluvaiheessa kehitettävä idea viedään oikeaan maailmaan, kun siihen liittyviä väitteitä ja oletuksia ryhdytään testaamaan. Tässä vaiheessa tarkoituksena on saada aikaan uutta idean kannalta oleellista tietoa, jota on muilla keinoilla vaikea saada tehokkaasti selville. (Hassi ym. 2015, 36.)
- 5) Kokeilujen ja niiden aikaansaamien oppien avulla saadaan käsitys lopputuloksesta. (Hassi ym. 2015, 36.)

Kokeiluvaihe toimii kokeilemalla kehittämisen perustana. Yksittäiset kokeilut muodostuvat ikään kuin sykleistä, jotka voidaan nekin jakaa viiteen vaiheeseen. Nämä vaiheet on kuvattu kuvassa 3. Ensimmäinen vaihe kokeiluissa on tehdä kunnollinen pohjatyö vastaten kysymykseen: mistä tulisi oppia lisää? Seuraavat vaiheet kokeiluasetelman suunnittelu ja prototyypin luonti tapahtuvat usein samaan aikaan, sillä ne vaikuttavat oleellisesti toisiinsa ja niiden on tarkoitus tukea toisiaan. Koehenkilöiden suhtautuminen kehitettävään ideaan prototyypin sekä kokeiluasetelman perusteella on liitoksissa syklin neljänteen vaiheeseen, eli palautteen keruuseen. On tärkeää huomata ja ottaa oppia nimenomaa siitä, miten ihmiset toimivat oikean prototyypin äärellä. Varsinaisen kokeilun ohella on vähintään yhtä tärkeää osata reflektoida kokeilusta opittua tietoa, jotta saadaan muun muassa hyvät lähtökohdat seuraavan kokeilun suunnittelulle. (Hassi ym. 2015, 49–41.)



Kuva 3. Kokeilujen viisi vaihetta (mukaillen Hassi, Paju & Maila 2015)

Ihmiselle tyypillinen epäonnistumisen pelko voi toisinaan olla esteenä kokeiluihin ryhtymiselle. Onkin syytä muistaa, että kokeilemalla kehittämisessä kokeilu voi epäonnistua ainoastaan sellaisessa tilanteessa, jossa siitä ei opita mitään uutta. (Hassi ym. 2015, 9.)

### 3.3 Ruokareseptin kehittäminen

Monen kokin ja reseptinkehittäjän tavoitteena on pyrkiä luomaan jotain täysin uutta ja ainutlaatuista. Kaikkein futuristisimmatkin ruokatuotteet pohjautuvat kuitenkin jo vuosituhannen aikana kehitettyihin metodeihin ja makuyhdistelmiin, joten tavoitteeseen pääsy voi olla hyvin hankalaa, jollei mahdollisuutta. Vuonna 2017 San Franciscolainen ravintoloitsija Corey Lee loi ravintolaansa In Situun menun, jonka ansiosta arvostettu sanomalehti The New York Times kutsui ravintolaa Amerikan omaperäisimmäksi uudeksi ravintolaksi. Omaperäisyys ei tässä tapauksessa pohjautunut täysin uudenlaisiin ruokalajeihin, vaan päivastoin menu sisälsi eri kokkien resepteillä valmistettuja ruokia ympäri maailmaa ja jokaisen listan ruokalajin perässä kerrottiin sen alkuperä. (Fox 2017, 66–67.)

Täysin omaperäisen ruokareseptin luomisen mahdottomuudesta huolimatta on tuotekehityksen tekeminen kannattavaa. Tässä osiossa päästäänkin varsinaisten ruokareseptien kehittämiseen. Pääidea on sama kuin muutenkin tuotekehityksessä, tarkoituksena on luoda ainakin joiltain osin uudenlainen tai paranneltu resepti. Reseptin laatiminen lähtee usein liikkeelle inspiraatiosta. (Quittner 2018.) Kokeilemalla kehittämisen vaiheisiin verrattaessa inspiroituminen voi kuulua vaiheista tarpeeseen tai kehitettävään ideaa, riippuen inspiraation lähteestä. (Hassi ym. 2015) Inspiroidumisen voi aiheuttaa esimerkiksi uusi keittiöväline, jota haluaa päästä testaamaan, uusi entuudestaan vieras raaka-aine tai ruoka, johon törmää esimerkiksi ravintolassa, tällöin kehittäminen alkaa kehitettävästä ideasta. Jos taas inspiraation lähteenä toimii rajoitettu tuote- tai keittiövälinevalikoima, lähtee kehitys liikkeelle tarpeesta. (Quittner 2018. & Hassi ym. 2015)

Kun reseptin kehitysprosessi on saatu käyntiin inspiraation avulla, on seuraava askel taustatutkimuksen teko (Quittner 2018). Taustatutkimuksen aikana tutustutaan jo olemassa oleviin resepteihin, tutkitaan erilaisia ruoanlaittometodeja ja tarkistetaan mitä keittiövälineitä ja raaka-aineita on käytössä (Rothstein 2016). Taustatyön tekeminen on tärkeä vaihe, mikäli reseptejä haluaa laatia muutenkin kuin omaksi ilokseen. Ei ole kannattavaa kehittää täysin vastaavanlaista reseptiä jo olemassa olevan ohelle, vaan on mietittävä, mitä valmiista resepteistä puuttuu ja mitä haluaa muuttaa. (Quittner 2018.)

Taustatutkimuksen jälkeen on aika ryhtyä kokeilemaan. Kokeilu voi alkaa joko reseptin luonnostelulla tai suoraan keittiöön suuntaamisella. Kummassakin tapauksessa on erittäin tärkeää kirjata kokeilun aikana ylös kaikki käytetyt raaka-aineet määrineen, käytetyt metodit, ajat ja kaikki muut tärkeät huomiot, jotta ne eivät pääse unohtumaan. (Rothstein 2016.) Tuotteen valmistuessa se arvioidaan aistinvaraisesti, minkä jälkeen tehdään tarvittavia muutoksia reseptiin ja aloitetaan kokeilusykli alusta. Reseptiä muokatessa on hyvä korjata aina yksi asia kerrallaan, jotta voidaan varmistua, mikä korjaus vaikuttaa mihinkin asiaan. Viimeisillä kokeilukerroilla varmistetaan huolellisesti kaikkien raaka-aineiden määrät ja valmistusajat ja tarkistetaan kehitetyn reseptin oikeellisuus ja käytettävyys. Viimeisenä vaiheena resepti kirjoitetaan puhtaaksi. (Quittner 2018.)

Tämä kappale viimeisteli opinnäytetyön tietoperustan. Seuraavassa kappaleessa siirrytään reseptiikan kehitysprosessin kuvaukseen.

## 4 Ripaus joulua jokaiseen juhlaan – Jouluisen reseptiikan toteuttaminen

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön produktina syntyy joulun makuihin pohjautuva reseptiikka. Produkti on PowerPoint -muodossa ja se löytyy tämän opinnäytetyön lopusta liiteosiosta liitteenä 11. Tulen hyödyntämään produktin teossa tietoperustan laatimisesta oppimiani tietoja niin reseptien tuotekehityksen vaiheista kuin joulun ruokaperinteistä ja suomalaisesta joulupöydästä.

Tässä luvussa käyn läpi produktin eri vaiheet aina lähtötilanteesta lopputuotoksen, eli reseptiikan valmistumiseen. Tuotekehitysprosessi käynnistyy, kun suurin osa työn tietoperustasta on valmiina. Prosessi lähtee liikkeelle kuluttajille suunnatulla kyselyllä, josta saatujen havaintojen perusteella aloitetaan itse reseptien kehitys.

### 4.1 Lähtötilanteen kuvaus

Tämä opinnäytetyö lähti alun perin liikkeelle ajatuksesta ympärivuotisesta joulukahvilasta. Eräällä kurssilla saimme tehtävänannoksi suunnitella liikeidean pieneen Helsingin keskustassa sijaitsevaan liiketilaan, joka oli pääsääntöisesti kansainvälisiä matkailijoita majoittavat hotellin yhteydessä ja omistuksessa. Ryhmän sisällä saimme idean juuri joulukahvilasta, joka tarjoaisi matkailijoille palkan Suomen matkailustrategiaankin kuuluvaa joulua ja joulupukkia mihin vuodenaikaan tahansa. Tämän opinnäytetyön produktina syntyvät jouluiset reseptit on tarkoitettu testaamaan konseptin toimivuutta ja kiinnostusta pienemmässä mittakaavassa, ensin kuluttajatasolla.

Tässä opinnäytetyössä toimin itse itseni toimeksiantajana. Opinnäytetyön aikana testaan, kuinka jouluiset maut istuvat käytännössä muiden vuodenaikojen ruokatuotteisiin, kokeilemalla rohkeasti erilaisia yhdistelmiä ja maistattamalla näitä tuotteita pienellä ihmisjoukolla. Mikäli opinnäytetyön konsepti sekä sen tuloksena valmistuva produkti saavuttavat positiivisen vastaanoton ja koen itse kokeilun onnistuneeksi, on seuraava askel tarjota valmista reseptiikkaa julkaistavaksi jollakin alustalla.

Valmiiden reseptien tulee olla selkeitä ja helposti ymmärrettäviä niin, että jokainen niiden perusteella valmistettu ruokatuote on tasalaatuisen maukas. Itse omana toimeksiantajana toimiminen antaa tietyt rajoitteet tuottamiselle. Tulen itse kustantamaan kaikki kokeiluihini tarvittavat raaka-aineet ja muut kuluerät sekä valmistamaan tuotteet omassa pienessä kotikeittiössäni niillä välineillä, mitä sieltä valmiiksi löytyy. Valmiin reseptiikan suuntautuessa kuluttajien käytettäväksi, koen tämän tilanteen olevan hyvä ja toimiva lähtökohta, sillä harvalla kuluttajalla on esimerkiksi pääsy ammatti-keittiön välineistöön.

Rajoitteita tuo lisäksi tiettyjen raaka-aineiden ja tuotteiden saatavuusongelmat sesonkiensa ulkopuolella. Valmiit reseptit pyrkivät hyödyntämään eri vuodenaikojen sesonkeja mahdollisimman

hyvin, mutta kaikki reseptit luodaan ja testataan huhtikuun aikana. Tämä tarkoittaa, ettei kaikkia raaka-aineita, esimerkiksi syksyn tuotteita varten, ole saatavilla tuoreena kokeilueriä varten.

## 4.2 Kuluttajakyselyn vastaukset

Tuotekehitysprosessin aloittava kuluttajakysely luotiin ja toteutettiin kysely- ja raportointisovellus Webropolin avulla. Kysely löytyy tämän opinnäytetyön lopusta liitteistä (liite 1). Kysely koostuu kymmenestä kysymyksestä, joilla kolmella ensimmäisellä selvitetään vastaajien taustatietoja. Kysymykset 4–7 kertovat vastaajien suhtautumisesta ja ajatuksista joulun, sen ruokiin ja joulun makujen variointiin. Kysymyksillä 8–9 selvitetään vastaajien leipomistaustoja ja viimeinen kysymys on avoin, ja sillä kerätään ajatuksia työhön liittyen. Analysoin kyselyn vastauksia hieman kysymyksen mukaan, joko etsimällä samankaltaisuuksia ja erottuvia tekijöitä, tai katsomalla numeraalisia arvoja kuten keskiarvoja, mediaaneja ja hajontaa.

Kysely toteutettiin vuonna 2023 maaliskuun lopussa. Vastauksia kerättiin Facebookin Sydämeeni joulun teen – reseptit -ryhmässä, Jodelin leivonta ja joulu -kanavilla sekä jakamalla kyselyn linkkiä tutuille, jotka jakoivat linkkiä myös eteenpäin. Sydämeeni joulun teen – reseptit -ryhmässä on jäseniä noin 15,5 tuhatta ja se on johdannossa mainitun sydämeeni joulun teen -ryhmän sivuryhmä nimenomaa ruoanlaitosta ja jouluisista resepteistä kiinnostuneille jäsenille. Jodelin joulukanavalla on pääkaupunkiseudun alueella seuraajia reilu 6000 kappaletta. Kanavalla keskustellaan kaikesta joulun liittyvästä. Jodelin leivontakanavalla on pääkaupunkiseudun alueella seuraajia noin 2000 kappaletta, ja kanavalla keskustellaan kaikenlaisesta leivonnasta ja erilaisten jälkiruokien valmistuksesta.

Kyselyn jakelukanavat vaikuttivat varmasti osaltaan kyselyn tuloksiin, huomioin asian tarkemmin joidenkin kysymysten kohdalla seuraavissa kappaleissa. Halusin tällä kyselyllä selvittää pääasiassa nimenomaa joulusta ja ruoanlaitosta kiinnostuneiden suhtautumista ja ajatuksia työn aiheeseen liittyen. Joulun perinteisesti liitettyjen asioiden ja makujen yhdistäminen muille vuodenajoille tuttuihin asioihin on melko uusi ja monille luultavasti vieras ajatus. Tämän vuoksi on hyvä pyrkiä herättämään kiinnostus ja innostus ensin pienemmässä tarkemmin valikoidussa kohderyhmässä, josta se voi mahdollisesti myöhemmin levitä laajemmalle yleisölle. Vastauksia kyselyyn kertyi yhteensä 190 kappaletta. Otanta on yleisellä tasolla suhteellisen pieni, mutta kohderyhmän kokoon nähden tarpeeksi kattava, antamaan riittävät lähtökohdat kehitysprosessille. Kyselyyn vastaaminen oli täysin anonyymiä, eli vastauksista ei pysty tunnistamaan suoraan eikä välillisesti vastaajan henkilöllisyyttä.

### 4.2.1 Taustatietoja

Lähden avaamaan kyselyn vastauksia taustatiedoista. Kyselyyn vastanneista 90 prosenttia oli naisia, 7 prosenttia miehiä ja loput joko luokittelivat itsensä muun sukupuoliseksi tai eivät halunneet kertoa vastausta. Opinnäytetyön aiheen, sekä kyselyn jakokanavien vuoksi naisten suuri enemmistö ei tullut yllätyksenä. Vastaajista enemmistö, eli 29 prosenttia olivat iältään 26–35-vuotiaita. Suurin osa lopuista vastaajista asettuvat iältään tasaisesti 18 ja 65 ikävuoden väliin. Alle 18-vuotiaita vastaajia oli kaksi prosenttia, 66–75-vuotiaita viisi prosenttia ja yksi prosentti vastaajista ei halua kertoa ikäänsä.

Jopa 30 prosenttia kyselyyn vastanneista noudatti jotakin erityisruokavaliota. Laktoosittoman ruokavalion jälkeen toiseksi yleisin oli jonkinlainen kasvisruokavalio, jota noudatti 21 vastaajaa. Kasvispainotteisia ruokavalioita oli monenlaisia, aina täysin vegaanista punaisen lihan syömättömyyteen. Gluteenitonta tai viljatonta ruokavaliota noudatti 10 vastaajaa. Vähähiilihydraattinen ja ketogeeninen ruokavalio nousivat esiin kolmelta vastanneelta. Lisäksi vastaajat raportoivat monista erilaisista allergioista, joista erityisesti pähkinäallergia nousi tämän opinnäytetyön kannalta hyödyllisenä esiin.

Perustietojen lisäksi kyselyssä selvitettiin taustatietoja vastaajien joulun liitettyjen ruoka- ja juomatuotteiden nauttimistottumuksista. Tarkalleen ottaen siitä, kuluuko heillä kyseisiä tuotteita vain joulun aikaan, joka on kysymyksessä määritetty marras-joulukuuksi, vai myös muina kuukausina. Vastanneista jopa 63 prosenttia kertoi syövänsä tai juovansa perinteisesti joulun liitettyjä tuotteita myös muulloin kuin joulun aikaan.

### 4.2.2 Leipomistottumukset ja reseptit

Selvittääkseni kohdeyleisön lisäksi mahdollisia julkaisualustoja opinnäytetyön tuloksena syntyvälle reseptikalle, kysyin vastaajilta heidän leipomistottumuksistaan ja sitä, mistä he katsovat reseptejä. Leipomistottumuksia selvittävä kysymys kuului ”Kuinka usein vapaa-ajallasi leivot/valmistat muuten makeita tai suolaisia herkkuja?”. Suurin osa kyselyyn vastanneista, eli jopa 43 prosenttia, kertoi leipovansa tai valmistavansa muuten herkkuja vähintään kerran kuussa ja 21 prosenttia vähintään kerran viikossa. Kaikkien vastausten tarkempi jakautuminen näkyy alla olevassa taulukossa (taulukko 1).



Taulukko 1. Vastaukset kysymykseen ”kuinka usein vapaa-ajallasi leivot/valmistat muuten makeita tai suolaisia herkkuja?”

	n	Prosentti
Vähintään kerran viikossa	40	21,0 %
Vähintään kerran kuussa	82	43,2 %
Vähintään kerran puolessa vuodessa	44	23,2 %
Vähintään kerran vuodessa	9	4,7 %
Harvemmin kuin kerran vuodessa	6	3,2 %
En leivo	9	4,7 %

Alapuolella oleva taulukko 2 esittää, mistä kaikkialta kyselyyn vastanneet katsovat reseptejä leivonnaisiin ja muihin makeisiin ja suolaisiin herkkuihin. Vastaaja on voinut valita useamman kuin yhden vastausvaihtoehdon. Suosituin paikka katsoa reseptejä kyselyn perusteella on eri firmojen omat nettisivut. Lueteltujen vastausvaihtoehtojen lisäksi vastaajat kertovat katsovansa reseptejä muun muassa Facebookista, perintöresepteistä sekä blogeista.

Taulukko 2. Vastaukset kysymykseen ”Mistä luet reseptejä leivonnaisiin ja muihin makeisiin ja suolaisiin herkkuihin?”

	n	Prosentti
Ruokakirjoista	70	36,8 %
Ruokalehdistä	78	41,1 %
Aikakauslehdistä	57	30,0 %
Eri firmojen nettisivuilta (esim. K-ruoka, Valio tai Yhteishyvä)	158	83,2 %
Sosiaalisen median vaikuttajilta	99	52,1 %
Nettisivuilta, joissa kuluttajien lisäämiä reseptejä (esim. Kotikokki)	127	66,8 %
Muualta, mistä?	21	11,1 %
En lue reseptejä	7	3,7 %

### 4.2.3 Jouluihmisyys ja suhtautuminen opinnäytetyön aiheeseen

Sekä niin sanottu jouluihmisyys että suhtautuminen tämän opinnäytetyön aiheeseen selvitettiin kyselyssä liukukytkimellä. Kyselyyn vastanneet arvioivat jouluihmisyyttään asteikolla nolasta kymmeneen, nollan ollessa minimi ja kymmenen maksimi. Suhtautumista aiheeseen arvioitiin niin ikään asteikolla nolasta kymmeneen, nollan tarkoittaessa negatiivista suhtautumista ja kymmenen positiivista. Asteikon keskelle sijoittuva numero viisi tarkoittaa tällöin neutraalia suhtautumista.

Kyselyssä ei määritelty erikseen termiä jouluihminen, joten kyselyyn vastanneiden tulkinta termistä saattaa hieman vaihdella. Lähtökohtaisesti kysymyksellä haetaan tietoa siitä, kuinka paljon vastaaja pitää joulusta. Keskiarvo jouluihmisyys -kysymykseen oli 8,5 ja mediaani 9. Kyselyn voidaan siis katsoa tavoittaneen kohderyhmänsä erinomaisesti. 190 vastanneesta jopa 148 on valinnut asteikolta luvun 8 ja 10 väliltä ja vain neljä vastaajaa valitsi luvun 0 ja 3 väliltä.

Kysyttäessä suhtautumista ajatukseen joulun makujen yhdistämisestä muiden juhlien ruokatuotteisiin, kaikkien vastausten keskiarvoksi saatiin 6,5 ja mediaaniksi 7. Ensisilmäyksellä tarkasteltuna nämä luvut kertovat suhtautumisen työn aiheeseen olevan varovaisen positiivista. Tarkemmin vastauksia tutkimalla huomataan, että 23 vastaajaa suhtautuu ajatukseen neutraalisti, eli on vastannut kysymykseen luvulla viisi. 45 vastaajaa suhtautuu negatiivisesti, kun taas 122 vastaajaa suhtautuu positiivisesti. Kaikkein vähiten vastauksia on saanut luku nolla, jolla on vastauksia vain kaksi kappaletta. Eniten vastauksia taas on kerännyt luku 10, jonka on vastannut 33 henkilöä. Tarkempi tarkastelu osoittaaakin suhtautumisen olevan selkeästi positiivisen puolella.

### 4.2.4 Joulun maut ja kyselyyn vastanneiden tuoteideat

Kyselyssä selvitettiin vastaajien mielikuvia joulun mauista sekä yleisiä ajatuksia opinnäytetyön aiheeseen avoimilla tekstikentillä. Näiden kenttien vastauksia tutkin etsimällä niistä muun muassa samankaltaisuuksia. Joulun makuja kysyttäessä jopa 134 vastaajaa, eli 71 prosenttia kaikista vastanneista on vastannut kanelin, joka keräsikin eniten vastauksia. Seuraavaksi yleisin vastaus on ollut piparin tai piparkakun maut 96 vastauksella, lisäksi piparkakun sisältämät mausteet, kuten neilikka ja inkivääri löytyivät erikseen lueteltuina kymmenistä vastauksista. Kolmanneksi yleisin vastaus oli glögi tai glögin maut. Kolmen suosituimman lisäksi paljon vastauksia keräsivät muiden muassa luumu, omena, eri sitrushedelmät, suklaa, lanttu, kinkku sekä riisipuuro. Kuvassa 5 oleva sanapilvi esittää kysymykseen saadut vastaukset.



pääsiäiseen soveltuvat keltaiset joulutortut sekä piparimuruilla tuunattu raparperiiras kermaviiliomenaraasteella.

#### **4.2.5 Yhteenveto kyselyn tuloksista**

Kyselyn tulosten perusteella opinnäytetyön tuloksena syntyvän produktin kohdehenkilöt ovat minkä tahansa ikäisiä leivonnasta ja ruoanlaitosta kiinnostuneita henkilöitä, joista jopa kolmannes noudattaa jonkinnäköistä erityisruokavaliota. Reseptejä suunnitellessani pyrin ottamaan huomioon yksittäisissä resepteissä ainakin eniten mainitut ruokavaliot, kuten kasvissyönnin, laktoosittomuuden sekä gluteenittomuuden.

Ylivoimaisesti eniten reseptejä kyselyn perusteella katsotaan eri firmojen omilta nettisivuilta. Mikäli siis myöhemmin päädyn tarjoamaan reseptejä jollekin kanavalle, saavuttaakseni mahdollisimman laajan käyttäjäkunnan resepteilleni, on kanavan järkevää olla juuri jonkun yrityksen nettisivut. Toiseksi suosituimmat kanavat olivat nettisivut, joille kuluttajat voivat itse lisätä reseptejä. Tällaiselle sivustolle produktina syntyneiden reseptien lisäämisen kynnyks on matala, mutta joukosta erottuminen voi myös olla haastavampaa.

Joulun makujen yhdistäminen muihin kuin joulutuotteisiin, on monelle uusi ja vieras ajatus, mutta kyselyyn vastanneiden pääsääntöisesti positiivinen suhtautuminen ja kiinnostus aihetta kohtaan, antaa vahvistusta konseptin toimivuudelle.

### **4.3 Tuotekehityksen toteutus**

Kyselyyn saadut vastaukset antavat hyvän lähtökohdan tuotekehitykselle. Vastausten lisäksi pohjaa antaa jo olemassa olevien reseptien selailu sekä itsellä olevan kokin koulutuksen mukanaan tuoma tietämys ja eri makupalettien tuntemus. Tarkoituksena on kehittää neljä kappaletta reseptejä tuotteille, jotka kunnioittavat niin joulun makuja kuin niitä ruokatuotteita, mihin nämä maut yhdistetään. Koska suuntaan reseptit kuluttajakäyttöön, tulen käyttämään niissä mittayksikköinä pääasiassa kotikeittiöissä helposti mitattavissa olevia mittoja, kuten desilitroja ja teelusikallisia.

Kaikki tuotteet tulevat olemaan valmistettavissa laktoosittomana, kaikki tuotteet tulevat olemaan lihattomia ja lisäksi vähintään yksi tuotteista tulee olemaan valmistettavissa gluteenittomana. Reseptien mukaan valmistettujen tuotteiden tulee olla herkullisia ja laadultaan erinomaisia. Ainakin osan resepteistä tulee olla sellaisia, että niihin pystytään käyttämään edeltävältä joululta ylijääneitä tuotteita, jotka eivät välttämättä säilyisi seuraavaan jouluuun, vaan synnyttäisivät hävikkiä.

Taustatutkimuksen jälkeen olen päätenyt neljään tuoteideaan, joita lähden kehittämään eteenpäin. Kehitettävät tuoteideat ovat luumupasha, jouluinen vappumunkki, glögillä maustettu

raparperiirakka sekä kurpitsapiparit. Taustatutkimuksen, ja etenkin kyselyyn saatujen vastausten perusteella, sopivia tuoteideoita syntyi useita, joista valitsin kehitettäväksi nämä neljä. Valitut tuoteideat kattavat laajasti vuoden ruokasesongit, pääsiäisen ruokapöydästä pyhäinpäivän viettoon saakka.

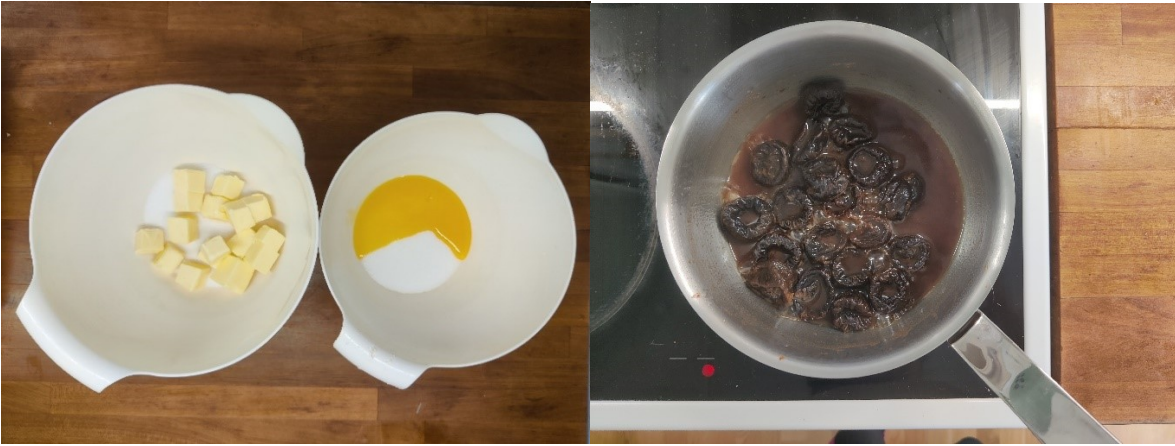
Tuoteideoiden valinnan jälkeen aloitan kokeiluvaiheen. Seuraavissa kappaleissa kerron tästä vaiheesta erikseen jokaisen tuotteen kohdalla. Lisäksi kerron koemaistajien mietteet tuotteiden mausta ja ulkonäöstä.

#### **4.3.1 Luumupasha**

Ajatus luumupashasta syntyi kyselyn vastausten pohjalta. Luumu oli yksi yleisimmistä vastauksista kysyttäessä joulun makuja, lisäksi avoimen kysymyksen vastauksissa toistui luumurahka muuttamaan otteeseen. Lähdin pohtimaan, miten luumua tai luumurahkaa voisi varioida tai mihin muuhun tuotteisiin ne olisivat luontevasti yhdistettävissä, jolloin mieleeni tuli pääsiäisen kermainen jälkiruoka pasha, johon voisi helposti upottaa joulutorttujen paistosta ylijääneet luumumarmeladit. Pasha sisältää valmiiksi luumurahkastakin tuttuja pääainesosia, kuten kermaa ja maitorahkaa. Pasha maustetaan perinteisesti sitruunalla, mantelilla ja osassa resepteistä rusinoilla tai korinteilla.

Ensimmäisen testin resepti löytyy liitteestä 2. Erilaisia pashareseptejä tutkiessani löysin hyvin erilaisia variaatioita maustamiseen käytettyjen raaka-aineiden osalta. Osassa resepteissä makua toivat ainoastaan sitruuna ja manteli, joissain resepteissä joukkoon laitettiin kokonaisia tai pilkottuja rusinoita, ja yhdessä reseptissä makua oli tuomassa appelsiinimarmeladi. Päätin säilyttää pashalle ominaisen sitruunan ja mantelit osana reseptiä, mutta lisäsin joukkoon desin itse keitettyä luumumarmeladia, johon lisäsin hieman kanelia, sillä omasta kaapistani ei tällä kertaa löytynyt luumumarmeladia.

Ensimmäisessä kokeilussa huomasin, ettei pashan hera jostain syystä lähtenyt ollenkaan erottumaan ja valumaan ulos massasta, vaan massa itsepintaisesti piti kaiken nesteen sisällään, vaikka pidensin valutusaikaa kahteen vuorokauteen tavallisen yhden sijaan. En löytänyt syytä tälle ilmiölle, mutta päätin kokeilla seuraavaksi hieman erilaista reseptiä, joka jättää massan aavistuksen löysemmäksi. Toisessa kokeilussa käytetty resepti löytyy liitteestä 3.



Kuva 5. Voi + sokeri ja keltuainen + sokeri odottamassa vatkausta

Kuva 6. Kuivatut luumut, vesi ja kaneli kattilassa keittymässä marmeladiksi



Kuva 7. Kulhossa kaikki luumupashan ainekset vatkattuna sekaisin

Kuva 8. Märillä suodatinpaporeilla vuorattu siivilä odottamassa luumupashaa



Kuva 9. Luumupashamassa siivilässä valumassa

Kuva 10. Valmis luumupasha

Toinen kokeiluerä toimi selkeästi ensimmäistä paremmin. Heraa irtosi massasta, joskin hieman tavallista vähemmän, mutta valmis pasha pysyi hienosti kasassa ja koostumus oli miellyttävä. Reseptin toimiessa hyvin sellaisenaan, halusin varmistaa vielä toimivuuden käytettäessä valmistusta luumumarmeladia, sillä ajatus oli alun perin juuri joululta yli jääneen marmeladin hyödyntäminen. Kolmannessa kokeiluerässä käytin siis liitteestä 3 löytyvää reseptiä vain sillä erotuksella, etten keittänyt itse marmeladia vaan käytin kaupan valmistamaa versiota, ja lisäsin reseptissä olleen kanelin erikseen massan joukkoon. Tälläkin muutoksella tulos oli sama toisen kokeilun kanssa, eli niin koostumus kuin maku olivat toimivia. Valmis pasha oli niin maultaan kuin ulkonäöltään selkeästi pashaksi tunnistettavia, mutta makuun yhdistyi joululta tuttu luumurahka.

Luumupashan koemaistajia oli kolme kappaletta, yhdelle heistä pasha ei ollut tuttu tuote entuudestaan, kaksi muuta taas söivät pashaa joka pääsiäisenä. Pashamuottina käyttämäni siivilän vuoksi pashassa ei ollut sille tyypillistä korkeutta, mikä kiinnitti ensimmäisenä koemaistajien huomion. Maku ja koostumus oli kuitenkin pashalle ominaisia niiden maistajien mielestä, joille pasha oli entuudestaan tuttu tuote. Kaikki maistajat pitivät luumupashan makua hyvänä, ja he tunnistivat pashan lisäksi mausta jouluisen luumurahkan.

#### 4.3.2 Vappumunkit riisipuurosydämellä

Tarkoituksena oli kehittää resepti jouluiselle vappumunkille. Ensimmäinen ajatus oli lisätä perinteiseen munkkitaikinaan piparkakuista tuttuja mausteita ja päällystää valmiit munkit kanelisokerilla. Tein tällä ajatuksella pienen kokeiluerän, mutta tulin lopputulokseen, ettei tämä makupari ollut kovinkaan toimiva. Lisäksi kanelisokeri, jolla olin munkit kuorruttanut, oli aivan liian kanelista. Halusin kuitenkin jatkaa jouluisen vappumunkin kehittelyä, ja seuraavaksi sainkin idean riisipuuron

yhdistämisestä osaksi makeaa munkkia. Päätin kokeilla kahta erilaista versiota, toiseen laittaisin jo taikinaan riisipuuroa (versio 1), toiseen taas pursottaisin sisälle kanelilla, sokerilla ja runsaalla voilla maustettua riisipuuroa (versio 2). Käytin koeversioissa kaupan valmiita riisipuroja, halutessaan kuluttaja voi kuitenkin hyödyntää kaapin pohjalle edeltävältä joululta jääneet puuroriisit ja keittää niistä itse puuron täytteeseen. Mikään ei myöskään estä jo joulun välipäivinä valmistamasta näitä munkkeja joululta ylijääneestä puurosta.

Tein kaksi erilaista versiota taikinasta, yhden perinteisemmän version, johon laitoin hieman kanelia mausteeksi ja toisen version, jossa korvasin osan jauhoista ja nesteestä valmiilla riisipuurolla. Taikinoiden reseptit löytyvät liitteistä 4 ja 5. Annoin taikinoiden kohota liinan alla noin tunnin ajan, jonka jälkeen pyörittelin ne tasakokoisiksi palloiksi. Annoin pallojen vielä kohota liinan alla noin puoli tuntia. Taikinapallojen kohotessa sekoitin noin desilitraan riisipuuroa 30 grammaa sulaa voita, puoli teelusikallista kanelia ja teelusikallisen sokeria ja laitoin puuron pursotuspussiin. Lämmitin kattilassa munkinpaistorasvan noin 170 asteeseen. Uppopaistoin munkkeja öljyssä käänellen noin 4 minuutin ajan, kunnes ne olivat tasaisen ruskeita. Perinteisemmästä taikinasta tehtyjen munkkien sisään pursotin riisipuuron. Molemmista versioista puolet päällystin sokerilla ja puolet miedolla kanelisokerilla.

Valmiita munkkeja tuli neljää erilaista, joista jokaista maistelin kotiraadin kera. Huomasimme, että vaikka versio 1 maistui oikein hyvältä, ei taikinan seassa oleva riisipuuro päässyt valmiissa munkissa laisinkaan esiin. Sokerilla kuorrutettuna versio 1 maistui vain tavalliselle munkille, kun taas kanelisokerilla kuorrutettuna maku oli jo jouluisempi. Sen sijaan versio 2 oli liiallista makeutta lukuun ottamatta oikein maistuva tuote. Totesimme, että sekä täytteen, että taikinan sisältäessä kanelia, ei pinnan sokeri kaipaa enää kanelia kaverikseen.

Ensimmäisen kokeilun pohjalta päätin, että tuote, jolle reseptiä lähdetään muokkaamaan, on riisipuuro täytteenen munkki. Päätin pitää ensimmäisessä kokeilussa käytetyn perinteisemmän taikinan samassa muodossa, mutta täytettä halusin muokata vähemmän makeaksi vähentämällä sokerin määrää puoleen. Täytteessä oleva runsas voi, loi mielikuvan jouluisen riisipuuron päällä helmeilevästä voisilmästä, joten voin määrään en puuttunut. Munkin pinnalta päätin jättää kanelin pois kokonaan.





Kuva 11. Munkkitaikina vatkaumassa, jauhojen lisäys

Kuva 12. Vaivattu munkkitaikina valmiina kohotukseen



Kuva 13. Munkkitaikinan paloittelu ja munkeiksi pyörittely

Kuva 14. Munkit uppoaistumassa kattilassa

Kuva 15. Munkkien sokerointi



Kuva 16. Reikä munkin pintaan veitsellä

Kuva 17. Riisipuurotätteen pursotus munkin sisään

Toisen kokeiluerän tein edellä mainituilla muutoksilla, resepti löytyy liitteestä 6. Tämän kokeiluerän munkit olivat mielestäni maultaan erinomaisia, täyte oli yhä makeaa, muttei liian imelää. Tämän erän tuotoksia maistatin neljällä koemaistajalla, jotka kaikki yllättyivät tuotteen mausta positiivisesti. Riisipuuron jyväisen muodon takia munkin pintaan tehtävä reikä on isohko, jotta täyte saadaan sinne sisälle. Tämä kiinnitti koemaistajien huomion, muttei kuitenkaan häirinnyt heitä. Täyteen runsas voisuus ja kanelisuus loivat maistajille mielikuvan jouluaamun puurolautasesta voisilmällä, mutta uudessa muodossa. Maistajat voisivat kuvitella valmistavansa kyseisiä munkkeja omaan vappupöytänsä.

#### 4.3.3 Glögiraparperipiirakka

Ajatus raparperipiirakan varioinnista jouluisemmaksi versioksi lähti erään kyselyyn vastanneen tuoteideasta. Vastaajan idea oli lisätä raparperipiirakan täytteeseen piparin murusia. Päätin kuitenkin lähteä toiseen suuntaan ja lisätä piparin sijasta glögiä täytteeseen. Pohdin ensin, mikä olisi järkevin tapa tuoda glögin makua piirakkaan, olisiko järkevää marinoida raparperin palat glögissä, maustaa täyte glögimausteilla vai keittää raparperit glögissä. Päädyin tavoista viimeiseen ja keitin

raparpereista glögitiivisteellä maustetun hillon, sillä kaapistani löytyi edeltävältä joululta yli jäänyttä glögitiivistettä.

Vuodenajan takia jouduin käyttämään edelliseltä kesältä pakastimeen jääneitä raparpereja, joista keitin ensin hieman ylimääräistä nestettä pois ennen kuin lisäsin tilalle glögitiivistettä. Mielestäni hillosta tuli erittäin maukasta, makea glögi tasapainotti upeasti kirpeää raparperia ja niin glögin kuin raparperin maut pääsivät hyvin esiin. Hillon resepti löytyy liitteestä 7.



Kuva 18. Glögiraparperihillon ainesosat

Kuva 19. Glögiraparperihillo keittymässä

Piirakkapohjaksi päätin valita perinteisen murotaikinan, johon lisäsin hieman vaniljaa, kanelia ja inkivääriä tukemaan täytteen makuja. Halusin pitää pohjan kuitenkin miedon makuisena, jotta täytteeksi tuleva hillo pääsi loistamaan valmiissa piirakassa. Lisää koristeellisuutta ja samalla tarvittaessa jouluisuutta päätin lisätä koristelemalla piirakan kanneksi tulevan taikinaosuuden tekemällä piparimuotilla siihen reikiä. Itselfäni löytyi kaapista suuri lumihutaleen mallinen piparimuotti, joka kävi mielestäni erinomaisesti piirakan koristeeksi. Pienemmillä muoteille kuoreen olisi voinut tehdä useampiakin koristeita. Piirakan resepti löytyy liitteestä 8.



Kuva 20. Piirakkataikinan kuivat aineet + voi kulhossa

Kuva 21. Piirakkataikinaan lisätään kerma



Kuva 22. Valmis piirakkataikina menossa muovipussissa jääkaappiin vetäytymään

Kuva 23. Piirakkataikina painellaan piirakkavuon pohjalle ja reunoille



Kuva 24. Glögiraparperihillo kaadetaan vuokaan taikinan päälle

Kuva 25. Kaulittuun kansitaikinaan tehdään piparimuotilla kuvio

Kuva 26. Kansitaikina käännetään piirakan päälle leivinpaperin avulla, leivinpaperi irrotetaan



Kuva 27. Piirakka odottamassa uuniin menoa

Kuva 28. Valmis piirakka

Ensimmäisellä reseptikokeilulla valmistunut piirakka oli mielestäni erinomaisen maukas ja juuri tavoitteiden mukainen. Maistatin piirakkaa neljällä koehenkilöllä, jotka pitivät tuotetta hyvänmakuisena ja laadukkaana. Maistajat maistoivat piirakassa selkeänä niin raparperin kuin glögin. Piirakan kuviointi herätti suurta ihastusta ja ideaa piparimuottien avulla koristelusta pidettiin hyvänä.

#### 4.3.4 Kurpitsapiparit

Yhdysvalloista on viime vuosina rantautunut suomeen niin sanotut pumpkin spice tuotteet, eli kurpitsapiirakan maustamiseen käytettävällä mausteseoksella maustetut erilaiset tuotteet, kuten erikoiskahvit. Tämä mausteseos koostuu itseasiassa hyvinkin jouluisista mauista, kanelista, neilikasta ja inkivääristä, lisäksi seassa on maustepippuria ja muskottipähkinää. Piparkakkumausteessa korostuu eniten inkivääri, kun taas kurpitsapiirakkamausteseoksessa päämausteena toimii kaneli. Kurpitsapiirakkamausteella maustetut tuotteet ovat sesongissa syksyn aikaan, joskin enteilevät jo pian alkavaa jouluseasonkia.

Neljänneksi tuotteeksi päätinkin valita jouluiset vaaleat piparit, joiden taikinassa käyttäisin niin kurpitsapiirakkamausteita kuin myös kurpitsasosetta. Ensimmäisen testin resepti löytyy liitteestä 9. Tein ensimmäisen testiversion käyttämällä Fin Mixin gluteenitonta jauhoseosta. Tässä versiossa mausteiden käyttö oli liian hillittyä, eikä valmiissa pipareissa ollut mielestäni tarpeeksi makua. Toiseen kokeiluerään päätin tuplata mausteiden määrän. Gluteenittomilla jauhoilla tehtynä piparin rakenne oli erinomainen, eikä pelkkä mausteiden määrän muuttaminen vaikuta koostumukseen. Tämän vuoksi päätin testata reseptin toimivuutta myös vehnäjauhoilla toisessa erässä siten, että en tehnyt reseptiin mitään muita muutoksia. Mausteisempi ja gluteenillinen resepti löytyy liitteestä 10.

Toisen kokeiluerän tuotoksena valmistuneet piparit olivat mukavan mausteisia ja myös kurpitsan maku erottui seasta miedosti. Kurpitsapiirakkamausteiden samankaltaisuus perinteisten piparimausteiden kanssa luo pipareille perinteisten joulupipareiden tuoksun. Ensi puraisulta suun myös valtaa perinteisen piparin maku, mutta tarkemmalla maistelulla huomaa eron. Luodakseni eroa perinteisten joulupiparien ja näiden kurpitsapiparien välille, päätin lisätä reseptiin kurpitsapiirakalle tyypillisen päällisen, eli kermavaahdon, jonka päälle on sirotettu kanelia.



Kuva 29. Piparitaikin kuivat aineet

Kuva 30. Siirappi, voi ja sokeri kattilassa piparitaikinaa varten



Kuva 31. Valmis piparitaikina menossa jääkaappiin vetäytymään muovipussissa

Kuva 32. Piparitaikin kaulinta ja piparien leikkaus piparimuotilla

Kolme koemaistajaa piti kurpitsapipareita mukavan mausteisina ja kokivat niiden sopivan syysiltoihin ja joulun odotukseen. Testipiparien ulkonäkö, eli perinteisen joulupiparin muoto herättivät ajatuksia siitä, että ehkä näiden kurpitsapiparien tulisi olla kurpitsan tai jonkin muun kuin perinteisen mallisia, erottuakseen heti kättelyssä paremmin joulupipareista. Päällä oleva kermavaahto kanelilla miellytti maistajia ja loi mielikuvaa amerikkalaisesta kurpitsapiirakasta.

#### 4.4 Reseptien testauttaminen

Varmistuakseni reseptien toimivuudesta muidenkin kuin itseni käytössä, pyysin yhtä koehenkilöä testaamaan kehittelemäni reseptit. Valitsemani koehenkilö leipoo tai tekee muita jälkiruokia tavallisesti harvoin, korkeintaan kerran vuodessa. Koehenkilö ei ole aiemmin valmistanut itse tuotteita, joihin tämän opinnäytetyöproduktin reseptit pohjautuvat. Tämä on mielestäni ihanteellinen lähtökohta kuluttajille suunnattujen reseptien toimivuuden testaamiselle, sillä reseptit tulee testata juuri sellaisena, kuin olen ne kirjoittanut: Kun koehenkilöltä puuttuu aiempi kokemus vastaavanlaisista tuotteista, on todennäköisempää, ettei hän huomaamattaankaan tule käyttäneeksi ennalta opittuja tapoja tai olettaneeksi mitä reseptissä tapahtuu seuraavaksi.

Koehenkilö suoritti reseptien kokeilun kolmessa osassa. Ensimmäisenä päivänä hän valmisti piparkakkutaikinan sekä pashamassan, jonka siirsi jääkaappiin valumaan. Seuraavana päivänä hän paistoi piparkakut ja kumosi valmiin pashan lautaselle. Kolmantena kokkauspäivänä hän valmisti alusta loppuun riisipuromunkit sekä glögiraparperiirakan. Olin paikalla ensimmäisenä ja kolmantena kokkauspäivänä seuraamassa ja havainnoimassa toimintaa.

Koehenkilö onnistui reseptien avulla valmistamaan juuri halutunlaiset tuotteet. Riisipuurotäytteisten munkkien valmistuksen kohdalla tein kaksi huomiota, joiden avulla muokkasin vielä lopullista reseptiä. Päätin vaihtaa reseptin kaksi viimeistä vaihetta päittäin, eli munkkien täyttämisen ja soke-roinnin. Olin itse täyttänyt munkit ennen sokerointia, mutta en ollut ottanut huomioon sitä, että omat sormeni kestävät kuumuutta huomattavasti enemmän kuin monen muun. Reseptiin vaihdoin siis munkkien täyttämisen viimeiseksi vaiheeksi. Toinen huomio liittyy valmisriisipuuroon, joka oli koehenkilöllä eri merkkistä kuin itse käyttämäni. Koehenkilön käyttämä riisipuuro oli huomattavasti suolaisempaa kuin itse käyttämäni, mikä tietysti vaikutti lopputulokseen. Reseptiin lisään huomion riisipuuron suolan määrästä.

Reseptien testausvaiheessa pystyin tarkemmin laskemaan aikoja, joita reseptien valmistamiseen kuluu. Olen itse tottunut leipoja sekä ruoanlaittaja ja olen toiminut myös ammattikeittiöissä. Työkentelytahtini onkin nopeampaa kuin monen muun kuluttajan.

Kaiken kaikkiaan reseptien testaus osoitti, niiden olevan parilla pienellä muokkauksella toimivia ja käyttäjäystävällisiä. Kokemattomampikin kokkailija onnistui niiden avulla valmistamaan maukkaita tuotteita ja saamaan onnistumisen tunteita. Kokeilun perusteella pystyn hyvillä mielin lyömään lukkoon lopulliset reseptit ja samalla saattamaan opinnäytetyöproduktin päätökseensä.



## 5 Pohdinta

Tähän opinnäytetyöprosessiin lähtiessä minulla oli varsin kunnianhimoiset ja suoraan sanottuna mahdottomat tavoitteet lopputuotokselle. Perusajatus oli alusta asti sama, jouluisen makujen hyödyntäminen ympärivuotisessa reseptiikassa. Alun perin halusin kuitenkin luoda laajan kymmenien tuotteiden reseptiikan yrityskäyttöön. Isoin ongelma olikin löytää ne rajaukset ja raamit, joiden mukaan lähteä työtä oikeasti toteuttamaan. Tietoperustan kanssa rämmin kuvainnollisesti suossa pariinkin otteeseen, kirjoitin useita sivuja tekstiä, jotka rönsyilivät aiheen sivuilta yli ja ohi. Opinnäytetyön ohjaajien kanssa käytyjen keskustelujen pohjalta onnistuin lopulta luomaan kaivatut raamit työlleni, minkä jälkeen kirjoitus alkoikin sujumaan.

Opinnäytetyön tavoitteina oli luoda joulun makuihin pohjautuva reseptikokoelma ympärivuotiseen käyttöön ja samalla selvittää, miten kuluttajat aiheeseen suhtautuvat. Halusin luoda reseptejä, jotka tuovat pienen palan joulun taianomaista henkeä myös muihin vuodenaikoihin. Pyrkimyksenäni oli, että ainakin osassa resepteistä pystyisi hyödyntämään usein joululta ylijääneitä tuotteita, jotka voisivat muuten päätyä hävikiksi.

Opinnäytetyön tuotoksena syntyi neljä ruokareseptiä sisältävä reseptikokoelma, joka kattaa vuoden ruokajuhlat tasaisesti aina pääsiäisestä pyhäinpäivään asti. Reseptien mukaan laadituissa tuotteissa on selkeästi tunnistettavissa niihin liitetyt jouluiset maut, mutta samalla ne kunnioittavat alkuperäisiä tuotteita. Jopa kolme neljästä reseptistä on sellaisia, joihin pystyy hyödyntämään edeltävältä joululta mahdollisesti ylijääneitä tuotteita, eli luumumarmeladia, glögiä ja puuroriisiä.

Työn produktin, eli reseptiikan lisäksi, tämän opinnäytetyön tuloksena saatiin kerättyä arvokasta tietoa kuluttajilta heidän suhtautumisestaan joulun perinteitä rikkoviin tuotteisiin. Ilokseni suhtautuminen oli varsin positiivista, joskin on otettava huomioon, että asian selvittämiseen käytetyn kyselyn otanta oli skaalaltaan suppea. Kyselyn jakokanaviin kuului kaksi jouluisia kanavaa, ja suurin osa kyselyyn vastanneista laskikin itsensä kuuluvaksi niin sanottuihin jouluihmisiin. Työn aiheen ollessa varsin uusi ja innovatiivinen, oli mielestäni syytä selvittää ensin juuri tämän ihmisryhmän suhtautumista aiheeseen, vaikkei se kerrokaan koko väestön mielipiteestä. Voinkin sanoa, että kaikki opinnäytetyölle asettamani järkevät tavoitteet toteutuivat mallikkaasti.

Tuotekehityksen toteutus oli vaihe, josta nautin suunnattomasti. Tietoperustan pitkällisen luomis- ja hiomisprosessin jälkeen oli ihanaa päästää oma luovuus valloilleen. Koko prosessin ajan päässä muhineet erilaiset tuote- ja resepti-ideat konkretisoituivat moniksi koeversioiksi. Jotkut tuotteet eivät toimineet ajatellulla tavalla, kun taas jotkut tuotteet osoittautuivat vielä odotettua paremmiksi. Luumulla höystetyn pashan ensimmäinen versio ei toiminut lainkaan, kun hera ei lähtenyt jostain

syystä erottumaan massasta, kun taas riisipuurolla täytetty munkki yllätti jo ensipuraisulla niin itsemi, kuin jokaisen sitä maistaneen henkilön herkullisuudellaan.

Tämän opinnäytetyön tekemisen aikana vahvistui oma ajatukseni siitä, että vastaavanlaisille tuotteille voisi olla kysyntää. Tämän opinnäytetyön tuotoksena syntyneen reseptiikan voisi hyödyntää eri ruokasivustoilla, ruokalehtien sivuilla tai sosiaalisessa mediassa esimerkiksi reseptivideoiden muodossa. Jatkojalostuksella reseptit voisivat toimia pohjana kokonaiselle reseptikirjalle tai mikseipä myös yrityskäytössä jonkin kahvilan tai ravintolan reseptiikassa. Opinnäytetyöohjaajaltani sain vinkin Hungry for Finlandin järjestämästä ruokamatkailukilpailusta, jossa on ensimmäistä kertaa tänä vuonna myös opiskelijasarja. Kilpailussa etsitään Suomen parasta ruokamatkailutuotetta, opiskelijasarjassa riittää idea tai konsepti. Opiskelijasarjaan voi osallistua esimerkiksi juuri opinnäytetyöllä, ja ohjaajani kehotuksesta tulenkin lähettämään tämän opinnäytetyön mukaan kilpailuun.

Kaiken kaikkiaan tämän opinnäytetyön laatiminen oli itselleni opettava prosessi. Opin laajasti niin joulusta ja tuotekehityksen perusteista kuin laajemman kirjallisen tuotoksen kokoamisesta ja projektinhallinnasta. Sain vahvistusta sille, että työ reseptikehityksen parissa, voisi olla se, mitä kohti pyrkiä opiskelujen jälkeen.

Joulu on ihmisen parasta aikaa. Voisiko joulua viettää ympäri vuoden? Miksipä ei.

## Lähteet

Aikakausmedia s.a. Kansallinen Mediatutkimus. Luettavissa: <https://www.aikakausmedia.fi/KMT>.  
Luettu: 2.3.2023.

Aikakausmedia 2021. Vertaile lehtien tietoja. Luettavissa: <https://www.mediakortit.fi/vertailu/>.  
Luettu: 2.3.2023.

Alko s.a. Joulumenu kasvisruoan ystävälle. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/menu/kasvisruoka-joulumenu>. Luettu: 16.3.2023.

Alko Oy 12.12.2022. Joulun ruoka- ja juomavalintoja tehdään vastuullisuus edellä. Hyperlokaalisuus tämän joulun trendi. STT info. Luettavissa: <https://www.sttinfo.fi/tiedote/joulun-ruoka--ja-juomavalintoja-tehdaan-vastuullisuus-edella-hyperlokaalisuus-taman-joulun-trendi?publishe-rid=1631&releaseld=69959890>. Luettu: 16.3.2023.

Anttila, E. 2020. Museoviraston esitys Elävän perinnön kansalliseen luetteloon hyväksyttävistä kohteista opetus- ja kulttuuriministeriölle. Museovirasto. Luettavissa: <https://www.aineetonkulttuuriperinto.fi/assets/kansallinen-2020-fi2.pdf>. Luettu: 21.2.2023.

Arla s.a. Joulun kasvisruoat. Luettavissa: <https://www.arla.fi/reseptit/kaikki-teemat/joulun-kasvisruoat/>. Luettu: 16.3.2023.

Baraka, J. 21.12.2020. Yli 3800 vastasi: Tässä ovat suomalaisten rakkaimmat jouluruoat – Äänestystulos Vihreistä kuulista oli myös aika lailla selvä. Ilta-Sanomat. Luettavissa: <https://www.is.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000007697143.html>. Luettu: 16.2.2023.

Elorinne, A-L. & Voutilainen E. 2021. Trendiruokavaliot. Teoksessa Mutanen, M., Niinikoski, H., Schwab, U. & Uusitupa, M. Ravitsemustiede, luku 17. Kustannus Oy Duodecim.

Elävä perintö 2021. Saunominen. Luettavissa: <https://wiki.aineetonkulttuuriperinto.fi/wiki/Saunominen>. Luettu: 28.2.2023.

Finnpanel 2023. Katsotuimpien ohjelmien TOP-listat. Luettavissa: <https://www.finnpanel.fi/tulokset/tv/vuosi/topv/viimeisin/topv.html>. Luettu: 21.2.2023.

Fogelholm, C-M. 2009. Tuoteideasta innovaatioksi. Mediapinta. Tampere.

Fox, K. 2017. The Gannet's gastronomic miscellany. Octopus Publishing Group Ltd. Lontoo.

- Fuller, G. W. 2011. *New Food Product Development: From Concept to Marketplace*, Third Edition.
- Hamari, P. & Kostet, J. 2017. Museoviraston esitys Elävän perinnön kansalliseen luetteloon hyväksyttävistä kohteista opetus- ja kulttuuriministeriölle. Museovirasto. Luettavissa: <https://www.aineetonkulttuuriperinto.fi/assets/Kansallinen-luettelo-2017.pdf>. Luettu: 21.2.2023.
- Hassi, L., Paju, S. & Maila, L. 2015. *Kehitä kokeillen: Organisaation käsikirja*. BALTO print. Liettua.
- Hiltunen, E. 2017. *Mitä tulevaisuuden asiakas haluaa: Trendit ja ilmiöt*. Docendo. Jyväskylä.
- Jokinen, T. 2001. *Tuotekehitys*. Hakapaino Oy. Helsinki.
- Joulupukkisäätiö 30.11.2017. Suomalainen joulupukkiperinne sai virallisen aseman. Luettavissa: <https://santaclausfinland.fi/blog/2017/11/30/suomalainen-joulupukkiperinne-sai-virallisen-aseman/>. Luettu: 28.2.2023.
- K-Ruoka 31.8.2022. Näin säilöt suolasienet. Luettavissa: <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/nain-on-nistut/nain-sailot-suolasienet>. Luettu: 18.4.2023.
- K-Ruoka 2022. Kasvissyöjän joulu. Luettavissa: <https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/joulu/kasvissyojan-joulu>. Luettu: 16.3.2023.
- KMT 2022. Lukijamäärät, kokonaistavoittavuus & digitavoittavuus. Aikakausmedia. Luettavissa: [https://www.aikakausmedia.fi/media/ctsjsxoyh/aikakausmedia\\_lukijamaarat\\_kokonaistavoittavuudet\\_kmt\\_2022.pdf](https://www.aikakausmedia.fi/media/ctsjsxoyh/aikakausmedia_lukijamaarat_kokonaistavoittavuudet_kmt_2022.pdf). Luettu: 2.3.2023.
- Koskela, A. 17.2.2022. Helsinkiläisravintolan henksulounaasta tuli vahingossa järjetön hitti – Shanghai tacojen reseptiä on kopioitu kymmeniin eri ravintoloihin. Kotiliesi. Luettavissa: <https://koti-liesi.fi/ruoka/ideoita-ruoanlaittoon/shanghai-taco-on-liemi-ravintolan-hittiannos/>. Luettu: 9.2.2023.
- Lahtinen, M. 2003. *Joulu – sen historia, askareet ja herkut*. 3. painos. Tammi. Helsinki.
- Lejos 13.11.2020. Joulun kyselytutkimus paljasti: Tässä ovat joulupöydän ylivoimaiset ykköset Suomessa – nuorten keskuudessa näkyvissä selkeä muutos. Luettavissa: <https://www.mynewsdesk.com/fi/lejos/pressreleases/joulun-kyselytutkimus-paljasti-taessae-ovat-joulupoeйдаen-ylivoimaiset-ykkoeset-suomessa-nuorten-keskuudessa-naekyvissae-selkeae-muutos-3050726>. Luettu: 16.2.2023.
- Lejos 4.12.2020. Suomalaiset ovat puhuneet: nämä joulupöydän ateriat ovat aikansa eläneitä – suositut ruokavaikuttajat loivat uudet reseptit vaihtelunhaluisille. Luettavissa:

<https://www.mynewsdesk.com/fi/lejos/pressreleases/suomalaiset-ovat-puhuneet-naemae-joulu-poeйдаen-ateriat-ovat-aikansa-elaeneitae-suositut-ruokavaikuttajat-loivat-uudet-reseptit-vaihtelunhaluisille-3056373>. Luettu: 16.2.2023.

Lilja, E. 22.12.2019. Joulun Myyn jälkeen. Helsingin Sanomat. Luettavissa: <https://www.hs.fi/sunnuntai/art-2000006348505.html>. Luettu: 16.2.2023.

Mansikkamäki, S. 10.8.2019. Pakasta uudet perunat joulupöytään – yksi lajike sopii pakastukseen ylitse muiden. Kotiliesi. Luettavissa: <https://kotiliesi.fi/ruoka/ideoita-ruoanlaittoon/pakasta-uudet-perunat-joulupoytaan-yksi-lajike-sopii-pakastukseen-ylitse-muiden/>. Luettu: 18.4.2023.

Marsio, L. & Mattila, M. 2017. Kansalliseen luetteloon 52 kohdetta. Aineeton kulttuuriperintö. Luettavissa: <https://www.aineetonkulttuuriperinto.fi/fi/artikkeli/kansalliseen-luetteloon-52-kohdetta>. Luettu: 21.2.2023.

Myllyoja, M. 24.12.2018. Joulurauha julistettiin perinteisesti Turusta – tällä kertaa uudella kuorolla höystettynä. Yle. Luettavissa: <https://yle.fi/a/3-10570816>. Luettu: 21.2.2023.

Nieminen, K. 28.6.2022. Mitä megatrendit ovat? Markkinoinnin trendit. Luettavissa: <https://markkinointitrendit.fi/mita-megatrendit-ovat/>. Luettu: 16.3.2023.

Parviala, A & Viita, K. 14.6.2022. Näin hurjaa tahtia ruoan hinta ei ole noussut juuri koskaan – tarkasta Ylen ruokakoneesta, kuinka paljon sinun ostoksesi kallistuvat. Yle. Luettavissa: <https://yle.fi/a/3-12470205>. Luettu: 16.3.2023.

Peda s.a. Usein kysyttyä tekijänoikeuksista. Luettavissa: <https://peda.net/oppimateriaalit/kopio-sto/ukk>. Luettu: 21.4.2023.

Perunka, E. 2020. Joulupukki – Tuhatvuotinen arvoitus. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Pihlaja, H. 19.12.2017. Täyttä vegeä: joulun kasvispääruoka x 5. Glorian ruoka&viini. Soppa365. Luettavissa: <https://www.soppa365.fi/artikkeli/artikkelit/ruokalistalla-nyt/taytta-vegea-joulun-kasvispaaruoka-x-5>. Luettu: 16.3.2023.

Posti 3.12.2019. Tutkimus: suomalaisten mielestä parasta joulussa on yhdessäolo. Luettavissa: <https://www.posti.com/media/mediauutiset/2019/tutkimus-joulu/>. Luettu: 16.2.2023.

Pulkkanen, A. 2018. Pohjolan joulu – perinteitä kekristä nuuttiin. Rannikon laatupaino oy. Vihanti.

Quittner, E. 10.10.2018. I Invent Recipes for a Living – Here’s How. Food52. Luettavissa: <https://food52.com/blog/23164-how-to-develop-recipes-make-new-dish>. Luettu: 31.3.2023.

Romppainen, R. & Rask, R. 24.12.2022. Kuusijuhla: Alpakoita ja erilaisia jouluperinteitä. Yle Areena. Video. Katsottavissa: <https://areena.yle.fi/1-63711788>. Katsottu: 2.2.2023.

Rothstein, M. 1.3.2016. How to Develop a Recipe Like a Test Kitchen Editor. Bon appétit. Luettavissa: <https://www.bonappetit.com/test-kitchen/inside-our-kitchen/article/how-to-create-a-recipe>. Luettu: 31.3.2023.

Ruokatieto s.a. Jouluruokien historiaa. Luettavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/nykypaivan-ruokajuhla/vuodenajat/talvi/joulu/jouluruokien-historiaa>. Luettu: 17.2.2023.

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan: suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. 2. painos. Finfood. Vantaa.

Sydänmerkki s.a. Vaihtoehtoja lihalle. Luettavissa: <https://www.sydanmerkki.fi/vaihtoehtoja-lihalle/>. Luettu: 16.3.2023.

Tuomela, L. & Kalliokoski, L. 16.12.2010. Kasvissyöjän jouluruoat – katso maukkaat ohjeet. Kotiliesi. Luettavissa: <https://kotiliesi.fi/ruoka/kasvissyojan-jouluruoat-katso-maukkaat-ohjeet/>. Luettu: 16.3.2023.

Unesco s.a. Luettavissa: <https://www.unesco.org/en>. Luettu: 21.2.2023.

Veirto, T. 13.12.2011. Joulutorttu on tuotekehittelyn huippua. Yle. Luettavissa: <https://yle.fi/a/3-5467088>. Luettu: 12.4.2023.

Yhteishyvä s.a. Joulu, kasvisruoka ja vegaani. Luettavissa: <https://yhteishyva.fi/listaus/Joulu-Kasvisruoka-Vegaani?page=1>. Luettu: 16.3.2023.

## Liitteet

### Liite 1. Webropol-kysely kuluttajalle

#### 1. Sukupuoli \*

- Nainen
- Mies
- Muu
- En halua kertoa

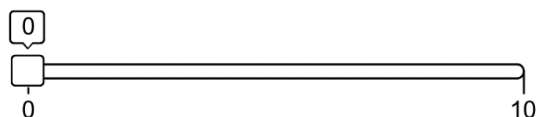
#### 2. Ikä \*

- Alle 18 vuotta
- 18–25 vuotta
- 26–35 vuotta
- 36–45 vuotta
- 46–55 vuotta
- 56–65 vuotta
- 66–75 vuotta
- Yli 75 vuotta
- En halua kertoa

#### 3. Onko sinulla erityisruokavaliota? \*

- Ei
- Kyllä, minkälainen?

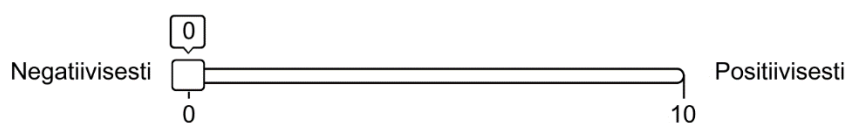
#### 4. Asteikolla 0–10, kuinka jouluihminenä pidät itseäsi? 0 = En ole yhtään jouluihminen, 10 = Olen todellinen jouluihminen \*



#### 5. Syötkö tai juotko jouluun perinteisesti liitettyjä tuotteita muulloin kuin joulun aikaan (n. marras-joulukuu)? \*

- Kyllä
- En

6. Miten suhtaudut ajatukseen joulun makujen yhdistämisestä muiden juhlien ruokatuotteisiin? Esimerkiksi laskiaispulla piparivaahdolla. \*



7. Mitä makuja liität erityisesti jouluun ja joulun aikaan? (Kuvan lähde: Sisustus ja Sepustus blogi 2017) \*

8. Kuinka usein vapaa-ajallasi leivot/valmistat muuten makeita tai suolaisia herkkuja? \*

- Vähintään kerran viikossa
- Vähintään kerran kuussa
- Vähintään kerran puolessa vuodessa



- Vähintään kerran vuodessa
- Harvemmin kuin kerran vuodessa
- En leivo

**9. Mistä luet reseptejä leivonnaisiin ja muihin makeisiin ja suolaisiin herkkuihin? \***

- Ruokakirjoista
- Ruokalehdistä
- Aikakauslehdistä
- Eri firmojen nettisivuilta (esim. K-ruoka, Valio tai Yhteishyvä)
- Sosiaalisen median vaikuttajilta
- Nettisivuilta, joissa kuluttajien lisäämiä reseptejä (esim. Kotikokki)
- Muualta, mistä?
- En lue reseptejä

**10. Onko sinulla ajatuksia liittyen opinnäytetyön aiheeseen, eli jouluisen ruokatuotteiden tuotekehitykseen? Esimerkiksi tuoteideoita? Jaa ne kanssani!**

• Lähetä

**Liite 2. Luumupasha testi 1 – resepti**

- 125 g kuivattuja luumuja
  - 1 dl vettä
  - 1 mm kanelia
  - 2 dl kuohukermaa
  - 1 dl sokeria
  - 1 keltuainen
  - 100 g voita
  - 1 dl mantelirouhetta
  - 250 g maitorahkaa
  - ½ sitruunan mehu
1. Keitä kuivattuja luumuja, vettä ja kanelia kattilassa keskilämmöllä noin 10 minuuttia
  2. Soseuta keitetyt luumut ja jäähdytä
  3. Vaahdota kerma
  4. Vaahdota sokeri ja voi
  5. Lisää mantelirouhe, maitorahka, sitruunan mehu ja jäähdytetty luumusose voi-sokeri vaahtoon
  6. Sekoita joukkoon kermavaahto
  7. Laita seos suodatinpusseilla vuorattuun siivilään
  8. Siirrä muotti jääkaappiin painon alle kahdeksi vuorokaudeksi. Laita alle astia, johon nesteet pääsevät valumaan.

### Liite 3. Luumupasha testi 2 – resepti

- 125 g kuivattuja luumuja
  - 1 dl vettä
  - 0,5 tl kanelia
  - 1 dl sokeria
  - 100 g voita
  - 1 keltuainen
  - 0,5 dl mantelirouhetta
  - 250 g maitorahkaa
  - ½ sitruunan mehu
  - 1,25 dl kuohukermaa
1. Keitä kuivattuja luumuja, vettä ja kanelia kattilassa keskilämmöllä noin 10 minuuttia
  2. Murskaa keitetyt luumut haarukalla ja jäähdytä
  3. Vaahdota voi ja puolet sokerista
  4. Vaahdota keltuainen ja puolet sokerista
  5. Sekoita vaahdot keskenään ja lisää joukkoon mantelirouhe, maitorahka, sitruunan mehu ja jäähdytetty luumusose
  6. Vatkaa kuohukerma löysäksi vaahdoksi ja kääntelee pashamassan joukkoon
  7. Laita seos suodatinpusseilla vuorattuun siivilään
  8. Siirrä muotti jääkaappiin painon alle vuorokaudeksi. Laita alle astia, johon nesteet pääsevät valumaan.

**Liite 4. Vappumunkit riisipuuroisella taikinalla testi 1 – resepti**

- 1,25 dl maitoa
  - 12,5 g tuorehiivaa
  - 0,75 dl sokeria
  - 1 tl kardemummaa
  - 1 mm suolaa
  - 0,5 tl vaniljasokeria
  - 3,5 dl vehnä jauhoja
  - 1,5 dl valmista riisipuuroa
  - 50 voita
  - +
  - paketti munkinpaistorasvaa
  - sokeria / kanelisokeria pinnalle
1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murena joukkoon hiiva
  2. Lämmitä riisipuuro kädenlämpöiseksi
  3. Sekoita maidon joukkoon riisipuuro, kardemumma, sokerit ja suola
  4. Vaivaa joukkoon jauhoa vähän kerrallaan
  5. Jauhojen lisäämisen loppuvaiheessa lisää joukkoon pehmeä voi
  6. Vaivaa yleisvatkaimella taikinaa noin 10 minuuttia
  7. Kohota liinan alla puoli tuntia
  8. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja pyörittele paloista palloja
  9. Kohota palloja liinan alla vielä toiset puoli tuntia
  10. Lämmitä munkinpaistorasva 170 asteiseksi
  11. Paista munkkeja rasvassa käännellen, kunnes ovat tasaisen ruskeita
  12. Pyörittele vielä kuumat munkit sokerissa / kanelisokerissa

**Liite 5. Vappumunkit riisipuurotäytteellä testi 1 – resepti**

- 1,25 dl maitoa
  - 12,5 g tuorehiivaa
  - 0,75 dl sokeria
  - 1 tl kardemummaa
  - 0,5 tl kanelia
  - 1 mm suolaa
  - 0,5 tl vaniljasokeria
  - 3 dl vehnä jauhoja
  - 30 g voita
  - +
  - 1 dl valmista riisipuuroa
  - 30 g voita
  - 1 tl sokeria
  - 0,5 tl kanelia
  - +
  - paketti munkinpaistorasvaa
  - sokeria / kanelisokeria pinnalle
1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murena joukkoon hiiva
  2. Sekoita maidon joukkoon sokerit, suola ja mausteet
  3. Vaivaa joukkoon jauhoa vähän kerrallaan
  4. Jauhojen lisäämisen loppuvaiheessa lisää joukkoon pehmeä voi
  5. Vaivaa yleisvatkaimella taikinaa noin 10 minuuttia
  6. Kohota liinan alla puoli tuntia
  7. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja pyörittele paloista palloja
  8. Kohota palloja liinan alla vielä toiset puoli tuntia
  9. Valmista täyte: sekoita riisipuuroon sulatettu voi sekä kaneli ja sokeri, siirrä pursotuspussiin
  10. Lämmitä munkinpaistorasva 170 asteiseksi
  11. Paista munkkeja rasvassa käännellen, kunnes ovat tasaisen ruskeita
  12. Täytä munkit riisipuurotäytteellä: tee kylkeen pieni reikä terävällä veitsellä, josta pursotat sisään täytettä niin paljon kuin mahtuu
  13. Pyörittele vielä kuumat munkit sokerissa / kanelisokerissa

## Liite 6. Vappumunkit riisipuurotäytteellä testi 2 – resepti

- 1,25 dl maitoa
  - 12,5 g tuorehiivaa
  - 0,75 dl sokeria
  - 1 tl kardemummaa
  - 0,5 tl kanelia
  - 1 mm suolaa
  - 0,5 tl vaniljasokeria
  - 3 dl vehnä jauhoja
  - 30 g voita
  - +
  - 1 dl valmista riisipuuroa
  - 30 g voita
  - 0,5 tl sokeria
  - 0,5 tl kanelia
  - +
  - paketti munkinpaistorasvaa
  - sokeria pinnalle
1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murena joukkoon hiiva
  2. Sekoita maidon joukkoon sokerit, suola ja mausteet
  3. Vaivaa joukkoon jauhoa vähän kerrallaan
  4. Jauhojen lisäämisen loppuvaiheessa lisää joukkoon pehmeä voi
  5. Vaivaa yleisvatkaimella taikinaa noin 10 minuuttia
  6. Kohota liinan alla puoli tuntia
  7. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja pyörittele paloista palloja
  8. Kohota palloja liinan alla vielä toiset puoli tuntia
  9. Valmista täyte: sekoita riisipuuroon sulatettu voi sekä kaneli ja sokeri, siirrä pursotuspussiin
  10. Lämmitä munkinpaistorasva 170 asteiseksi
  11. Paista munkkeja rasvassa käännellen, kunnes ovat tasaisen ruskeita
  12. Täytä munkit riisipuurotäytteellä: tee kylkeen pieni reikä terävällä veitsellä, josta pursotat sisään täytettä niin paljon kuin mahtuu
  13. Pyörittele vielä kuumat munkit sokerissa

**Liite 7. Glögiraparperihillo testi 1 – resepti**

- 500 g raparperia pakasteesta
  - 250 g hillosokeria
  - 2/3 dl glögitiivistettä
1. Laita raparperit kattilaan ja kuumenna keskilämmöllä
  2. Poista noin 1 dl raparpereista irronnutta nestettä kattilasta
  3. Lisää joukkoon glögitiiviste ja hillosokeri
  4. Keitä hilloa noin 15 minuuttia koko ajan sekoittaen
  5. Jäähdytä

**Liite 8. Glögiraparperipiirakka testi 1 – resepti**

- 150 g voita
- 4,5 dl vehnäjäuhoja
- 1 dl kuohukermaa
- 3 rkl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 0,5 tl kanelia
- 0,5 tl inkivääriä
- 1,5 tl leivinjauhetta
- +
- glögiraparperihillo

1. Mittaa leivontakulhoon kaikki kuivat aineet ja sekoita
2. Nypi joukkoon voi
3. Sekoita kerma käsin joukkoon
4. Kääri taikina tuorekelmuun ja siirrä jääkaappiin noin tunniksi
5. Taputtele 2/3 taikinasta piirakkavuolan pohjalle ja reunoille
6. Levitä glögiraparperihillo pohjan päälle
7. Kauli lopputaikina kahden leivinpaperin välissä piirakkavuokaa isommaksi ympyräksi
8. Poista päällimmäinen leivinpaperi ja tee taikinaan kuvioita piparimuotilla/-muoteilla
9. Käännä leivinpaperin avulla taikina piirakan päälle kanneksi
10. Leikkaa ylimääräinen taikina pois sivuilta veitsellä
11. Paista piirakkaa uunissa noin 30 min
12. Anna vetäytyä kunnolla



**Liite 9. Gluteenittomat kurpitsapiparit testi 1 – resepti**

- 75 g voita
  - 0,5 dl glukoosisiirappia
  - 1 dl sokeria
  - 0,5 dl kurpitsapyreetä
  - 3 dl Fin Mix gluteenittomia jauhoja
  - 3 mm kanelia
  - 1 mm inkivääriä
  - 0,5 mm muskottipähkinää
  - 1 mm neilikkaa
  - 2 mm maustepippuria
  - 0,5 tl ruokasoodaa
1. Sekoita voi, glukoosisiirappi ja sokeri kattilassa, lämmitä niin, että sokeri sulaa ja massasta tulee tasainen. Jäähdytä.
  2. Sekoita kaikki aineet yhteen, lisää jäähtynyt voi-siirappi-sokeri seos.
  3. Kääri tuorekelmuun ja siirrä jääkaappiin yöksi
  4. Kauli taikina hyvin jauhotetulla pöydällä
  5. Leikkaa piparimuotilla pipareita
  6. Paista pipareita uunissa 200 asteessa 7 minuuttia

**Liite 10. Kurpitsapiparit testi 1 – resepti**

- 75 g voita
  - 0,5 dl glukoosisiirappia
  - 1 dl sokeria
  - 0,5 dl kurpitsapyreetä
  - 3 dl vehnäjauhoja
  - 1 tl kanelia
  - 2 mm inkivääriä
  - 1 mm muskottipähkinää
  - 2 mm neilikkaa
  - 4 mm maustepippuria
  - 0,5 tl ruokasoodaa
1. Sekoita voi, glukoosisiirappi ja sokeri kattilassa, lämmitä niin, että sokeri sulaa ja massasta tulee tasainen. Jäähdytä.
  2. Sekoita kaikki aineet yhteen, lisää jäähtynyt voi-siirappi-sokeri seos.
  3. Kääri tuorekelmuun ja siirrä jääkaappiin yöksi
  4. Kauli taikina hyvin jauhotetulla pöydällä
  5. Leikkaa piparimuotilla pipareita
  6. Paista pipareita uunissa 200 asteessa 7 minuuttia

## Liite 11. Ripaus Joulua jokaiseen juhlaan -reseptiikka





## Luumupasha

6 henkilölle | 24 h  
(aktiivinen aika 0,5-1 h)

Luumupashassa yhdistyy herkullisella tavalla tutut kausituotteet: pääsiäisestä tuttu pasha ja jouluihin luumurahka. Tähän pääsiäisherkuun voit hyödyntää joulun tähtitorttuista yli jääneet luumumarmeladit!



## RAAKA-AINEET Luumupasha

1 dl luumumarmeladia  
(TAI 125 g kuivattuja luumuja  
& 1 dl vettä)  
0,5 tl kanelia  
1 dl sokeria  
100 g voita  
1 keltuinen  
250 g maitorahkaa  
0,5 dl mantelirouhetta  
½ sitruunan mehu  
1,25 dl kuohukermää



**VALMISTUSOHJEET**  
**Luumupasha**

Jos käytät valmiin luumumarmeladin sijaan kuivattuja luumuja, valmista ensin luumusose:  
Laita luumut ja vesi kattilaan, keitä noin 10 minuuttia.  
Soseuta ja jäähdytä

1. Vatkaa voi ja puolet sokerista vaahdoksi
2. Vatkaa keltuainen ja puolet sokerista vaahdoksi
3. Yhdistä vaahdot ja lisää joukkoon mantelirouhe, luumumarmeladi tai jäähtynyt luumusose, kaneli, maitorahka ja sitruunan mehu
4. Sekoita joukkoon löysäksi vatkattu kermavaahto
5. Siirrä seos noin litran vetoiseen pashamuottiin, kahvisuodattimeen tai mörillä suodatinpusseilla vuorattuun siivilään
6. Laita muotin alle astia, johon nesteet pääsevät valumaan ja siirrä jääkaappiin vuorokaudeksi
7. Kumoa tarjoiluastialle, poista suodatinpusstit ja koristele haluamallasi tavalla



**Vappumunkit riisipuurosydämellä**  
16-20 munkkia | 2 h (aktiivinen aika 1 h)

Uskomattoman pehmeät ja suussa sulavat pienet pallomunkit kätkevät sisuksiinsa maukkaan yllätyksen: runsaalla voilla, kanelilla ja sokerilla maustetun riisipuurosydämen. Ohjeessa on käytetty valmista riisipuuroa, mutta jos kaapin perukoilta löytyy puuroriisin pohjat, voit hyödyntää ne näissä leivonnaisissa

Ps. Jos haluat luoda vapun munkkihetken vielä ripauksen jouluamun taianomaista tunnelmaa, voit kätkeä yhteen munkeista mantelin!



## RAAKA-AINEET

### Vappumunkit riisipuurosydämellä

**TAIKINA**  
 2,5 dl maitoa  
 25 g tuorehiivaa  
 1,5 dl sokeria  
 2 tl kardemummaa  
 1 tl kanelia  
 0,5 tl suolaa  
 1 tl vaniljasokeria  
 6 dl vehnä jauhoja  
 60 g pehmeää voita

**TÄYTE**  
 3 dl valmista riisipuuroa\*  
 90 g voita  
 1,5 tl kanelia  
 1,5 tl sokeria

**PAISTAMISEEN**  
 pkt munkinpaistorasvaa

**PINNALLE**  
 sokeria

\*suolaa max. 0,55g/100g

## VALMISTUSOHJEET

### Vappumunkit riisipuurosydämellä

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murena hiiva joukkoon
2. Sekoita nesteeseen sokerit, mausteet ja suola
3. Lisää jauhoja hiljalleen, samalla taikinaa vaivaten
4. Jauhojen lisäämisen loppuvaiheessa lisää joukkoon pehmeä voi
5. Vaivaa taikinaa käsin tai yleiskoneessa noin 10 minuutin ajan, kunnes taikina irtoaa hyvin käsistä ja sitko on muodostunut
6. Jätä taikina kohoamaan liinan alle vähintään puoleksi tunniksi
7. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja jaa noin 16-20 tasakokoiseen palaan
8. Pyörittele taikinapalat palloiksi
9. Jätä taikinapallot kohoamaan liinan alle vielä puoleksi tunniksi
10. Tee sillä välin täyte:
  - Sulata voi
  - Sekoita täytteen aineet keskenään
  - Siirrä täyte pursotuspussiin, käytä kapeaa pyöreää tyllää tai pelkkää pussia, johon teet kärkeen pienen reiän
11. Lämmitä munkinpaistorasva teräskattilassa noin 170 asteiseksi
12. Paista munkkeja 2-4 kerrallaan (riippuen kattilan koosta) noin 4 min ajan, kunnes munkit ovat kauniin ruskeita. Kääntele munkkeja useasti paiston aikana reikäkauhalla
13. Pyörittele munkit heti paiston jälkeen sokerissa
14. Tee munkin pohjaan pieni reikä terävällä veitsellä
15. Pursota lopuksi aukosta sisään täytettä, niin paljon kuin mahtuu. Nauti munkit esimerkiksi siman kera.



## Glögi-raparperipiirakka

10 annosta | 2 h (aktiivinen aika 1 h)

Tähän piirakkaan voit upottaa edeltävältä joululta yli jääneen glögitivisteen! Raparperin kirpsakka maku tasapainottuu upeasti makeaan ja mausteiseen glögiin yhdistettäessä. Tämä piirakka on kesäisen kahvipöydän kruununjalokivi, piparimuottien avulla se saa pintaansa kauniin koristuksen.



## RAAKA-AINEET Glögi-raparperipiirakka

### TAIKINA

150 g voita  
4,5 dl vehnä jauhoja  
3 rkl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
0,5 tl kanelia  
0,5 tl inkivääriä  
1,5 tl leivinjauhetta  
1 dl kuohukermaa

### TÄYTE

500 g raparperia  
250 g hillosokeria  
 $\frac{2}{3}$  dl glögitivistettä

### TARJOILUUN

1 prk Valion mansikkakermaa vaahdotettuna TAI mansikkajäätelöä



## VALMISTUSOHJEET Glögi-raparperipiirakka

### Valmista TAIKINA:

1. Mittaa leivontakulhoon kaikki kuivat aineet ja sekoita
2. Nypi käsin voi kuivien aineiden joukkoon
3. Sekoita lopuksi kerma käsin joukkoon
4. Kääri taikina tuorekelmuun tai laita tiiviisti pakastuspussiin
5. Siirrä taikina jääkaappiin noin tunniksi

### Valmista TÄYTE:

1. Pilko tuoreet raparperin varret poikittain pieniksi paloiksi
2. Mittaa kaikki aineet kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä välillä sekoittaen noin 15 minuuttia, kunnes raparperit ovat kokonaan hajonneet
3. Jäähdytä

### Kokoa ja kypsennä PIIRAKKA:

1. Taputtele  $\frac{2}{3}$  taikinasta piirakkavuolan pohjalle ja reunoille ylös saakka
2. Kaada täyte pohjan päälle
3. Kauli loppu taikina kahden leivinpaperin välissä vuokaa suuremmaksi ympyräksi
4. Poista päällimmäinen leivinpaperi ja tee taikinaan kuvioita haluamallasi piparimuotilla
5. Käännä leivinpaperin avulla taikina piirakan päälle kanneksi
6. Leikkaa ylimääräiset taikinat sivuilta pois veitsellä
7. Kypsennä piirakkaa uunin keskitasolla 200 asteessa noin 30 minuuttia, kunnes taikina on kypsää
8. Anna vetäytyä kunnolla ennen tarjoilua
9. Tarjoile mansikkakermavaahdon tai mansikkajätskin kera

## Kurpitsapiparit

n. 30 piparia | 12 h  
(aktiivinen aika 1h)

Ihanan mausteiset kurpitsapiparit onnistuvat hyvin myös gluteenittomana ja vegaanisena versiona! Vaaleaan piparkakutaikinaan makua on tuomassa niin kurpitsapyree kuin amerikkalaisesta kurpitsapiirakasta tutut mausteet





## RAAKA-AINEET Kurpitsapiparit

150 g voita/margariinia	2 tl kanelia
1 dl glukoosisiirappia	4 mm inkivääriä
2 dl sokeria	2 mm muskottipähkinää
1 dl kurpitsasosetta	4 mm neilikkaa
6 dl vehnä jauhoja TAI	1,5 tl maustepippuria
Fin Mixin gluteenitonta	1 tl ruokasoodaa
jauhoseosta	Päälle:
	Kermavaahtoa + kanelia

## VALMISTUSOHJEET Kurpitsapiparit

- Mittaa kattilaan voi/margariini, siirappi ja sokeri, lämmitä niin kauan, että sokeri on sulanut. Huom. älä keitä! Jäähdytä
- Sekoita kaikki loput ainekset keskenään
- Kaada muut ainekset jäähtyneen voi-sokeri-siirappiseoksen joukkoon ja sekoita tasaiseksi taikinaksi
- Kääri taikina tuorekelmuun tai laita tiiviisti pakastuspussiin ja siirrä jääkaappiin tekeytymään mielellään yön yli
- Kauli tekeytynyt taikina hyvin jauhotetulla pöydällä tasaisen ohueksi levyksi. Jos käytit gluteenittomia jauhoja, taikina pehmenee hyvin nopeasti ja muuttuu hankalammaksi käsitellä, kauli taikina tällöin suoraan jääkaappikylmänä, älä kauli sitä aivan ohueksi
- Leikkaa taikinasta piparimuotilla haluamasi muotoisia pipareita
- Paista piparit uunissa 175 asteessa noin 7 minuuttia
- Tarjoillessa pursota päälle kermavaahtoa ja ripottele pintaan kanelia