

Opinnäytetyö (AMK)

Taideakatemia

Viestinnän koulutusohjelma

Digital Arts

2012

Julius Murtojärvi

# RUOKARESEPTIT INTERNETISSÄ

- kolmen reseptisivuston esittelyä ja vertailua



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU  
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Viestinnän koulutusohjelma | Digital Arts

Kevät 2012 | Sivumäärä 31

Ohjaaja Vesa Kankaanpää

Julius Murtojärvi

## RUOKARESEPTIT INTERNETISSÄ – KOLMEN RESEPTISIVUSTON ESITTELYÄ JA VERTAILUA

Tässä opinnäytetyössä tarkastelen kolmen erilaisen reseptisivuston sisältöä, rakennetta ja ulkoasua. Näitä ominaisuuksia vertailemalla pyrin löytämään sivustoista eroja ja yhteneväisyyksiä. Kotikokki.net on amatöörikokkausta ja käyttäjien välistä sosiaalista kanssakäymistä korostava sivusto. Maku.fi:n tarkoitus on korostaa ruuanlaiton elämyksellisyyttä ja uusia kokemuksia. Pirkka.fi/ruoka toimii kaupallisista lähtökohdista korostaen Pirkka-tuotteiden helppokäyttöisyyttä ja monipuolisuutta.

Ensimmäinen kappale on yleiskatsaus Internetissä toimiviin reseptisivustoihin, niiden tarkoitusperään ja merkityksiin. Kappaleessa tarkastellaan myös ruokablogeja ja niiden rakennetta, sekä erilaisiin videopalveluihin ladattuja videoreseptejä. Kappaleen lopussa tarkastellaan myös ruokakirjan ja reseptisivuston eroja ja Internetin tuomia mahdollisuuksia.

Toisessa kappaleessa esitellään esimerkkisivustot ja siinä tarkastellaan niiden sisällöllisiä ja ulkonäöllisiä ominaisuuksia, sekä helppokäyttöisyyttä ja rakennetta. Kolmas kappale on kyseisten sivustojen vertailua esimerkkien avulla sekä paneutumista sivustojen tarkoitusperään.

### ASIASANAT:

Internet, Internet-sivustot, ruoka, ruokaohjeet, visuaalisuus, graafinen suunnittelu, blogit, markkinointi

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Media Arts | Digital Arts

Spring 2012 | Total number of pages 31

Instructor Vesa Kankaanpää

Julius Murtojärvi

## FOOD RECIPES IN THE INTERNET – SHOWCASING AND COMPARING THREE FOODRECIPE SITES

In this bachelor's thesis I'm examining the content, structure and visual appearances of three different food recipe sites. By comparing these attributes I'm trying to find differences and similarities between the sites. Kotikokki.net is a site highlighting the amateur way of cooking and the social life between the users. The purpose of maku.fi is to highlight the experiences and memorability of cooking. Pirkka.fi/ruoka's purpose is to highlight the commercial aspect of cooking by showing how diverse and easy-to-use Pirkka's products are.

The first chapter is an overview of Internet's foodrecipe sites in general and to their purpose and meaning. In the chapter, I also examine food blogs and their basic structure, and video recipes uploaded to video streaming services. At the end of the chapter, I examine the possibilities and differences of recipe sites compared to recipe books.

The second chapter presents the sites used as examples and examines their content-related and visual attributes, their usability and their structure. The third chapter is all about comparing the sites using examples and digging into the deeper meaning of their existence.

### KEYWORDS:

Internet, Internet sites, food, food recipes, visuality, graphic design, blogs, marketing

# SISÄLTÖ

<b>1 JOHDANTO</b>	<b>5</b>
<b>2 YLEISKATSAUS</b>	<b>7</b>
2.1. Reseptisivustojen sisältö ja tarkoitus	7
2.2. Ruokablogit ja videoreseptit	9
2.3. Kirja vastaan Internet	11
<b>3 KOLMEN SIVUSTON ESITTELY</b>	<b>13</b>
3.1. Amatöörien kotikokki.net	13
3.2. Elämyshakuisten maku.fi	17
3.3. Helppoa hakevien pirkka.fi/ruoka	21
<b>4 SIVUSTOJEN VERTAILU</b>	<b>25</b>
4.1. Ulkonäkö ja rakenne	25
4.2. Sisältö	27
<b>5 YHTEENVETO</b>	<b>29</b>
<b>LÄHTEET</b>	<b>30</b>

# 1 JOHDANTO

Internetissä olevat reseptisivustot ovat varmasti jokaiselle ruuanlaitosta kiinnostuneille tuttuja. Googlea käyttämällä voi parhaimmillaan löytää kymmeniä, ellei jopa satoja eri reseptejä samasta ruoka-annoksesta useilta eri sivuilta. Osa resepteistä saattaa vaikuttaa kömpelöiltä, ikäänkuin todellisen amatöörin kirjoittamilta, ja osa taas mahdottomilta huippukokin gourmet-annoksilta, joka sisältää raaka-aineita, josta et ole kuullutkaan. Lisäksi jotkut reseptit ovat niin sekavilla sivuilla, ettei koko reseptiä tahdo löytyä kaiken sekamelskan keskeltä. Jos etsitty ruoka-annos on tekijälle hiemankin vieras, voi annoksen kuvan puuttuminen tai turhan monimutkainen sivuston ulkoasu johtaa koko aterian valmistamisen hylkäämiseen. Joissakin tapauksissa herää myös kysymys, onko sivusto olemassa markkinointia vaiko todellista tarvetta varten? Ketä sivusto palvelee ja millä tavalla?

Olen nautinnonhakuinen ihminen, jonka vuoksi hyvä ruoka on minulle tärkeä asia. Intohimoisena kokkaajana pyrin etsimään koko ajan uusia makuelämyksiä ja tietoa muiden maiden ruokakulttuureista ja -tavoista. Ilman Internetin tarjoamia mahdollisuuksia en usko, että olisin päässyt harrastuksessani sille tasolle, jolla nyt olen. Reseptisivustot merkitsevätkin minulle siis todella paljon. Käytän niitä lähes päivittäin uusien ideoiden etsimiseen ja tulevien aterioiden suunnitteluun. Toteankin kuuluvani reseptisivustojen käyttäjien elämöshakuiseen ääripäähän, toisen ääripään etsiessä sivustoilta lähinnä budjettiin sopivaa helppoa ruokaa. Reseptisivustojen lisäksi käytän alan kirjoja ja lehtiä hyväkseni.

Tässä opinnäytetyössäni keskityn pääasiallisesti tarkastelemaan kolmea erilaista reseptisivustoa, joissa jokaisessa on hieman toisistaan poikkeava näkökulma ruuan valmistukseen ja sen esille tuomiseen. Amatööri- ja harrastelijakokkien [www.kotikokki.net](http://www.kotikokki.net) -sivusto antaa kotoisan ja ”kotiruokamaisen” vastineen äärikaupalliseen [www.pirkka.fi/ruoka](http://www.pirkka.fi/ruoka) -reseptipalveluun, jonka ainoana tarkoituksena tuntuu olevan saada reseptin lukija käyttämään Pirkka-tuotteita. Kolmas sivusto, jota tarkastelen,

www.maku.fi, tuo elämyksellisyyden ja ammattimaisuuteen pyrkivän tarkastelutavan mukaan ruuanlaittoon. Sivustojen yleisen tarkastelun lisäksi vertailen sivustojen graafista ulkoasua: onko sivuston layout sekava, onko värimaailma yhtenäinen ja millaisia kuvia tai mainoksia sivustolla on, ja mitä kyseiset ominaisuudet viestivät sivuston käyttäjälle. Lisäksi vertailen sivustojen sisältöä toisiinsa ja sitä, mikä on niiden käyttötarkoitus. Onko sivustoilla yhtenäisiä piirteitä reseptien lisäksi, ja kuinka niiden käyttöliittymä on suunniteltu.

Ajankohtainen kysymys siitä, voiko internet korvata alan kirjat ja lehdet on aiheellinen myös ruokareseptien maailmassa. Miten reseptisivusto eroaa reseptikirjasta? Pyrin vastaamaan esittämiini kysymyksiin ja tarkastelemaan opinnäytetyöni aihetta omakohtaisten kokemusten, havaintojen ja opiskelun kautta saamani ammattitaidon perusteella.

## 2 YLEISKATSAUS

### 2.1 Reseptisivustojen sisältö ja tarkoitus

Internet on täynnä reseptisivustoja. Lähes jokaisella ruokaa tuottavalla ja markkinoivalla yrityksellä on Internetsivuillaan oma resepteihin erikoistunut osio. Lisäksi on ruokalehtien, ruokakauppioiden ja ruuanlaittoon liittyvien televisio-ohjelmien omat nettisivut, joita erilaiset harrastelijoiden ylläpitämät palvelut ja blogi-sivustot täydentävät. Sanomalehdilläkin on usein oma ruoka-aiheinen osio, esimerkiksi Helsingin Sanomat on onnistunut brändäämään ruoka-osionsa Ruoka Torstaiksi, jonka pohjalta he ovat saaneet julkaistua muutaman kirjankin. Kirjoittamalla Googleen sanan ”ruoka resepti” löytyy yli 300 tuhatta tulosta. Kirjoittamalla hakusanaksi englanniksi ”food recipe” löytyykin jo yli 200 miljoonaa tulosta. Ruuanlaitto ja reseptien käyttäminen tuntuukin olevan enemmän pinnalla kuin koskaan aiemmin. Omat sivut löytyy niin karppaajille, vegaaneille kuin kevyen ruokavalion noudattajille.

Reseptisivustojen keskeinen tehtävä on tarjota ihmiselle ohjeet tietyn aterian valmistamiseen. Kaikki oleellinen reseptisivustossa tiivistyy siis tämän yhden yksinkertaisen asian ympärille. Se, miten resepti käyttäjälle tarjoillaan riippuu sivustosta ja sivuston ideasta. Sivustot, joissa pääosassa ovat suuret kuvat huolitelluista annoksista kertovat eri asiaa kuin sivut, joissa ei ole kuvaa lainkaan, tai joissa kuva on otettu pokkari-kameralla sen enempää kuvan lopputulosta miettimättä. Jos sivuston graafinen ilme on tarkkaan suunniteltu, on tarkoitusperä ja kohdeyleisö myös eri, kuin sellaisen sivuston, joka on selvästi tehty vain reseptien jakamista varten. Reseptisivujen, joissa kuva aterialta on selvästi pääosassa itse reseptiin nähden, on tarkoitus luoda mielikuvaa aterialta elämyksenä. Oli reseptin aterialta mikä tahansa, se näyttää siltä kuin se olisi ravintolasta tilattu. Tällaisten tarkkaan mietittyjen kuvien luoman mielikuvan avulla voidaan tavallisesta arkisesta aterioinnistakin tehdä ns. ”elämyssyömistä”.



Kuva 1 & 2. Hernekeitto kahdella eri reseptisivustolla

Elämyksellistä syömistä korostavat usein kaupalliset, erilaisten ruokayritysten reseptisivustot. Tarkoitus on mielikuvia myymällä markkinoida tiettyä tuotetta. Esimerkiksi Atrian sivuilta ei löydy ainuttakaan reseptiä, jossa ei olisi loppuun asti mietittyä mainoskuvaa lopullisesta ateriasta, sillä kyseisten reseptien pääasiallinen tarkoitus on saada lukija käyttämään reseptissä mainittua Atrian tuotetta näyttämällä, minkälaisia herkkuja kyseisestä tuotteesta voi luoda. Yleensä reseptin yhteydessä sivuston laidalla näkyy myös reseptissä käytetyn tuotteen kuva, jotta käyttäjä osaa ostaa juuri Atrian tuotteen, eikä kilpailijan vastaavaa. Ruuan valmistukseen erikoistuneiden lehtien sivuilla elämyksellisen syömistä korostaminen on luonnollista, koska erikoiset reseptit ja niistä otetut hyvät kuvat ovat yleensä syy, miksi jotakin lehteä ylipäänsä luetaan ja ostetaan. Lehden ympärille luodut nettisivut toimivat lehden tukena markkinoiden kyseistä lehteä ja toisinpäin.

Elämyksellisen syömistä vastapainoksi moni sivusto korostaa arkisyömistä, eli helppoja ja helposti lähestyttäviä reseptejä. Tavalliseen kotiruokaan erikoistuneilla sivustoilla kuvat ovat selvästi toissijaisessa roolissa itse reseptiin nähden ja yleensä nämä sivustot ovat sellaisia, joiden jäseneksi saa liittyä ja lähettää omia reseptejä muiden katseltavaksi ja kommentoitavaksi. Myös moni ruokaan erikoistunut blogi korostaa syömistä arkisuutta.



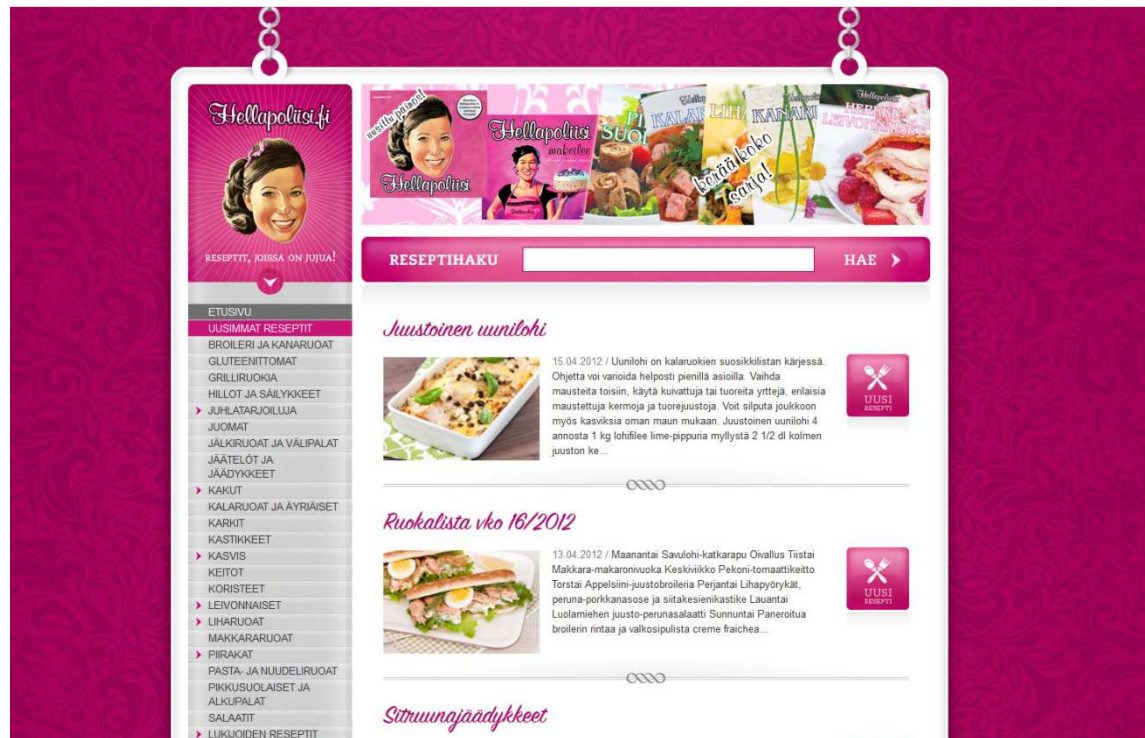
## 2.2 Ruokablogit ja videoreseptit

Ruokablogien, tai yleisemmin Internetblogien kirjoittaminen on selkeästi 2010-luvun trendi. Niissä kirjoittaja yleensä avaa omaa elämäänsä blogin lukijoille ja pyrkii tekemään elämäntyylistään tavoittelun arvoista romantisoitua arjen tapahtumia. Ruokablogeissa olevat reseptit ovat usein erilaisia kuin muissa resepteihin erikoistuneissa sivustoissa, johtuen reseptin rakenteesta. Oli resepti kuinka arkinen tai ylellinen oloinen tahansa, tehdään siitä ikäänkuin tarina, jonka sekaan valmistusohjeet on ujutettu. Rärkeimmissä tapauksissa tuntuu, kuin ne olisivat sivuroolissa kaikkeen muuhun tekstiin nähden. Rakenne on lähes poikkeuksetta samanlainen kaikissa blogeissa. Aluksi kirjoittaja kertoo, mitä on ajatellut tehdä ja miksi. Tämän jälkeen on kuvia valmistusvaiheista selityksineen ja lopuksi itse lopullinen ateria. Sen jälkeen kirjoittaja analysoi aterian ja kertoo mitä olisi tehnyt toisin. Esimerkiksi Suomen 3. suosituin ruokablogi vuonna 2010 (Iltalehti, 2011), Pastanjauhantaa, toistaa tätä kyseistä kaavaa lähes jokaisen reseptinsä kohdalla.

Usein reseptiin on liitetty myös tietoa siitä, mistä bloggaaja on reseptin löytänyt, tai kokeillut sitä ensimmäisen kerran ja miltä resepti maistuu. Blogeissa kirjoittaja on tavallisesti rehellinen ja kertoo oman mielipiteensä reseptin toimivuudesta suoraan. Mikäli ruoka-annos ei miellytä, sanotaan se, tai annetaan parannusehdotuksia. Lukijaa ei pyritä huijaamaan. Lisäksi ruoka-annoksen historiaa on usein selvitetty, joskus hyvin perusteellisestikin. Voikin helposti todeta ruokablogien olevan usein huomattavasti informatiivisempia kuin tavanomaisten reseptisivustojen. Tottakai riippuu lukijasta tarvitseeko, tai haluaako edes lukea, ylimääräistä tietoa ateriaan liittyen. Jotkut voivat kokea tällaisen lähestymistavan ruuanlaittoon jonkinlaisena snobismina, eivätkä siksi piittaa blogeista. Joka tapauksessa bloggaaminen on kasvussa oleva ilmiö ja yhä useampi ihminen seuraa aktiivisesti jotain blogia tai aloittaa sellaisen pitämisen.

Joillekin ruuanlaittoa harrastaville blogin kirjoittaminen voi olla avain harrastuksen viemiseksi seuraavalle tasolle. Esimerkiksi Hellapoliisi.fi –

blogisivustoa ylläpitävä Kati Jaakonen on sivuston suosion myötä pystynyt luomaan sivustolleen brändin keittokirjojen ja lautapeliin avulla, jolloin blogisivustosta on tullut rahaa tuottava bisnes ja elämäntapa (Lauttamus-Ahola 2010). Toinen hyvä esimerkki blogin viemisestä seuraavalle tasolle on Kinuskikissa.fi –sivusto, jonka luoja on keittokirjan lisäksi saanut koottua ympärilleen toisiaan opettavan ja kokkauksissaan kannustavan yhteisön.



Kuva 3. Hellapolisi on onnistunut tuotteistamaan bloginsa

Blogien lisäksi moni ihminen on löytänyt harrastuksensa tueksi erilaiset Internetin videopalvelut, kuten Youtuben tai Vimeon. Videoreseptien tekeminen vaatii toteutuakseen huomattavasti suuremman kynnyksen kuin perinteinen blogi, sillä siinä ihminen tarvitsee paitsi kameran, myös esiintymistaitoa ja tahtoa. Suomessa yksityishenkilöiden tekemät videoreseptit eivät ole yhtä suosittu itsensä ilmaisemisen tapa kuin esimerkiksi Yhdysvalloissa, ja siksi englanninkielisiä videoreseptejä löytääkin paljon enemmän kuin suomenkielisiä.

Yrityksille Internetin videoreseptit ovat nykyään yksi osa tuotteidensa markkinointia. Esimerkiksi Valiolla on Youtube-kanavallaan kymmenien

reseptien lisäksi oma vinkkiosionsa, jossa Valion keittiömestari kertoo erilaisia ruuanlaittoon liittyviä vinkkejä. Valion lisäksi esimerkiksi HK Ruokatalolla ja Dansukkerilla on omat Youtube-kanavansa. Videoita jaetaan käyttäjille paitsi yrityksen nettisivuilla, niin myös sosiaalisen median kautta.

### 2.3 Kirja vastaan Internet

Internet ja digitaaliset jakelukanavat tulevat korvaamaan perinteisen painetun kirjan on väite, jota ollaan kuulutettu jo vuosia, ellei vuosikymmeniä. Toistaiseksi niin ei ole tapahtunut, eikä todennäköisesti tulekaan tapahtumaan vielä hetkeen. Se kuitenkin on totta jo nyt, että Internet tuo paljon mahdollisuuksia ja uusia näkökulmia perinteiseen painettuun kirjaan tai lehteen verrattuna.

Kun ostaa keittokirjan, on siinä yleensä vain yksi resepti tietystä ateriasta, eikä vaihtoehtoisia valmistustapoja tai raaka-aineita ole juurikaan annettu. Kirjassa oleva resepti on siis ikäänkuin laki, joka ei anna sijaa soveltamiselle. Internetiä ja reseptisivustoja hyödyntämällä löytää usein monia erilaisia variaatioita resepteistä, joita voi yhdistellä mielensä mukaan. Riippuu tietenkin ihmistyypistä kumpi on itselle sopivampi keino hankkia resepti ja valmistaa ruokaa. Jos tuntee olevansa epävarma ruuanlaittaja, voi kirjan yksi resepti tuntua uskottavammalta ja helpommin lähestyttävältä kuin internetin monta reseptiä samasta ateriasta. Toisaalta, jos kirjan resepti todetaan aterian jälkeen huonoksi, voi pettymys olla vaikeammin nieltävissä, kuin jos resepti olisi otettu internetistä. Onhan yleensä ruokakirjasta joutunut maksamaan rahaa ja kun ostoksen on todennut huonoksi, tuntee olonsa väkisinkin petetyksi. Internetistä voi kuitenkin aina hakea seuraavan reseptin ja kokeilla josko se olisi parempi kuin edellinen. Internet tuo useita eri näkökulmia tiettyyn ruoka-annokseen, kun keittokirja tuo vain ja ainoastaan yhden.

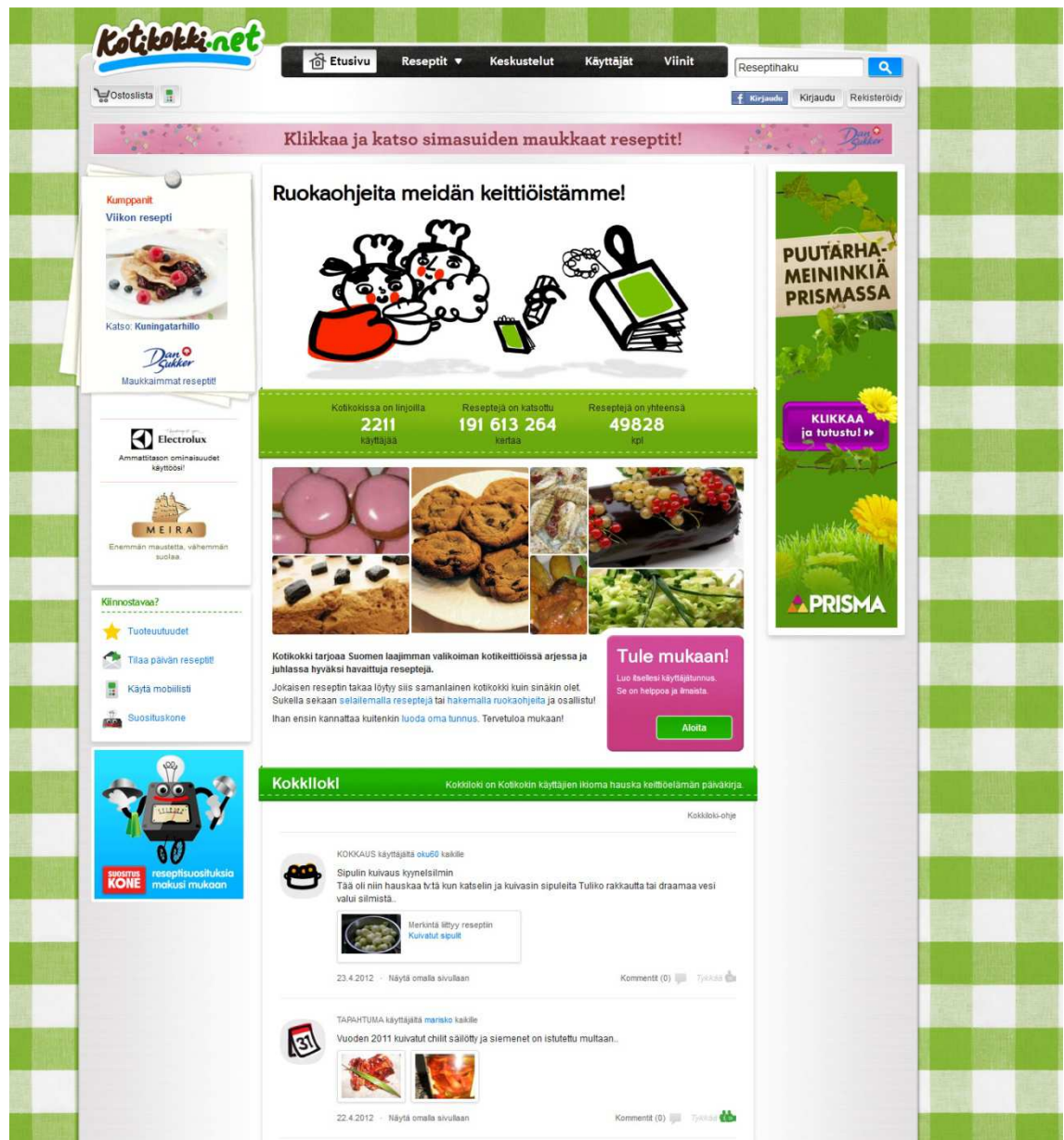
Tuleeko Internetin mahdollistama digitaalinen reseptien jakelu sitten korvaamaan painetun keittokirjan? Edouard Cointreau, keittokirjoja vuosittain palkitsevan Gourmand World Cookbook Awardsien johtaja ja perustaja, toteaa,

etteivät ruokablogit ja keittokirjojen sähköinen jakelu ole uhka perinteiselle keittokirjalle, sillä sähköisiä kirjoja myydään maailmalla vielä todella vähän ja jokaisen bloggaajan lopullinen päämäärä on kuitenkin oman keittokirjansa julkaiseminen (Nieminen 2012). Fyysinen kopio keittokirjasta tyydyttää myös ihmisen keräilytarvetta, mitä Internetistä haettu resepti ei välttämättä tee, ellei sitä sitten tulosta ja arkistoi omiin kokoelmiinsa. Keittokirjoja, kuten yleensäkin painettuja teoksia, pidetään usein myös luotettavampana tiedonlähteenä kuin Internetiä. Kirjan reseptin on oltava laadultaan hyvä, eihän sitä muuten oltaisi painettu pitkän tuotantoprosessin päätteeksi paperille. Internetin reseptien laatua on taas vaikea todeta ilman kokeilua, onhan reseptin saattanut kirjoittaa kuka tahansa. Jokainen keittokirja pitää lisäksi sisällään tietynlaisen lupauksen siitä, että lukija pystyy valmistamaan kirjan reseptin. Oli Internetin luotettavuudesta ja laadunvalvonnasta mitä mieltä tahansa, ovat reseptien päivitys- ja korjausmahdollisuus, mahdollisuus kommentoida ja arvostella reseptiä julkisesti, sekä reseptin helppo jakaminen muille sellaisia asioita, jotka puoltavat Internetin käyttämistä reseptien jakelukanavana.

Cointreau toteaa perinteisen painetun keittokirjan muuttuneen vuosien varrella todella paljon. Siinä missä 20 vuotta sitten kirjat olivat lähes pelkästään tekstiä, valtaavat nykyään kuvat enemmän ja enemmän sivualaa jättäen tekstin sivuosaan (Nieminen 2012). Englantilainen ruokakirjoihin erikoistunut kustannustoimittaja Doe Coover toteaa tämän muutoksen johtuvan siitä, että perinteinen painettu kirja pyrkii vastaamaan Internetin tuomiin haasteisiin. Keittokirjoissa ei ole enää kyse vain reseptistä, sillä kuka tahansa voi katsoa reseptin Internetistä (DeLorenzo 2012). Koska Internet on monelle kirjaa kätevämpi tapa hankkia tietoa reseptistä, on kirjan ostamisen taustalla usein eri syy, kuin todellinen tarve. Amerikkalainen tutkimus osoittaa, että keittokirjan ostaja toteuttaa tyypillisesti ostamastaan kirjasta vain yhden tai kaksi reseptiä. Vielä tyypillisemmin reseptin toteuttaminen jää vain suunnittelun tasolle. (Nieminen 2012). Kirja toimii siis useammin suunnittelualustana, kuin todellisena tarpeen tyydyttäjänä.

## 3 KOLMEN SIVUSTON ESITTELY

### 3.1 Amatöörien kotikokki.net



Kuva 4. Kotikokki.net –sivuston etusivu.

Ensimmäinen sivusto, jota tarkastelen, on monelle amatöörikokkaajalle tuttu reseptipalvelu kotikokki.net. Sivuston tavoite on olla ”paras ja kaunein

ruoanlaittoon liittyvä palvelu ikinä” (Kotikokki.net), mutta todellinen tarkoitusperä on antaa käyttäjille mahdollisuus tuoda omia reseptejään muiden nähtäväksi ja kommentoitavaksi. Sivuston käyttäminen, kuten yleensäkin reseptisivustoissa, ei vaadi käyttäjän rekisteröitymistä palveluun, vaikkakin rekisteröityneenä käyttäjänä pääsee toteuttamaan sivun tarkoitusperää. Rekisteröityään käyttäjä pääsee muokkaamaan profiiliaan luomalla ns. keittokirjoja sivuston resepteistä, lisäämällä kommentteja ihmisten resepteihin ja antamaan niille peukkuja, mikäli resepti on mielestään hyvä. Kotikokki.netissä ei ole minkäänlaista laadunvalvontaa reseptien suhteen, vaan palvelun käyttäjän tulee itse karsia jyvät akanoista, eli päätellä onko resepti hyvä vai huono. Yleensä resepteille annetut peukut toimivat suuntaa antavana tekijänä. Mitä enemmän peukkuja, sitä enemmän katselukertoja reseptillä on. Reseptin ilmiantaminen sivuston ylläpitäjille voisi olla tarpeellinen ominaisuus, mikäli joku käyttäjä tekee selvästi pilailumielessä ruokaohjeita tai kommentteja.

Kotikokin reseptihaku on suhteellisen monipuolinen ja erilaiset ruokailutottumukset huomioon ottava. Aluksi valitaan luokitus, sitten mahdollinen erikoisruokavalio jonka jälkeen voi valita reseptin ”teeman” ja pääraaka-aineen. Haku suodattaa kaikki reseptit pois, jotka eivät täytä annettuja kriteereitä, mutta koska laadunvalvontaa ei ole, voi esimerkiksi vegaanin ruokaa hakiessa tulla lihavaihtoehtoja. Kaikki riippuu siitä, miten reseptin kirjoittaja on itse reseptinsä luokitellut. Yksittäisiä reseptejä sivustolta löytyy noin 50 000. Vaikka palvelu on ensisijaisesti reseptiarkisto, toimii sivusto myös yhteisönä. Kotikokki-kollegoja voi lisätä kavereiksi ja heidän kanssaan voi keskustella. Sivulla on myös oma foorumi, jossa käyttäjät harrastavat aktiivista keskustelua kaikesta ruokaan ja sen valmistukseen liittyvästä.

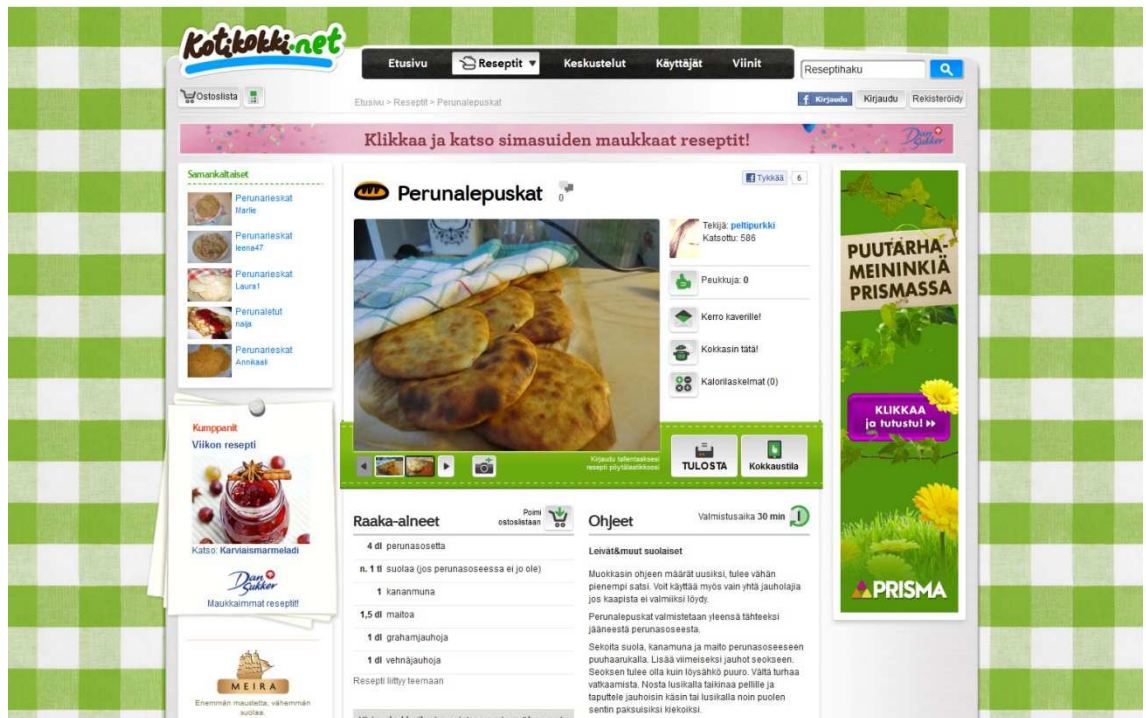
Kotikokin käyttöliittymä noudattaa melko perinteistä internetsivuston rakennetta. Sivuston yläalaidassa on ns. ”header”, joka on muuttumaton osa sivua. Headerista löytyy sivuston logon lisäksi navigaatio, josta sivuston eri osaluueille pääsee. Navigaation vieressä on hakupalkki nopeaan reseptihakuun. Headerin alapuolella on sivuston varsinainen sisältö, joka vaihtuu sitä mukaa millä alisivulla on. Alasivujen rakenne ei merkittävästi muutu sivua vaihtaessa.

Sisältö osion jälkeen tulee perinteinen ”footer”, jossa on linkkejä info-sivulle, palautesivulle, sekä koko sivuston toteuttaneen firman sivuille. Koska sivuston rakenne on perinteinen, on se myös ihmisen suhteellisen helppo ymmärtää, vaikkakin runsas mainosten määrä saattaa olla sekavaa. Varsinaisen reseptisivun käyttöliittymä on hyvinkin yksinkertainen ymmärtää ja se noudattaa tavallista reseptisivun käyttöliittymää: aluksi on mahdollinen kuva, jonka alla on listattuna raaka-aineet, ohjeet ja kommentit.

Sivuston graafinen ulkoasu on suhteellisen tuore ja raikas. Limenvihreä taustaväri keventää sivuston yleisilmettä tehden siitä maanläheisen. Vihreää ja valkoista sisältävä taustakuvan ruudukko huokuu kotiruokamaisuutta tuoden mieleen mummolan vanhat ruutupöytäliinat. Lisäksi logokin näyttää ronskisti käsin piirretyltä. Kotoisaksi ja itsetehdyn näköiseksi tehdyllä graafisella ilmeellä halutaan korostaa sivuston luonnetta kotikokkien temmelyskenttänä, jossa se kyllä onnistuu suhteellisen hyvin. Sivuston avatessa ei ole saavansa nenänsä eteen mahdottomia gourmet-reseptejä, vaan yksinkertaisia, budjettiin sopivia ruokaohjeita. Rauhallista tunnelmaa rikkoo sivuston lukuisat mainokset, tehden yleisilmeestä tarpeettoman levottoman. Lisäksi mainosten sijoittelu joka puolelle sivua on ristiriidassa muuten lempeähkön yleisilmeen kanssa. Reseptisivujen graafisena kohokohtana toimii ruoka-annoksen kuva, joka useasti on otettu tavallisella pokkarikameralla ilman sen suurempia taiteellisia visioita. Tämä toimii sivuston idean eduksi korostaen ideaa kotikokkaamisesta.

Internetin siirtyessä entistä enemmän mobiililaitteilla ja tablet-tietokoneilla selattavaksi, on moni Internetsivusto lanseerannut omat mobiililaitteilla luettavat sivunsa tai vaihtoehtoisesti jonkinlaisen mobiilisovelluksen, jolla raskaampien sivustojen selaaminen helpottuu. Kotikokki.net on hyvä esimerkki mobiililaitteiden kasvavan suosion hyödyntämisestä. Sivustolta pystyy lataamaan älypuhelimiin kotikokki.net –sovelluksen, joka on yksinkertaistettu versio sivustosta ja sen resepteistä. Sovellus ei tosin ole ladattavissa Windows Phone –pohjaisiin puhelimiin, vaan näitä varten sivustolla on oma mobiilisivu helpompaa nettiselailua varten. Mobiilisivu on todella paljon yksinkertaistettu versio nettisivusta, sillä mobiilisivun navigaatiopalkissa on vain ”Reseptit”-

alasisivu, jolla on valitut päivän reseptit, sekä reseptihaku. Reseptisivu on yksinkertainen ja sisältää vain mahdollisen kuvan annoksesta, raaka-aineluettelon sekä valmistusohjeet. Ja koska mobiiliversio on suunniteltu puhelimella luettavaksi, on fonttikoko riittävän suuri, jotta lukeminen on helppoa. Mobiilisivun graafisessa ilmeessä toistuu kotikokki.netin vihreä ja valkoinen värimaailma, tosin hyvin paljon yksinkertaistettuna.



Kuva 5. Kotikokki.netin reseptisivu



### 3.2 Elämyshakuisten maku.fi

Tervetuloa!

**Leivonta**  
Suussa sulavat leivontaohjeet arkeen ja juhlaan.

**Artikkeli: 1 tunti = 3 ruokaa**  
Kätevä kotikokki hyödyntää tuntiin keittössä ja saa aikataulit kolmeen päivään ruoat. Kokkeille itse ja yllätyksin, kuinka vauhdittomasti homma toimii käytännössä.  
[Lue lisää >](#)

**Resepti: Tomaattinen kalakeitto**  
[Lue lisää >](#)

**Artikkeli: Edullinen ruokaviikko osa 2 ja ostoslista**  
Edullisen ruokavikoin ruoien raaka-ainekset maksavat vain 45 € uudeksi päiväksi 4 hengen perheelle, kun käytät itse kaupassa ja kookaat ateriat keittököökissä.  
[Lue lisää >](#)

**Resepti: Broilerimureke thaimaalaisittain**  
[Lue lisää >](#)

**Maku.fi bloggaajat**

- Hannan soppa 117 kirjoitusta
- Viinisuositus 2.0 88 kirjoitusta
- Kyökköpiika Kati 87 kirjoitusta
- Makumatkaaja

**Tilaa Maku lahjaksi tai itsellesi!**  
Tilaa kotikokkeajan lempilehti!  
5 nroa vain 21 € + keraaminen veitti, arvo 45 €!  
[Tilaa heti!](#)

**OSALLISTU KILPAILUUN JA VOITA**  
Ilahduta ystäviäsi keuhkäsellä Pirkka piknikhetkellä!  
**IVANA**  
**PIRKKKA**

Kuva 6. Maku.fi –sivuston etusivu.

Toinen tarkastelemani sivusto, maku.fi, on ruuanlaittoon erikoistuneen Maku-lehden internetsivusto, joka toimii paitsi lehden markkinointiväylänä, myös ammattimaisten ruokareseptien tietopankkina. Päinvastoin kuin kotikokki.net, on maku.fi:n tarkoituksena korostaa ruuanlaiton elämyksellisyyttä ja antaa ihmisille mahdollisuus tuottaa kotonaan ravintolatason aterioita. Sivusto ei vaadi

rekisteröitymistä toimiakseen, vaikkakin rekisteröintiosiossa kerrotaan tiettyjen ominaisuuksien olevan vain rekisteröityneiden käyttäjien saatavilla. Tämä ei kuitenkaan pidä paikkaansa, vaan kaikki tiedot ovat jokaisen saatavilla. Kirjautuneena voi kuitenkin tallentaa kiinnostavat reseptit omalle profiilisivulleen.

Koska sivuston reseptit ovat samat, mitä kyseisessä lehdessä julkaistaan, ei reseptien laadunvalvontaa tarvita. Käyttäjä voi arvostella reseptejä kommentoimalla niitä tai painamalla reseptin päällä olevaa ”tykkää”-nappia. Asiattomaksi todettu kommentti voidaan ilmiantaa sivuston ylläpitäjille, jolloin ylläpito poistaa tai antaa sen olla. Resepti on myös mahdollista jakaa sosiaalisessa mediassa, kuten Facebookissa. Resepteissä on ilmoitettu suuntaa antavat ravintoarvot sekä mahdolliset ruoka-allergioihin liittyvät tiedot, tosin jälkimmäiset hieman hankalasti reseptin jälkeen tulevissa hakusanoissa.

Reseptihaussa on mahdollista hakea reseptejä joko suoraan reseptin nimeä hakemalla, tai valitsemalla ruokavalion, ateriatyyppin, pääaineksen, valmistusajan, ruokalajin, sesongin, alkuperän, valmistusmenetelmien ja ravintoarvojen perusteella. Lisäksi resepteissä esiintyviä ruoka-aineita klikkaamalla saa haettua kaikki tiettyä ruoka-ainetta sisältävät reseptit. Toisin sanoen maku.fi:n reseptihaku on erittäin kattava ja laaja. Reseptejä sivustolla on yli 4000 joista valita. Reseptien lisäksi sivustolta löytyy lehdestäkin löytyviä ruokaan liittyviä artikkeleita, toimittajien blogeja sekä oma kysymyspalstansa. Siinä käyttäjä saa lähettää oman ruokaan liittyvän kysymyksensä toimittajille, johon he sitten vastaavat mahdollisuuksien mukaan.

Maku.fi:n käyttöliittymä noudattaa perinteistä Internet-sivuston käyttöliittymää. Sivun yläreunassa olevassa muuttumattomassa headerissa on sivuston logo sekä navigaatio-osuus. Lisäksi siitä löytyy hakukenttä, jolla voi hakea maku.fi – palvelusta reseptejä, artikkeleita, blogeja ja kysymyksiä. Headerissa on linkki lehden uusimpaan numeroon, josta aukeaa lehden tilauslomake. Headerin jälkeen tuleva sisältöosa on selkeästi jaettu eri osa-alueisiin samalla tavalla jokaisella alisivulla. Sisällön alla on footer, jossa on pikalinkkejä tuoreimpiin ja suosituimpiin resepteihin, sekä linkit yhteystietoihin ja palautteen antamiseen.

Reseptisivun rakenne on perinteistäkin perinteisempi reseptisivun rakenne. Aluksi on kuva ruuasta, jonka jälkeen kerrotaan käytettävät ruoka-aineet, valmistusohjeet, sekä lopuksi reseptin saamat kommentit. Sivustolla ei ole paljon mainoksia, sillä yhteistyökumppanit on lueteltu etusivun oikean reunan palstassa. Kaikki mainokset ovat joko headerin yläpuolella tai sisällön oikealla puolella, selvästi sisällöstä erottuvana. Sivuston rakenne onkin siis todella selkeä ja helppokäyttöinen, joskin hieman raskas latautumaan, johtuen todennäköisesti sivuston koodauksesta ja kuvien runsaasta määrästä.

Sivuston graafinen ilme on hyvin yksinkertainen ja minimalistinen, ehkä jopa elegantti. Se perustuu mustaan korostusväriin, valkoiseen taustaan, sekä vaaleanpunaiseen linkkiväriin. Lisäksi lähes jokaisella sivulla on isoja, huoliteltuja kuvia ruoka-annoksista, jotka luovat käyttäjälle sellaisen olon, että hän on etuoikeutetussa asemassa lukiessaan näin hienojen ruokien reseptejä. Sivun yleinen ulkoasu näyttää mainostoimiston suunnittelemalta ja yksinkertaisen ilmeen idea todennäköisesti onkin jättää juuri kuvat annoksista pääosaan. Sivuston typografia korostaa eleganttia ilmettä. Pääosassa ovat yksinkertaiset ja helposti luettavat perusfontit, mutta etenkin etusivulla korostusfonttina toimii kaunokirjoitusta jäljittelevä fontti.

Maku.fi:llä ei ole olemassa mobiililaitteille suunnattua, kevyempää versiota sivustostaan. Koska sivusto skaalautuu näytön mukaan, on älypuhelimella selailu kuitenkin ihan mukavaa, joskin melko hidasta sivuston raskauden vuoksi. Etenkin reseptisivu on mobiililaitteelle kompakti ja näppärä, vaikkakin fonttikoko on mobiililaitteella selattavaksi turhan pieni. Kuitenkin käyttäjä jää kaipaamaan edes jonkinlaista mobiililaitteille suunnattua versiota sivustosta.



### 3.3 Helppoa hakevien pirkka.fi/ruoka

The screenshot shows the Pirkka.fi/ruoka website homepage. At the top, there is a navigation bar with the Pirkka logo and the tagline "Pirkka.fi - kaikkea hyvää Pirkasta". Below the navigation bar, there is a search bar and a main menu with categories like "Etusivu", "Reseptit ja ruoanlaitto", "Pirkka-tuotteet", "Pirkka-lehti", "K-Plus", and "Ostoslista". The main content area is titled "Reseptit ja ruoanlaitto" and features a featured recipe "Pasta primavera" with 4733 testatulla reseptillä. Below this, there are sections for "Kokkausvinkit" (Cooking tips) and "Suosittelemme sinulle" (We recommend for you), which lists various recipes like "Makkara-vihannesvartat" and "Maustetut grillivartat". The right sidebar contains "K-ruokakaupat" (K-retailers) and "Tarjouksia ja ruokaideoita sinulle" (Offers and food ideas for you).

Kuva 8. Pirkka.fi/ruoka –sivuston etusivu.

Kolmas ja viimeinen tarkastelemani sivusto on Pirkka-tuotemerkin selvästi kaupallisen tarkoitusperän omaava reseptisivusto, [www.pirkka.fi/ruoka](http://www.pirkka.fi/ruoka). Kyseinen sivusto, kuten arvata saattaa, on olemassa lähes puhtaasti markkinoimaan Pirkka-tuotteita ja näyttämään, kuinka helppoa ruuan valmistaminen on niitä käyttämällä. Pirkka.fi/ruoka on osa laajaa kyseisen

tuotemerkin ympärille tehtyä Pirkka.fi –palvelua, mutta todennäköisesti sen osioista se käytetyin ja suosituin. Sivuston käyttäminen ei vaadi sisäänkirjautumista ja kaikki lähes 5000 reseptiä onkin jokaisen käytettävissä. Sivustolle voi toki luoda omat tunnukset, jos haluaa hyödyntää palvelun Oma keittiö –osiota. Oma keittiössä voi tallentaa suosikkireseptejään ja –ruokakuviaan, suunnitella ostos- ja ruokalistoja, sekä luoda ja muokata omaa kokkiprofiiliaan.

Sivuston reseptit ovat samat kuin joka kuukausi ilmestyvässä, K-ryhmän kaupoissa jaettavassa, Pirkka ruoka -lehdessä, eivätkä täten sivustolle ylläpidon toimesta laitettavat reseptit vaadi laadunvalvontaa. Ruokia kommentoidessa sivuston ylläpito tarkistaa kommentin ennen sen julkaisemista, joten selvästi asiattomia kommentteja ei pääse läpi. Kommentoinnin lisäksi reseptejä pystyy arvostelemaan asteikolla 1-3, sekä suosittelemaan hyväksi koettuja reseptejä Facebookiin. Muihin sosiaalisiin medioihin reseptejä ei pysty jakamaan suoraan reseptisivulta. Reseptit sisältävät suhteellisen tarkan taulukon annoksen ravintoarvoista, sekä ilmoituksen siitä, sopiiko annos johonkin tiettyyn erikoisruokavalioon.

Sivuston perusreseptihaku on yksinkertainen, sisältäen ainoastaan hakupalkin ja hakutulokset, mutta tarkennettu haku on todella kattava ja monipuolinen. Tarkennetussa haussa voi valita pikahaun tietynlaisille, esim. alle 30 minuutin annoksille, tai valita hakukriteerinsä erityisruokavalion, sesongin, maanosan tai reseptityypin perusteella, jolloin resepteistä suodattuu läpi ne, jotka kyseiset kriteerit täyttävät. Vaikka reseptihaku onkin sivuston pääosassa, on pirkka.fi/ruoka –sivustolla muutakin tarjottavaa. Oma keittiö –osion lisäksi löytyy mm. ammattilaisten kirjoittamia kokkausvinkkejä, sekä blogeja ja kilpailuja. Koska Pirkka tekee MTV3:lle arkipäivisin muutaman minuutin mittaista Mitä tänään syötäisiin –ohjelmaa, löytyy yli 1000:sta sivuston reseptistä linkki videoreseptiin, joka on katsottavissa MTV3:n Katsomo-videopalvelussa. Näissä videoissa ammattilaiskokki valmistaa sivustolla olevia reseptejä antaen samalla vinkkejä ruuanvalmistukseen ja Pirkka-tuotteiden käyttöön.

Koska pirkka.fi/ruoka on isomman pirkka.fi –sivuston alisivu, noudattaa sen rakenne alisivun tyypillistä rakennetta. Sivuston yläosan headerissa on logo, linkkejä muihin sivustoihin, sekä hakupalkki. Näiden alapuolella on muuttumaton navigointipalkki, jonka toisena osana on tarkastelemani reseptit ja ruoanlaitto, josta pirkka.fi/ruoka –alisivulle pääsee. Alisivun rakenteessa navigaatio ruoka-osion eri kohtiin, kuten reseptihakuun tai Oma keittiöön, on vasemmalla reunalla ja sen alapuolelta löytyy rekisteröityneiden käyttäjien sisäänkirjautuminen. Keskellä sivua on itse sisältöruutu, jossa reseptit ja muu sisältö on allekkain. Oikea reuna on pyhitetty K-ryhmän mainoksille, sekä reseptisuosituksille, joita sivusto tarjoaa reseptien hakuhistorian perusteella. Alimpana sivustolla on footer, josta löytää tietoa K-ryhmän kaupoista, navigaatio-osan linkit, sekä mahdollisuuden antaa palautetta tai etsiä K-kauppoja kartalta. Reseptisivun rakenne on tavallinen reseptisivun rakenne. Aluksi on ruoka-annoksen nimi, jonka alapuolella kerrotaan annoksen tekemiseen kuluva aika, sekä mahdolliset erikoisruokavaliot. Sitten tulee suuri ja huoliteltu mainoskuva annoksesta, sekä linkki mahdolliseen videoreseptiin. Näiden alapuolella on lueteltuina ainekset, ohjeet sekä ravintoarvot. Alimpana on mahdollisuus kommentoida ja arvostella resepti.

Sivuston graafisessa ilmeessä reseptien kuvilla on suuri painoarvo yleisilmeen ollessa yksinkertainen ja pelkistetty. Se luottaa lähes pelkästään valkoiseen ja sinertävän puhtaaseen värimaailmaan. Ainoat värit ovat linkkinappuloiden vihreä korostusväri, sekä reseptien symboleissa ja Pirkan logossa oleva punainen. Ilme on selvästi suunniteltu luomaan käyttäjälle mielikuvaa puhtaista ja laadukkaista Pirkka-tuotteista, joita tarkasti mietityt ja huolitellut ruoka-annosten kuvat täydentävät. Koska reseptit on tehty Pirkka-tuotteiden ympärille, on kuvilla myös tarkoitus näyttää, että Pirkka-tuotteilla voi valmistaa ravintola-annoksen näköisiä aterioita ja Pirkka-tuotteiden kuluttaminen on elämys.

Pirkan ruokasivustosta on tehty myös yksinkertaistettu mobiililaitteilla luettava versio. Mobiilisivulla ainoa toiminnallisuus on reseptien hakeminen, niiden lukeminen, sekä ostoslistan tekeminen reseptin perusteella. Lisäksi on mahdollista kirjautua Oma keittiö –palveluun. Mobiilisivuston ilme on

samankaltainen itse pääsivun kanssa päävärien ollessa valkoinen ja sinertävä. Sivun fonttikoko skaalautuu mobiililaitteen näytön mukaan ja onkin helposti luettavissa lähes minkä kokoisella näytöllä tahansa. Muutenkin sivuston keveys, reseptien looginen jäsentely ja suhteellisen monipuoliset hakuvaihtoehdot tekevät mobiiliversion käyttökokemuksesta miellyttävän ja helpon omaksua.

**Pirkka.fi** – kaikkea hyvää Pirkasta

Olet täällä: Pirkka.fi > Reseptit ja ruoanlaitto > Kreikka >

## Kreikkalainen papusalaatti

Uusi raku

alle 15 min

**Suosittellemme sinulle**

- Papusalaatti
- Hillojuustosalaatti
- Kreikkalainen maalisalaatti ja hermetarit
- Raiakas salaatti
- Marinoitu tomaatti-sipulisalaatti

Näytä kaikki reseptit

**Tarjouksia ja ruokaideoita sinulle**  
(Käytetty tarjous)

Valio Klassikkojuust 350 g Turunmaa, Luostari, Salaneuvos, Finlandia **3,99**

Näytä kaikki tarjoukset

**Kokeile myös**

Uusimmat Katsutuin

- Makkara-vihannevuoka
- Kaavi-sihamakaronilaatikko isoille joukoille
- Suikaavilapötkökalevat
- Kreikkalainen papusalaatti
- Grillattu grillioliivi ja hovimestarikastike

**Viimeksi katsomasi**

- Pasta primavera
- Italialainen perunasalaatti ja rapea kalatek
- Pasta all'arrabbiata
- Grillivatsat
- Lampaampaini

**Ainekset** 4 annosta

- 1 prk (380 g) Pirkka ruskeita papuja
- 1 pieni (50 g) punasipuli
- 1 ruukku jämsälaatia
- 2 - 3 (250 g) tomaattia
- 1 (200 g) kurkku
- 1 (100 g) keltainen paprika
- 1 prk (366 g) Pirkka salaattijuustokuutioita
- 1 - 1 1/2 dl Pirkka kivetöntä kalamataoliveja
- tuoretta oreganoa

**Kastike**

- 2 rkl Pirkka kreikkalaista ekstra neitsytoliiviöljyä
- 1 rkl punavinietikkaa
- 1 tl oreganoa
- mustapippuria
- suolaa
- sokeria

**Ravintosisältö**

Ravintosisältö	/ 100g	/ annos
Energiaa	93 kcal / 390 kJ	280 kcal / 1171 kJ
Proteiinia	4 g	14 g
Hilihydraatteja	5 g	16 g
Rasvaa	6 g	18 g

- Sekoita kastikkeen ainekset kulhossa. Hiuho ja valuta pavut, kaada ne kastikkeen joukkoon. Sulkaletti kuorittu sipuli ja sekoita papuseokseen.
- Revi salaatti vaille. Lohko tomaatti. Halkaise kurkku pitkittäin ja viipalo. Kuutioi paprika.
- Valuta juustokuutiot. Lisää papuseos, vihannekset ja juustot salaattiin päälle. Viimeistelee salaatti oliiveilla ja tuoreella oreganolla. Tarjoa rapean leivän kanssa.

Kuva 9. Pirkka.fi/ruoka –sivuston reseptisivu.



## 4 SIVUSTOJEN VERTAILU

### 4.1 Ulkonäkö ja rakenne

Tarkastelemieni sivustojen ulkonäköä vertaillessa silmiinpistävin ero on sivustojen graafisessa ilmeessä. Kotikokki.netin raikas ja kotoisa pöytäliina-kuosi, maku.fi:n yksinkertaisen elegantiksikin kuvattava design ja pirkka.fi/ruoka:n puhdas, kliininen ulkonäkö eroavat toisistaan huomattavasti. Jokaiselle sivustolle on siis selvästi luotu tarkoitusperäänsä varten omanlaisensa ulkoasu vahvistamaan ideaa sivuston takana. Jos idea on erilainen kuin mitä ulkoasu antaa ymmärtää, menisi se varmasti monelta käyttäjältä ohi. Nämä tarkastelemani sivustot ovatkin siis tarkasti mietittyjä kokonaisuuksia, jossa ulkonäkö korostaa sisältöä. Jos esimerkiksi maku.fi näyttäisi kotikokki.netiltä ja päinvastoin, olisi oletusarvo siitä, minkälaisia reseptejä sivustot tarjoavat täysin erilainen. Tai jos kotikokki.netin pöytäliina-kuosi olisi pirkka.fi/ruoka:n taustalla, syntyisi helposti mielikuva lähellä tuotetuista Pirkka-tuotteista, mikä ei välttämättä vastaisi todellisuutta. Sen sijaan Pirkka on lähtenyt simppelillä ulkoasullaan korostamaan tuotteidensa puhtautta ja sitä kautta myös laatua.

Yksi suuri eroavaisuus on myös resepteihin liitetyissä ruoka-annosten kuvissa. Reseptisivuston ollessa kyseessä, on kuva ruoka-annoksesta elintärkeä monelle, koska se antaa käyttäjälle mahdollisuuden nähdä etukäteen mitä on valmistamassa, mikäli mielikuvitus ei riitä luomaan mielikuvaa pelkän reseptin pohjalta. Kuten mainittu, pirkka.fi/ruoka:n ja maku.fi:n tarkoitus on myydä tiettyä elämyksellistä mielikuvaa ja odotusarvoa ravintolataso-ateriasta laadukkaiden valokuvien myötä. Myös kotikokki.netin ruokakuvien on tarkoitus myydä mielikuvaa, mutta tyystin erilaista. Kotikokki.netin ruokakuvat näyttävät tavallisten ihmisten tekemiltä, eikä niiden ole muuta tarkoitus esittääkään. Lisäksi jokainen käyttäjä voi ladata oman kuvansa kyseisestä ruoka-annoksesta reseptin yhteyteen näyttääkseen, minkälainen annoksesta tulee toisen ihmisen käsittelyssä.

Vaikka tarkastelemani sivut ovat erilaisia ulkonäöltään, on niiden perusrakenne hämmästyttävän samankaltainen. Yksikään sivustoista ei ole ottanut rohkeasti erilaista tapaa tuoda esille perustarkoitustaan, eli ruokareseptien tarjoamista käyttäjille. Sivustot noudattavat suurinpiirtein samaa peruskaavaa. Ylimpänä on logo ja navigaatio, joiden jälkeen tulee alaosioiden jäsenely sisältöosuus ja pahnin pohjimmaisena on footer. Ainoa, joka tästä kaavasta poikkeaa hieman on pirkka.fi/ruoka ja sekin johtuu lähinnä siitä, että se on alisivu isommalla pirkka.fi –sivustolla, joka taas noudattaa täysin yllämainittua rakennekaavaa.

Suurimmat poikkeukset sivustorakenteen peruskaavaan tekee se, miten mainostila on sijoitettu sivustolla. Vaikka jokaisella sivustolla on sivuston perusrakenteen ulkopuolella oikeassa laidassa omat mainostilat yrityksille, on toisilla sivuilla mainoksia ympäröity myös headerin yläpuolelle ja sisältöosiin. Usein mainostilan sijoittelu rikkoo sivuston rakennetta ja sillä luotua harmoniaa, tehden sivustosta sekavan oloisen. Jos sivustolla on selvästi osoitettu paikka mainoksille, joka yleensä Internetsivustoissa on juurikin sivuston oikea laita, ei tällaista ongelmaa kuitenkaan synny. Runsaat mainokset sivustolla, kuten esimerkiksi kotikokki.netissä, hidastavat sivun käytettävyyttä tehden siitä tahmean ja hitaasti latautuvan. Pirkka.fi/ruoka:n mainosten suhteellisen vähäinen määrä ja keskitetty sijoittelu tekee siitä käyttökokemukseltaan sujuvimman.

Sivuston perusrakenteen samankaltaisuuden lisäksi sivuston reseptiosiot ovat rakenteeltaan lähes identtiset. Kaikilla kolmella sivustolla ylimpänä kerrotaan reseptin nimi, jonka jälkeen esitellään annos kuvan muodossa. Sen jälkeen esitellään käytettävät ruoka-aineet sekä kerrotaan ohjeet. Viimeisenä ovat mahdolliset ruuan ravintoarvot ja reseptin saamat kommentit. Pieniä eroja on ns. sosiaalisten toimintojen, eli reseptin jakamisen ja arvostelun sijoittelussa. Esimerkiksi kotikokki.netissä sosiaaliset toiminnot ovat ruokakuvan oikealla puolella, kun taas maku.fi:ssä reseptin yläpuolella ja pirkka.fi/ruoka:ssa reseptin alla. Reseptien hakemisessa vain maku.fi tarjoaa käyttäjälle heti laajemman, ns. tarkennetun reseptihaun, jossa saa perinteisen sanahaun lisäksi valittua muita

hakutuloksia suodattavia kriteereitä. Muissa sivustoissa hakua voi tarkentaa vasta sanahaun jälkeen tai tarkennetun haun erikseen valitsemalla.

## 4.2 Sisältö

Kolme tarkastelemaani sivustoa ovat jokainen hyviä ja toisistaan poikkeavia esimerkkejä tietynlaisesta lähestymistavasta ruuanvalmistukseen, sillä sivustot eroavat sisällöltään toisistaan paljon. Siinä missä kotikokki.net haluaa luoda käyttäjälleen olon helposta kotiruuasta ja antaa käyttäjälleen mahdollisuuden tuoda omaa keittiöluovuuttaan muiden nähtäville ja arvosteltavaksi, on maku.fi:n tarkoitus lähes päinvastainen. Siinä sivuston käyttäjä haastetaan luomaan ravintolataso ruokaa ja kokemuksia upeiden esimerkkikuvien perusteella. Arkisistakin resepteistä tehdään ikäänkuin jotain totuttua hienompaa. Maku.fi on ehkäpä myös enemmän tulevien aterioiden suunnittelua ja ideointia varten siinä missä kotikokki.net toimii todennäköisesti oikean tarpeen tyydyttäjänä arkisessa aterioinnissa. Kaupallisin lähestymistapa ruuanlaittoon löytyy Pirkan reseptisivustolta, jossa käyttäjän kosiskelua Pirkka-tuotteiden pariin ei yritetä peittää millään tavalla. Päin vastoin Pirkan sivusto mainostaa K-ryhmää ja Pirkka-tuotteita varsin suorasti.

Kotikokki.netin sisällöllinen idea perustuu amatöörikokkukseen, sekä vielä tarkemmin amatöörikokkaajien väliseen sosiaaliseen kanssakäymiseen. Sivustolla rekisteröityneet käyttäjät kannustavat toisiaan lisäämään omille profiilisivuilleen sisältöä arvostellen, kommentoiden sekä jakaen toistensa reseptejä. Maku.fi:n sisällöllinen idea on tarjota ihmiselle tietoa ruuasta ja ruokakulttuurista, normaalista poikkeavista ja hieman erikoisemmista resepteistä, sekä antaa vinkkejä ruuanvalmistukseen. Lisäksi maku.fi:tä seuratessa pysyy tietynlaisissa ruuanlaitossakin esiintyvissä trendeissä ja sesongeissa mukana. Sivuston eräs tärkeä tarkoitusperä on myös toimia supistettuna versiona Maku-lehdestä ja markkinoida sitä sivuston käyttäjälle. Pirkka.fi/ruoka taas pohjautuu kaupalliseen ideaan ja toimii markkinointikanavana Pirkka-tuotteille. Niistä tehtyjen ruoka-annosten tehtävä

on näyttää kuinka helposti ja nopeasti muutamaa Pirkka-tuotetta yhdistelemällä saa koko perheelle aikaan maukkaan näköisen aterian. Sivuston yksi tarkoitus onkin vedota positiivisten mielikuvien avulla ihmisen peruslaiskuuteen ja puolivalmiiden ruokien mukana tulevaan helppouteen ja nopeuteen, mikä saattaa kyllä olla monelle kiireiselle perheenäidille tai –isälle todella tärkeä asia.

Näiden kolmen sivuston reseptejä vertaillen huomaa muutamia eroavaisuuksia. Ensinnäkin kotikokki.netin kymmenkertainen määrä reseptejä muihin kahteen sivustoon verrattuna on todella iso. Huikeaa määrää selittää se, että sellaisestakin perusreseptistä kuin makaronilaatikko löytää 240 eri versiota, kun taas maku.fi:stä makaronilaatikoja löytyy 12 ja pirkka.fi/ruoka:sta 11. Kotikokki.netin resepteistä löytää myös paljon ikäänkuin turhia reseptejä, jotka ovat enemmänkin vinkkejä ruuanlaittoon kuin reseptejä. Maku.fi:stä hakemalla saattaa löytää sellaisia eksoottisia ruokia, joista ei ole koskaan kuullutkaan. Maku.fi:n painopiste onkin enemmän erikoisemmissa resepteissä ja perusreseptien mukaelmissa. Vaikka perusreseptitkin löytyvät, on niissä yleensä jokin juju, mikä tekee ne hieman totutusta poikkeaviksi. Maku.fi sekä Pirkan reseptisivusto elävät kotikokki.netiä vahvemmin ruokasesongeissa, jonka huomaa uusissa resepteissä etenkin kevään parsakautena, kesän grillikautena ja syksyn sienikautena. Pirkka.fi:n reseptit rakentuvat tiettyjen Pirkka-tuotteiden ympärille ja yleensä jos kauppoihin on ilmestymässä jokin Pirkka-uutuus, lanseerataan sitä saman tien myös muutaman reseptin muodossa.

Jokainen sivusto näistä kolmesta siis ajaa omaa asiaansa ja täydentää ihmisen tiettyjä tarpeita, joiden mukaan sivuston uskollinen, sivustoa usein käyttävä käyttäjäkuntakin todennäköisesti muodostuu. Sosiaalisuutta ja kotiruokamaisuutta haluavat hakeutuvat kotikokki.netin pariin, elämyksellisyyttä ja kokemuksia etsivät maku.fi:n luokse, sekä nopeutta ja helppoutta hakevat löytävät tiensä Pirkan reseptisivuille. Ruokareseptien ja Internetin maailmassa tällaiset sivustolleen uskolliset käyttäjät ovat armotta marginaaliryhmässä ja suurin osa reseptien käyttäjistä todennäköisesti käyttääkin kaikkia kyseisiä sivustoja etsiessään jotain tiettyä ruokaohjetta esim. Googlen kautta. Löytyneistä ehdotuksista valitaan sitten itselleen sopivin versio.

## 5 YHTEENVETO

Tarkastelemissani reseptisivustoissa oli jokaisessa hyviä ja huonoja puolia. Sivustoja tutkiessa ja vertaillaessa toisiinsa opin, ettei täydellistä reseptisivustoa ole olemassa. Itseäni miellytti maku.fi:n ruokakuvia korostava yksinkertainen ulkoasu, mutta mobiililaitteella selatessa se oli taas huono. Pirkka-sivuston rakenteellinen selkeys häviää sisällön yksipuolisuudessa ja kaupallisuuden korostamisessa muille tarkastelemilleni sivustoille. Kotikokin sosiaalisten toimintojen yliveraisuus taas häviää rakenteellisen sekavuuden ja laadunvalvonnan puutteiden osalta muille. Vaikka kaikki kolme sivustoa olivatkin tarkoin suunniteltuja kokonaisuuksia, olisi niillä toisistaan opittavaa. Rakenteeltaan yksinkertainen, mutta silti sisällöllisesti monipuolinen, mobiililaitteet huomioon ottava ja helppokäyttöinen reseptisivusto odottaa vielä tulemistaan.

Opinnäytetyötäni aloittaessa otin tavoitteekseni tarkastella reseptisivustoja mahdollisimman laaja-alaisesti ottaen huomioon niin sisällön kuin ulkoasunkin mukanaan tuomia seikkoja. Tarkastelemanani reseptisivustot esittivät erilaisia näkökulmia aiheesta, ja olivat siksi onnistuneita esimerkkejä reseptisivustoiden tavoitteista ja päämääristä. Esitin johdannossa kysymyksiä, joihin pyrin vastaamaan reseptisivustoja tarkastelemalla ja mielestäni löysin kysymyksiini vastaukset.

Kirjoittaessani opin myös, että oli Internet-sivusto minkälainen tahansa, tulee sitä luodessa käyttää aikaa mahdollisimman tarkkaan suunnitteluun. Yleensä sivuston tekijä, varsinkin visuaalisen taustan omaava, aloittaa ensin ulkoasun suunnittelemisesta tajuamatta sitä, että se on pienin ja vähäpätöisin seikka toimivaa nettisivustoa tehdessä. Ulkoasua ennen tulisi suunnitella rakenteelliset ominaisuudet, määritellä kohderyhmä, sekä päättää minkälainen sivuston sisältö tulee olemaan. Näiden asioiden ehdolla luodaan vasta ulkoasu.

# LÄHTEET

## Alkuperäislähteet

Atria.fi –reseptisivusto: <http://www.atria.fi/ruokaohjeet/Sivut/default.aspx>

Hellapoliisi.fi –reseptisivusto: <http://www.hellapoliisi.fi>

Kinuskikissa.fi –reseptisivusto: <http://www.kinuskikissa.fi>

Kotikokki.net –reseptisivusto: <http://www.kotikokki.net>

Maku.fi –reseptisivusto: <http://www.maku.fi>

Pirkka.fi –reseptisivusto: <http://www.pirkka.fi/ruoka>

Valion Youtube –sivusto: <http://www.youtube.com/user/valioFi?ob=0>

## Kirjalliset lähteet

DeLorenzo, I. 2012. Cookbooks used to be for cooking. Now they are for looking. The Boston Globe 14.03.2012. Viitattu 17.04.2012.  
[http://www.boston.com/ae/books/articles/2012/03/14/cookbooks\\_used\\_to\\_be\\_for\\_cooking\\_now\\_they\\_are\\_for\\_looking/](http://www.boston.com/ae/books/articles/2012/03/14/cookbooks_used_to_be_for_cooking_now_they_are_for_looking/)

Nieminen, H. 2012. Sähköinen keittokirja ei vielä uhkaa perinteistä. Turun Sanomat 10.04.2012, 22. Viitattu 10.04.2012.

## Sähköiset lähteet

IL. 2011. Suomen parhaat ruokablogit listattiin. Iltalehti 04.01.2011. Viitattu 29.03.2012  
[http://www.iltalehti.fi/ruoka/2011010412952266\\_ru.shtml](http://www.iltalehti.fi/ruoka/2011010412952266_ru.shtml)

Kotikokki.net. Taustaryhmä. Viitattu 24.04.2012. <http://www.kotikokki.net/tietoa/tekijat/>

Lauttamus-Ahola, S. 2010. Hellapoliisi – Kaikkien nälkäisten pelastaja. Viitattu 02.04.2012.  
<http://www.kaikkijuhlissa.fi/kylassa/hellapoliisi>

## Kuvalähteet

Kuva 1. Kotikokki.net, hernekeitto. Viitattu 16.04.2012.  
[http://static.kotikokki.net/public\\_files/recipeimages/0/99/536/normal\\_w415.jpg?1333547887](http://static.kotikokki.net/public_files/recipeimages/0/99/536/normal_w415.jpg?1333547887)

Kuva 2. Helsingin Sanomat, hernekeitto. Viitattu 16.04.2012.  
[http://www.hs.fi/kuvat/iso\\_webkuva/horizontal/1135252614816.jpeg](http://www.hs.fi/kuvat/iso_webkuva/horizontal/1135252614816.jpeg)

Kuva 3. Hellapoliisi, etusivu. Viitattu 17.04.2012. <http://www.hellapoliisi.fi>

Kuva 4. Kotikokki.net, etusivu. Viitattu 23.04.2012. <http://www.kotikokki.net>

Kuva 5. Kotikokki.net, reseptisivu. Viitattu 23.04.2012.  
<http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/289729/Perunalepuskat/>

Kuva 6. Maku.fi, etusivu. Viitattu 16.04.2012. <http://www.maku.fi/>

Kuva 7. Maku.fi, reseptisivu. Viitattu 16.04.2012. <http://www.maku.fi/resepti/tomaattinen-kalakeitto>

Kuva 8. Pirkka.fi/ruoka, etusivu. Viitattu 23.04.2012. <http://www.pirkka.fi/ruoka>

Kuva 9. Pirkka.fi/ruoka, reseptisivu. Viitattu 26.04.2012.  
<http://www.pirkka.fi/ruoka/reseptit/110600-kreikkalainen-papusalaatti>