

The title is framed by elegant, thin black lines that form large, flowing loops and swirls, resembling calligraphic flourishes. These lines are positioned around the text, with some starting and ending in small black dots.

*Kirjan taittoa  
vesi kielellä*

KAUNIIN KEITTOKIRJAN TAITON SUUNNITTELU JA TOTEUTUS

---

# KIRJAN TAITTOA VESI KIELELLÄ

Kauniin keittokirjan taiton suunnittelu ja toteutus

---

**Pinja Reponen**

**Opinnäytetyö**

**Ammattikorkeakoulututkinto**



Koulutusala Kulttuuriala			
Koulutusohjelma Viestinnän koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Pinja Reponen			
Työn nimi Kirjan taittoa vesi kielellä – kauniin keittokirjan taiton suunnittelu ja toteutus			
Päiväys	18.4.2011	Sivumäärä/Liitteet	47/1
Ohjaaja(t) Marja-Sisko Kataikko			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Kirsti Eskelinen			
Tiivistelmä Tässä opinnäytetyössä tarkasteltiin kauniin kirjan käsitettä opiskelijan näkökulmasta, jonka ohella suunniteltiin ja toteutettiin julkaisun <i>Tähtisienet ja syötävän hyviä</i> taitto. Taiton tavoitteena oli asiakkaan toiveiden mukaisen, yhtenäisen ja kauniin ulkoasun suunnittelu. Tavoitteiden saavuttamiseksi opinnäytetyössä pyrittiin selventämään opiskelijan käsitystä kauniista kirjasta. Käsitysten selventämiseksi tehtiin retki Kuopion kaupunginkirjastoon, jonka aikana tehtyjä havaintoja sovellettiin kirjan taittotyöhön. Opinnäytetyössä perehdyttiin myös typografian- ja julkaisun suunnitteluun liittyvään teoretiseen tietoon. Taiton suunnittelu sisälsi luonnosteluvaiheen, valitun ilmeen jatkotyöstön sekä varsinaisen taiton toteuttamisen kuvankäsittelyineen. Opinnäytetyön aikana saadut tulokset perustuivat opiskelijan mieltymyksiin ja graafisen alan ammattitaitoon. Opinnäytetyön tuloksena syntyi opiskelijan versio kauniin kirjan ulkoasusta.			
Avainsanat graafinen suunnittelu, kirjan suunnittelu, taitto, typografia			

Field of Study Culture			
Degree Programme Degree Programme in Communication Design			
Author(s) Pinja Reponen			
Title of Thesis Delicious Book Design – designing a beautiful layout for cookbook			
Date	18.4.2011	Pages/Appendices	47/1
Supervisor(s) Marja-Sisko Kataikko			
Project/Partners Kirsti Eskelinen			
Abstract In the thesis, the concept of a beautiful book was viewed from the student's point of view. Alongside that, a layout of a cookbook was designed and accomplished. The main goal was to create a coherent and beautiful layout corresponding to the client's wishes. To achieve the goal, a field trip was made to the City Library of Kuopio. The findings were applied to the cookbook's layout. The background research was conducted by reading literature on typography and book design. The design of the cookbook's layout included sketches, layout's fulfillment and graphics. As a result, the student's version of a beautiful book's layout was created.			
Keywords graphic design, book design, layout, typography			

The title is framed by elegant, thin black lines that form large, flowing loops and swirls, resembling calligraphic flourishes or decorative scrollwork. These lines are positioned around the text, with some starting from the top and curving downwards, and others starting from the bottom and curving upwards, creating a sense of movement and grace.

# *Kirjan taittoa vesi kielellä*

KAUNIIN KEITTOKIRJAN TAITON SUUNNITTELU JA TOTEUTUS  
opinnäytetyö | Pinja Reponen

# SISÄLLYS

I JOHDANTO	3
1.1 Alku aina hankalaa	3
1.2 Tavoitteena tyylikäs taitto	4
1.3 Asiakas ja hänen toiveensa	5
1.4 Julkaisun suunnittelun merkitys	6
1.5 Työtavat ja menetelmät	7
1.6 Aikataulu	8
2 KAUNIIN KIRJAN AINESOSIA KERÄÄMÄSSÄ	9
2.1 Näkemykseni kauneudesta	9
2.2 Mistä on kaunis kirja tehty?	10
2.3 Moni kirja päältä kaunis	11
2.4 Hyvän visuaalisuuden lähtökohdat kirjan suunnittelussa	12
2.5 Typografia on yhtenäisen ulkoasun perusta	13
2.6 Tyylikkään julkaisun salainen ainesosa	14
3 KIRJAN TAITTOA VESI KIELELLÄ	17
3.1 Taiton luonnostelu	17
3.2 Valitun formaatin jatkotyöstö	26
3.3 Lopullinen ulkoasu	26
3.3.1 Formaatti	29
3.3.2 Typografia	29
3.3.3 Paperi	34
3.3.4 Värimaailma	34
3.4 Sananen kuvankäsittelystä	35
3.5 Milloin kiehuu – stressikäyrä	36
4 TULOSTEN ARVIOINTI JA POHDINTA	39
4.1 Peilaus tavoitteisiin	39
4.2 Kehittyminen graafisena suunnittelijana	42
4.3 Jatko	44
4.4 Katsaus tulevaan	45
KUVALUETTELO	49
LÄHTEET	50
LIITTEET	
Liite 1: Malliaukeamia tekemästani taitosta	

---

## I JOHDANTO

Opinnäytetyö ei ole vain pakollinen osa opintoja, se on jotain enemmän. Se on mahdollisuus näyttää osaamisensa ja intohimonsa alalla, jota opiskelee. Se on asia, jonka eteen näkee paljon vaivaa ja jonka vuoksi stressaa. Juuri siksi opinnäytetyö ei ole pelkkä 15 opintopisteen suoritus. Itse vertaan sitä vuoristorata-ajeluun. Kun hyppää kyytiin, jännittää tulevaa. Välillä ottaa mahasta ja välillä on pakko huutaa. Välillä naurattaa, välillä vauhti on liian hurjaa. Ja sitten kun se on ohi, on hetken hieman hämillään, ennen kuin lähtee kohti uusia seikkailuja.

Tämä on tilaisuuteni näyttää ideani ja luovuuteni graafisessa suunnittelussa. Opinnäytetyön aiheen pitää tarjota minulle sopivasti haastetta olematta kuitenkaan liian iso pala purtavaksi. Sen pitää kehittää minua suunnittelijana. Aiheen täytyy kiinnostaa ja herättää luovuuteni.

Opinnäytetyössäni keskityn käsittelemään kauniin kirjan käsitettä sekä sitä, mitä sen koostamiseen tarvitaan.

### I.1 ALKU AINA HANKALAA

Oli lokakuu 2010. Olin juuri pitänyt työsuunnitelmaseminaarini ja lähdin hyvillä mielin syysloman viettoon. Paluu lomalta takaisin arkeen alkoi kuitenkin toisenlaisissa merkeissä. Silloinen asiakkaani perääntyi yllättäen projektista, joten jäin ilman opinnäytetyön aihetta. Oli aloitettava kaikki puhtaalta pöydältä ja palattava takaisin lähtöruutuun. Tajusin työskennelleeni viikkoja turhaan. Motivaationi oli kadoksissa ja uudesta aiheesta ei ollut tietoaakaan.

Olin lamaantunut. Kokosin kuitenkin itseni ja aloin metsästä uutta aihetta opinnäytetyölleni. Marssin koulumme projektisuunnittelija Paula Savolaisen luokse toiveikkaana vapaista projekteista. Tarjolla oli kuitenkin vain ei-oota sekä yksi epävarma nettisivulayoutin ja flyerin suunnittelutyö, joka ei tuntunut lainkaan kiinnostavalta aiheelta opinnäytetyökseni.

Sitten, eräänä perjantaiamuna heräsin puhelimeni ääneen. Outo numero välkyi näytöllä kellon ollessa hädän tuskin yhdeksää. Paulan pirteä ääni tervehti minua luurin toisessa päässä. Hänellä oli tarjolla erittäin potentiaalinen aihe opinnäytetyökseni. Kyse oli sienikirjan taittotyöstä. Asiakas oli vailla taittajaa ja minä olin vailla työtä. Kaikki palaset vain loksahdivat kohdal-

---

leen. Aamuni, viikkoni ja koko loppuopiskeluni oli pelastettu sillä puhelulla. Suostuin taittamaan kyseisen kirjan hetkeäkään epäröimättä.

Paria viikkoa myöhemmin kävin kirjoittamassa työsopimukset ja homma oli virallisesti minun. Pian sen jälkeen sovimme toimeksiantopalaverin ajankohdan, jolloin kirjan taittotyö polkaistiin kunnolla käyntiin.

## 1.2 TAVOITTEENA TYYLIKÄS TAITTO

Opinnäytetyöni tavoitteena on julkaisun *Tähtisienet ja syötävän hyviä* taiton saattaminen tyylikkääksi ja yhtenäiseksi kokonaisuudeksi. Päämääränäni on suunnitella julkaisulle yhtenäinen ja viimeistelty ulkoasu, joka on pelkistetyn kaunis ja aikaa kestävä, sellainen, johon ei heti törmää kirjakauppaan astuessaan. Haluan olla myös ylpeä ensimmäisestä taittamastani kirjasta. Koska työni on asiakastyö, on minulle erityisen tärkeää asiakkaan tyytyväisyyden lisäksi se, että kirjan ulkoasu on viimeistelty ja huolella tehty. Luonnollisesti sen pitää myös vastata asiakkaan alussa asettamia toiveita, joista kerron tuonnempana.

.....  
taitto: (layout) tarkoittaa sivun eri elementtien, kuten otsikoiden, kuvien, grafiikan ja tekstien sijoittelua sivuille informatiivisesti ja hyvään järjestykseen.  
.....

Ammatillisen kasvun näkökulmasta kirjan taittotyö on minulle mitä ihanteellisintä haaste opinnäytetyöni aiheeksi, sillä en ole aikaisemmin taittanut oikeaa painoon menevää kirjaa. Tästä johtuen tulen varmasti kohtaamaan ongelmia ja tekemään virheitäkin, mutta tekemällähän sitä nimenomaan oppii. Pystyn siis hyödyntämään taittotyön aikana syntyvää tietotaitoa tulevaisuuden työelämässä, jolloin myös virheiden välttäminen on helpompaa kun on jo kertaalleen käynyt taiton monet eri vaiheet lävitse. Myös kuvankäsittely- sekä taitto-ohjelman toimintojen monipuolinen hyödyntäminen vahvistuvat entisestään työn edetessä. Näin saan itsevarmuutta työskentelyyni ja työtavoilleni.

Opinnäytetyössäni tutkin sitä, kuinka luodaan kaunis kirja ja mitä tämän lopputuloksen saavuttamiseen tarvitaan. Lisäksi pyrin pukemaan sanoiksi oman näkemykseni kauneudesta mahdollisimman tarkasti, jotta minun olisi perusteltua puhua kauniista kirjasta. Koska kaunis kirja on osiensa summa, otan selvää myös sen rakennuspalikoista paneutumalla julkaisun suunnitteluun liittyvään kirjallisuuteen ja soveltamalla sieltä löytyvää tietoa taittotyössäni. Lisäksi perehdyn jo olemassa oleviin keittokirjoihin ja niiden ulkoasuihin Kuopion kaupunginkirjastossa määritelläkseni raamit sille, mikä mielestäni on kaunis kirja.



---

Käsittelen edellä mainitsemiani asioita oman työni kannalta. Tarkoitukseni ei siis ole löytää yhtä ja oikeaa kaavaa kauniin kirjan suunnittelemiselle, vaan ennemminkin näyttää siitä oma ja juuri tähän taittotyöhön sopiva versio. Näin sovellan etsimääni tietoa ja tekemiäni havaintoja tapauskohtaisesti, unohtamatta luovuutta ja uusien ideoiden kokeilua.

### 1.3 ASIAKAS JA HÄNEN TOIVEENSA

Asiakkaani Kirsti Eskelinen on koulutukseltaan kotitalousteknikko. Lisäopintojen jälkeen hän toimi Sisä-Savon kansalaisopiston lehtorina Suonenjoella, missä hän asuu edelleen. Hän on suorittanut sien-, marja- ja yrttineuvojan peruskurssit sekä keruutuotetarkastajan erikoisammattitutkinnon. Tällä hetkellä hän toimii keruutuotealan opettajana. Lisäksi hän on kirjoittanut Savon Sanomiin sarjan sienistä ja marjoista ruokaresepteineen sekä osallistunut moniin ruokaohjekilpailuihin, joissa hänet on palkittu usein. Hän harrastaa ennakkoluulotonta ja luovaa kokkausta. Ainekset löytyvät hänen omasta puutarhastaan sekä lähimetsistä.

Kaiken tämän ohella hän on kerännyt ja koostanut *Tähtisienet ja syötävän hyviä* -kirjan sisällön. Kirja jakaantuu kahteen eri osioon, sienitieto-osioon sekä reseptiosioon, jotka puolestaan jakaantuvat vielä tähtisieniin ja syötävän hyviin sieniin. *Tähtisienet*-osion reseptit asiakas on pääasiassa kerännyt muilta sienestäjiltä, mutta kyseisten reseptien joukossa on myös hänen omia reseptejään. *Syötävän hyviä*-osion reseptit ovat puolestaan kaikki asiakkaan omia.

Kirja on tarkoitettu perusoppikirjaksi hyviä ruokasieniä opiskeleville, luku- ja katselukirjaksi luontoihmisille, sieniruuista kiinnostuneille kokeilijoille sekä henkilöille, jotka ovat antaneet kirjaan omat sieniruokareseptinsä. Kirjan nimi ei ehkä heti aukene sieniin perehtymättömälle ummikolle, joten se on syytä selittää auki. *Tähtisienillä* tarkoitetaan sienten parhaimmistoa, jotka ovat saaneet eniten tähtiä sienten käyttöarvomerkitössä. *Syötävän hyvät* ovat puolestaan yhtä lailla herkullisia ja käyttöarvoltaan hyviä, mutta vähemmän tähtiä saaneita sieniä. Luokitukset ovat kolmesta yhteensä tähteä, vastaten adjektiiveja erinomainen, hyvä ja syötävä.

Asiakkaani toiveena on, että kirja henkisi hänen ajatusmaailmaansa ja tyyliänsä. Koska kirja on sisällöltään huumorilla höystetty, selkeä perusoppikirja hyvistä ruokasienistä tuntomerkkeineen ja ruuanvalmistusohjeineen, tulisi sen olla ulkoasultaan helppolukuinen, selkeä ja kaunis. *Tähtisienet ja syötävän hyviä* on tarkoitus julkaista toukokuussa, sillä juuri silloin alkavat myös ensimmäiset sienet nousta maasta.

---

Värimaailmaltaan asiakas toivoo kirjaan luonnonläheisiä sävyjä, jotta kirja toimisi niin sanottuna ikkunana sienimetsän siimekseen. Vaikka kirjan halutaankin henkivän tietynlaista luksusta, kaikki turhat ja tarpeettomat koristelut halutaan unohtaa. Näin kirja pyritään pitämään asiakkaan toiveiden mukaisesti pelkistetyn kauniina ja tyylikkäänä. Koska asiakas on määrätietoinen ja tarkka toiveissaan, haluaa hän kirjastaan kovakantisen arkisen pehmeäkantisuuden tai kierresidonnan sijaan. Mainittakoon myös, että hän on saanut kirjan julkaisuun apurahan Kuopion Luonnon Ystävien Yhdistys ry:ltä, sillä hän kustantaa kirjansa itse.

#### I.4 JULKAISUN SUUNNITTELUN MERKITYS

Jo peruskoulussa näin todella paljon vaivaa muistiinpanovihkojeni ulkoasuihin. Väliotsikot tehtiin eri väreillä ja kaikki kuvat väritettiin viimeisen päälle. Kun minä vielä viimeistelin otsikoita, olivat muut jo kirjoittaneet opettajan näyttämistä kalvoista puolet. Kai minä jo silloin, tiedostamattani, olin matkalla kohti ammattia, johon kohta valmistun.

Työssäni minua ohjaavat suorittamani graafisen alan perus- ja syventävät opinnot, joista merkittävimpinä opintokokonaisuuksina työlleni ovat tuotesuunnittelun, ammatillisen viestinnän ja julkaisun suunnittelun opintokokonaisuudet sekä visuaalisen ilmaisun, graafisen viestinnän perusteiden ja graafisen tuotannon opintokokonaisuudet.

Opinnäytetyöni merkitsee minulle tilaisuutta näyttää ideani ja luovuuteni graafisessa suunnittelussa. Samalla se on minulle mahdollisuus oppia uutta. Koska tämä on ensimmäinen oikea kirjan taittotyöni, tuo se työskentelyyni lisääntöä ja jännitystä. Kirjasta tulee luonnollisesti yksi merkittävimmistä työreferensseistäni ja toivon, että sen avulla minun olisi mahdollista saada tulevaisuudessa uusia kirjantaittotöitä. Koska mielenkiintoni graafisessa suunnittelussa on kallistunut nimen omaan painetun viestinnän puolelle, koen saavani tämän kaltaisesta suunnittelutyöstä paljon enemmän irti kuin web-puolen suunnittelutöistä.

Asiakkaalleni Kirsti Eskeliselle julkaisu *Tähtisienet ja syötävän hyviä* on yhtä lailla erittäin merkittävä etappi, sillä kirja on hänen ensimmäisensä. Hän on nähnyt kirjansa eteen paljon vaivaa, joten nyt on minun vuoroni viimeistellä urakka. Toivon, että tämä kirja herättää kiinnostusta resepteillään ja ulkoasullaan niin sienestäjien kuin muidenkin ruuanlaitosta kiinnostuneiden ihmisten keskuudessa. Vaikka kirjasta ei ole tarkoitus tehdä kuin 500 kappaaleen painos, olisi mahtavaa, jos kaikki 500 yksilöä löytäisivät itselleen kodin.

---

Toivoisin kirjan herättävän kiinnostusta myös graafisen alan osaajien keskuudessa. Ihanteena olisi, että joku voisi inspiroitua siitä, ja että siitä välittyisivät huolella tehdyt ratkaisut ja viimeistelty ilme. Kirjan taiton ensiker-  
talaisille tämä voisi toimia malliesimerkkinä inspiraation etsimisen suhteen. Raportistani he saisivat samalla käsityksen kirjan taittotyön vaiheista ja sen etenemisestä sekä taittotyön aikana tulevista muutoksista, joihin syytä osata varautua.

Keitto- ja opaskirjojen näkökulmasta ajatellen *Tähtisienet ja syötävän hyviä* on uusi ja erilainen opas ruuanlaittoon ja sienestämiseen, sillä siinä yhdistyvät molemmat. Kirja sisältää yleisimpien ruokasienten lisäksi uusia ja tuntemattomampia lajeja, jotka odottavat metsässä poimijaansa. Näin ollen se toimii suunnannäyttäjänä tällaisten yhdistelmäoppaiksi nimeämäni kirjojen sarjassa, johon voisi tulevaisuudessa yhdistää vaikkapa marjastamisen ja marjareseptit tai metsästyksen ja riistaruuat.

## 1.5 TYÖTAVAT JA MENETELMÄT

Lähestyn kauniin ja yhtenäisen ulkoasun käsitettä osaksi teorian tietoon nojautuen, osaksi omiin mieltymyksiini ja graafisen alan koulutuksen myötä syntyneeseen asiantuntemukseeni luottaen. Lisäksi perehdyn muutamiin hyväksi havaitsemiini graafisia työnäytteitä sisältäviin web-sivuihin, joista poimin ideoita ja avarran tietämystäni mahdollisuuksien paljoudesta.

Selvittääkseni mieltymyksiäni kauniin kirjan käsitteestä, teen retken Kuopion kaupunginkirjastoon, jossa perehdyn tarkastelemaan ruokakirjoja ja erityisesti niiden ulkoasuja. Tämä perehtyminen ohjaa minua saavuttamaan suunnittelussa päämääräni; kauniin ja yhtenäisen ulkoasun. Perehtymisen aikana teen nopeita päätöksiä perustuen ensivaikutelmaan: hylkään ja hyväksyn, yllätyn ja petyn. Koen, että tällainen nopea tulkinta tarkasteltavasta kohteesta on avain onnistuneeseen ensivaikutelmaan, sillä silloin vaikutelma on mahdollisimman aito ja muuttumaton. En tee tästä työvaiheesta sen tarkempaa selvitystä, sillä haluan välttyä ajautumasta kirjananalyysiin. Kerron kuitenkin tekemistäni huomioista tuonempana.

Alun perehtymisen sekä idean- ja teoriankeruujakson jälkeen aloitan taittoluonnosten teon. Suunnitteluvaiheessa tärkeimpiä asioita ovat oikeanlaisen typografian ja formaatin löytäminen sekä palavereissa asiakkaalta saamani palaute. En

.....  
typografia: tekstin paino- ja  
ulkoasu

.....  
formaatti: julkaisun koko,  
muoto

---

siis säästele taittoluonnoskokeiluissa, vaan kokeilen rohkeasti erityylyisiä ja erikokoisia luonnoksia, joista lopulta karsin huonoimmat pois.

Työskentelyn ohella pidän työpäiväkirjaa, johon kirjoitan tuntemuksiani ja ajatuksiani työn kulusta. Työpäiväkirjan lisäksi päivitän myös stressikäyrää, jonne tilastoin stressitasoni muutokset opinnäytetyöprosessin ajalta. Lopuksi selitän käyrän suurimmat muutospiikit auki sekä analysoin siitä syntyvän lopputuloksen. Teen tämän selvityksen siksi, koska haluan saada selville kuinka minun pitäisi muuttaa työskentelytapojani, jotta tulevaisuudessa työskentelyni laatu säilyisi tiukissakin tilanteissa mielekkäänä ja pystyisin välttämään opinnäytetyöni aikana koetut stressipiikit.

## I.6 AIKATAULU

Oheinen aikataulu on laadittu opinnäytetyön alkupuolella taittotyön avuksi. Siitä näkyy karkeasti työvaiheiden sijoittuminen 3. opintojakson ajalle.

joulukuu 2010

vko 49 toimeksiantopalaveri 8.12.2010

tammikuu 2011

vko 1 ideointi

vko 2 materiaalin keräys [ideoita, teoriaa]

vko 2 teoksen alustava suunnittelu

vko 2 aineistoon perehtyminen, luonnostelu

vko 2 ja 3 visuaalisen linjan suunnittelu

vko 3 luonnosten valmistaminen esityskuntoon

vko 3 palaveri 21.1.2011 / luonnosten esittely, formaatin valinta

helmikuu 2011

vko 4-8 taittotyö

vko 5 palaveri 3.2.2011 / taiton variaatioiden esittely

vko 4-8 kuvankäsittely

[raportin työstäminen työn ohella]

maaliskuu 2011

vko 9 ja 10 painokuntoon valmistaminen

vko 9 kirjapainotarjousten kilpailuttaminen

vko 10 ja 11 raportointi ja raportin palautus

vko 11 4. seminaarikauden arviointiseminaariin ilmoittautuminen 21.3. klo 15 mennessä.

---

Kaikkia kirjan taiton työvaiheita en valitettavasti pysty aikataulullisista syistä mahduttamaan opinnäytetyöhöni, joten sisällytän nämä vaiheet työharjoitteluun. Opinnäytetyöni ulkopuolelle jääviä työvaiheita ovat muun muassa taiton viimeistely, kirjan kansien suunnittelu, tarkennettujen tarjouspyyntöjen lähettäminen, painonvalvonta, mahdolliset painoaineiston korjaukset sekä vedoskierrokset. Näiden vaiheiden työstämiselle olen varannut kuudelta seitsemään viikkoa.

## 2 KAUNIIN KIRJAN AINESOSIA KERÄÄMÄSSÄ

Kauneus on suhteellinen käsite, tokaisi eräs graafisen viestinnän alalla toimiva opettaja taannoin. Koska kauneus on katsojan silmässä, on kauneuden määritelmiäkin vähintään yhtä monta kuin katsojiakin. Siksi syvennyn kauniin kirjan käsitteeseen omien mieltymysteni ja havaintojeni kautta pitäen kuitenkin mielessäni myös työn alla olevan kirjan ja sen luonteen.

### 2.1 NÄKEMYKSENI KAUNEUDESTA

Minulle kauneus on harmoniaa; toisiinsa sointuvia värejä, toisiaan tukevia materiaaleja, yhtenäisyyttä. Kyse on kokonaisuudesta, joka toimii ympäristössään. On toki myös sisäistä kauneutta, mutta tässä määrittelemäni kauneus painottuu nimenomaan visuaalisen kauneuden pohdintaan. Elementit, olivatpa ne värejä, kirjaintyyplejä, huonekaluja tai vaatteita, näyttävät hyvältä yhdessä. Ne eivät riitele keskenään eivätkä ne kilpaile huomiosta, sillä kaikille on oma paikkansa ja oma tehtävänsä. Toiset toimivat katseenvangitsijoina, toiset puolestaan tasoittavat yleisilmettä. Sama pätee mielestäni myös julkaisun suunnittelussa ja visuaalisessa suunnittelussa ylipäänsä.

Minulle kauneus on myös muuntuva ja koko ajan kehittyvä käsite. Yhtenä päivänä minua saattavat viehättää karut ja jollain tapaa myös epäesteettiset asiat, toisena taas ylelliset ja hienostuneet asiat. Niistä kaikista kuitenkin löytyy punainen lanka: minua miellyttävä sommittelu, tunnelma tai juuri oikeat värit.

Kauneus välittyy minulle myös asian tai esineen materiaalista ja siitä, millä se tuntuu. Valittu materiaali viestii halutunlaista tunnelmaa ja mielestäni se on oleellinen osa kyseisen kohteen kauneutta. Koen, että asioiden tarkastelu pelkän näköaistin varassa jää kuin puolitiehen, ellei kohdetta tarkastele myös

---

tunnustelemalla sitä. Siksi onkin sääli, että usein esimerkiksi näyttelyteosten kohdalla lukee tyly teksti ”*Älä koske.*”

En voi väittää, että määritelmäni kauneudesta olisi kovinkaan uniikki, sillä tulkintaani vaikuttavat luonnollisesti myös ympäröivä yhteiskunta ja trendit. Olen kuitenkin sitä mieltä, että ne voivat ehkä antaa kauneudelle raamit, mutta kukin määrittelee itse raamiensa sisällön.

## 2.2 MISTÄ ON KAUNIS KIRJA TEHTY?

Kaunis kirja on minulle visuaalinen elämys. Se innoittaa ja se pitää otteessaan. Se kutsuu koskettamaan ja tarkastelemaan itseään. Se tuntuu hyvältä käsissä ja siihen lumoutuu. Sen typografia on kaunista ja yhtenäistä, paperimateriaali juuri oikeanlaista ja kuvat vangitsevia. Kaunis kirja, kuten mikä tahansa muukin visuaalisesti minua puhutteleva graafisen viestinnän teos, on minulle inspiraation lähde. Se herättää minussa ajatuksen ”juuri tätä minä haluan tehdä!”

Suomen kirjataiteen komitea, joka vuosittain valitsee vuoden kauneimmat kirjat, määrittelee kauniin kirjan kriteerit seuraavin sanoin: ”--komitea pyrkii löytämään teoksia, joissa muoto ja sisältö tukevat toisiaan mahdollisimman hyvin. Arvioinnin lähtökohtana on graafinen kokonaissuunnittelu alkaen typografiasta ja päätyn valmiiseen painotuotteeseen. Klassisen kirjapainotaidon ohella komitea arvostaa tuoreita, uutta luovia ratkaisuja.--”

Komitea arvioi teoksia muun muassa typografian, materiaalien, teknisen toteutuksen sekä taiton luoman kokonaisvaikutelman pohjalta. [luettu 10.2.2011] Toisin sanoen, kauniin kirjan kriteerit ovat graafisen alan perusasioita tapauskohtaisesti sovellettuina.

Kirjan ulkoasusuunnittelua voisi mielestäni verrata leipomiseen tai ruuanlaittoon, sillä niin kuin jokainen keittiössä joskus epäonnistunut tietää, hyvät ainekset eivät aina takaa onnistunutta lopputulosta. On siis löydettävä itsestään sisäiset huippukokin kyvyt ja osattava tunnistaa kuhunkin julkaisuun sopivat raaka-aineet niitä oikein soveltaen. On viisautta lähteä maustamaan kirjan ulkoasua ensin hillitysti, sillä varovaisesti kokeilemalla voi löytää juuri oikeat ainekset onnistuneeseen ulkoasuun. Liiallinen revittely voi puolestaan koitua kirjan tuhoksi, jos varsinainen viesti hukkuu kaiken sekamelskan joukkoon. Voisi siis todeta, että sanonta *less is more* pätee myös kirjan ulkoasusuunnittelussa.

---

## 2.3 MONI KIRJA PÄÄLTÄ KAUNIS

Kauniiden kirjojen metsästäminen aloitin Kuopion kaupunginkirjaston ruokakirjallisuutta pursuavien hyllyköiden luota. Hyvälle apajalle päästyäni otin tarkasteluuni sattumanvaraisten kirjojen kannet ja taiton sekä niiden välisen yhteneväisyyden. Tein tietoisin valinnan, etten taltioinut tarkastelemieni kirjoja, vaan jätin havaintoni mieleen hautumaan. Jos olisin kerännyt havaintomateriaalia mielestäni kauniista kirjoista, olisivat ne saattaneet vaikuttaa tekemääni taittoon liikaakin.

Mitä sitten löysin? Kirjat, joihin huomioni kiinnittyi, olivat kauniskantaisia. Lähemmin niitä tarkastellessani kuitenkin huomasin, että kaunis ulkonäkö voi pettää. Useimmat kansiltaan houkuttelevat ja herkullisen näköiset kirjat olivat taitoltaan ja typografialtaan kamalia, liian pienistä marginaaleista puhumattakaan. Joissain kirjoissa oli puolestaan turhan iso pistekoko sekä liian isot rivivälit, toisissa taas sekava ulkoasun kokonaisilme. Jopa kuuluisien huipukokkien kirjat olivat typografialtaan ja ulkoasultaan melko mitäänsanomattomia. Petyin. Kuvat olivat monessa kirjassa upeita, tarkasti sommiteltuja ja erittäin herkullisen näköisiä, mutta muuten taitto jäi kovin tavanomaiseksi ja tylsäksikin. Teoksia tarkastellessani minulle tuli tunne, että kirjojen visuaalinen loisto oli sysätty kuvien vastuulle. Moni kansiltaan kaunis kirja tuli inspiraation lähteenä hylätyksi jo ensimmäisen aukeman tarkastelun jälkeen jos se oli typografisesti luotaan työntävä. Joidenkin kirjojen teksti oli saatu näyttämään raskaalta ja jopa päällekkäyvältä liian ison pistekoon takia, toisissa aukeamat olivat suorastaan ahdettu täyteen reseptejä.

Hylkäämis- tai hyväksyntäpäätökseeni ei niinkään vaikuttanut se, oliko kirjassa käytetty esimerkiksi antiikvaa vai groteskia, vaan ennemminkin kirjan ulkoasun tunnelma ja siinä käytettyjen typografisten elementtien harmonia- tai vastaavasti ristiriita. Joidenkin teosten taittoa silmäillessäni niistä välittyi raikkaus ja keveys, joistain taas ahtaus ja tunkkaisuus. Jotkut kirjat näyttivät harkituilta ja yhtenäisiltä kokonaisuuksilta, toiset puolestaan viimeistelemättömiltä ja vaikeasti hahmotettavilta. Toisaalta minun oli myös huomioitava se, että jotkut tarkasteluuni päätyneet kirjat olivat useita vuosia vanhoja. Tämä oli nähtävissä taiton yleisilmeestä, josta huomasin myös silloisten ohjelmien huonouden nykyisiin verrattuna.

Tämä pikainen kirjoihin perehtyminen antoi minulle paljon eväitä tulevaa taittotyötäni varten. Sain ensinnäkin konkreettisemmän käsityksen siitä, millaisia kirjoja keittokir-

.....  
pistekoko: kirjainten koko pisteinä  
.....

.....  
antiikva: päätteellinen kirjaintyyli, jossa ylöspäiset viivat ovat laihoja ja alaspäiset paksumpia.  
.....

.....  
groteski: tasavahva, päätteen kirjaintyyli  
.....

.....  
fontti: yksi yhtenäiseen asuun piirretty merkistö.  
.....

.....  
typografinen elementti: leipäteksti, otsikko, väliotsikko jne.  
.....

---

jamaailmassa jo on. Lisäksi tein havaintoja kirjojen taitoista: mikä toimii ja mikä ei. Perehtyminen ohjasi minua myös välttämään keittokirjoissa usein nähtäviä fonttityylejä. Näitä olivat muun muassa tietyt nimeltämainitsemattomat käsialakirjoitusta mukailevat script-fontit, joita suosittiin erityisesti ruokaohjeiden otsikoissa.

Kirjojen kauneus välittyi kussakin hyväksi havaitsemassani kirjassa pienistä ja toimivista yksityiskohdista. Joissain se välittyi hillitystä ja juuri kyseiseen kirjaan sopivasta typografiasta, toisissa taas marginaalien ilmavuudesta. Joissain puolestaan kuvamaailma saattoi tehdä minuun lähtemättömän vaikutuksen. Positiivinen ensivaikutelma johti kirjan läpikotaiseen selailuun, sillä kaunis ulkoasu sai minut kiinnostumaan kyseisestä teoksesta. Negatiivinen ensivaikutelma puolestaan sai minut laittamaan kirjan takaisin hyllyyn jo heti ensimmäisen aukeaman tarkastelun jälkeen.

Kauniita keittokirjoja metsästäessäni minun tuli tiedostaa lähtökohdat sille, mitä minä haluan etsiä ja löytää. Koska varsinainen taittotyöni oli ruokaohjeita sisältävä kirja, pyrin löytämään tekijöitä, jotka yhdessä muodostivat mielestäni kauniin keittokirjan. Koin turhaksi lähteä tarkastelemaan muunlaisia kirjoja, sillä niillä olisi ollut aivan eri luonne kuin keittokirjoilla. Kirjoihin perehtymällä poimin siis murusia, joita minun kannattaisi taittoa tehdessäni seurata, päästäkseni kohti tavoittelemaani lopputulosta: kaunista keittokirjaa.

#### 2.4 HYVÄN VISUAALISUUDEN LÄHTÖKOHDAT KIRJAN SUUNNITTELUSSA

Tapani Huovila painottaa kirjassaan *Look - Visuaalista viestisi* [2006, 3, 10], ettei ole yhdentekevää, kuinka visuaalisuutta käytetään. Ulkoasun on herätettävä huomiota, mutta sen on myös tuettava lähetettävää viestiä, sillä jo se itsessään viestii julkaisun luonteesta. Kirjassaan Huovila [2006, 12] listaa visuaaliselle suunnittelulle neljä päämäärää: Visuaalisen suunnittelun tulee tukea lähetettävää viestiä, sen pitää antaa viestiä lähetettävälle yleisölle tunnistettava identiteetti sekä esitetylle tiedolle visuaalisesti jäsenely järjestys. Lisäksi sen pitää herättää ja pitää yllä vastaanottajan mielenkiintoa edessään olevaan julkaisuun. Ulkoasun on siis muodostettava hallittu kokonaisuus.

.....  
identiteetti: läpi julkaisun menevä yhtenäinen visuaalinen viesti tai viestien yhdistelmä  
.....

Kirja ei myy itseään pelkästään kannellaan vaan myös sisällöllään. Sen täytyy houkutella lukijaa olemalla selkeä ja visuaalisesti näyttävä, mutta sen pitää olla myös informatiiviselta arvoltaan hyvä. Tätä vaaditaan erityisesti tie-



---

to- ja opaskirjoilta. Sisällön pitää välittyä selkeästi ja loogisesti ja kuvan tulee tukea tätä sisältöä.

Korkela, Lammela ja Paananen [2010, 18] toteavat, että visuaalisessa suunnittelussa on kyse viestin välittämisestä ja että jokaisen elementin käytön tulisi olla perusteltua. He myös täsmentävät, että huolellisesti suunniteltu työ on kokonaisuuksien hahmottamista ja niiden yksityiskohtien viilaamista.

Nämä kaikki pätevät myös kirjan suunnitteluun. Koska kirjan ensisijaisena tehtävänä on nimenomaan viestin välittäminen, tiedon siirto, on ensisijaisen tärkeää suunnitella siitä looginen mutta myös visuaalinen kokonaisuus. On kuitenkin muistettava, että kutakin kirjaa on käsiteltävä tapauskohtaisesti. Kirjoilla on omat luonteensa ja tehtävänsä, joten niiden sisältökin on rakennettava sen mukaisesti. Ne asiat, jotka toimivat jossain tietyssä kirjassa, eivät takaa sitä, että ne toimisivat samalla lailla jossain toisessa. Aineistoon ja kirjan käyttötarkoitukseen perehtyminen sekä tiedon soveltaminen ovat avain onnistuneen ulkoasusuunnittelun polulle.

## 2.5 TYPOGRAFIA ON YHTENÄISEN ULKOASUN PERUSTA

Jarno Lukkarilan [2001, 7] mukaan informaation välittymiseen ja sen jäsentelyyn voidaan vaikuttaa harkituilla typografisilla valinnoilla. Siksi tämä seikka onkin huomioitava suunniteltaessa kirjan taittoa. Hyvin suunniteltua taittoa silmäillessään lukija huomaa helposti leipätekstin seasta otsikoiden lisäksi väliotsikot ja mahdolliset ingressit tai nostot. Nämä myös rytmittävät lukemista. Visuaalista mielenkiintoa niihin voi luoda väri- muoto- ja kokokontrastien avulla. Typografia on siis paljon enemmän kuin pelkkien fonttivalintojen tekemistä. Sen avulla luodaan perusta ulkoasulle.

Typografian hahmottuminen alkaa kirjasimen valinnasta. Se on tärkein osa julkaisun ulkoasua, joten se on mietittävä tarkkaan. Mitä julkaisulla halutaan viestiä? Mikä on sen luonne? Samoja asioita voi kysyä myös valittavalta kirjasimelta, sillä kirjaimilla on oma symboliikkansa, ne viestivät muodoillaan ja tyyllillään. Fonttivalintaa tehdessä on kuitenkin huomioitava fontin luettavuus, sillä fontti on ensisijaisesti väline viestin ymmärtämiseen.

Mitä sitten on hyvä typografia? Loiri ja Juholin [1998, 32] määrittelevät hyvän typografian seuraavin sanoin: ”Hyvä typografia on helposti luettavaa ja esteettisesti kaunista. Sillä on kyky kertoa välittämästään asiasta myös emotionaalisesti

.....  
leipäteksti: yhtämittaisena jatkuva tekstiladelmä, johon ei kuulu otsikkoa. Yleensä 9-12pt kokoista.  
.....

ingressi: kirjoituksen johdantokappale, johdate.  
.....

nosto: esim. kolumnin sisällöstä poimittu tekstinpätkä, joka on nostettu erottumaan muusta tekstistä.  
.....

---

-- *Kun typografia on onnistunutta, lukeminen on miellyttävää ja helppoa.*” Hyvä typografia on siis tärkeä osa onnistunutta lukukokemusta. Ei siis pelkästään riitä, että kirjassa on hyvä juoni.

Typografia voi toimia myös visuaalisena elementtinä, eräänlaisena katseenvangitsijana. Loiri ja Juholin [1998, 34] sanovat, että julkaisun kiinnostavuuteen ja sen herättämiin mielikuviin vaikuttaa suuresti tekstityypin valinta. Yhdyn tähän, sillä omakohtaiset kokemukseni vahvistavat tämän väittämän. On totta, että yhtenäinen ja viimeistely typografia herättää kiinnostukseni, toisin kuin huonosti ladottu ja sekava typografia. Toisaalta voi olla, että olen perehtynyt aiheeseen tarkemmin ammattini vuoksi kuin keskiverto lukija. Hänen silmänsä teksti saattaa näyttää täysin luettavalta ja hyvältä, toisin kuin minun.

Hyvä typografia on myös julkaisun luonteen ymmärtämistä. Esimerkiksi kirjan taittoon ihanteellinen typografia ei toimi sensaatiohakuissa iltapäivälehdissä. Myös käyttötarkoitus ja -ympäristö on syytä ottaa huomioon typografiaa valitessa. Esimerkiksi se, miltä etäisyydeltä tekstiä luetaan, on erittäin suuressa roolissa jo suunnittelun alkumetreillä.

Markus Itkosen [2007, 77] mukaan hyvä typografia on sekä taidetta että viestintää, sillä niissä molemmissa tarvitaan kontrastia. Naulan kantaan, sanon minä! Ketä kiinnostaisi tuijottaa tasapaksua tekstiä [tai vastaavasti taideteosta] ilman minkäänlaista visuaalista tehokeinoa tai ärsykettä?

## 2.6 TYYLIKKÄÄN KIRJAN SALAINEN AINESOSA

Tyylikäs kirjan ulkoasu on loppujen lopuksi pienestä kiinni. Kyse on taiton perusasioiden ymmärtämisestä ja niiden soveltamisesta tapauskohtaisesti. On siis mahdotonta löytää yhtä ja oikeaa kaavaa sille, kuinka tehdä taitoltaan ja ulkoasultaan kaunis kirja. Yksi syy tähän on se, että kutakin ulkoasun suunnittelutyötä pitää käsitellä tapauskohtaisesti. Suunnittelijan on tällöin osattava huomioida kunkin julkaisun kohderyhmä, käyttötarkoitus, asiakkaan toiveet sekä tietyn tyylisten julkaisuiden yleiset ihanteet. Nämä asiat huomioon ottamalla pääsee jo yllättävän lähelle onnistunutta ja toimivaa kokonaisuutta. Monesti juuri ne pienet ja huolella harkitut ratkaisut ovat avain hyvään ja viimeistelyyn lopputulokseen.

Vaikka taittajalla olisikin kaikki tarvittava tietämys ja välineet julkaisun suunnittelua varten, muttei taitoa soveltaa tietoaan, olisi lopputulos luultavasti kaikkea muuta kuin tyylikäs. Toisaalta taittajan on osattava haistella myös julkaisun suunnittelun uusia tuulia. Lyhytaikaisissa julkaisuissa on



## *mätäsleikkejä*

RIITTA KINNUSTA sienet ovat viehättäneet jo lapsesta lähtien. Koivunkantosienen kasvutapa ja runsaus herättävät todellisen saalistusvietin. Se kuljettaa mättähältä mättähälle ja hetkessä on aurinkohatut kerätty moneen sieniruokaan.

- Paista halkaistuja lakkeja voissa purjo- ja keltasipulisilpun kera. Sekoita joukkoon vielä ruohosipulia ja koskenlaskijajuustoa pieninä paloina. Juusto kokoaa ja maustaa mukavasti leivän sienimössön. Levitä seos paksultti leipäviipaleille ja kuumenna uunissa, grillissä tai mikrossa. Nauti iltapalana salaatin kera.
- Loput lakit kuivumaan, vinkkaa Kinnunen.

### **Koivikon sienisadosta maukasta arkiruokaa**

Jokavuotinen koivujen harvennus piha-alueemme koivikosta on innostanut koivunkantosieniä kasvattamaan lakkejaan satamäärin.

Sieni-sipulimaito uusien perunoiden kera on varsinkin alkukesän maukas arkiherkku. Voit uudistaa kastikkeessa myös vähän kuivahtaneet ruisleipäviipaleet.

### **Koivunkantosienillä höystetty sipulimaito**

0,5 l koivunkantosienen lakkeja

1-2 kesäsipulia varsineen

4 dl kermamaitoa



## *kaksin kaunihimpi*

- Kolme syytä mennä sieneen; liikunta, raitis ilma ja ilmainen ruoka.

Simo Turusen kunnan kohentaminen on antanut siivet sieni-innostukselle. Sienisääsken toukan puremasta saa tunnustuksen myös puoliso, Marianne Amnorin.

En minä yksin metsään lähde ilman Maria. Korvasienet ovat huippusieniä ja sopivat monenlaisen lihan makuun, sanoo Turunen.

### *Korvasienihyytelö* (4 kpl)

2,5 dl esikäsiteltyjä korvasieniä  
1 herkkukurkku (100 g)  
1 dl ruohosipulisilppua  
3-4 retiisiä  
2 liivatelehteä  
2 rkl maitoa tai kurkun lientä  
2 dl ranskankermaa tai kermaviiliä  
sitruunapippuria, yrttisuolaa  
(1 rkl sherryä)

Kuutioi sienet ja kasvikset. Pehmitä liivateita kylmässä vedessä ja liuota kuumassa maitotilkassa. Sekoita ainekset keskenään. Laita seos vedellä huuhdottuun vuokaan tai pieniin annosvuokiin hyytymään. Tarjoa alkuruokana keitetyn perunan kera. Myöhemmin syyskesällä voit käyttää hyytelössä retiisin tilalla omenakuutioita. Voi valmistaa samoista aineksista myös jäädykkeen, jätä liivateet pois ja lisää 1 dl kuohukermaa vatkattuna. Laita pakastimeen yön ajaksi ja tarjoa alkupalana kuumien perunoiden kera.

---

mahdollista revitellä kuumimmilla trendeillä, kun taas pitkäikäisen kirjatyypografian on hyvä pysyä maltillisena ja perinteilleen uskollisena.

## 3 KIRJAN TAITTOA VESI KIELELLÄ

Onnistunut kirjan ulkoasu ei ole itsestäänselvyys. Jokaisella kirjalla on omat luonteensa, tavoitteensa sekä kohderyhmänsä. Yhtälailla niillä on myös erilaiset tavoitteet ja tehtävät ulkoasunsa suhteen. Ennen painoon lähettämistä kirjan ulkoasu käy läpi pitkän ja monivaiheisen taipaleen, jonka tavoitteena on halutunlaisen viestin välittyminen lukijalle mahdollisimman hyvin.

Seuraavassa kerron siitä, mitä vaiheita minun taittamani kirjan suunnitteluun kuului ja miten sen suunnittelu eteni sekä siitä, miten päädyin tekemiini ratkaisuihin.

### 3.1 TAITON LUONNOSTELU

Opinnäytetyöni aiheen varmistuttua ideat alkoivat heti pyöriä mielessäni. Koska työ varmistui juuri ennen joululomaa, antoi se minulle mahdollisuuden työstää ideoita alitajunnassani muutaman viikon ajan ennen varsinaisen suunnittelutyön aloittamista. Pohdin sitä, miltä kirja voisi näyttää ja tuntua, mitä värejä siinä olisi ja millainen tunnelma sivuilla vallitsisi. Tein tietoisin valinnan siinä, etten suin päin rynnännyt teksti- ja kuvamateriaalin tai luonnoskirjojen kimppuun, vaan annoin ajatusteni poukkoilla vapaana loman ajan.

Oikean vireen löytämiseksi selailin päivittäin muutamia hyväksi havaitsemiani ja minua inspiroivia graafisen alan web-sivuja, joista ammensin ideoita hyödynnettäväkseni ja avartaakseni näkemystäni graafisessa suunnittelussa. Tämän inspiraationkeräysjakson aikana tutustuin erilaisiin taittoihin ynnä muihin graafisiin töihin, mielenkiintoisiin sommitteluihin, väreihin ja typografiaan. Vasta loman jälkeen siirsin ajatukseni koneelle ja aloin kehittää niitä eteenpäin.

Koska kyseessä oli asiakastyö, lähdin toteuttamaan luonnoksia ensisijaisesti asiakkaani toiveiden pohjalta. Toimeksiantopalaverissa 8.12.2010 asiakkaani oli toivonut kirjan formaatiksi B5-kokoa, [176 x 250 mm] joten lähdin hahmottelemaan ensimmäisiä taittoluonnoksia sen pohjalta. Tein taitosta monia eri versioita kokeillen eri fonttityylejä ja sommitteluratkaisuja.





## Mätäsleikkejä

**RIITTA KINNUSTA** sienet ovat viehättäneet jo lapsesta lähtien. Koivunkantosienien kasvutapa ja runsaus herättävät todellisen saalistusvietin. Se kuljettaa mättähältä mättähälle ja hetkessä on aurinkohatut kerätty moneen sieniruokaan.

- Paista halkaistuja lakkeja voissa purjo- ja keltasipulisilpun kera. Sekoita joukkoon vielä ruohosipulia ja koskenlaskijajuustoa pieninä paloina. Juusto kokoaa ja maustaa mukavasti leivän sienimössön. Levitä seos paksultti leipäviipaleille ja kuumenna uunissa, grillissä tai mikro-rossa. Nauti iltapalana salaatin kera. - Loput lakit kuivumaan, vinkkaa Kinnunen.

### Koivikon sienisadosta maukasta arkiruokaa

Jokavuotinen koivujen harvennus piha-alueemme koivikosta on innostanut koivunkantosieniä kasvattamaan lakkejaan satamäärin.

Sieni-sipulimaito uusien perunoiden kera on varsinkin alkukesän maukas arkiherkku. Voit uudistaa kastikkeessa myös vähän kuivahtaneet ruisleipäviipaleet.

#### *Koivunkantosienillä höystetty sipulimaito*

0,5 l koivunkantosienien lakkeja  
1-2 kesäsipulia varsineen  
4 dl kermamaitoa  
suolaa (voita)

Silppua sipuli varsineen. Kääntelee sieniä ja sipulia kuumalla pannulla pari minuuttia. Lisää kermamaito ja anna hautua hiljalleen noin 10 minuuttia. Tarjoa uusien perunoiden kera.



## *Kaksin kaunihimpi*

- **KOLME SYYTÄ** mennä sieneen; liikunta, raitis ilma ja ilmainen ruoka. Simo Turusen kunnan kohentaminen on antanut siivet sieninnostukselle. Sienisääsken toukan puremasta saa tunnustuksen myös puoliso, Marianne Amnorin.

En minä yksin metsään lähde ilman Maria. Korvasienet ovat huippusieniä ja sopivat monenlaisen lihan makuun, sanoo Turunen.

### *Korvasienitäytteiset hirvirullat*

1 kg hirven paistia tai naudan ulkofilettä

Marinadi:

2 dl punaviiniä

1 viipale ananasta

1 valkosipulin kynsi

1 sipuli

musta- ja roseepippuria rouheena

merisuolaa

Täyte:

3 dl keitettyjä korvasieniä

voita

1 prk ranskankermaa

2 sipulia

pala savujuustoa

pekonia

Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi. Nuiji ja laita marinadiin mausteiden kanssa muutamaksi tunniksi. Kääntelee välillä. Kuullota sieniä ja silputtua sipulia voissa, lisää ranskankermaa, hauduta pari minuuttia. Valuta pihvit, laita savujuustoviipale ja sieniseosta pihvin päälle ja kääri rullalle. Kiepauta pintaan pekoniviipale ja kiinnitä hammastikulla. Laita rullat vuokaan, kaada päälle ruokakermaa. Hauduta 175 asteessa noin 1 ½ tuntia. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja kasvien kera.

---

[ks. kuva 1A ja 1B s.15–16, kuva 2A ja 2B s.18–19, kuva 3 s.21] Näillä keinoilla yritin saada taitosta mahdollisimman ilmavan ja selkeän, aivan kuten asiakas oli toivonut. Muutaman taittoluonnoksen suunnittelun ja tulostamisen jälkeen minulle alkoi valjeta, ettei toivottu B5-formaatti ollutkaan paras mahdollinen vaihtoehto kirjan formaatiksi. Minun oli siis käytännössä mahdotonta vastata asiakkaan toiveisiin isoista kuvista, ilmavasta taitosta sekä siitä, että jokaiselle aukeamalle tulisi kaksi reseptiä kuvineen. Epätoivoisten taittokokeiluiden jälkeen menin ohjaavan opettajan puheille. Pohdittuamme kaikki mieleen tulleet vaihtoehdot läpi, oli minun vain hyväksyttävä asiakkaan toiveiden toteuttamisen mahdottomuus ja lähdettävä etsimään taitolle parempaa ratkaisua.

Alun hankaluudet koettelivat minua, sillä koin epäonnistuneeni suunnittelijana. Olin turhautunut, koska en saanut taittoa toimimaan asiakkaan toivomalla tavalla. Minun oli vaikea luovuttaa vaikka tiesinkin, että taiton toimivaksi saaminen oli tässä tapauksessa mahdotonta. Ajan vähyys ja työ määrän paljous koettelivat hermojani, joka puolestaan näkyi stressikäyrässä nousevana linjana. [kuva 11, kohta 1 s.36]

Idearikkaana suunnittelijana lähdin alun hankaluuksista huolimatta etsimään parempaa vaihtoehtoa kirjan ulkoasulle. Vastoin asiakkaan toiveita, annoin itselleni luvan kokeilla yhtä reseptiä per aukeama. [kuvat 4A ja 4B s.22–23 ja kuvat 5A ja 5B s.24–25] Tämä sai aikaan ihmeitä. Kuvan sijoittaminen luonnosaukeaman oikeanpuoliselle sivulle ratkaisi kuvan koko-ongelman. Näin se myös sai kaipaamaansa lisätilaa. Luonnosaukeaman vasemmanpuolinen sivu jäi puolestaan kokonaan reseptille, jolloin taitto sai väljyyttä ja kaipaamaansa tilaa. Tämän vuoksi pystyin kasvattamaan myös otsikon kokoa, jolloin taitto piristyi kokokontrastin avulla. Tämä näytti ja tuntui hyvältä ratkaisulta, joten lähdin jalostamaan tätä ideaa lisää. En pelännyt kokeilla uusia ratkaisuja, joten lähdin leikittelemään taiton eri elementeillä. Otin toiseen taittoluonnokseen [kuvat 5A ja 5B s.24–25] mukaan viistot hiusviivat, joilla katkoin kuvan suorakulmaisuutta. Tämä antoi aukeamalle lisää ilmettä ja raikkautta.

Erikoisempien taittoluonnosten työstön rinnalla hahmottelin taittoa neljän muotoiseen formaattiin. [kuva 6 s.27] Kooltaan se oli 225 x 225 mm, eli ei suuri eikä pieni, vaan mielestäni juuri sopiva keitto- ja opaskirjalle. Muoto antoi paljon mahdollisuuksia taiton suhteen. Päädyin sijoittamaan kuvan aukeaman oikeanpuolimmaiselle sivulle, jolloin itse reseptille jäi kokonaan vasen sivu. Näin taitosta tuli ilmava suurten marginaalien ansiosta.

Otsikkofonttien valinta tuotti minulle päänvaivaa, sillä halusin välttää kliseisiltä ja tylsiltä valinnoilta. Käytössäni oli Adoben FontFolio, joten minulla





## MÄTTÄSLEIKKEJÄ

**RIITTA KINNUNTA** sienet ovat viehättäneet jo lapsesta lähtien. Koivunkantosienen kasvutapa ja runsaus herättävät todellisen saalisusvietin. Se kuljettaa mättähältä mättähälle ja hetkessä on aurinkohatut kerätty moneen sieniruokaan.

- Paista halkaistuja lakkeja voissa purjo- ja keltasipulisilpun kera. Sekoita joukkoon vielä ruohosipulia ja koskenlaskijajuustoa pieninä paloina. Juusto kokoaa ja maustaa mukavasti leivän sienimössön. Levitä seos paksultsi leipäviipaleille ja kuumenna uunissa, grillissä tai mikrossa. Nauti iltapalana salaatin kera.  
- Loput lakit kuivumaan, vinkkaa Kinnunen.

### Koivikon sienisadosta maukasta arkiruokaa

Jokavuotinen koivujen harvennus piha-alueemme koivikosta on innostanut koivunkantosieniä kasvattamaan lakkejaan sata-määrin.

Sieni-sipulimaito uusien perunoiden kera on varsinkin alkuke-sän maukas arkiherkku. Voit uudistaa kastikkeessa myös vähän kuivahtaneet ruisleipäviipaleet.

### Koivunkantosienillä höystetty sipulimaito

0,5 l koivunkantosienen lakkeja  
1-2 kesäsipulia varsineen  
4 dl kermamaitoa suolaa (voita)

Silppua sipuli varsineen.  
Kääntelee sieniä ja sipulia kuumal-  
la pannulla pari minuuttia.  
Lisää kermamaito ja anna hautua  
hiljalleen noin 10 minuuttia.  
Tarjoa uusien perunoiden kera.

kuva 3: Asiakkaan toiveiden pohjalta tehty kolmas luonnos

oli mistä valita. Monien kokeiluiden ja hylkäysten jälkeen minulle syntyi idea koukeroisesta script-fontista. Päädyin valitsemaan Edwardian Script-fontin, joka vastasi toiveisiini. Päädyin käyttämään tätä fonttia kahdessa tekemässäni luonnoksessa. [kuvat 5A s.24 ja 6 s.27] Jotta sain otsikkoon hieman lisää juh-lavuutta, lisäsin siihen muutamia hentoja koukeroita kasvamaan kaarevasti otsikosta ulospäin, tehden siitä kuin pienen typografisen taideteoksen.

Palaverissa 21.1.2011 esittelin tekemistäni taittoluonnoksista parhaimmat. [kuvat 2AB s.18-19, 4AB s.22-23, 5AB s.24-25 ja 6 s.27] Aloitin luonnosten esittelyn asiakkaan toiveiden pohjalta tehdystä taitosta [kuvat 2A ja 2B s.18-19] jonka jälkeen näytin asiakkaan toivomasta B5-formaatista tehdyt omat ehdotukseni [kuvat 4A ja 4B s.22-23 sekä 5A ja 5B s.24-25] sekä oman, vaih-toehtoisen ehdotukseni kirjan formaatista [kuva 6 s.27]. Asiakas hämmästyi valinnan vaikeudesta, mutta pienen pohdinnan jälkeen hän päätyi lopulta valitsemaan kirjan formaatiksi minun ehdotukseni. [kuva 6 s.27]

## Uusi sienituttavuus

**ANNELI RAUHANSALO** on vasta hiljattain tutustunut sillihaperoon ja sen erilaiseen makuun. - On mielenkiintoista löytää ja opetella uusi sieni ja sen myötä uusi makuuelämys. Se haastaa erilaisen reseptin kehittelyyn tai jo kokeillun reseptin muokkaamiseen uuden sienen makuun sopivaksi tai jopa korostavaksi.

### *Rouhepiiraset 24 kpl*

#### *Pohjataikina:*

4,5 dl maitoa  
45 g perunasosehiutaleita  
50 g hiivaa  
2 munaa  
1 tl suolaa  
3,5 dl ruisrouhetta (Korpelan ruisrouhe)  
4,5 dl vehnä jauhoja  
200 g voita

#### *Täyte.*

3-4 dl kesäkurpitsakuutioita  
1 sipuli  
1 punainen paprika  
2 rkl öljyä  
2 dl sillihaperokuutioita  
yrttisuolaa  
sulatejuustoa, tuorejuustoa

1. Sekoita haaleaan maitoon hiiva, suola ja perunasosehiutaleet. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää seokseen.
2. Sekoita jauhot ja nypi rasva joukkoon. Levitä taikinaa muffini- tai pienten piirasvuokien pohjalle ja reunoille. Silppua sipuli ja kuutioi paprika. Kuullota kasviksia öljyssä muutama minuutti. Paista myös sieniä pari-kolme minuuttia.
3. Yhdistä täyteen ainekset ja lisää sulatejuusto pieninä paloina ja tuorejuusto, mausta. Täytteeseen voit käyttää muitakin kasviksia ja sieniä.
4. Täytä muffinit sieni-kasvisseoksella ja paista 225 asteessa noin 15-20 minuuttia. Tarjoa tee- tai kahvipöydässä tai keiton lisänä.
- 5.



kuva 4B: Oma ehdotus taiton asettumisesta B5-formaattiin, kuvasivu

# Uusi sienituttavuus

Anneli Rauhansalo on vasta hiljattain tutustunut silliheroon ja sen erilliseen makuun.  
- On mielenkiintoista löytää ja opetella uusi sieni ja sen myötä uusi makuelämys. Se haastaa erilaisen reseptin kehittelyyn tai jo kokeillun reseptin muokkaamiseen uuden sienien makuun sopivaksi tai jopa korostavaksi.

## Rouhepiiraset

24 kpl

### *Pohjataikina:*

4,5 dl maitoa  
45 g perunasosehiutaleita  
50 g hiivaa  
2 munaa  
1 tl suolaa  
3,5 dl ruisrouhetta (Korpelan ruisrouhe)  
4,5 dl vehnä jauhoja  
200 g voita

### *Täyte:*

3-4 dl kesäkurpitsakuutioita  
1 sipuli  
1 punainen paprika  
2 rkl öljyä  
2 dl silliherokuutioita  
yrttisuolaa  
sulatejuustoa, tuorejuustoa

Sekoita haaleaan maitoon hiiva, suola ja perunasosehiutaleet. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää seokseen. Sekoita jauhot ja nypi rasva joukkoon. Levitä taikinaa muffini- tai pienten piirasvuokien pohjalle ja reunoille.

Silppua sipuli ja kuutioi paprika. Kuullota kasviksia öljyssä muutama minuutti. Paista myös sieniä pari-kolme minuuttia. Yhdistä täyteen ainekset ja lisää sulatejuusto pieninä paloina ja tuorejuusto, mausta. Täytteeseen voit käyttää muitakin kasviksia ja sieniä.

Täytä muffinit sieni-kasvisseoksella ja paista 225 asteessa noin 15-20 minuuttia. Tarjoa tee- tai kahvipöydässä tai keiton lisänä.







kuva 5B: Toinen ehdotukseni taiton asettumisesta B5-formaattiin

---

### 3.2 VALITUN FORMAATIN JATKOTYÖSTÖ

Olin tyytyväinen valittuun formaattiin, sillä olin saanut vakuutettua asiakkaani esittelemällä oman ehdotukseni siitä, miltä kirjan ulkoasu voisi näyttää. Vaikka ehdotukseni valittiinkin, jouduin tekemään kompromissin taiton suhteen. Ilman muutoksia kirjan sivumäärä olisi kasvanut noin puolella, jos jokaiselle reseptille kuvineen olisi varattu kokonainen aukeama. Tämä puolestaan olisi lisännyt painokustannuksia, joten päädyimme jatkotyöstämään valittua ulkoasua niin, että vain parhaimpien ruokakuvien reseptit taitetaan periaatteella yksi resepti per aukeama.

Kun yhden reseptin aukeama oli jo valmiina, oli vuorossa kahden reseptin aukeamien sekä sienitieto-osioden taiton luonnostelu. Tein kustakin erilaisesta aukeamasta kaksi versiota, [kuvat 7 s.28, 8 s.30, 9 s.32 ja 10 s.33] joista asiakas sai valita mieleisimmän. Päädyin sijoittamaan kuvat kussakin asiakkaalle esitetystä versiosta kunkin sivun vasempaan reunaan, jolloin tekstille puolestaan jäi pystymuotoinen, kuin pienikokoisen A4-arkin muotoinen tila. Toisen ehdotuksen aukeamille [kuva 8 s.30] toin väriä rajaamalla kuvat väripalkeilla, joiden värit toistuivat myös aloittavien sanojen sekä reseptin otsikon fonteissa. Toisessa ehdotuksessa puolestaan toin kuviin kiinnostavuutta pelkästään läpikuultavien vaakapalkkien avulla. [kuva 7 s.28] Sienitieto-osion kuvat rajasin pelkistetympin pystysuuntaisilla palkeilla tuomaan ilmettä vihreän ja ruskean täyteisiin sivuihin. [kuvat 9 ja 10 s.32-33]

Näiden taittoehdotusten esittely johti kuitenkin vielä kertaalleen jatkotyöstöön kun leipätekstiä päätettiin suurentaa ja variaatioiden turhia elementtejä karsia pois. Myös typografiaan päätettiin tehdä pientä viilautta muun muassa fonttiperheiden yhtenäistämällä ja niiden eri leikkauksia hyödyntämällä.

Palaverissa 3.2.2011 ei koettu tarvetta uuden tapaamisen sopimiselle enakkoon, sillä jatkotyöstettyjen versioiden korjaukset päätettiin lähettää asiakkaalle hyväksyttäväksi postitse. Asiakas hyväksyi suurennettun leipätekstin koossa 9 pt, mutta toivoi vielä reseptiotsikoiden koon kasvattamista.

### 3.3 LOPULLINEN ULKOASU

Lopulliseksi ulkoasuksi valikoitui siis neliönmuotoinen formaatti, kooltaan 225 x 225 mm [kuva 6 s.27], joka koki matkan varrella suuria muutoksia ennen lopullisen ulkoasun lukkoon lyömistä.

Palautettuani raporttini arvioitavaksi maaliskuun loppupuolella, muuttui kirjan taitto vielä kertaalleen. Silloin tulin ensimmäisen kerran laskeneeksi

# Mätäsleikkejä

**RIITTA KINNUSTA** sienet ovat viehättäneet jo lapsesta lähtien. Koivunkantosienien kasvatapa ja runsaus herättävät todellisen saalistusvietin. Se kuljettaa mättähältä mättähälle ja hetkessä on aurinkohatut kerätty moneen sieniruokaan.

- Paista halkaistuja lakkeja voissa purjo- ja keltasipulisilpun kera. Sekoita joukkoon vielä ruohosipulia ja koskenlaskijajuustoa pieninä paloina. Juusto kokoaa ja maustaa mukavasti leivän sienimössön. Levitä seos paksultsi leipäviipaleille ja kuumenna uunissa, grillissä tai mikrossa. Nauti iltapalana salaatin kera.

- Loput lakit kuivumaan, vinkkaa Kinnunen.

## Koivikon sienisadosta maukasta arkiruokaa

Jokavuotinen koivujen harvennus piha-alueemme koivikosta on innostanut koivunkantosieniä kasvattamaan lakkejaan satamäärin.

Sieni-sipulimaito uusien perunoiden kera on varsinkin alkuke-sän maukas ariherkku. Voit uudistaa kastikkeessa myös vähän kuivahtaneet ruisleipäviipaleet.

## Koivunkantosienillä höystetty sipulimaito

0,5 l koivunkantosienien lakkeja  
1-2 kesäsipulia varsineen  
4 dl kermamaitoa  
suolaa  
(voita)

Silppua sipuli varsineen.  
Kääntele sieniä ja sipulia kuumalla pannulla pari minuuttia.  
Lisää kermamaito ja anna hautua hiljalleen noin 10 minuuttia. Tarjoa uusien perunoiden kera.



kuva 6: Ehdotukseni vaihtoehtoisesta formaatista – valittu formaatti





## *Vanhassa vara*

**KAIJA-LIISA KOISTINEN** keräsi sodan jälkeen rouskuja ostajille suoraan hevosrattaille. Lisätienesti innosti sienien keruuseen.

- Kaikki meni myyntiin ja me lapset saimme rahat. Karjalaisilta opittiin paljon sienien käytöstä ja käsittelystä erilaisiin ruokiin, muistelee Koistinen. Hänestä talvi ilman suolasieniä on tosi köyhä.

- Sienisalaatti suolatuista haaparouskuista on paras sieniruoka. Sieniä keitetään 10 minuuttia, huuhdellaan kylmällä vedellä, valutetaan ja jäädytetään hyvin. Sienikilolle suolaa 200 grammaa, ja sienet nesteen alle lasi- tai muovitölkkiin, muuten homehtuvat.

Salaatin valmistusta varten liota tai kiehauta suolasienet ja hienonna. On makuasia hienontaako sienet pieneksi silpuksi vai jättääkö karkeammaksi. Vatkaa kerma, yhdistä ainekset ja mausta maustepippurilla. Sipulin ystävä lisää sipulisilppua. Tarjoa ruisleivän ja keitettyjen perunoiden kera.

Kevennettyyn rouskusalaattiin voi käyttää kastikkeeksi bulgarian jugurttia. Lisää ripaus sokeria. Punasipuli antaa kauniin lisävärin ja muskotti erilaisen makuvihteen perinteiseen sienisalaattiin. Kokonaiset roseepipurit tuovat jouluisen sävyksen. Sipulin ärhäkkää makua voi halutessaan miedontaa kaatamalla lävikköön sipulisilpun päälle kiehuva vettä. Kuivaa talouspaperilla.

*vinkki!*

*Sieniä keitetessä ne kannattaa laittaa kuumaan veteen, näin säilyttävät paremmin kimmoisuutensa.*

66

kuva 7: Valitun formaatin jatkotyöstetty sivu, reseptiosio, vaihtoehto 1 (lopulta hylätty taittopohja)

arvion kirjan lopullisesta sivumäärästä. Yllätyksekseni sivujen määrä jäi oletetusta kahdestasadasta sataan. Tästä hämmästyneenä tajusin mahdollisuuteni kokeilla taittoon alkuperäistä ajatustani. Tein kuvankäsittelyt sekä sivupohjat uusiksi ja taiton tekstit nopeaan tahtiin. Kokeilemani ilme näytti hyvältä, joten lähestyin asiakasta asian tiimoilta. Jätin taiton muutosehdotuksen hänen



---

päätettäväkseen. Muutaman lähettämämme sähköpostiviestin jälkeen hän suostui ehdotukseeni.

Varsinaisen taittotyön aloitin tekemäni malliaukeaman pohjalta. Sienitieto-osioiden taittaminen onnistui ongelmitta, sillä kaikki tekstiosiot olivat suunnilleen saman mittaisia. Suurin työ oli väriarvojen määrittely, jossa poimin jokaisen sienen väriarvot ylös, muutin ne nelivärimuotoon ja nimesin ne. Tämä kaikki oli tehtävä siksi, koska sienitieto-osion otsikoiden värit poimittiin sienten väreistä. Näin ollen loin jokaisen sienen otsikolle oman kappaletyylin. Tein saman värikoodauksen myös reseptiosiossa, joiden värit poimin kunkin reseptin kuvasta.

Reseptiosion varsinainen taittotyö osoittautui harmikseni odottamaini hankalammaksi, sillä reseptien pituus ja tekstimäärä vaihtelivat todella paljon. Myös koukeroisen otsikon kaarilisäykset hidastivat taittoprosessia, sillä jokainen otsikko oli sommiteltava erikseen, jotta lopputulos näyttäisi mahdollisimman harkitulta ja huolitellulta. Kaarien lisäyksen ohella nostojen asemointi aukeamille tuotti päänvaivaa, sillä malliaukeamaan sommiteltu noston paikka ei toiminutkaan kaikkien tekstien kohdalla. Taittoa tehdessäni jouduin soveltamaan malliaukeaman taittoa lopulta yllättävän paljon.

Seuraavassa olen jaotellut lopullisen ulkoasun eri osat omiksi kokonaisuuksiksi, joissa kerron kustakin kohdasta yksityiskohtaisemmin.

### 3.3.1 FORMAATTI

Kirjan formaatiksi valittiin hieman epätavallisempi ja suosituista standardikoista poikkeava formaatti. Sen vuoksi otin selvää jo suunnitteluvaiheessa tällaisen koon mahdollisista painoteknisistä rajoitteista. Halusin myös varmistua siitä, tulisiko kyseinen koko aiheuttamaan lisäkustannuksia. Tämän selvittääkseni otin yhteyttä muutamaan painoon, joiden vastaukset olivat pääasiassa sitä, mitä halusinkin kuulla: Kirjan painattaminen onnistuisi. Kyse oli siis loppuen lopuksi formaatin taloudellisuudesta eli siitä, kuinka hyvin painoarkki saadaan hyödynnettyä. Koska yleisimmin käytetyt standardikoot hyödyntävät painoarkit taloudellisesti parhaiten, oli selvää, että tämän kirjan kohdalla siitä jouduttiin hieman tinkimään.

### 3.3.2 TYPOGRAFIA

Kirjaan valittujen fonttien kirjo saattaa aluksi kuulostaa tyylien sekamelskalta. Joukossa on humanistista groteskia, garalde-antiikvaa, niiden eri leikka-



## *Vanhassa vara*

**KAUJA-LIISA KOISTINEN** keräsi sodan jälkeen rouskuja ostajille suoraan hevosrattaille. Lisätienesti innosti sienien keruuseen.

- Kaikki meni myyntiin ja me lapset saimme rahat. Karjalaisilta opittiin paljon sienien käytöstä ja käsittelystä erilaisiin ruokiin, muistelee Koistinen. Hänestä talvi ilman suolasieniä on tosi köyhä.

- Sienisalaatti suolatuista haaparuskuista on paras sieniruoka. Sieniä keitetään 10 minuuttia, huuhdellaan kylmällä vedellä, valutetaan ja jäädytetään hyvin. Sienikilolle suolaa 200 grammaa, ja sienet nesteen alle lasi- tai muovitölkkiin, muuten homehtuvat.

Salaatin valmistusta varten liota tai kiehauta suolasienet ja hienonna. On makuasia hienontaako sienet pieneksi silpuksi vai jättääkö karkeammaksi. Vatkaa kerma, yhdistä ainekset ja mausta maustepippurilla. Sipulin ystävä lisää sipulisilppua. Tarjoa ruisleivän ja keitetyjen perunoiden kera.

Kevennettyyn rouskusalaattiin voi käyttää kastikkeeksi bulgarian jugurttia. Lisää ripaus sokeria. Punasipuli antaa kauniin lisävärin ja muskotti erilaisen makuviivahteen perinteiseen sienisalaattiin. Kokonaiset roseepipurit tuovat jouluisen sävyksen. Sipulin ärhäkkää makua voi halutessaan miedontaa kaatamalla lävikköön sipulisilpun päälle kiehuvaa vettä. Kuivaa talouspaperilla.

*Sieniä keitetessä ne  
kannattaa laittaa kuumaan  
veteen, näin säilyttävät paremmin  
kimmoisuuksensa.*

kuva 8:Valitun formaatin jatkotyöstetty sivu, reseptiosio, vaihtoehto 2 (hylätty versio)

---

uksia sekä kalligrafista kirjaintyyppiä. Valinnat vaativat selvästikin niiden auki purkua ja tarkastelua.

Tein tietoisien valinnan lähtiessäni etsimään leipätekstille groteskia kirjaintyyliä. Osittain halusin sotia yleistä käsitystä vastaan, että antiikva on luettavampaa kuin groteski. Osittain valintaani vaikutti sivulle tulevan tekstin pituus. Tosin oli minulla opintojeni varrella kertynyttä tietoakin typografian käytöstä ja valinnasta, joten en tehnyt fonttivalintoja aivan sattumanvaraisesti.

Leipätekstiin valitsin humanistisen groteskin, Frutigerin light-leikkauksella. Halusin leipätekstin olevan siroa ja vähäeleistä, mutta samanaikaisesti minimalistisen tyylikästä. Tämän valinnan tein siksi, koska tiesin panostavani typografisissa valinnoissa otsikkofonttiin. Frutigerin valintaan vaikutti myös *Typografian käsikirjasta* saamani varmennus sen käyttökelpoisuudelle. Kyseisessä kirjassa Markus Itkonen [2007, 60] totesi humanististen groteskien [joihin Frutigerkin kuuluu] olevan parhaimmin luettavia groteskeja ja sopivan näin ollen erinomaisesti käytettäviksi leipätekstissäänkin.

Sienitieto-osion otsikoihin valitsin puolestaan renessanssiajan antiikvan, Adobe Garamond Pron, joka lopulta vaihtui Bemboon [renessanssiantiikva sekin] sen sisältämien kapiteelikirjainten vuoksi. Näin loin sopivaa muotokontrastia yhdistämällä otsikoiden päätteellistä kirjaintyyliä leipätekstin päätteettömään. Jotta fonttivalinnat pysyivät mahdollisimman yhteensopivina, valitsin humanistiset groteskit, jotka sopivat erinomaisesti käytettäväksi yhdessä renessanssiantiikvojen kanssa niiden perusmuodon ja mittasuhteiden samantapaisuuden vuoksi. [Itkonen, 2007, 60]

Leipätekstin korostusta tarvitsevat kohdat, esimerkiksi sienten latinankieliset nimet saivat Frutigerin Light Italic-leikkauksen, jolloin leipäteksti ja sen sisällä oleva korostus muodostivat yhtenäisen kokonaisuuden. Sienitieto-osion otsikon alaotsikko ja nostot saivat puolestaan Bembon Semibold Italic-leikkauksen, jolloin tässäkin kohtaa valitun kirjainperheen eri leikkauksia pystyttiin hyödyntämään. Leipätekstin kaksi ensimmäistä sanaa korostin Frutigerin Black-leikkauksella, joka toi ryhtiä ja mukavaa piristystä kirjan ulkoasuun.

Tähtisienten reseptiosion otsikkofontiksi valitsin kaunokirjoitusta jäljittelevän Edwardian Scriptin, jolla loin kirjan ulkoasuun juhlavuutta. Samalla tämä toimi katseenvangitsijana suuren pistekokonsa ansiosta. Tarpeeksi suu-

.....  
garalde-antiikva: renessanssi-antiikvan alalaji, jonka nimitys tulee nimistä Garamond ja Aldus. Tämän tyylin antiikvoissa e-kirjaimen silmukan poikki-  
viiva on vaakasuora.  
.....

humanistinen groteski: groteskin ja antiikvan välimuoto. Muoto perustuu renessanssiajan antiikvoihin. Humanistiset groteskit sopivat käytettäväksi myös leipätekstissä niiden hyvän luettavuuden ansiosta.  
.....

kalligrafinen kirjaintyyppi: käsialakirjoitusta jäljittelevä kirjaintyyppi.  
.....

.....  
kapiteeli: muodoltaan iso kirjain, versaali, joka on pienen kirjaimen, gemenan, korkuinen.  
.....



## AKANSIENI □ \*\* PUNASTUVA FEMINIINI

*Taitava hämääjä*

**TUULA JALKANEN** ja Tauno Toikkanen ovat tehneet löytöjä lautasenkokoisista akansienistä vanhalta ryteikköiseltä saha-alueelta.

- Ensin luultiin ukonsieniksi, isoja kun olivat. Herkkulakit ovat saaneet kyytiä kermaisessa muhennoksessa ja pihveissä kuorrutuksella ja ilman, voissa paistaen. Kummallekaan kerääjistä ei ole tullut vatsavaivoja akansienten syömisestä ilman kiehauttamista, jota suositellaan.

Akansienen [*Chlorophyllum rachodes*] lakki harmaanruskea, isosuomuinen. Heltat ovat tiheässä ja valkoiset, mutta punertuvat kosketeltaessa, samoin malto, varsinkin nuorella sienellä. Jalka lyhyempi kuin ukonsienellä ja yksivärisen sileä. Jalan yläosassa suuri irtonainen rengas. Akansieni muistuttaa ukonsientä. Se ei kuitenkaan kasva yhtä suureksi ja ukonsienellä on jalassaan selvät kuviot. Akansienestä on erotettu myös vaaleampi puutarhamuoto, jonka levinneisyys rajoittuu Etelä-Suomeen.

Akansieni kasvaa rehevillä paikoilla pihojen olki- ja kompostikasoissa, muura-haispesissä ja kuusten alla neulaskarikkeessa. Se on hyvä ja maukas ruokasieni joskaan ei ukonsien veroinen. Akansieni kannattaa kiehauttaa ennen ruoaksi valmistamista. Lakit ja renkaat sopivat paistettavaksi kokonaisena ja hienonnettuna keittoihin. Sieni on kuivattuna maukkaampi kuin tuoreena. Nuorten sienten jalat voi kuivata erikseen ja käyttää jauhattuna. Kuivattujen lakkien liotus maidossa parantaa makua.

Akansienen voi kokematon sienestäjä sekoittaa täysikasvuiseen ruskokärpässieneen, jonka kellanruskean lakin pinnan suojustätteet ovat erikoisia kellertäviä laikkuja. Ruskokärpässiienen katsotaan nykyisen tietämyksen mukaan olevan punakärpässiienen värimuoto.



## AKANSIENI ☐\*\* PUNASTUVA FEMINIINI

*Taitava hämääjä*

**TUULA JALKANEN** ja Tauno Toikkanen ovat tehneet löytöjä lautasenkokoisista akansienistä vanhalta ryteikköiseltä saha-alueelta.

- Ensin luultiin ukonsieniksi, isoja kun olivat. Herkkulakit ovat saaneet kyytiä kermaisessa muhennoksessa ja pihveissä kuorrutuksella ja ilman, voissa paistaen. Kummallekaan kerääjistä ei ole tullut vatsavaivoja akansientien syömisestä ilman kiehauttamista, jota suositellaan.

Akansien [Chlorophyllum rachodes] lakki harmaanruskea, isosuomuinen. Heltat ovat tiheässä ja valkoiset, mutta punertuvat kosketeltaessa, samoin malto, varsinkin nuorella sienellä. Jalka lyhyempi kuin ukonsienellä ja yksivärisen sileä. Jalan yläosassa suuri irtonainen rengas. Akansieni muistuttaa ukonsientä. Se ei kuitenkaan kasva yhtä suureksi ja ukonsienellä on jalassaan selvät kuviot. Akansienestä on erotettu myös vaaleampi puutarhamuoto, jonka levinneisyys rajoittuu Etelä-Suomeen.

Akansieni kasvaa rehevillä paikoilla pihojen olki- ja kompostikasoissa, muura-haispesissä ja kuusten alla neulaskarikkeessa. Se on hyvä ja maukas ruokasieni joskaan ei ukonsienien veroinen. Akansieni kannattaa kiehauttaa ennen ruoaksi valmistamista. Lakit ja renkaat sopivat paistettavaksi kokonaisena ja hienonnettuna keittoihin. Sieni on kuivattuna maukkaampi kuin tuoreena. Nuorten sienten jalat voi kuivata erikseen ja käyttää jauhattuna. Kuivattujen lakkien liotus maidossa parantaa makua.

Akansien voi kokematon sienestäjä sekoittaa täysikasvuiseen ruskokärpäsieniin, jonka kellanruskean lakin pinnan suojusteet ovat erikoisia kellertäviä laikkuja. Ruskokärpäsienien katsotaan nykyisen tietämyksen mukaan olevan punakärpäsienien värimuoto.

---

ressa koossa otsikko oli myös luettava. Vaikka Itkonen [2007, 63] tyrmääkin kalligrafisten kirjaintyyppien käytön niiden synnyttämien tyylistiriitojen ja kliseisyyden takia, rohkenen väittää, että tässä yhteydessä kyseisen tyylin käyttö ei aiheuta kumpaakaan edellä mainittua.

### 3.3.3 PAPERI

Paperiksi valittiin päällystämätön kermanvärinen Munken Premium Cream 115g/m<sup>2</sup>. Tällä valinnalla haluttiin viestiä kirjan luonnonläheisyydestä. Valinta oli helppo ja nopea, sillä päällystetty paperi olisi sotinut kirjan luonnonläheisyyttä vastaan. Lisäksi vahvasti päällystetty paperi olisi saanut kirjan näyttämään mielestäni halvalta. Otimme siis tietoisesti riskin valitessamme päällystämättömän paperin kirjaan, joka sisälsi paljon kuvia.

Kainulainen & Åberg [2004, 41, 42] kirjoittavat, että paperi valitaan usein kuvantoiston ehdoilla. Kuvien toistuessa kauniisti ja intensiivisesti vahvasti päällystetyllä paperilla, kärsii tekstin luettavuus paperin voimakkaan kiillon vuoksi. Vaativan painotuotteen, kuten tässä tapauksessa paljon kuvia ja vähän tekstiä sisältävän kirjan kohdalla syntyy kinkkinen tilanne. Halutaanko, että kuvat toistuvat mahdollisimman hyvin vai että tekstin hyvä luettavuus säilyy.

Valitessamme päällystämättömän paperin, lupauduimme tinkimään kuvien toistumisesta, mutta säilyttämään tekstin hyvän luettavuuden. Lisäksi halusin, että tällä paperivalinnalla kirja viestisi arvokkuudesta tunnullaan ja ulkonäöllään.

### 3.3.4 VÄRIMAAILMA

Ulkoasun värimailma poimittiin kirjan sisältämien kuvien väreistä, minkä tarkoituksena oli luoda yhtenäisyyttä tekstin ja kuvien kesken. Reseptiosiossa reseptien nimien, aloittavien sanojen sekä nostojen värit poimittiin ruokakuvien väreistä. Sieniosiossa puolestaan otsikoiden ja sienten nimien värit määritettiin kunkin kyseessä olevan sienien värisiksi. Näin luotiin kullekin aukeamalle harmoninen ja yhtenäinen kokonaisuus. [kuvat 12 s. 37 ja 13 s. 38]

Värimailmaa miettiessäni halusin pyrkiä tyylikkääseen mutta järkevään lopputulokseen. Halusin, että kirjan aukeamien kuvat ja teksti muodostaisivat yhtenäisen kokonaisuuden, joten päätin ratkaista tämän niin sanotulla värikoodauksella. Näin ollen lukijan olisi helppo havaita mitkä osat muodostavat kokonaisuuden keskenään.

---

### 3.4 SANANEN KUVANKÄSITTELYSTÄ

Kirjaan tulevien ruoka- sekä sienikuvien painokuntoon käsittely oli minun vastuullani. Saamani kuvamateriaali oli onneksi hyvälaatuista, sillä sienikuvat oli hankittu Pohjois-Savon Sieniseuralta. Muutama sienikuva oli Juhani Ruotsalaisen ja ruokakuvat olivat Sari Toikkasen kuvaamia.

Aloitin kuvankäsittelyn taiton ulkoasun suunnittelun ja formaatin valinnan jälkeen, jolloin säästyin turhalta kuvakokojen arpomiselta. Formaatin valinnan jälkeen minulla oli tiedossa julkaisun mitat sekä kaava, jolla kuvat toistuisivat taitossa. Näin minun oli helppo muokata kuvat juuri oikean kokoisiksi leikkuuvaroja unohtamatta. Käsittelin kuvat peruskaavan mukaan: määritin kaikista kuvista mustat ja valkoiset päät, poistin roskat, terävöin ne, korjasin värisävyt painossa toistuviksi toistoalavaroitusta apunani käyttäen sekä säädin kuvien resoluutiot painoon sopiviksi.

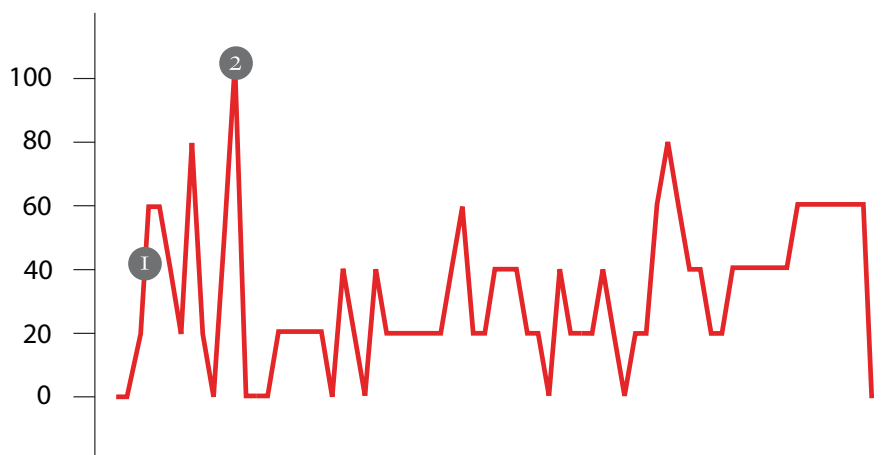
Sienikuvien kohdalla vein kuvankäsittelyn astetta pidemmälle. Koska kuvien asettuminen taittoon oli suunniteltu pystypalkin muotoiseksi, mitoiltaan 70 x 225 mm, muokkasin jokaisesta sienikuvasta kollaasin. Kollaasissa yhdistin alkuperäisen vaakasuuntaisen kuvan eri osia niin, että osat muodostivat yhtenäisen kuvan ilman katkeavia rajoja. Sulautin siis nämä alkuperäiskuvan eri elementit yhdeksi pystymuotoiseksi kuvaksi.

Mielestäni onnistuin itselleni asettamassa kuvankäsittelyhaasteessa hyvin. Aluksi luulin, että kuvien sulauttaminen yhteen olisi vaikeaa ja työlästä, mutta kuvia muokatessani yllätyin sen helppoudesta. Kymmenien sienikuvien joukossa oli lopulta vain muutama hieman hankalammin työstettävä yksilö, mutta pienellä ajallisella ”lisäeffortilla” niistäkin selvittiin ongelmitta. Lisäksi jotkin käsittelemäni ruokakuvat toivat lisähaastetta kuvankäsittelyyn kirkkaiden väriensä ansiosta. Panin merkille, että esimerkiksi kirkkaan vaaleanvihreät, erisävyiset violetit sekä jotkin sinisen sekä turkoosin sävyt olivat todella vaikeita saada säilyttämään oikeat värinsä niiden toistuvuutta tavoitellessani.

Käytin kuvankäsittelyyn paljon aikaa, sillä halusin tehdä sen huolella. Halusin, että jälki oli huoliteltua ja mahdollisimman realistista. Tavoitteenani oli, että kuvan eri osien sulauttamista yhdeksi kuvaksi ei huomaisi, ellei tietäisi. Kaiken kaikkiaan tämä työvaihe antoi varmuutta työskentelylleni sekä palautti joitain unohtuneita asioita takaisin mieleeni. Koin tämän itselleni todella tarpeelliseksi, sillä en ole pitänyt itseäni koskaan kovin itsevarmana kuvankäsittelyn suhteen.

.....  
resoluutio: erottelutarkkuus;  
kertoo esim. kuvan pikseli-  
heyden. Mittayksikkönä tällöin  
pikseleitä tuumalla.  
.....





kuva 11: Stressikäyrä

### 3.5 MILLOIN KIEHUU?

Oheisessa graafisessa esityksessä [kuva 11] näkyy stressitasoni muutokset opinnäytetyöprosessin varrella. Käyrästä voi huomata muutamia stressipiikkejä, joissa stressitasoni on noussut erityisen voimakkaasti. Näihin piikkeihin on ollut syynä tulostimien toimimattomuus ja taitto-ohjelman temppuilu, mutta syvemmältä syitä etsiessäni on pääsy aina ollut oma ajankäyttöni väärin arviointi.

Syy siihen, miksi seurasin stressitasoani kirjan taiton ohella, oli se, että halusin pitää päiväkirjaa paineensietokyvystäni ja sen muutoksista. Halusin merkitä ne asiat muistiin, jotka erityisesti nostattivat ahdistusta ja kiukkuja.

Jos tulkitsisin stressikäyrää naiivisti, voisin sysätä kaiken toimimattomien tulostimien syyksi ja valittaa niistä usean sivun verran. Silloin kuitenkin unohtaisin sen tärkeän seikan, että juuri oma käytökseni on vienyt minut tilanteeseen, jossa viime minuuteilla revin hiuksia päästäni tottelemattomien laitteiden takia. Taitaa siis olla peiliin katsomisen paikka.

Huomattavin stressipiikki [kuva 11 kohta 2] ajoittuu tammikuun 2011 20. ja 21. päivään. Juuri silloin minulla oli käynnissä materiaalien valmistelu asiakaspalaveria varten. Tekemistä riitti mutta aikaa ei. Olin laskelmoinut ehtiväni tulostaa taittoluonnokset asiakaspalaveria edeltävänä aamuna, mutta juuri sinä päivänä kaikki päätti mennä pieleen. Yksi tulostimista oli rikki, ohjelmat takkuilivat päivitystarpeen takia ja aika riensi raivostuttavan nopeasti. Tein kaikkeni onnistuakseni saamaan kaikki materiaalit esittelykuntoon, mutta aika ei ihan riittänyt, sillä yksi luonnos jäi tulostumatta. Olin luonnollisesti pettynyt, mutta minun oli kerättävä itseni asiakaspalaveria varten. Se päivä koetteli minua ihan toden teolla ja se myös opetti minua välttämään vastaavanlaisia tilanteita.





## UKONSIENI ★★★ VARSINAINEN JUHLASIENI

*Suurin, korkein ja komein*

**UKONSIENI ON** monen sienestäjän toivelistan kärkinimi. Lapsena ”ukonhattu” kannettiin kotiin ihmeteltäväksi ja joskus mitattiinkin sen pituus sekä leveys niin kuin nykyisiltä misterehdokkailta.

**Ukonsienen** [*Marcolepiota procera*] kookas lakki on nuorena munamainen, vanhemmiten laakeneva, keskellä kohouma. Lakin pinta on vaalea, suurten, tummien suomujen peittämä. Heltat tiheässä, valkoiset. Tasapaksu jalka voi olla jopa 40 senttiä pitkä, tyvestä pullistunut. Jalan pinta on ruskeavöinen ja sen yläosassa suuri, irtonainen rengas. Valkoinen malto tuoksuu ja maistuu mantelille. Ukonsieni kasvaa metsän- ja pellonreunoilla, niityillä, nuorissa lepikoissa, lehdossa ja pihapiirissä. Sieni ei enää ole kovin yleinen, koska metsäiset laidunmaat ovat vähentyneet. Tosin yllätyksiäkin sattuu. Kari Saukkonen löysi ja keräsi syksyllä 2010 kah-



## MUSTATORVISIENI ★★★ OMENANTUOKSUINEN TÖTTERÖ

*Helppo tunnistaa, vaikea löytää*

**SIENESTÄJÄN KIRJA** vuodelta 1946 kehuu mustatorvisientä makujen huippua edustavan tryffelin korvaajaksi. Mustatorvisienen lakin sisäpinnan miltei musta ja ulkopinnan harmaa muodostavat dramaattisen tyylikkään väriparin. Dramaattinen on sen ulkonäköön viittaava ranskalainen nimi-kin, trompette de la mort [kuoleman trumpetti].

**Mustatorvisieni** [*Craterellus cornucopioides*] on torvimainen, mustaksi tyveksi maahan kapeneva sieni, ilman varsinaista jalkaa. Tämä kesämetsän tumma konsertoija esiintyy ryhminä lehdossa ja kangasmetissä, usein valoisilla ruohikkopaikoilla. Sato vaihtelee vuosittain, monet sienestäjät puhuvat seitsemän vuoden sykleistä. Mustatorvisieni on kysytty kauppasieni ja helppo kuivata, koska malto on ohutta. Mustatorvisienen perkaus on sienimaailman helpoin ja nopein: jalan tumma, vähän puumainen tyviosa leikataan pois. Sienessä ei esiinny toukkia, joskus voi löytää etanan torveen piiloutuneena.

Mustatorvisieni on yksi parhaista sienistämme, soveltuen mitä erilaisimpien sieniruokien valmistukseen. Säilöntätavoista kuivausta kannattaa suosia maun voimistuessa entisestään. Sienet revitään pariin, kolmeen osaan koosta riippuen. Ruokalusikallinen kuivattua mustatorvisienijauhetta antaa upean makulisän keittoihin, kastikkeisiin ja muhennoksiin.

*Katso resepti sivulta*



### Trendikäs nokitattikeitto

- 1 l perattuja viipaloituja nokitatteja (tai 50 g kuivattuja)
- 2-3 rkl öljyä tai voita
- 2 sipulia ohuina viipaleina
- 3 rkl risottoriisiä tai liotettuja spelttijyviä
- 1 l vettä
- luomukasvisliemikuutio
- 2 dl ranskankermaa tai kuohukermaa
- mustapippuria
- suolaa
- 2 rkl cherryä
- 2-3 rkl kuivattua tilliä

Käsittele tuoreet sienet pannulla haihuttamalla nestettä. Lisää rasva, risottoriisiä ja sipuli, paista seosta muutama minuutti.

Lisää vesi, kasvisliemikuutio ja mausteet. Anna kiehua hiljalleen noin puoli tuntia. Lisää kerma ja tarkista maku. Halutessasi voit seauttaa keiton sauvasekoittimella.

Mikäli käytät kuivattuja tatteja, hienonna ne ja liota vedessä tai maidossa pari kolme tuntia, käytä neste keittoon. Keitä kuivatuista tateista valmistettua keittoa vähän pidempään.

### Värikkäät pannupunikit

- 1 l viipaloituja koivunpunikkitateja
- 3 rkl rypsiöljyä
- 2 punaista paprikaa
- 2 oranssia paprikaa
- 1 keltainen paprika
- suolaa
- sitruunapippuria

Kuumenna sieniä pannulla tai paksupohjaisessa kattilassa kunnes enin neste haihtuu. Lisää öljy ja kypsennä hauduttaen miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.

Lisää paprikat kuutioina tai suikaleina ja kypsennä vielä muutama minuutti. Paprikat saavat jäädä puolikoviksi.

Mausta ja tarjoile välittömästi kevyenä pääruokana tai liharuoan lisäkkeenä.

Kuivatuista punikkitateista saat myös maukkaan ruoan. Liota sieniä vedessä tai maidossa pari tuntia. Hauduta liotusliemessään ja lisää halutessasi rasva.

---

Kaikkien muiden piikkien kohdalla stressiäni nostatti hetkittäinen ha-  
vahtuminen siihen, että minulla on valtavasti tekemistä ja aika vähenee sil-  
missä. Tämä sai minut monesti lamaantumaan, jolloin en osannut suunna-  
ta tekemistäni konkreettisesti mihinkään. Silloin tiesin tarvitsevani hieman  
etäisyyttä työhöni ja toimivan toimintastrategian, kuinka edetä.

Mitä sitten opin? Koska suhteeni ajankäyttöön on aina ollut hieman  
vääristynyt, tulisi minun ensitöikseni korjata se. Silloin välttyisin siltä kuu-  
luisalta viimehetken paniikilta ja tulostimille huutamiselta. Kun aikaa olisi  
vielä reilusti ennen h-hetkeä, sujuisi kaikki varmasti ongelmitta ja työnteon  
mielekkyyys säilyisi koko projektin ajan.

Koska kyseessä oli kuitenkin ensimmäinen kirjan taittotyöni, on ymmär-  
tääkseni luonnollista kokea ajoittaista ahdistusta ja epätoivoa työnsä suhteen.  
Koin stressitasoni päivittämisen itselleni tärkeäksi dokumentaatiomuodoksi,  
sillä sen avulla pystyn tarvittaessa palauttamaan mieleeni ne hetket, jolloin  
on tehnyt mieli lyödä hankat tiskiä ja luovuttaa. Tämä puolestaan antaa  
uskoa ja tahdonvoimaa jatkaa tulevaisuudessa vaikeiden tilanteiden ylitse en-  
tistä suuremmalla tarmolla. Ja kenties tulevaisuudessa työnlaatuni on jo niin  
tasaista ja ennakoivaa, että osaan jo tiedostamattani välttää tämän työn aikana  
kokemani stressin.

## 4 TULOSTEN ARVIOINTI JA POHDINTA

Seuraavassa pohdin sitä, mitä minulle jäi ensimmäisestä kirjan taittotyöstä  
käteen ja missä onnistuin? Onnistuinko taittamaan yhtenäisen ja kauniin  
kirjan? Entä epäonnistuinko jossain? Mitä olisin voinut tehdä toisin?

### 4.1 PEILAAUS TAVOITTEISIIN

Opinnäytetyön alkuvaiheessa asettamani tavoitteet toteutuivat kaiken kaik-  
kiaan hyvin. Yksi tärkeimmistä tavoitteistani oli asiakkaan toiveiden täyttä-  
minen mahdollisimman perusteellisesti. Koin onnistuneeni tässä, sillä asiakas  
oli erittäin tyytyväinen valittuun taittoon ja formaattiin. Hänen sanojensa  
mukaan ymmärsin hänen tavoitteensa ja toin myös lukuisia uusia ideoita  
kirjan suunnittelutyöhön. Myös ehdottamani muutokset kirjan sisällön yh-  
tenäistämiseksi olivat hänen mielestään ehdottoman kannatettavia. Ymmär-  
tämiseni minulle uusissa sienasioissa herätti hänessä ihmetystä ja ihailua. Jo

---

yhteistyömme alkuvaiheessa hän oli erittäin innostunut ehdotuksistani, mikä enteili onnistunutta ja vaivatonta yhteistyötä.

Tavoitteenani oli myös yhtenäisen ja viimeistellyn ulkoasun aikaansaa-  
minen. Tämän saavuttamisessa minua auttoi lukemani julkaisun suunnitte-  
luun ja kirjan taittoon liittyvä kirjallisuus, jota sovelsin taittotyöhöni. Tämän  
työskentelytavan koin itselleni tehokkaaksi ja hyödylliseksi. Myös tekemäni  
retki Kuopion kaupunginkirjastoon ohjasi työtäni taiton suunnittelun pa-  
rissa parempaan suuntaan, sillä sen aikana minulle hahmottui visio kauniista  
kirjasta. Tämän kaiken keräämäni tiedon avulla syntyi lopulta oma, ja juuri  
tähän taittotyöhön sopiva versio kauniista kirjasta.

Mistä yhtenäisyys ja kauneus sitten välittyvät? Yhtenäisyyttä olen luonut  
poimimalla otsikoiden ja muiden korostettujen tekstinpätkien värit kuvista.  
Tarkkaan harkittu formaatti, typografia ja marginaalit vaikuttavat taittamani  
kirjan ulkoasuun eniten. Ne viestivät tyylikkyyttä ja ne näyttävät yhdessä  
hyvältä. Olen tehnyt valintani hyvällä ja asiantuntevalla maulla. Lisäksi kirjan  
upea kuvamateriaali on ollut merkittävässä osassa, joka osaltaan luo harkit-  
tua ja tyylikästä tunnelmaa kirjan aukeamille. Kauneus puolestaan välittyy  
tarkoin valikoiduista fonteista, yhtenäisestä, kuvat ja tekstin yhteen sitovasta  
värimaailmasta sekä tyhjän tilan käytöstä. Vaikka nämä asiat ovatkin kirjan  
suunnittelun perusasioita, vaikuttavat oikeat valinnat positiivisesti lopputu-  
lokseen.

Pohtiessani kirjan yhtenäisyyttä typografian näkökulmasta, havahdun  
kuitenkin epäilemään tekemiäni valintoja. Kuvien ja tekstin asettumisen  
kaava pysyy muuttumattomana ja toimivana läpi kirjan. Typografia puoles-  
taan vaihtelee paikoitellen turhankin paljon. Kun sieniosion otsikkofontit  
ovat klassista renessanssianttiikvaa, on reseptiosion otsikoissa script-tyylin  
lisäksi groteskia. Toisaalta minun on ollut pakkokin saada erilaiset otsikot  
erottumaan toisistaan. Kriittinen ja typografiaan perehtynyt lukija saattaa  
mieltää kirjan typografian sekavaksi, mutta valintojen eteen on kuitenkin  
nähty paljon vaivaa.

Mitä olisin voinut tehdä toisin? Olisin voinut olla opinnäytetyön alku-  
puolella ahkerampi ja tehdä jo silloin pidempää päivää. Näin olisin välttynyt  
töiden kuormittumiselta jakson loppupuoliskolle. Tämä olisi voinut viedä  
minua suunnittelutyössä pidemmälle, jolloin olisin saattanut voida sisällyttää  
myös kirjan kansiluonnoksia raporttiini. Taittotyön aikana oli myös hetkiä,  
jolloin olin turhautunut tekstin jatkuvien muutosten ja lisäkuvien saannin  
takia. Toimeksiantopalaverissa ymmärsin, että silloin minulle luovutettiin  
kaikki materiaali, mutta harmikseni jouduin useaan otteeseen kyselemään  
asiakkaalta muun muassa puuttuvista kuvista.





## Miesten mieleen

**MARJA-LIISA AHON** mummolassa lehmähaka kasvoi ukonsieniä. Niistä sai kivoja sateenvarjoja. Ukin kanssa hän keräsi hepsatarpeita, eli haapa- tai karvarouskuja salaattiin. Elämänmittaisella retkellä Aho on oppinut sienten löytämisen ilon ja hyödyn. Vanha suojeltu kalkkikuusikko kasvattaa joka vuosi ukon- ja akansienet, kuusiherkkusienet ja jopa ripsimaatähtiä. Tiedon, kokeilujen ja maistamisten tuloksena syntyivät ukonsienikupit jokasyksyiseksi valioherkuksi.

### Täytetyt ukonsienikupit

8 ukonsienelakkia (puoliksi avautuneita)	Valmista täyte hienontamalla porkkanat ja sipulit teholeikkurissa hienoksi rouheeksi. Kuumenna öljy ja kypsennä ensin porkkanarouhet- ta muutama minuutti. Lisää sipuli tai kuullota sipuli erikseen.
8 viipaletta Amerikan pekonia	Mausta ja sekoita joukkoon ranskankerma. Kääri lakin ympäril- le pekoniviipale ja laita täytettä 2-3 rkl. Murena pinnalle aurajuustoa.
Valitse mieleisesi täyte seuraavista:	Valmista toinen täyte samaan tapaan ja täytä sienikupit, tai osa niistä toisella täytteellä. Ripottele pinnalle juustoraaste.
<i>Täyte 1:</i>	Paista kuppeja 200 asteessa noin 15-20 minuuttia. Voit tarjota kupit alkuruokana salaatinlehdien päältä tai iltapalana kasvien kera.
2-3 porkkanaa	
2 sipulia	
2-3 rkl öljyä	
sitruunapippuria	
suolaa	
1 dl ranskankermaa	
50 g aurajuustoa	
<i>Täyte 2:</i>	
3-4 sipulia	
2-3 rkl öljyä	
100 g yrttijuustoa	
100 g punaleimaemmentaliraastetta	

kuva 14: Otteita taitosta, reseptiosio *Tähtisienet*

---

Toisaalta on hyvä, että ensimmäinen kirjan taittotyö tarjosi minulle monenlaista haastetta, sillä mielestäni juuri se opetti parhaiten varautumaan myös odottamattomaan. Tein taittotyön aikana pitkää päivää useita viikkoja putkeen. Yli kymmentuntiset päivät puuduttivat, mutta taistelutahto oli kova, olihan kyseessä kuitenkin se ensimmäinen kirja. Kokonaisuudessaan onnistuin työssäni hyvin, vaikka kyseessä olikin ensimmäinen oikea iso kirjan taittotyöni. Joidenkin valintojeni epävarmuudesta huolimatta seison työni takana ja voin rohkeasti sanoa olevani ylpeä ensimmäisestä taittamastani kirjasta. Aikataulullisista syistä kirja ei ole vielä tässä vaiheessa valmis, joten en voi sisällyttää kirjan fyysisen kappaleen tarkastelua ja arviointia raporttiini.

Taittotyön aikana työskentelin itsenäisesti, mutta tarvittaessa hain rakentavaa palautetta ohjaavalta opettajaltani sekä koulumme projektisuunnittelijalta. Palautetta pyytämällä vältyin sokeutumasta omalle työlleni. Myös tietämykseni sienten nimissä kasvoi vauhdilla. Projektin alussa tiesin vain kolme sientä, mutta projektin jälkeen yli kolmekymmentä.

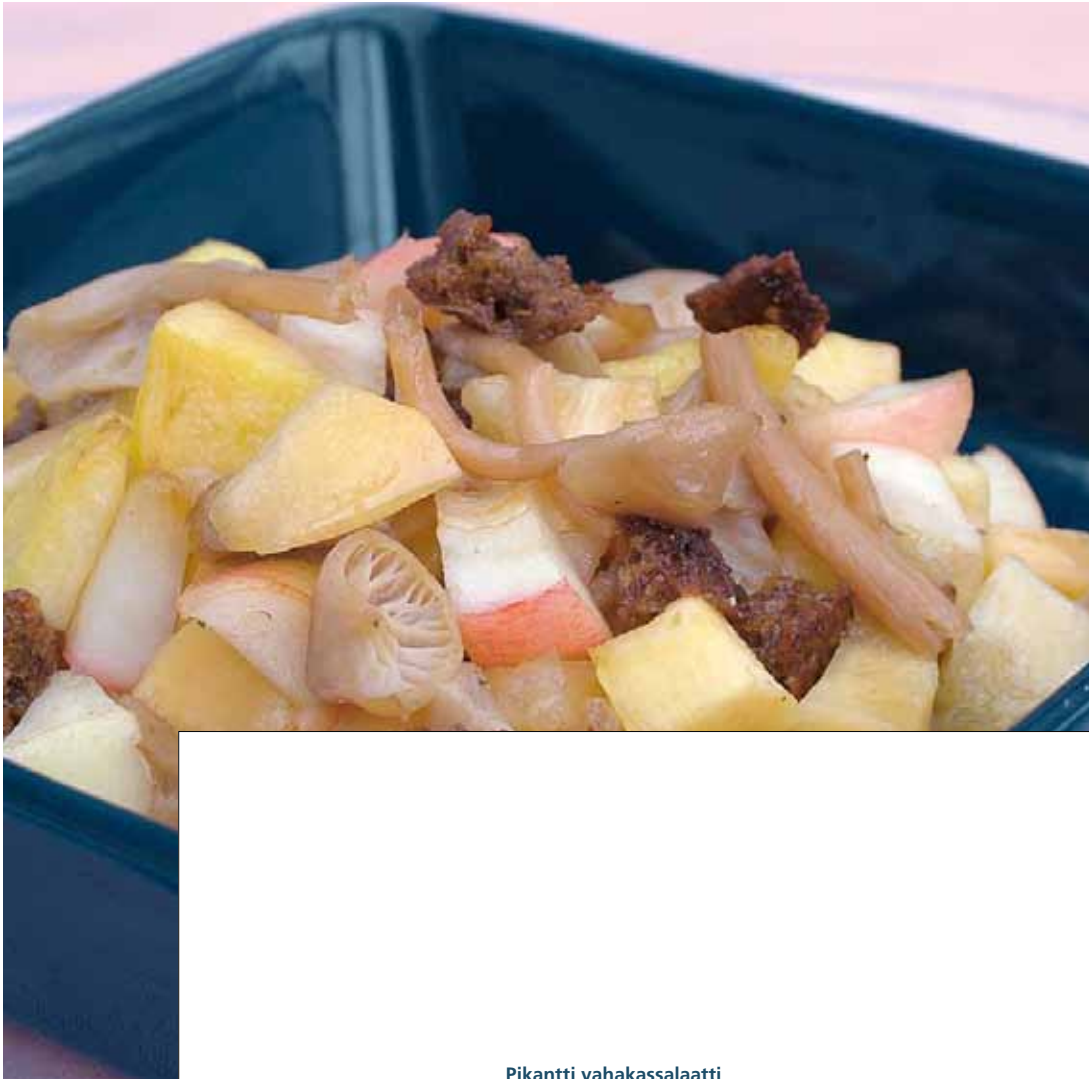
#### 4.2 KEHITTYMINEN GRAAFISENA SUUNNITTELIJANA

Kirjan suunnittelutyö antoi ja opetti minulle paljon. Sen aikana opin valtavasti uutta julkaisun suunnittelusta niin käytännön työn kuin teorianakin osalta. Sain varmuutta työskentelyyni ja samalla sisäistin kirjan taittotyön toimivan ja järkevän kaavan. Osasin huomioida suunnittelutyössä asiakkaan toiveet ja poimia sieltä tärkeimmät seikat, niin kuin hyvän suunnittelijan kuuluukin. Työtäni helpotti osaksi se, että asiakkaani ja oma makuni kohtasivat yllättävän hyvin.

Suunnittelutyön ohella pidin mielessäni myös ammatillisen kasvun edellytykset. Vaikka työni yhtenä päämääränä olikin asiakkaan tyytyväisyys, koitin silti pyrkiä ratkaisuihini kasvamaan ja kehittymään graafisena suunnittelijana. Teoriatietoon perehtymällä opin valtavasti uutta julkaisun suunnitteluun liittyvää tietoa, josta minulle on hyötyä myös tulevaisuudessa.

Työnä tämä haastoi minut venymään niin ratkaisuja tehdessä kuin pitkäjänteisyydessäkin. Olen onnellinen, että sain tehdä ensimmäisen kirjan taittotyön ohjattuna työnä. Ilman tätä työtä ja sen tuomaa kokemusta en luultavasti selviytyisi samanlaisesta urakasta.

Tarkastellessani taittoa näin jälkeen päin, olisin voinut tehdä montakin asiaa toisin. Kiireellisen aikataulun vuoksi alun taittoluonnokset jäivät mielestäni hieman hätäisiksi, joka heijastui osaltaan lopputulokseen. Tyytymättömyyteni kirjan reseptiosion reseptiotikoiden fonttivalintaan voi toki johtua



### Pikantti vahakassalaatti

0,5 l keltahelttavahakasta kauniina viipaleina  
250 g kesäkurpitsaa  
1 omena  
2 palaa saaristolaisleipää  
*Kastike:*  
4 rkl oliiviöljyä  
hiven suolaa  
2 tl juoksevaa hunajaa  
mustapippuria

Kuumenna sieniä pannulla pari minuuttia jotta ensin neste irtoaa, jäädytä. Kuutioi kesäkurpitsa, omena, sipuli ja leipä. Halutessasi voit paahtaa leipää kuivalla pannulla. Yhdistä ainekset varovasti nostellen. Sekoita kastikkeen ainekset. Jaa salaatti annoslautasille ja kaada kastiketta päälle. Tarjoa alkuruokana tai iltapalana. Myös hunajameloni sopii kesäkurpitsan vaihtoehtona erityisen hyvin tähän salaattiin.

kuva 15: Otteita taitosta, reseptiosio *Syötävän hyviä*

---

myös taiton aikana muodostuneesta typografia-ähkystä, jonka olen huomauttanut saanut tuijottaessani tekemääni taittoa. Myös tekstin erimittaisuus tietyissä resepteissä haittasi taiton yhtenäistä linjaa. Kun toiset aukeamat jäivät tekstin suhteen vähäisiksi, täytyivät toiset puolestaan liiankin täysiksi.

Jälkikäteen luonnoksia tarkastellessani voin huomata kehityksen suuruuden ensimmäisten ja viimeisten taittoluonnosten välillä. Luonnokset toimivat itsestään dokumentteina kehittymisestäni taittajana. Tämä on itselleni ilahduttava asia, sillä niistä pystyy konkreettisesti näkemään alun hankaluudet ja lopun oikeat valinnat.

Osoitin ammattimaista otettani jo suunnittelun alkumetreillä ehdottamalla kirjan formaatiksi vaihtoehtoista kokoa asiakkaan B5-formaatin tilalle. Luonnos taiton asettumisesta puhui puolestani, eikä minun tarvinnut perustella asiakkaalle sitä sen ihmeemmin. Myös ehdottamani muutokset reseptien yhtenäistämiseksi huomioitiin ja muutettiin ehdottamaani muotoon.

Pyrkimykseni saada aikaan yhtenäinen ja kaunis kirja onnistui kutakuinkin hyvin. Tosin tässä vaiheessa kun kirja on vielä kesken, on vaikea arvioida lopullista tuotosta.

#### 4.3 JATKO

Palauttaessani tämän opinnäytetyöraportin, on julkaisun *Tähtisienet ja syötävän hyviä* taitto viimeistelyä vaille valmis. Kuvat on käsitelty ja tekstit paikoillaan, mutta työtä on silti vielä tehtävänä ulkoasun viimeistelyn suhteen. Monen monta työtuntia on kirjan eteen uurastettu, mutta lisää on vielä tulossa. Ne työvaiheet, jotka eivät mahtuneet opinnäytetyöhöni, tulen sisällyttämään työharjoitteluun. Näitä työvaiheita ovat muun muassa kirjan kansien suunnittelu ja toteutus, tarkennettujen tarjouspyyntöjen lähettäminen, vedoskierrokset sekä painonvalvonta.

Kirjan kansi tulee henkimään kirjan sisällön teemaa houkuttelevan kuvan ja nimen koukeroisen fontin avulla. Esimakua kirjan kansien ulkoasusta tulee löytymään harjoitteluraportista varsinaisen kirjan valmistumisen aikoihin.

Yhteisen projektimme aikana asiakas otti yhteyttä useaan kustantamoon, joista hän tiedusteli kiinnostusta kirjan kustantamiseen. Tähän mennessä yksi kustantaja on osoittanut kiinnostustaan kirjaa kohtaan, mutta mitään varmaa tietoa ei vielä tässä vaiheessa ole. Jos käy niin, että kirjalle saadaan kustantaja, voi kirjan taitossa tapahtua vielä paljonkin muutoksia. Tämä tarkoittaisi myös sitä, että kirjan painoon toimittaminen saattaisi viivästyä useallakin viikolla.



---

Kirjan saaminen kustantajalle olisi kuitenkin erittäin merkittävä asia tekijälle, mutta myös taittajallekin.

#### 4.4 KATSAUS TULEVAAN

Mitä sitten seuraavaksi? Kirjan taiton valmistumisen jälkeen siintää edessä jo valmistuminen, jonka jälkeen on aika lähteä kohti uusia seikkailuja. Kirjan taittotyön myötä olen saanut hyvät eväät työelämään, ja kenties tulen jatkamaan taiton parissa myös tulevaisuudessa. Ensiksi kuitenkin odottelen ja kuulostelen ihmisten reaktioita kirjasta. Eihän sitä tiedä vaikka kirjasta tehtäisiin uusintapainos, tai että ulkopuolinen kustantaja kiinnostuisi siitä. Aluksi kuitenkin aion pitää hieman taukoa taittamisesta, ellei mitään mullistavaa tilaisuutta tarjoudu eteeni.

Taiton loppuvaiheilla pitkä puurtaminen alkoi puuduttaa, ja toisinaan toivoin mahdollisuutta vaihtaa suuren taittotaakan johonkin kevyempään suunnittelutyöhön. Voi olla, että turtuminen taittoon johtui osittain myös siitä, että jouduin välillä paneutumaan taittajalle kuulumattomiin hommiin, kuten tekstilisäyksiin ja -muutoksiin. Toisaalta se on ymmärrettävääkin, sillä kyseessä on kirjan itse kustantava henkilö ja kouluprojekti. Oikeassa työelämässä vastaavanlaista tilannetta tuskin olisi tullut vastaan.

Toivon, että tekemäni työ ja perehtyminen kauniin kirjan käsitteeseen antaa ideoita ja inspiraatiota muille graafisen viestinnän opiskelijoille. Se on oiva esimerkki siitä, kuinka suunnittelija pystyy hyödyntämään opintojensa aikana muodostunutta ammattitaitoaan. Samalla tämä on myös haaste: Tämä on minun näkemykseni kauniista kirjasta, mikä on Sinun?

---

## KUVALUETTELO

Kuvat 1–10: Kirjan taittosuunnitelmat, Pinja Reponen  
Kuva 11: diagrammi, Pinja Reponen  
Kuvat 12–15: Kirjan taittosuunnitelmat, Pinja Reponen  
Taitossa käytetyt alkuperäiset sienikuvat: Pohjois-Savon Sieniseura ja  
Juhani Ruotsalainen  
Taitossa käytetyt alkuperäiset ruokakuvat: Sari Toikkanen

---

## LÄHTEET

Huovila, T. 2006. *Look - visuaalista viestisi*. Helsinki: Inforviestintä Oy.

Itkonen, M. 2007. *Typografian käsikirja*. 3. tarkistettu ja laajennettu painos. Helsinki: RPS-Yhtiöt.

Itkonen, M. *Kirjatypografia*, teoksessa: Makkonen, T. 2004. *Kustannustoimittajan kirja*. Tampere: Suomen kustannusyhdystys.

Kainulainen, J., Åberg, K. 2004. *Mainospainotuotteen ostajan opas*. 1. painos. Jyväskylä: Docendo Finland Oy.

Loiri, P., Juholin, E. 1998. *Huom! visuaalisen viestinnän käsikirja*. Helsinki: Inforviestintä Oy.

Lukkarila, J. 2001. *Tekstuuri - typografia julkaisijan apuvälineenä*. 1. painos. Helsinki: CredoNet Oy.

Suomen kirjataiteen komitean www-sivu [viitattu 10.2.2011].

Saatavissa: <http://www.kauneinkirja.fi/>



## SIKURIROUSKU ★★ MAKUULLÄTTÄJÄ

*Tarjoaa suomalaista eksotiikkaa*

**HUIMASTI TUOKSUA** ja makua pursuava sikurirousku on vasta tällä vuosituhannella löytänyt tiensä valistuneen sienestäjän koriin ja pannulle. Se on nimeltään ja maultaan perisuomalainen ja samalla jännittävän eksoottinen. Sikurirousku ei ole saanut ansaitsemaansa huomiota vaatimattoman kokonsa ja näkönsä takia ja ehkä siksi, että sienikirjojen kirjoittajilla ei ollut laajista omia makukokemuksia.

**Sikurirousku** [*Lactarius camphoratus*] on pienehkö, tumman punaruskea sieni, jonka heltat ovat valkeanruskehtavia, vanhemmiten violetinsävyisiä. Jalka on vähän lakkia tummempi, violetinsävyinen. Malto vaaleanruskeaa ja haurasta. Maitiaisneste on valkoista ja runsasta. Sieni tuoksuu varsinkin kuivahtaessaan sikurille. Nykyihmiselle kahvin korvikkeena käytetty sikurikasvin juuri tuoksuineen on vieras. Pitäisi matkustaa Pietarsaaren sikurimuseoon opintoretkelle.

Sikurirousku on paikoin varsin yleinen kosteissa, rehevissä kuusimetissä ja korvissa ainakin Kuopion korkeudelle asti. Sitä pidetään kuusen juurisienenä. Se on pienehkö, mutta kasvaa monen sienien ryhminä, jolloin saalista kertyy runsaasti. Sikurirousku voi joskus mennä koppaan kangasrouskuna, mutta sikurirouskun heltat ovat tummemmat ja viimeistään voimakas tuoksu paljastaa sen. Rouskuksi se on tavallaan mieto, ei tarvitse keittämistä. Vahva aromi nousee muiden sienien läpi, siksi se kannattaa valmistaa erillään. Sikurirouskut voit paistaa pannulla sellaisenaan ja maustaa hippusella suolaa tai yrttimaustetta. Nauti vaikkapa ruisleivän päällä tai käytä erilaisten ruokien lisäkkeenä tai joukossa. Sikurirouskulle sopii hyvin kuivaaminen. Maku voimistuu entisestään ja säilyy kuivatussa sienessä vuosia. Pienikin erä hienonnettua sikurirouskujauhetta antaa lisäpotkua moniin ruokiin.

*Katso resepti sivulta*



## MUSTAVAHAKAS ★★★ TUMMA TYYLITAITURI

*Aromikas maku yllättää*

**VANHOISSA SIENIKIRJOISSA** mustavahakkaalla on neljä tähteä. Erinomaista sientä on verrattu herkkutattiin ja luonnon herkkusieniin. Mustavahakas on ollut kauppasieni jo 1970-luvun alusta lähtien ja vahakkaista paras.

**Mustavahakaan** [*Hygrophorus camarophyllus*] mustanruskea lakki on nuorena kupera ja keskeltä koholla. Lakin pinta on säikeinen. Jalka on melko solakka, harmaan ruskea ja pitkittäissäikeinen. Vahakas-nimi viittaa vahamaisiin, paksuihin helttoihin, jotka ovat valkoiset ja harvassa. Mustavahakaan malto on valkoista, pehmeähköä ja sienisääskien herkkua. Mustavahakas kasvaa havumetsien sammalikoissa, muttei kovin yleisenä. Joskus sitä on vaikea löytää ja kasvualue voi olla pieni. Löytöpaikat kannattaakin merkitä.

Mustavahakkaalla on lievästi makeahko tuoksu ja maku. Parhaimmillaan se on heti poimimisen jälkeen valmistettuna. Mustavahakaasta valmistettu sieniruoka poikkeaa yllättävästi totutun sieniruoan mausta. Mausteet kannattaa jättää mahdollisimman vähiin. Se sopii erittäin hyvin kuivattavaksi. Kuivattu mustavahakas maistuu perunalastuilta. Ylimääräistä satoa voi myös pakastaa omassa liemessään.

Mustavahakaan voi sekoittaa sitä muodoltaan ja väritykseltään muistuttavaan nuijamalikkaan. Sen heltat ovat kuitenkin ohuempat ja hyvin tiheässä. Nuijamalikan jalan tyvi on nuijamaisesti paksuuntunut. Sekin on syötävä, ei kuitenkaan erityisen maukas, eikä sitä saa nauttia yhdessä alkoholin kanssa.

*Katso resepti sivulta*





## LAMPAANKÄÄPÄ ★★★ KUIN KARANNUT PÄKÄLAUMA

*Miedon makoisa vaatii kunnon kypsennyksen*

**LAMPAANKÄÄPÄ ON** käytetty sotien aikoina lihan korvikkeena. Sienen tuoksu muistuttaa joidenkin mielestä lampaan talia, mutta tuoksuneniä on monenlaisia. Lampaankääpää ei ole pidetty suurena herkkuna, mutta sen suosio on kasvanut. Se on miedon maukas kauppasieni, jota myös ravintolat ostavat suoraan poimijoilta.

**Lampaankääpä** [*Albatrellus ovinus*] on tukeva, jalallinen, käävökkäisiin kuuluva sieni. Lakki on kermanvärinen, mutkalaitainen ja muhkurainen. Lakin alapinnalla on tiivis, ohut pillikerros, joka on tiukasti kiinni mallossa. Jalka on valkoinen tai vähän ruskehtavalaikkuinen ja muhkurainen. Malto on kiinteää ja valkoista, mutta kellastuu sientä murrettaessa ja keitetäessä. Vanhan sienen maku muuttuu lievästi karvaaksi. Lampaankääpä kasvaa tuoreiden sammaleisten havumetsien rinteillä usein suurissakin ryhmissä elokuusta lokakuulle asti.

Lampaankääpä on satoisa, joten sienestäjä voi valikoida pienet, kiinteät ja puhtaat ruokaa ja säilöntää varten. Se on helppo kuivata viipaleina ja liottaa pitkään ennen ruoaksi valmistusta. Toinen hyvä säilöntätapa on pakastaa sienet teholeikkurissa jauhettuna raakasilppuna. Sienen malto säilyy maukkaana sitkistymättä ja on erinomaista suoraan sosekeittoihin, murekkeisiin ja paistoksiin. Laita jäinen silppupaketti pannulle ja haihduta nestettä ennen jatkovalmistusta.

Lampaankääpä kannattaa opetella erottamaan varsinkin vanhemmiten kitkeröityvästä typäskäävästä, joka kasvaa jaloistaan yhteen kasvaneina kimppuina. Keitetäessä typäskääpä muuttuu punaruskeaksi.

*Katso resepti sivulta*



## VAALEAORAKAS ★★★ KUUSIMETSÄN KERMASIENI

*Pistämätön piikikäs*

**VAALEAORAKAS ILAHDUTTAA** aikaisena lajina löytäjänsä jo heinäkuussa. 1970-luvun alusta kauppasieniin kuulunut vaaleaorakas on helppo tunnistaa ja miellyttävän makuisena hyväksyä omaan ruokasienivalikoimaansa.

**Vaaleaorakkaan** [*Hydnum repandum*] lakki on kermanvärinen, vähän muhkurainen ja mattapintainen. Alapinta on yläpinnan värinen ja sitä peittää helposti mureneva piikkikerros. Piikit jatkuvat johteisesti vähän matkaa jalan yläosaan. Jalka on tanakka, kellanvalkoinen. Paksu malto on valkoista, lakissa melko haurasta, jalassa kiinteämpää. Sieni tuoksu miellyttävältä, maistuu miedolta. Vanhemmiten maku on hiukan karvas, samoin kuivattuna.

Vaaleaorakas kasvaa pieninä ryhminä koko maassa, yleisimpänä Etelä- ja Keski-Suomen paksusammaleisissa havumetsissä ja lehdossa. Satokausi on pitkä ulottuen myöhäissyksyyn. Vaaleaorakkaan voi sekoittaa rusko-orakkaaseen. Se on vaaleaorakasta pienempi, hennompi ja hoikkajalkainen. Lakki on punertavanruskea, mattapintainen ja sileä. Lakin alapinnan oranssi piikkikerros loppuu jalan yläosassa. Päältä katsoen rusko-orakas voi näyttää kantarellilta. Malto kellertävää ja haurasta. Rusko-orakasta saa kerätä kauppasienenä vaaleaorakkaan joukkoon. Rusko-orakas kasvaa ryhminä tuoreissa havumetsissä loka-marraskuulle saakka.

Vaalea- ja rusko-orakas ovat maukkaita paistosieniä sellaisenaan sipuli- ja/tai pienellä kermalisällä sävytettynä. Ylimääräiset voi pakastaa. Etiketta tai hapansäilönnällä syntyy maukas talviherkku. Neljä vuotta sitten selvisi, että rusko-orakkaalla on vielä kaksi lähilajia, ryväorakas ja simaorakas. (Sienilehti 2/2007) Tunnetko erilaiset rusko-orakkaamme, Juhani Ruotsalainen, Seppo Huhtinen.

*Katso resepti sivulta*





## SUPPILOVAHVERO ★★★ SYYSMETSÄN PILOHERKKU

*Sen kaikki haluavat löytää*

**SUPPILOVAHVERO TARJOAA** löytäjälleen aina runsaan ja puhtaan sienisaaliin, vaikka se onkin erinomainen piiloutuja. Sienisääsken toukat jättävät suppilovahveron rauhaan. Etanat sen sijaan saattavat joskus juhlia herkun helmoissa, ja pitseiksi syötyjä torvia voi olla runsaasti. Sientä voi kerätä vielä jäätyneenäkin, mutta se on käytettävä heti. Sulaneena niitä ei kannata kuivata, koska malto kovettuu. Suppilovahveron D-vitamiinipitoisuus on suurempi kuin kirjolohen.

**Suppilovahvero** [*Cantharellus tubaeformis*] on ohutlakkinen, suppilomainen, kellan- tai harmaanruskea. Lakin alapinnalla on vaaleanharmaita poimuja. Jalka on pitkä ja hoikka, keltainen tai ruskehtava. Sienen malto on ohutta ja vaaleaa. Suppilovahvero kasvaa suurina ryhminä tuoreissa havumetsissä, korprien rakkasammaleessa ja kosteissa kalliopainanteissa. Se on nopea kerätä ja helppo perata. Jalan tyvi leikataan pois ja isommat sienet halkaistaan, jolloin torvessa olevat roskat voi poistaa. Kasvukausi alkaa usein jo elokuussa jatkuen pakkasten tuloon.

Suppilovahvero on mieto sieni ja soveltuu kaikkiin mahdollisiin sieniruokiin. Paras ja helpoin säilöntätapa on kuivaaminen, pienet sienet kokonaisina, isot halkaistuna. Kosteikkovahvero muistuttaa suppilovahveroa, mutta lakin alapinta on melkein sileä, kirkkaan-tai oranssinkeltainen. Molemmat ovat kysytyjä kauppasieniä. Kosteikkovahveron väri säilyy ruoassa kauniin keltaisena. Kosteikkovahvero suosii kosteita suon ja puron varsia. Hyytelömäistä, sitkeää, syötäväksi kelpaamatonta rustonupikkaa voi luulla pieneksi suppilo- tai kosteikkovahveroksi. Lakki on kuhmuinen, ei suppilomainen, reunoilta sisäänkiertynyt.

*Katso resepti sivulta*



## VIIRUVALMUSKA ★★★ MYÖHÄISSYKSYN KEIKARI

*Herkkuaromeja pullollaan*

**SIENESTÄJÄN KÄSIKIRJASSA** vuodelta 1946 Johannes Sandblom jakaa metsän sieniväen ”ylhäisöön, hienostoon ja porvaristoon”. Tässä riittäisi itse kullekin pätkäilemistä, miten omat mieluisat ruokasienensä ryhmitte-  
lisi. Viiruvalmuska kuuluisi ylhäisöön jo pelkästään makuominaisuksiensa takia. Kokeneet sienestäjät ovatkin löytäneet viiruvalmuskan yhdeksi suosikkisienekseen. Harmaat värit tekevät sen vaikeasti löydettäväksi sammalen ja poronjäkälen seasta.

**Viiruvalmuskan** [*Tricholoma portentosum*] lakki on kellomainen, reunasta vähän epäsäännöllinen. Lakin pinta on keskeltä tumma, muualta harmaanvioletti, säteittäisviiruinen, kuivana kiiltävä, kosteana tahmea. Heltat ovat melko harvassa, valkoisia, vanhemmiten kellertäviä. Jalka tasapaksu, valkoinen, vanhemmiten kellertävävivahteinen. Malto kiinteää ja valkoista. Tuoksu muistuttaa jauhoa, toisten mielestä se on teräksinen. Maku jauhomainen. Sieni kasvaa melko yleisenä mäntyvaltaisissa kangas-  
metsissä lumien tuloon saakka. Koko sieni jalcoineen on käyttökelpoinen ja herkullinen mihin tahansa sieniruokaan. Se on erinomainen myös kuivattuna.

Viiruvalmuska ei ole kauppasieni, mikä on puute. Ehkä sen myöhäinen ilmestyminen ja joinakin vuosina harvalukuisuus on vaikuttanut tunnetta-  
vuuteen, vaikkakin se esiintyy yleisenä. Näköislajit sappi- ja suopavalmuska kannattaa opetella erottamaan viiruvalmuskasta. Sappivalmuska on lakiltaan myös harmaa, säteittäisviiruinen. Lakin keskellä terävä kohouma. Heltat ja jalka harmahtavia. Maku polttavan kirpeä. Suopavalmuskan malto punertuu kosketuskohdista. Haju suopamainen. Kumpikaan ei sovellu ruokasieneksi.

*Katso resepti sivulta*





## AKANSIENI □★★ PUNASTUVA FEMINIINI

### *Taitava hämääjä*

**TUULA JALKANEN** ja Tauno Toikkanen ovat tehneet löytöjä lautasenkoisista akansienistä vanhalta ryteikköiseltä saha-alueelta. - Ensin luultiin ukonsieniksi, isoja kun olivat. Herkkulakit ovat saaneet kyytiä kermaisessa muhennoksessa ja pihveissä kuorruksella ja ilman, voissa paistaen. Kummallekaan kerääjistä ei ole tullut vatsavaivoja akansienten syömisestä ilman kiehauttamista, jota suositellaan.

**Akansienen** [*Chlorophyllum rachodes*] lakki on harmaanruskea, isosuomuinen. Heltat ovat tiheässä ja valkoiset, mutta punertuvat koskettaessa, samoin malto, varsinkin nuorella sienellä. Jalka lyhyempi kuin ukonsienellä ja yksivärisen sileä. Jalan yläosassa suuri irtonainen rengas. Akansieni muistuttaa ukonsientä. Se ei kuitenkaan kasva yhtä suureksi ja ukonsienellä on jalassaan selvät kuviot. Akansienestä on erotettu myös vaaleampi puutarhamuoto, jonka levinneisyys rajoittuu Etelä-Suomeen.

Akansieni kasvaa rehevillä paikoilla pihojen olki- ja kompostikasoissa, muurahaispesissä ja kuusten alla neulaskarikkeessa. Se on hyvä ja maukas ruokasieni, joskaan ei ukonsienen veroinen. Akansieni kannattaa kiehauttaa ennen ruoaksi valmistamista. Lakit ja renkaat sopivat paistettavaksi kokonaisena ja hienonnettuna keittoihin. Sieni on kuivattuna maukkaampi kuin tuoreena. Nuorten sienten jalat voi kuivata erikseen ja käyttää jauhettuna. Kuivattujen lakkien liotus maidossa parantaa makua.

Akansienen voi kokematon sienestäjä sekoittaa myrkylliseen ruskokärpässieneen, jonka kellanruskean lakin pinnan suojustätteet ovat erikokoisia kellertäviä laikkuja. Ruskokärpässienen katsotaan nykyisen tietämyksen mukaan olevan punakärpässienen värimuoto.

*Katso resepti sivulta*



## KELTAHELTTAVAHAKAS ★★★ KUKANTUOKSUINEN KAUNOTAR

### *Maistuu erilaiselta*

**METSÄÄN MENTÄESSÄ** ilmassa on aina tiettyä jännitystä. Koskaan ei voi tietää, mitä kaikkea koriinsa löytää. Päivä pari hyvän sateen jälkeen pääsee varmasti sienimaailman vuosijuhlaan. Kun sieniä on paljon, herkeää helposti niuhoksi, kun vähän, hyväksyy vähemmän maukkaat. Kuivana, huonona sienivuotena sienistä kysellään ja tuodaan tunnistettavaksi lähes yhtä paljon kuin hyvänä sienivuotena. Halutaan oppia tuntemaan ja keräämään sellaisiakin sieniä, joita ei kuuna ilmoisna ikänä ole kerätty, saati maistettu. Onneksi huononakin vuonna etsivä löytää.

**Keltahelttavahakas** [*Hygrophorus karstenii*] on helppo oppia tuntemaan ja hyväksymään juuri erilaisena ruokasienenä. Keltahelttavahakaan lakki on kuiva ja himmeä, väriltään valkoinen. Heltat ovat aprikoosinkeltaiset, vahamaisen paksut, harvassa ja johteiset. Valkoinen jalka on kuivapintainen, yleensä mutkalla ja tyveen suippeneva. Malto on kellertävää, paksua ja pehmeää. Sienikirjojen kirjoittajien mielipiteet eroavat makua arvioitaessa; herkullinen, hyvä, mieto, kirpeä.

Keltahelttavahakas kannustaa jo pelkällä ulkonäöllään maistamaan ja on lisäksi herkullinen. Sieni kasvaa yleisenä tuoreissa kuusimetsien sammalikoissa. Joinakin vuosina sitä on vähemmän. Toisaalta se jää usein huomaamatta paksusta sammalikosta. Keltahelttavahakasta on tarkasteltava läheltä nähdäkseen sen kauniit värät. Säilöntätavoista sopii parhaiten pakastaminen omassa liemessään. Kuivattaessa heltat tummuvat jonkin verran. Keltahelttavahakas sopii erityisen hyvin salaatteihin, lettuihin ja pannukakkutaikinaan.

*Katso resepti sivulta*





## KELTAROUSKU ★★ KOOKAS KARVAREUNA

*Värjäilee maltoaan*

**NÄYTTÄVÄ KELTAROUSKU** ilahduttaa värikkyydellään. Se oli yksi tunnetun sieniasiantuntijan Toivo Rautavaaran mielirouskuista. Keltarouskulla on aina ollut kaksi tähteä ja mietona rouskuna sen voi valmistaa ilman esikäsitteilyä.

**Keltarousku** [*Lactarius repraesentaneus*] on helppo oppia tuntemaan. Lakki on kookas, reunasta sisäänkiertynyt, pitkäkarvainen. Yläpinta on keltainen ja limainen. Heltat ovat leveitä, kellertäviä. Jalka on tanakka, laikkupintainen ja ontto. Malto valkeaa tai kellertävää ja kiinteää. Valkoinen maitiaisneste värjää vioittuneissa kohdissa mallon violetiksi. Maku on mieto, jälkimaku voi olla hieman kirpeä.

Keltarousku on ylväs ja yksinäinen rehevien sekametsien ja korpipainanteiden sieni. Se on kokeneen sienestäjän aina yhtä mielenkiintoinen löytö. Tämä komea ja lihakas sieni voidaan valmistaa muiden mietojen sienten tapaan ilman keittämistä. Mallon värireaktio ei huononna ulkonäköä, päinvastoin, tarjoaa upeaa vastavärien estetiikkaa.

Keltarouskut on yleensä keitetty ja suolattu muiden rouskujen joukkoon. Mikäli niitä löytää enemmän, kannattaa valmistaa keltarouskuruoka ja yllättyä myönteisesti makuun ja rapsakkaaseen purtavuuteen. Käsittelee paloitellut sienet pannulla noin neljä viisi minuuttia. Sen jälkeen sieni on valmis käytettäväksi mihin tahansa sieniruokaan, vaikkapa perunasalaatteihin ja leivontaan.

Isovoirusku on keltarouskun kaltainen, mutta lakin reuna on lyhytkarvainen. Valkoinen maitiaisneste muuttuu vioittuneista kohdista nopeasti kirkkaan keltaiseksi. Jalka on tanakka, tummalaikkuinen. Isovoirusku on esikäsiteltävä keittämällä.

*Katso resepti sivulta*



## LEPPÄROUSKUT ★★★ PORKKANAN HEHKUA

*Värikkyyttä sieniruokaan*

**SVEITSIN SIENIRETKELLÄ** tapasimme pariskunnan, joilla kummallakin oli mielisienensä. Vaimo Birgit oli ihastunut huhtasieniin, miehensä Gregor leppärouskuihin. - Kaikista leppärouskulajeista saa kunnon peruskastikkeen, jota voisi syödä melkein joka päivä, sanoi Gregor.

**Kuusenleppärousku** [*Lactarius deterrimus*] ja **männynleppärousku** [*Lactarius deliciosus*] ovat kauppasieniä. Ne tuntee porkkananvärisistä heltoistaan ja maitiaisnesteestään.

Kuusenleppärouskun oranssinvärinen lakki on vihertävävyöhykkeinen. Porkkananvärinen jalka on ontto. Malto muuttuu leikkauspinnaltaan hitaasti vihreäksi. Maitiaisneste on porkkananpunaista, kuivuessaan vihertävää. Leppä ei ole isäntäpuu, vaan sieni kasvaa kuusen seuralaisena.

Männynleppärouskun lakissa ei ole vihreitä vyöhykkeitä. Lakin ja jalan pinnalla on ruskeasävyisiä kuoppatäpliä. Sieni ei viherry vanhemmiten, kuten kuusenleppärousku. Maitiaisneste muuttuu hitaasti viinipunaiseksi. Männynleppärousku kasvaa mäntyjen seurassa. Se on kuusenleppärouskua herkullisempi. Muitakin leppärouskulajeja on viime vuosina löydetty ja nimetty. Leppärouskut ovat melko runsassatoisia sieniä, tosin usein jo nuorena toukkaisia. Myöhemmin syksyn ensimmäiset pakkaset ovat kohmettaneet sienisääsken toukat ja pakkasten jälkeen kasvaneet uudet sienet ovat toukattomia.

Leppärouskuissa on ihan oma arominsa. Kun niitä löytää runsaasti, ne kannattaa valmistaa erikseen. Ne sopivat kaikkeen ruoanvalmistukseen keittämättä. Älä kuitenkaan kypsennä leppärouskuja liian pitkään, ne menettävät makuaan ja malto kovettuu. Erinomainen säilöntätapa on kuivaaminen. Mausteliemeen säilöntä säilyttää melko hyvin sienien värin.

*Katso resepti sivulta*





## TUOKSUVALMUSKA ★★★ KIEHTOVAN HALUTTU

*Tuo onnea ja terveyttä*

**VUOSITTAIN ALAN** ammattilaiset ja yrittäjät esittävät perustellusti uusia sieniä kauppasienuetteloon. Kauppasieneksi hyväksyminen lisää lajin tuntemusta ja kysyntää. Tuoksuvalmuska on vuonna 2007 kauppasieneksi kohotettu, yksi sienimaailman mielenkiintoisimmaksi noussut terveystuotteinen sieni. Japanissa sen uskotaan lisäävän miehistä kykyä. Siellä sientä annetaan usein lahjaksi, mutta ei naiselle ja miehelle riittää yksikin sieni.

**Tuoksuvalmuska** [*Tricoloma matsutake*] on täysikasvuisena todella kookas. Lakin pinta on kuiva, vaaleanruskea, tummanruskeasuomuinen ja säikeinen. Heltat ovat valkoisia. Jalan yläosassa on rengas, joka peittää kalvona nuoren lakin heltat. Renkaan yläpuolelta jalka on valkoinen, alemmaa ruskeakuvioinen. Pitkä jalka ulottuu syväälle maahan ja pitäisi irrottaa kiertämällä, jotta se ei katkea. Malto paksua, valkoista ja kiinteää. Maku miellyttävä, tuoksu makeahko.

Sieni kasvaa valoisilla hiekkapohjaisilla mäntykankailla, yleisempänä maamme pohjoisosissa, Lapissa jopa runsaasti. Kasvukausi aikaisempi kuin muilla valmuskoilla, heinäkuun lopulta lokakuun alkuun.

Tuoksuvalmuska ei tarvitse esikeittämistä, mutta riittävän pitkän, parinkymmenen minuutin kypsennysajan. Kovamaltoisena se säilyy kylmässä useita päiviä ja kestää hyvin kuljetusta. Tuoksuvalmuska sopii kauniina ja paksumaltoisena erilaisiin vokkiruokiin vihannesten kanssa. Se on helppo kuivata kuutioina tai ohuina viipaleina, väri säilyy valkoisena. Kuivatusta tuoksuvalmuskajauheesta tulee myös herkullinen keitto. Suomessa kasvaa kuusen seuralaisen myös hennompi ja harvinaisempi kuusentuoksuvalmuska. Mäntykankailla kasvavan kauniin ketunvärisen kaulusvalmuskan saattaa sekoittaa tuoksuvalmuskaan, mutta se on pienempi ja siinä on mieto jauhon tuoksu. Kaulusvalmuska ei sovellu ruokasieneksi.

*Katso resepti sivulta*



## MESISIENET □★★ PUISTOJEN SUOMULAKIT

*Runsaat ja seurankipeät*

**VEHNÄJAUHOMAISTA, VALKOISTA** itiöpölyä muodostavat mesisienet ovat hyvin seurallisia. Ne valitsevat kodikseen eläviä ja lahoavia puita ja kantoja. Usein syksyisin tulee pyyntöjä vilkaista pihan kannonjuuri. Pihaansa mesisienikasvuston omistaja laski kerran huvikseen 326 kaunista yksilöä ja lisää nousi koko ajan. Saatuaan lajivarmistuksen, käsittely- ja käyttövinkkejä hänestä tuli mesisienikeiton harras ystävä.

Mesisieniä on useita lajeja. Meillä yleisin on **pohjanmesisieni** [*Armillaria borealis*]. Sen lakki on kellanruskea, puolipallomainen, myöhemmin laakea. Kosteana lakin reuna on läpikuultava, kuten koivunkantosienellä. Lakin pinnalla on ruskeita suomuja. Kellertävät heltat ovat melko tiheässä. Vanhemmiten heltat tulevat ruskeasävyisiksi. Jalka on pitkä ja hoikka ja sen yläosassa on paksu, valkoinen rengas. Sienen malto on vaaleaa. Mesisieni kasvaa hyvin yleisenä koko maassa elävillä ja lahoavilla kannoilla, pihhoilla ja puistoissa.

**Nuijamesisien** [*Armillaria cepistipes*] Lakki on ruskeasävyinen ja pinnan suomut pieniä, harmahtavia. Heltat ovat ruskehtavan valkoiset. Jalan rengas on melko ohut ja jalan tyvi nuijamaisesti paksuuntunut, siitä nimi. Nuijamesisieni kasvaa loppusyksyllä nurmikoilla ja lahoavilla puilla ja kannoilla. Keittämättömien mesisienien maku on metallimainen.

Kerää vain nuoria lakkeja, jolloin mesisieni on parhaimmillaan. Se on erinomainen keittosieni ja antaa maukkaan lisän leipä- ja sämpylätaikinoihin. Keitä muutama minuutti ennen ruoaksi valmistusta, koska keittämättömät mesisienet voivat aiheuttaa vatsavaivoja. Lakit sopivat hyvin pakastettaviksi ja suolasieniksi.

*Katso resepti sivulta*





## KUUSILAHOKKA ★★★ SILKKIJALKA

### *Hyvä keittosieni*

**KAUPPASIENENPOIMIJAKURSSIN OSANOTTAJA** ihmetteli sieni kädesään, – että voiko tämä kasvaa keväällä, kesällä ja syksyllä? Kuusilahokka ilmestyy toisinaan myös keväällä ja kesällä, vaikka sitä pidetäänkin poimintakauden viimeisiin sieniin kuuluvana. Kuusilahokkaa voi kerätä vielä jäätyneenäkin suoraan pannulle paistettavaksi. Se on monelle sienestäjälle tähtiensä arvoinen. Vielä 1970- luvulla kuusilahokka oli kauppasieni ja voisi olla edelleen. Laitamme toivomuslistalle.

**Kuusilahokka** [*Hypholoma capnoides*] kuuluu lahokoihin. Se on ainoa tämän suvun ruokasieni. Kuusilahokan lakki on ruskeankeltainen, kuivuessaan vähän vaaleneva. Heltat ovat harmaanvaaleat, vanhemmiten tummuvat. Jalka on solakka ja sitkeä, usein mutkalla, vaaleankeltainen, tyviosasta ruskea, silkinkiiltainen. Malto kellanvalkoista, ohutta. Maku muistuttaa hernettä hetken pureskelun jälkeen. Kuusilahokka kasvaa kuusi- ja sekametsissä, puistoissa ja pihapiireissä suurina tuppaina havupuiden lahokannoilla ja rungoilla sekä kuorikasoissa. Kuusilahokasta käytetään vain lakit. Se on erinomainen keittosieni, mutta sopii myös muhennoksiin. Lakit on helppo pakastaa ja kuivata. Ennen pakastamista kannattaa hauduttaa pannulla omassa nesteessään pari minuuttia.

Kuusilahokan näköislaji on kitkerälahokka. Koko sieni on väriltään rikineltainen, ei harmatavankeltainen kuten kuusilahokka. Jalka ei ole silkinkiiltainen. Sieni on lievästi myrkyllinen. Toinen näköislaji, punalahokka, on punaisenruskea lakiltaan. Punalahokkaa opetettiin tunnistamaan vertaamalla sitä hyvin paistuneeseen pikkupullaan. Punalahokka ei ole ruokasieni.

*Katso resepti sivulta*



## HALLAVAHAKAS ★★ VIEHKO ORANSSIHELTTA

### *Nousee kylmän keskeltä*

**JOHONKIN SIENEEN** ihastuu ensinäkemältä. Sienestäjät ovat arvuutelleet useana syksynä hallavahakasta, - mikä on tämä viehko sieni? Myöhäisyksyn tumman metsän oranssihelttainen hallavahakas ilmestyy vasta ensimmäisten hallaöiden jälkeen. Syksyllä 2010 se oli runsassatoinen ja kasvoi kookkaaksi. Lakin läpimitta oli parhaimmillaan 10 cm, silti sieni näytti sirolta.

**Hallavahakas** [*Hygrophorus hypothejus*] on hento ja yleensä melko pieni. Lakki on vihertävän- tai tummanruskea, limainen. Heltat ovat nuorena vaalean-, myöhemmin oranssinkeltaisia. Jalka hento, heltojen väriä vaaleampi. Malto on ensin vaaleaa, myöhemmin oranssinkeltaista ja pehmeää. Hallavahakas kasvaa mäntykankailla suosien polkujen varsia ja metsän reunoja. Se on uuden makuelämyksen etsijälle mieto, mutta kuitenkin uusi ja erilainen kokemus. Limaisuudestaan ja pienestä koostaan huolimatta hallavahakas kannattaa opetella tuntemaan ja keräämään, koska se lisää sienisaalistamme myöhäisellä esiintymisellään. Hallavahakas on helppo perata, vain mahdolliset roskat ja jalan tyvi poistetaan. Lakin limaista pintaa ei tarvitse poistaa ja kuivalla säällä kerättäessä pinta ei ole limainen.

Hallavahakas käytetään jalkoineen. Se sopii kaikkiin sieniruokiin. Mausteita ja muita lisukkeita kannattaa käyttää harkiten, jolloin sienen huna-jainen makuvivahde löytyy parhaiten. Harvemmin hallavahakasta pääsee säilömään. Syksyllä 2010 se kuitenkin toteutui. Kuivaaminen korostaa värien ja maun säilymistä parhaiten.

*Katso resepti sivulta*



# Kaksin verroin parempaa

**SEIJA KORHONEN** aloitti sienestämisen Kainuussa vanhempiensa matkas-  
sa. Rouskut olivat perheen suosikkeja. Niitä suolattiin ja paistettiin pannul-  
la keittämisen jälkeen.

- Aikuisiässä sienihulluus iski kunnolla Savossa, jossa lajisto on runsas.  
Joka syksy on kiva opetella vähintään pari uutta sienilajia. Korhosen mu-  
kaan nuoret, kauniit vaaleaorakkaat ovat ilo silmälle ja pehmeän makui-  
sia. Ne ilmestyvät metsään aikaisin.

- Pidän ruoanvalmistuksesta. Sieniä voi käyttää monipuolisesti ja ne  
ovat parasta lähiruokaa. Sienet, marjat, järvikalat ja oman pellon kasvik-  
set, siinä menun tarvikkeet alkuruoasta jälkiruokaan.

## Vaaleaorakastahna

1 litra tuoreita orakkaita  
nokare voita  
1 keskikokoinen sipuli  
3 dl ruodotonta savukalaa  
(siikaa, lahnaa tai muuta vaaleaa kalaa)  
1 dl ranskankermaa, sipulisekoitus tai valkosipuli-yrtti  
0,5 dl ruohosipulisilppua  
0,5 dl tillisilppua  
riippaus sitruunapippuria  
(suolaa)

Silppua sienet ja sekoittele  
pannulla ilman rasvaa, kunnes  
neste on haihtunut. Lisää voi ja  
sipuli, hauduta muutama minuutti.  
Halutessasi voit lisätä hieman  
tuore- tai homejuustoa.

Lisää jäähtyneeseen seokseen  
muut aineet. Mausta tarvittaessa  
hippusella suolaa. Tarjoa keitettyjen  
perunoiden kanssa tai levitteenä  
leivän päällä.

Voit laittaa seosta myös munien,  
kesäkurpitsan, tomaatin, paprikan  
tai leivonnaisten täytteeksi ja tarjo-  
ta aterian alkuruokana.

*Vaaleaorakkaalla jatkaa helposti vähäistä  
kantarellisaalista. Mikäli orakkaat ovat nuoria  
ja eroja kantarellin ja vaaleaorakkaan maussa  
ja rakenteessa ei juuri huomaa.*





# Sattumien summa

**MARJA JA** Raimo Korhosen tarttui suppilovahvero-sydrooma rouskuretkellä 1990-luvunlopulla. He pyllähtivät huomaamattaan "persoonallisten" sienien päälle eväitä syömään. Sienet kerättiin ja vietiin kotiin, nimikin löytyi ja hulluus alkoi.

Haahuilu on hauskaa, löytäminen riemukasta ja sienestyksessä hyvänä bonuksena arvokas saalis euroissakin mitattuna. Ravintolat ostavat tuoreita suppilovahveroita rajattomasti, kertovat Korhoset.

## Pannusuppilot

1 l suppilovahveroita  
2 punasipulia  
2 rkl öljyä tai voita  
1 dl sinihomejuustoa muruina

Kuori ja viipaloi sipulit. Halkaise isommat suppilovahverot ja kuumenna pannulla, jotta ensin neste haihtuu.

Lisää rasva ja sipulit ja paista miedolla lämmöllä noin viisi minuuttia. Lisää juustomurut. Nauti ruisleivän ja perunoiden kera (jos perunat maltetaan keittää.)

Jänispataan tai hirvipaistiin saat lisämakua ja näköä lisäämällä kypsymisen loppuvaiheessa liemeen kourallisen kuivattuja suppilovahveroita.

*Suppilovahverokeitto tai -kastike saa taivaallisen sävöyksen, kun sekoitat siihen 2-3 rkl rommia.*





# Taattua laattua

**HELENA KARHUSELLE** ympäristöasiat ovat aina olleet hyvin tärkeitä. Ravitsemuksen monipuolistaminen sieniruokien avulla ja valkuaisaineiden saaminen muista kuin eläintuotteista, on innostanut häntä sienien laajempaan käyttöön.

Viiruvalmuska paksumaltoisena ja herkullisena sienenä on aina kuulunut Karhusten ruokapöytään, mahdollisimman helposti valmistettuna. Nopeavalmisteinen sienimunakas on sieniruokaa parhaimmillaan.

## Helenan munakas

4 dl esipaistettuja viiruvalmuskoita	Paista viiruvalmuskoita pannulla
3 munaa	muutama minuutti. Lisää voita
3 rkl vettä tai kermaa	tai öljyä ja ruskista halutessasi
hiven suolaa	kevyesti. Vatkaa munien rakenne
	rikki, lisää neste ja hiven suolaa.
	Kaada sienien päälle ja hyydytä
	munakkaaksi. Tarjoa vihersalaatin
	tai vaikkapa papujen kera.





# Keikaria keittiöön

**VIIRUVALMUSKASTA RAVINTOLAT** saivat upean lisän sieniruokavaliokoimaansa. Keiton suosio olisi varmasti taattu vetreää viiruvalmuskaa esittävän värikuvan kera. Vaatii keittiöpäälliköiltä sienituntemusta ja rohkeuttakin hankkia ei-kauppasientä.

Myöhäisen esiintymisensä vuoksi viiruvalmuskaa ei aina löydä syyskuun alun sieninäyttelypöydälle opetettavien sienten joukkoon. Mutta juuri myöhäinen esiintyminen suppilovahveron, hallavahakkaan ja kuusilahokan kanssa pidentää mukavasti sienikautta ja tekee syksyn sienirekkestä entistä jännittävämmän.

## Värikäs pizza viiruvalmuskoista

<i>Pohja:</i>	Sekoita haaleaan nesteeseen muut ainekset. Levitä leivinpaperin päälle ja taputtele jauhojen avulla tai kaavi- loilla noin pellin kokoiseksi levyksi. Anna kohota. Haihduta sienistä ensin neste ja paista halutessasi kevyesti rasvassa. Levitä taikinallevyn päälle tomaattimurska, sienet ja mausteet. Lisää pinnalle viipaloidut tomaatit, lopuksi juustoraaste.
1,5 dl vettä	
25 g hiivaa	
hiven suolaa	
(1 rkl jauhosenijauhetta)	
1 tl hunajaa	
2 rkl rypsiöljyä	
1 dl ruisrouhetta	
2 dl vehnäjäuhoja	
<i>Täyte:</i>	
1 l paloitetuja viiruvalmuskoita	Paista 225 asteessa uunissa noin 20-25 minuuttia. Tarjoa sellaisenaan tai vihersalaatin kanssa.
2 rkl voita tai öljyä	
1 prk tomaattimurskaa	
basilikaa	
sitruunapippuria	
6-7 keltaista tomaattia	Voit käyttää pitsaan myös kuivattuja viiruvalmuskoita noin 3 dl. Murskaa sieniä vähän ja liota maidossa. Haihduta liotusnestettä ennen kun levität sieniseoksen pitsan päälle. Sienijauheet antavat makutäydennystä myös taikinoihin.
4 dl emmentaljuustoraastetta	





### Vihertävä kuusilahokakeitto

0,5 l kuusilahokan lakkeja  
2 rkl voita tai öljyä  
1 sipuli  
8 dl vettä  
1 kasvisliemikuutio  
2 perunaa lohkoina tai 1 dl perunasosetta  
½ pkt koskenlaskijajuustoa  
2 dl ruokakermaa  
½ ps pakasteherneitä  
0,5 dl vettä  
(suolaa)

Kuumenna hienonnettuja kuusilahokan lakkeja, jotta ensin neste irtoaa. Lisää rasva ja hienonnettu sipuli. Paista miedolla lämmöllä pari-kolme minuuttia. Lisää vesi, kasvisliemikuutio ja perunanlohkot ja anna kiehua hiljalleen noin parikymmentä minuuttia.

Lisää juusto paloina, jatka keittämistä kunnes juusto on sulanut. Soseuta sauvasekoittimella ja mausta varovasti. Kiehauta herneet vähässä vedessä ja soseuta nesteineen. Lisää hernesosetta renkaaksi keiton pinnalle. Tarjoa alkukeittona tai pääruokana.

Aterian alkukeitto voi olla vähän ohuempaa kuin pääruokana tarjottava.

*Voit lisätä valmiin keiton joukkoon vaihtoehtoisesti myös kypsiä, paloitetuja vihreitä papuja yhden desilitran. Saat näyttävyyttä ja lisämakua.*





### Hallavahakastikut 12 kpl

3 lehtitaikinal levyä  
3 dl hallavahakkaita  
4 rkl juustoraastetta (emmental sinileima)  
suolaa  
1 pieni kananmuna

Hienonna hallavahakkaat melko pieneksi silpuksi. Sekoita joukkoon juustoraaste. Voitele sulaneet taikinal levyt vatkatulla munalla. Levitä ja painele pintaan sieniseos.

Leikkaa levyt pituussuunnassa neljään osaan ja kieritä nauhat varovasti molemmista päistä kierteelle. Nosta kierteet uunipellille leivinpaperin päälle.

Paista 225 -asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Tarjoa glögin tai keiton kanssa.





### Hallainen riisivanukas

2 dl vettä  
1 dl puuroriisiä  
5 dl maitoa  
2 rkl mantelirouhetta  
8 g kuivattuja hallavahakkaita  
1,5 dl kevytkermaa  
1 muna  
1 tl hunajaa  
¼ tl suolaa  
*Pinnalle:*  
siirappia

Keitä riisiä vedessä niin kauan että vesi on imeytynyt riisiin. Lisää maito ja keitä kypsäksi. Hienonna sienet sormissa tai kaulimella ja lisää puuroon.

Vatkaa kerma ja muna sekaisin ja lisää puuroon, samoin mausteet. Jaa seos voideltuihin annosvuokiin, 3-4 kpl. Paista vesihäuteessä, 175 asteessa noin 20 minuuttia. Naruta pinnalle siirappia. Tarjoa haaleana.

Tämän sienijälkiruoan voit valmistaa myös keltahelttavahakkaasta tai karvasmantelin tuoksuisesta tuoksu-  
vahakkaasta.



---

[www.savonia.fi](http://www.savonia.fi)

